



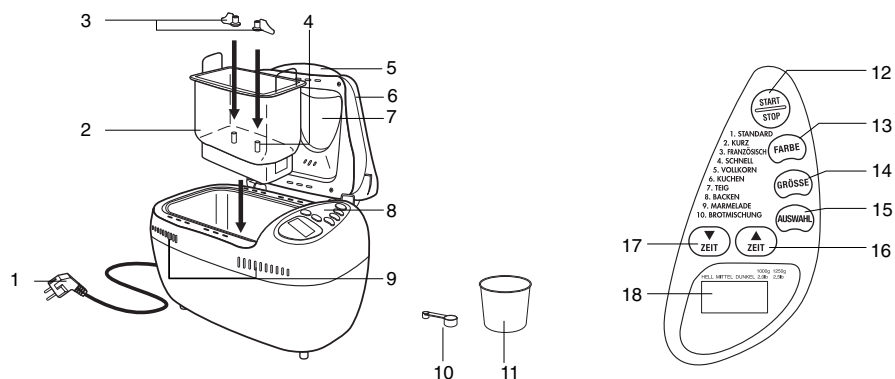
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
HASZNÁLATI UTASÍTÁS
LIBRETTO ISTRUZIONI
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUKCJA OBSŁUGI
GEbruIKSAANWIJZING
NÁVOD K POUŽITÍ
KULLANIM KILAVUZU



PROFI BACKAUTOMAT
PROFESSIONAL BAKING MACHINE
MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE
PROFESSIONÁLIS AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ
MACCHINA PROFESSIONALE PER IL PANE
MÁQUINA DE HACER PAN PROFESIONAL
MÁQUINA DE COZER PÃO PROFISSIONAL
PROFESJONALNY AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA
PROFESSIONELE BROODBAKMACHINE
PROFI-AUTOMATICKÁ PEKÁRNA CHLEBA
PROFESYONEL EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ

BEDIENUNGSANLEITUNG**BA123 PROFI BROTTBACKAUTOMAT**

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät ans Netz anschließen, um Schäden durch nicht sachgemäßen Gebrauch zu vermeiden. Beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

AUFBAU

1. Netzstecker mit Netzkabel
2. Backform
3. Knethaken
4. Antriebsachsen
5. Griff
6. Deckel
7. Sichtfenster
8. Bedienfeld
9. Entlüftungsschlitze
10. Messlöffel
11. Messbecher

Bedienfeld:

12. Taste START/STOP
13. Taste FARBE
14. Taste GRÖSSE
15. Taste AUSWAHL
16. Taste ZEIT ▲
17. Taste ZEIT ▼
18. LCD Anzeige

SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Vor Anschluss ans Netz prüfen, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Gerät und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. **Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!**
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder wenn es nass ist benutzen.
- Den Netzstecker nie mit nassen oder feuchten Händen anfassen.
- Netzkabel und Netzstecker regelmäßig auf evtl. Beschädigungen überprüfen. Im Falle von

Beschädigungen müssen Netzkabel und Netzstecker vom Hersteller bzw. einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Netzkabel oder Netzstecker Schäden aufweisen oder falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. In solchen Fällen das Gerät zur Überprüfung und evtl. Reparatur in die Fachwerkstatt bringen.
- Nie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. **Es besteht Gefahr durch Stromschlag!**
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen lassen und von heißen Gegenständen und offenen Flammen fernhalten. Nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Einen zusätzlichen Schutz bietet der Einbau einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Nennauslösestrom von nicht mehr als 30 mA in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.
- Das Kabel sowie ein evtl. benötigtes Verlängerungskabel so verlegen, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen daran bzw. ein Darüberstolpern nicht möglich ist.
- Wird ein Verlängerungskabel benutzt, muss dieses für die entsprechende Leistung geeignet sein, ansonsten kann es zu Überhitzung von Kabel und/oder Stecker kommen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Während des Gebrauchs das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder können die Gefahren, die im unsachgemäßen Umgang mit Elektrogeräten liegen, nicht erkennen. Deshalb elektrische Haushaltsgeräte nie von Kindern ohne Aufsicht benutzen lassen.
- **Vorsicht!** Das Gerät steht unter Strom solange es ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät nie an dessen Netzkabel tragen.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE

- Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, nachdem die mit Zutaten gefüllte Backform in das Gerät eingesetzt wurde. Ein Betrieb ohne Zutaten kann zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- Netzstecker ziehen, bevor die Backform aus dem Gerät genommen wird.
- **Verbrennungsgefahr! Die Backform wird sehr heiß.** Unbedingt Ofenhandschuhe oder Topflappen benutzen, wenn die Backform aus dem Gerät genommen wird. Alle Metallteile abkühlen lassen, bevor diese berührt werden.
- Keine der sich bewegenden Teile berühren!
- Gerät nicht bewegen, wenn es mit Flüssigkeiten gefüllt ist.
- Während das Gerät in Betrieb ist und kurz danach einen Sicherheitsabstand von 5 cm rund um den Brotbackautomaten frei halten. Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs von außen. Aus den Entlüftungsschlitzen heraus kommende Luft wird stark erhitzt.
- Die Bestandteile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden (siehe *REINIGUNG UND PFLEGE*).
- Das Gerät sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden – auch nicht während des Timer-Betriebs.
- Während des Betriebes darf das Gerät nicht abgedeckt werden.
- Auf keinen Fall in der Nähe von leicht entflammaren Materialien benutzen: Brandgefahr!
- Niemals Nahrungsmittel aus dem Brotbackautomat zu entfernen, wenn er noch eingeschaltet ist oder der Netzstecker noch in der Steckdose steckt.
- Sperrige Lebensmittel, Metallfolien, Verpackungen oder ähnliches dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden.

EIGNUNG DES GERÄTES

- Mit diesem Brotbackautomaten
⇒ können Fertigbrotmischungen verarbeitet werden. Die Rezepte sind üblicherweise auf oder in den Verpackungen aufgedruckt.

D

- ⇒ kann Brot nach den beigefügten Rezepten gebackt werden. Der Buchhandel bietet Fachbücher zu diesem Thema an. Dieser Brotbackautomat verfügt dabei über die Arbeitsschritte Kneten, Gehen und Backen.
- ⇒ Teig geknetet werden (z.B. Pasta, Gebäck oder Brötchen)
- ⇒ Marmelade eingekocht werden.
- ⇒ Dieser Brotbackautomat ist zur Herstellung von Brot mit einem Gesamtgewicht von maximal 1.250 g geeignet. Niemals mehr als diese Menge an Zutaten inkl. Flüssigkeit in die Backform (2) eingeben.

UBER BROTBACKAUTOMATEN

- Der wesentlichste Vorteil dieses Brotbackautomaten ist, daß der ganze Vorgang, d.h. Kneten, Aufgehen des Teigs und Backen innerhalb eines platzsparenden Behälters durchgeführt wird. Dieser Brotbackautomat stellt ganz einfach immer und immer wieder tolle Brote her, sofern sich der Benutzer an die Anleitungen hält und ein paar Grundprinzipien versteht.

ZUBEHÖR

- 2 Knethaken (3)
- 1 Messbecher (11)
- 1 Messlöffel (10)
- Die Mengenangaben von Zucker, Öl und anderen Zutaten dieser Rezepte basieren auf diesem beigefügten metrischen Messlöffel:
Breites Ende 15ml = Esslöffel
Schmales Ende 5ml = Teelöffel
- Die Backform (2) muss richtig in das Gerät eingesetzt werden, damit die Antriebszähne einen einwandfreien Kontakt mit den Knetwellen herstellen können. Als nächstes die Knethaken (3) einsetzen. Die Drehrichtung ist dabei unwichtig. Drehen Sie die Knethaken beim Installieren auf der Knetwelle, um sie richtig einzurasten.

BEDIENELEMENTE

- **START/STOP (12):** Startet das Programm. Zum Anhalten des Programms während des Ablaufs diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Danach stellt sich das Gerät automatisch auf Programm 1 zurück.
- **FARBE (13):** Zur Auswahl der Krustenfarbe zwischen hell, mittel und dunkel. Der Pfeil auf der LCD-Anzeige (16) deutet auf die gewählte Farbe. ANMERKUNG: Im BREADMIX-Programm (für fertige Brotmischungen) kann die Krustenfarbe nicht gewählt werden
- **GRÖÖE (14):** Wählen Sie zwischen einer Brotlaibgröße von 2lb (ca. 1000g) und 2,5lb (ca. 1250g). Der kleine Pfeil stellt sich dann auf die gewählte Auswahl.
- **AUSWAHL (15):** Hauptauswahltaste. Diese Taste zum Durchlaufen jedes einzelnen Programms drücken.
- **ZEIT ▲ (16):** Zur Auswahl der Zeit (zunehmend)
- **ZEIT ▼ (17):** Zur Auswahl der Zeit (abnehmend)

DIE PROGRAMME

- **STANDARD:** Dies ist das Grundprogramm, das beim Einschalten das Gerät angezeigt wird. Dies ist ein gutes Normalprogramm für Weiß- oder Vollkornbrot. Die meisten Rezepte werden mit diesem Programm hergestellt.
- **KURZ:** Dieses Programm ist kürzer und macht das Brot daher schneller.
ANMERKUNG: Die Auswahl der Brotlaibgröße ist bei dieser Funktion nicht möglich.
- **FRANZÖSISCH:** Dieses Programm dauert etwas länger als das STANDARD-Programm, weil das Brot etwas länger geknetet und länger gehen gelassen wird, damit es die charakteristische luftige Textur des französischen Weißbrots bekommt.
ANMERKUNG: Die Auswahl der Brotlaibgröße ist bei dieser Funktion nicht möglich.
- **SCHNELL:** Dieser Modus ist dem KURZ-Programm ähnlich, weil die Schritte kürzer sind und die Verarbeitung schneller ist.

D

ANMERKUNG: Die Auswahl der Brotlaibgröße ist bei dieser Funktion nicht möglich. Die SCHNELL-Funktion eignet sich für glutenfreie Rezepte.

- **VOLLKORN:** Diese Funktion verlängert die Knet- und Triebzeitschritte für bessere Ergebnisse mit dem wenig Gluten enthaltenden Vollkorn/Weizenmehl.
- **KUCHEN:** Programm zum Herstellen von Kuchenteig. Hinweis: Diese Funktion ermöglicht die Auswahl der Krustenfarbe.
- **TEIG:** Alle Knet- und Trieb Schritte werden durchgeführt, mit Ausnahme des Backzyklus.
ANMERKUNG: Die Auswahl der Krustenfarbe und der Laibgröße sind nicht möglich.
- **BACKEN:** Selbständiger Backzyklus. Eignet sich zum Backen von süßem Brot, vorbereitetem Teig, usw.
- **MARMELADE:** Misch- und Heizprogramm, ideal zum Herstellen von Marmelade.
- **BROT MISCHUNG:** Spezialprogramm für fertige Brotzubereitungen.

ZUTATEN

- Das Wichtigste beim Herstellen von Brot ist die richtige Auswahl der Zutaten. Hierfür gibt es eine ganz einfache Regel: Beste Zutaten – beste Ergebnisse, qualitätsmäßig schlechte Zutaten – schlechte Ergebnisse. Zum Beispiel: wenn gute Hefe, gutes Mehl und kaltes Wasser zusammengebracht und in einem alten Behälter vermischt werden, dann geht diese Mischung trotzdem hoch! Nichts hindert den Brotbackautomaten daran, den Teig aufgehen zu lassen, also wenn das Brot dann doch nicht hoch geht, liegt die Schuld bestimmt nicht am Brotbackautomaten. Dann liegt dieser Grund sehr wahrscheinlich bei den Zutaten. Um Ihnen kostbare Zeit zu sparen, haben wir zu jedem zum Brotbacken wichtigen Element Informationen beigelegt.
- **MEHL:** Das wichtigste Element beim Brotbacken ist das im Mehl enthaltene Protein genannt Gluten, ein natürliches Element, das dem Teig die Fähigkeit verleiht, seine Form zu behalten und das in der Hefe produzierte Kohlendioxyd zurückzuhalten. Der Begriff 'Stärkemehl' bedeutet, dass es über einen hohen Glutenanteil verfügt. Dieses Mehl wurde wahrscheinlich aus Hartweizen gemahlen und ist daher zum Brotbacken bestens geeignet.
- **BRAUNES MEHL (oder BAUERNMEHL):** Braunes Mehl enthält ca. 85% Weizenkerne. Ein großer Anteil der im Weizenkern enthaltenen Kleie wurde entfernt. Die vollkommen aus braunem Mehl hergestellten Laibe sind eher kleiner als Weißbrotlaibe und zwar aufgrund des niedrigeren Glutengehalts, sie sind aber auch viel geschmackvoller und lockerer als Schwarzbrotlaibe. Beim Kauf dieses Mehls sollte man dem starken, fein gemahlene Typ Vorzug geben, denn man erzielt mit ihm bessere Backergebnisse.
- **WEIZENVOLLKORNSCHROT oder VOLLKORNMEHL:** Diese Mehlsorte enthält den Originalweizenkern, einschließlich der Kleie; die harte Außenhaut des Weizens, die eine ausgezeichnete Faserquelle ist. So wie beim braunen Mehl sollte der starke, fein gemahlene Typ zum Brotbacken verwendet werden. Die Kleie im Vollkornmehl hemmt die Glutenfreigabe, wodurch die Brotlaibe dann kleiner und fester sind als Weißbrotlaibe.
- **HEFE** ist der lebende Organismus, der sich im Teig vermehrt. Sie erzeugt Kohlendioxydblase, wodurch der Teig aufgeht. Für Brotbackautomaten benutzt man am besten Trockenhefe, die man in Tütchen kaufen kann. Diese Hefe ist nicht zuckerabhängig, um fermentieren zu können, daher kann man hier den Zuckergehalt im Brotlaib einfacher und ohne Nebeneffekte reduzieren. Hefe in Tuben oder Dosen sollten vermieden werden, da diese nach dem Öffnen nicht mehr so wirksam sind. Tütenhefe ist jedoch sehr feuchtigkeitsanfällig, deshalb sollten Sie angebrochene Tütchen nicht länger als einen Tag aufheben.
- **SALZ** verleiht dem Brot Geschmack, aber kann auch zur Reduzierung einer Hefe mit hohem Gehalt an lebenden Organismen benutzt werden.
- **BUTTER (oder Fett)** verstärkt den Geschmack und macht das Brot weicher. Alternativen zur Butter sind Margarine oder Olivenöl. Halbfettaufstriche sollten vermieden werden, da sie gerade einmal 40% Fett enthalten und nicht dieselbe Wirkung haben.
- **ZUCKER** ist ein Geschmacksverstärker des Brotes und lässt die Kruste dunkler werden. Hinweis: Die meisten Tütenhefen benötigen keine Zuckerzugabe um aufzugehen.
- **WASSER:** Falls möglich weiches Wasser verwenden, aber der Brotbackautomat stellt mit hartem

D

Wasser gutes Brot her. Es wird viel über die richtige Wassertemperatur diskutiert. Die Antwort ist einfach. Wenn Sie Ihre Hand ins Wasser legen und es sich kalt anfühlt, hat es die richtige Temperatur. Das Wasser braucht nicht vorher angewärmt zu werden. Wenn Sie Bedenken haben, das Wasser aus dem Wasserhahn könnte zu kalt sein, dann lassen Sie es einfach eine Stunde lang in der Küche stehen, bevor Sie es benutzen. Durch das Aufwärmen des Wassers könnten die Hefebakterien vorzeitig zerstört werden.

- **ANDERE ZUTATEN** ist alles andere, angefangen bei Trockenobst, Käse, Eiern, Nüssen über Joghurt, bis zu anderen Getreidesorten, wie Roggenmehl, Maismehl oder Kräuter und Gewürze. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, gibt es eine Menge zu beachten. Achten Sie immer auf den Feuchtigkeitsgehalt und passen Sie ihn entsprechend an. Lebensmittel wie Käse, Milch und frisches Obst enthalten eine Menge Wasser und bestimmen das frische Aussehen des fertigen Brotes.
- Zunächst können Sie trockene Ersatzmittel wie Parmesankäse, Trockenmilch oder Trockenobst verwenden. Wenn Sie sich dann mit dem Gerät etwas besser auskennen, wissen Sie ganz instinktiv, ob der Teig zu feucht oder zu trocken aussieht und dann können Sie entweder Mehl oder Wasser hinzufügen. Vergessen Sie nicht, dass die Zutaten, die Sie hinzufügen selbst auch Salz enthalten. Salz kann die Triebkraft der Hefe reduzieren. Wenn die hinzugefügten Zutaten feucht sind, wie z.B. Joghurt oder pulverförmig, wie getrocknete Kräuter, dann können Sie diese bereits zu Beginn untermischen. Lebensmittel wie Nüsse oder getrocknete Früchte können erst dann eingebracht werden, wenn das Gerät dies durch einen Piepton bekannt gibt. Die verschiedenen Backphasen können Sie in der Tabelle **BACKPHASENZEIT** nachlesen.
- **UMGEBUNG:** Zu guter Letzt hängt es sogar davon ab, in welcher Umgebung das Brot hergestellt wird. Der Brotbackautomat arbeitet hervorragend in einem breiten Temperaturbereich, aber es kann auch zu einem Unterschied von 15% in der Laibgröße kommen, je nachdem, ob man in einem sehr warmen oder einem sehr kühlen Raum arbeitet. Der Brotbackautomat sollte nicht im zugigen Teil des Hauses aufgestellt werden. Der Brotbackautomat bietet dem Teig Schutz gegen Zugluft, hat aber auch seine Grenzen. Wenn die Feuchtigkeit im Raum hoch ist, kann dies einen Einfluss auf den Brotlaib haben. Als allgemeine Regel sollte man folgendes anwenden: ist die Zimmertemperatur für Sie angenehm, ist sie auch für den Brotbackautomaten angenehm.

LAGERUNG VON BROT

- Hausgemachtes Brot enthält keine künstlichen Konservierungsmittel. Wenn Sie das Brot jedoch in einen sauberen, luftdichten Behälter im Kühlschrank legen, dann müsste es sich 5 – 7 Tage halten. Brot kann aber auch gut eingefroren werden, jedoch sollten fertige Brote erst einmal abkühlen, bevor sie in einem Gefrierbeutel in die Kühltruhe kommen.

IHR ERSTES SELBSTGEBACKENES BROT

- Nachstehendes Rezept gilt für ein Weißbrot, das mit der Standardeinstellung gebacken wird. Auch wenn Sie sonst kein Weißbrot essen, empfehlen wir Ihnen, dieses als erstes Brot zu probieren, weil es am einfachsten ist.
- Befolgen Sie die nächsten Schritte in genau der auf folgender Seite angegebenen Reihenfolge. Für ein 1000g/2lb Laib benötigen Sie folgende Zutaten:

Wasser	310ml
Starkes Weißbrotmehl	560g
Zucker	2 TL
Butter oder Margarine	2 TL
Salz	2 TL
Hefe (Trockenhefe im Tütchen)	2 1/2 TL (normalerweise 1 1/2 7g-Tütchen)
- Zum Abmessen des Mehls eine gut funktionierende Küchenwaage benutzen. Benutzen Sie den mitgelieferten Messbecher (10) für Flüssigkeiten oder, falls Sie es vorziehen, irgendeinen Messbehälter in ml.

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen.

D

- Das Gerät vor der ersten Benutzung reinigen (s. **REINIGUNG UND PFLEGE**).
- Bei der ersten Benutzung kann es zu leichter Rauchs- und Geruchsentwicklung kommen. Dabei handelt es sich um fabrikationsbedingte Rückstände, die auf der Geräteoberfläche verbrannt werden.

BEDIENUNG

- Backform (2) mit beiden Händen nach oben aus dem Gerät heraus nehmen. Die zwei Knethaken (groß und klein) (3) auf die Antriebsachsen (4) am Boden der Backform (2) aufsetzen. Bitte sicher stellen, dass die Knethaken (3) gut einrasten.
- Zutaten in die Backform (2) einfüllen (siehe dazu die Kapitel **ZUTATEN** und **REZEPTE**). Es ist unbedingt notwendig, dass die Zutaten in die Backform (2) eingefüllt werden, bevor die Backform (2) in den Brotbackautomaten eingesetzt wird. Ansonsten könnte das Gerät verunreinigt werden bzw. die Heizstäbe beschädigt werden.
- Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform (2) füllen. Zuerst die Flüssigkeit hinein geben, danach das Mehl. Zucker und Salz. Das Salz am besten am Rand des Mehls verteilen. Im Mehl bitte eine kleine Mulde für die Hefe formen. Bitte beachten, dass die Hefe nicht mit dem Salz oder der Flüssigkeit in Berührung kommt.
- Backform (2) in das Gerät einsetzen. Bitte stellen Sie sicher, daß es mit einem deutlichen Geräusch einrastet. Deckel (6) schließen.
- Netzstecker (1) mit einer geeigneten Steckdose verbinden.
- Das Programm **STANDARD** wird angezeigt:
Backzeit: 3:30h
FARBE: Mittel
GRÖSSE: 2lb (1000g)
- **Anderes Programm auswählen:** Taste **AUSWAHL** (15) solange drücken, bis die Programmnummer des gewünschten Programmes in der LCD-Anzeige (18) leuchtet.
- Ggfs. bitte auch mit den Tasten **GRÖSSE** (14) und **FARBE** (13) die gewünschten Einstellungen wählen (siehe dazu den Abschnitt **TABELLE**).
- Die **ZEIT**-Funktion kann jetzt eingestellt werden (siehe Benutzung des Timers).
- Taste **START/STOP** (12) drücken. Das Gerät beginnt nun, den Teig auf Zimmertemperatur aufzuheizen. Danach beginnen die Knethaken (3), den Teig zu kneten.
- Nun beginnt die Programmlaufzeit. In der LCD-Anzeige (18) beginnt die angegebene Zeit rückwärts zu zählen. Der Brotbackautomat führt nun die verschiedenen Arbeitsvorgänge durch: Kneten, Gehen und Backen - je nach gewähltem Programm.
- Beim Knetvorgang wird das Gerät die Zutaten einige Minuten durchmischen. Es ist ganz normal, dass das Gerät während des Knetprozesses ein wenig geräuschvoll vibriert.
- Danach lässt das Gerät den Teig gehen. Während dieser Zeit beginnt die Hefe zu arbeiten und es kann vorkommen, daß das Sichtfenster (7) ein wenig beschlägt.
- Falls einmal Rauch aus dem Gerät austreten sollte, unbedingt den Deckel (6) geschlossen halten. Netzstecker (1) aus der Steckdose ziehen. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann u.a. entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform (2) steigt und die Heizspirale berührt.
- Während des Betriebes das Gerät möglichst nicht öffnen, um ein optimales Backergebnis zu erreichen. Der Backfortschritt kann durch das Sichtfenster (7) beobachtet werden.
- Bei den Programmen **STANDARD**, **KURZ**, **FRANZÖSISCH**, **VOLLKORN**, **KUCHEN**, **TEIG** und **BROTMISCHUNG** erklingt nach ca. 1/3 der Zeit ein Signalton (s. Abschnitt **TABELLE**). Dies ist der richtige Zeitpunkt, um Zutaten wie etwa Nüsse zum Brot zuzugeben. Deckel (6) vorsichtig öffnen, Zutaten einfüllen und Deckel (6) schließen. Bitte auf aufsteigende Dämpfe achten!
- Nach Ablauf des eingestellten Programmes, wird in LCD-Anzeige (18) **0:00** angezeigt. Das Brot ist nun fertig gebacken.
- Netzstecker (1) aus der Steckdose ziehen.
- Deckel (6) öffnen. Backform (2) mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät nehmen.
Achtung: Die Backform (2) ist sehr heiß! Bitte wiederum auf aufsteigende Dämpfe achten.

D

- Backform (2) auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen, niemals auf einer Tischdecke oder Kunststofffläche.
- Backform (2) ca. 5 Minuten im Gerät abkühlen lassen, bevor das Brot aus der Form (2) genommen wird. Danach Backform (2) aus dem Gerät entnehmen. Leicht schütteln, bis sich das Brot löst.
- Das Gerät hält das gebackene Brot für eine Stunde lang warm, falls es nicht schon früher entnommen wird.
- Sollten die Knethaken (3) noch im Brot stecken, können diese mit einem stumpfen Gegenstand entfernt werden. Bitte einen Gegenstand aus Holz benutzen, um die Anti-Haftbeschichtung der Knethaken (3) nicht zu beschädigen.
- Nach etwa 30 Minuten Abkühlen kann das Brot verzehrt werden.

VERWENDEN DER ZEITSCHALTUHR

- Die üblichste Benutzung der Zeitschaltuhr besteht darin, das Brot über Nacht herzustellen, damit es am morgen fertig ist. Wenn Sie das gewünschte Programm eingestellt haben, drücken Sie einfach auf die Taste **ZEIT** (16) auf dem Bedienfeld und die Zahl auf der Anzeige erhöht sich jeweils um 10 Minuten. So können Sie das gewünschte Programm einstellen. Ganz wichtig ist, dass die Anzeige genau die Zeit anzeigt, die ab Drücken der Taste **START/STOP** (12) benötigt wird, um das Brot zu backen. Zum Beispiel: Nach Auswahl des gewünschten Programms halten Sie die Taste **ZEIT ▲** (16) oder die Taste **ZEIT ▼** (17) so lange gedrückt, bis auf der Anzeige 5:00 zu lesen ist. Wenn Sie dann die Taste **START/STOP** (13) drücken bedeutet dies, dass das Brot in 5 Stunden fertig sein wird. Wenn Sie die Taste **ZEIT ▲** (16) - rechts – noch einmal drücken und auf der Anzeige 8:10 steht, dann ist das Brot in 8 Stunden und 10 Minuten fertig. Sie können die Tasten **ZEIT** (links/rechts) drücken, um schnell zur gewünschten Einstellung zu kommen. Es können maximal 13 Stunden eingestellt werden.
- **ANMERKUNGEN:** Nachdem Sie die Taste **START/STOP** (12) gedrückt haben, können Sie die Einstellung der Zeitschaltuhr nicht mehr verändern. Wenn Sie die Zeitschaltuhr zurückstellen müssen, dann halten Sie die Taste **START/STOP** (12) 3 Sekunden lang gedrückt und das Gerät setzt die Zeit wieder auf Null zurück und Sie können erneut Ihr Programm wählen und die entsprechende Zeit einstellen. Hinweis: Sie sollten dies erst nach dem ersten Knetvorgang tun. Verwenden Sie keine verderblichen Lebensmittel, wie Milch oder Eier, wenn Sie die Zeitschaltuhr verwenden, da diese sonst während der Wartezeit in der Backform (2) verderben. Sie können diese Wartezeit geringer einstellen als die Verarbeitungszeit.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Dazu auch unbedingt die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor mit der Reinigung begonnen wird.
- Ggf. Backform (2) aus dem Gerät nehmen und Knethaken (3) von den Antriebsachsen (4) abnehmen. Die Backform (2) und die Knethaken (3) sind antihaft-beschichtet. Dadurch wird deren Reinigung erleichtert. Backform (2) und die Knethaken (3) mit mildem Spülmittel und warmem Wasser reinigen.
- Keinesfalls scharfe Reinigungsmittel, Scheuermittel oder kratzende Schwämme benutzen! Falls die Knethaken (3) verkrustet oder schwer von den Antriebsachsen (4) zu lösen sind, Backform (2) mit heißem Wasser füllen. Nach ca. 30 Minuten noch einmal versuchen. Diese Teile gut abtrocknen, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.
- Die Backform (2) und die Knethaken (3) sind nicht für die Spülmaschine geeignet!
- Die Backform keinesfalls in Wasser eintauchen. Dies kann die an der Unterseite befindlichen Dichtungen beschädigen.
- Backraum und Gehäuse mit einem angefeuchteten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

D

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

- F: Der Motor läuft nicht, wenn ich auf **START/STOP** (12) drücke.
A: Soll er auch gar nicht. Alle Programme starten mit einer Vorheizstufe, die sicher stellt, dass alle Zutaten vor dem eigentlichen Vorgang die richtige Temperatur haben.
- F: Das Gerät hat während des ganzen Vorgangs einen Piepton abgegeben.
A: Dies ist das Signal zum Hinzufügen anderer Zutaten, wie Früchte oder Nüsse. Einige der Rezepte benötigen zusätzliche Zutaten. Siehe das entsprechende Rezept für weitere Informationen.
- F: Ich habe versucht, direkt nach dem ersten Backen einen zweiten Laib zu backen, aber der Vorgang ließ sich nicht starten.
A: Das Gerät muss erst einmal vollkommen abkühlen, bevor es wieder einen neuen Backvorgang durchführen kann.

STÖRUNGEN

- **Eingefallene Brotlaibe:** Typisches Ereignis, wenn der Teig sehr gut aufgegangen ist und kurz vor dem Starten des Backprozesses einfällt. Meistens liegt es daran, dass der Teig nicht fest genug war. Während die Hefe weiter ein Gas erzeugt, hält ein schwacher Teig zwar eine gute Form bei, aber sobald die Hefebakterien durch den Backprozess zerstört werden, fällt der Brotlaib unter sein eigenes Gewicht ab. Die Mischung ist zu feucht und dadurch der Teig zu schwach.
 - ⇒ Zu viel Wasser/nicht genügend Mehl. Dadurch wird der Teig schlaff. Der Teig sollte locker, aber fest sein.
 - ⇒ Bei manchen Marken muss man die Zutaten ein wenig anpassen. Manche Mehlarnten absorbieren weniger Wasser als andere. In diesem Fall einfach 50g Mehl hinzufügen, damit der Teig dicker wird.
- **Die von der Hefe erzeugten Gasbläschen entweichen!** Teig ohne Gluten ist wie Wasser ohne Seife; sie können keine Blasen damit herstellen.
 - ⇒ Die Weißmehlmarke, die Sie verwenden enthält wahrscheinlich nicht genügend Gluten, um guten Teig herzustellen.
- **Die Hefe ist entweder verdorben oder hat sich vollkommen aufgelöst.**
 - ⇒ Wenn Sie warmes Wasser verwenden, kann die Hefe schon vor Beendigung des Aufgehprozesses verbraucht sein. Leitungswasser ist im allgemeinen ausreichend. Achten Sie ganz besonders darauf, dass die Hefe nicht in Berührung mit Wasser kommt, bevor der Mischprozess gestartet ist. Dies ist besonders bei Verwendung der Zeitschaltuhr wichtig.
 - ⇒ Prüfen Sie vorher das Verfallsdatum auf dem Hefetütchen. Ist es bald erreicht, sollten Sie besser ein länger haltbares nehmen.
 - ⇒ Vermeiden Sie die Verwendung von bereits geöffneten Hefetütchen. Verwenden Sie jedes Mal ein neues Tütchen.
- **Die Hefe ist nicht aufgegangen!** Einige der Gründe, warum Brot nicht aufgeht werden weiter oben beschrieben. Lassen Sie uns aber zunächst das Wichtigste ausschließen:
 - ⇒ Vollkornmehl und Graubrotlaibe geht selten so gut auf wie Weißbrot.
 - ⇒ Stellen Sie sicher, dass Sie Hefe zugegeben haben.
 - ⇒ Ein oftmals vorkommender Fehler ist auch das Verwechseln von Teelöffeln Salz mit Esslöffeln. Wenn zu viel Salz in der Mischung ist, kann die Hefe nicht richtig aufgehen.
 - ⇒ Mehl und Hefe müssen beide einwandfrei sein.
 - ⇒ Die Mischung war vielleicht zu trocken. Fügen Sie 1 Esslöffel Wasser zur Mischung, falls nötig. Wenn Sie meinen, die Menge an Hefe sollte erhöht werden, dann fügen Sie 1 Teelöffel Hefe hinzu, aber nicht mehr.
- **Das Brot ist viel zu sehr aufgegangen und hat sich am Deckel festgeklebt!**
 - ⇒ Normalerweise passiert dies durch zu viel Hefe, zu viel Wasser oder Mehl oder aber wenn man vergisst, Salz hinzuzufügen. Salz kontrolliert die Hefe – ohne Salz kann die Hefe zu stark aufgehen.

D

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung : 230V~ 50Hz
 Leistungsaufnahme : 1000 Watt


GARANTIE UND KUNDENDIENST

Vor Auslieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterworfen. Sollte trotz aller Sorgfalt bei der Produktion oder beim Transport ein Schaden entstanden sein, bitten wir Sie, das Gerät zu Ihrem Händler zurück zu bringen.

Neben den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen hat der Käufer nach seiner Wahl folgenden Garantieanspruch:

Für das gekaufte Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie, beginnend mit dem Verkaufstag. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, durch Instandsetzung oder Umtausch. Mängel, die infolge unsachgemäßer Behandlung des Gerätes und Fehler, die durch Eingriffe und Reparaturen Dritter oder den Einbau fremder Teile entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

BA123
04/08

 Das Gerät ist mit dem CE-Zeichen gekennzeichnet und entspricht damit den einschlägigen europäischen Richtlinien.

D

ANHANG - TABELLE BACKPHASENZEIT

Programmnummer	1	2	3	4
Programmname	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g		
	3:30	3:40	1:58	3:50
				1:52
Vorhitze:	20 min	17 min	5 min	22 min
				3 min
Rühren:	3 min	3 min	3 min	3 min
Kneten 1	2 min	2 min	2 min	2 min
Kneten 2: Hitze bei 25°C	13 min Signal bei 2:57 (2lb) 3:04 (2,5lb)	20 min Signal bei 1:33	21 min Signal bei 3:12	5 min
Aufgehen 1 Hitze an/aus bei 25°C	45 min	-	45 min	-
Aufgehen 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Aufgehen 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Backen	62 min	55 min	55 min	65 min
			65 min	65 min
Warmhalten	60 min	60 min	60 min	-
Timer Programmierung	13 Std.	-	13 Std.	

elta GmbH
 Carl-Zeiss-Str. 8
 63322 Rödermark

D

5		6		7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN		TEIG	BACKEN	MARME- LADE	BROTMISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g		1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:40	3:30	2:00					3:20	3:09
40 min	37 min	-		22 min	-	15 min	22 min	11 min
3 min	3,5 min		3 min	-	45 min mit Hitze	3 min		
2 min	20 min Fruchtsignal 1:49		2 min	-	Ruhezeit: 20 min	2 min		
13 min	-		16 min Frucht- signal 1:12	-	Beendet	13 min Fruchtsignal 2:45		
45 min	-		-	-	-	45 min		
19 min	-		45 min	-	-	19 min		
36 min	-		22 min	-	-	40 min		
62 min	55 min	80 min plus 60 min Ruhezeit		-	60 min	-	56 min	
60 min	-		-	60 min	-	60 min		
13 Std.	-		13 Std.	13 Std.	-	13 Std.		

D

REZEPTE

Weißbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Hartweizengries	150 g	200 g
Brotmehl	350 g	500 g
Hefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD oder KURZ (für schnelle Zubereitung)

Französisches Weißbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	525 g	700 g
Hartweizengries	75 g	100 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRANZÖSISCH oder KURZ (für schnelle Zubereitung)

Nuss und Rosinenbrot

Tipp: Die Rosinen und die Nüsse nach dem akustischen Signal hinzufügen

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Brotmehl	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Rosinen	50 g	50 g
Gemahlene Walnüsse	40 g	60 g

Programm: STANDARD

Italienisches Weißbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Pflanzenöl	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	475 g	650 g
Korngries	100 g	150 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

D

Mohnbrot

Tipp: Vor dem letzten Aufgehen, den Deckel kurz öffnen, den Teig mit Wasser einstreichen und danach den Mohn verteilen. Den Mohn leicht mit den Händen pressen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	570 ml
Brotmehl	500 g	670 g
Kornries	75 g	130 g
Zucker	1,5 Teelöffel	
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Ganzer gemahlener Mohn	50 g	75 g
Geriebene Muskatnuss	1 Prise	2 Prisen
Butter	15 g	20 g
Geriebener Parmesan	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: KURZ

Haferbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brauner Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Haferflocken	150 g	200 g
Brotmehl	375 g	550 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: KURZ

Buttermilch Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	500 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRANZÖSISCH

Grobes Weißbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	500 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

D

Vollkornbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	270 g	380 g
Vollkornmehl	270 g	380 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Rosinenbrot

Tipp: Die Rosinen oder andere Trockenfrüchte nach den akustischen Signal während der 2. Knetphase hinzufügen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Honig	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	500 g	650 g
Zimt	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Rosinen/Trockenfrüchte	75 g	100 g

Programm: KURZ

Grobkörniges Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockener Weizensauerteig	25 g	40 g
Brotmehl	500 g	670 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: FRANZÖSISCH

Hinweis: Der Sauerteig verbessert die Beschaffenheit, die Frische und den Geschmack des Teigs. Er ist milder als Roggensauerteig.

Zwiebelbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Gebatene Zwiebeln	50 g	75 g
Brotmehl	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

D

Süßes Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Frische Milch	275 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Honig	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Brotmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

Kartoffelbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine oder Butter	25 g	35 g
Eier	1	1
Gestampfte gekochte Kartoffeln	150 g	200 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	630 g	780 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: SCHNELL

Sauerteigbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürze	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Roggenmehl	250 g	340 g
Brotmehl	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: STANDARD

Getrockneter Sauerteig ist konzentriert und ist in 15 g Packungen erhältlich.

Weizen Grahambrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Butter oder Margarine	25 g	30 g
Honig	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Essig	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: VOLLKORN

D

Grobkörniges braunes Brot

Tipp: Die Gewürze können entweder im Ganzen oder gestampft hinzugegeben werden. Vor dem letzten Gehen, kurz den Deckel öffnen. Den Teig mit Wasser anfeuchten und Hafer oder Hirse hinzufügen. Leicht mit der Hand zerdrücken.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	450 ml
Roggenmehl	170 g	220 g
Weizenvollkornmehl	170 g	220 g
Dinkelmehl	170 g	220 g
Rübensirup	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Pimentkorn	1/4 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Koriander	1/4 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Gemahlene Muskatnuss	1 Prise	2 Prisen
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Roggenbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	450 ml
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Roggenmalz	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Brotmehl	200 g	260 g
Hefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Apfel-Walnuss-Brot

Eier	2
Milch	40 ml
Öl	4 Esslöffel
Zucker	1 Tasse
Granny Smith Äpfel geschält und gerieben	2 Tassen
Gehackte Walnüsse	1 Tasse
Mehl	380 g
Natriumbikarbonat	1 Teelöffel
Backpulver	1 Teelöffel
Salz	1/2 Teelöffel
Muskatnuss	1/2 Teelöffel
Zimt	1/2 Teelöffel

Programm: SCHNELL

Irisches Sodabrot

Buttermilch	370 ml
Eier	2
Kümmel	1 Teelöffel
Mehl	500 g
Zucker	1/2 Tasse
Natriumbikarbonat	1 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel
Rosinen	1 Tasse

Programm: KURZ

D

Bananen-Nuss-Brot

Milch	250 ml
Öl	4 Teelöffel
Bananen	
geschält und gestampft	2 Tassen
Eier	4
Zucker	1/2 Tasse
Dunkler brauner Zucker	1/2 Tasse
Gehackte Walnüsse	1 Tasse
Mehl	380 g
Natriumbikarbonat	2 Teelöffel
Salz	2 Teelöffel

Programm: KURZ

Kornbrot

Milch	250 ml
Eier	4
Öl	1/3 Teelöffel
Zucker	1/4 Tasse
Salz	1 Teelöffel
Mehl	300 g
Maismehl	120 g
Backpulver	5 Teelöffel

Programm: KURZ

VOLLKORNBROTE

Sieben Getreide Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	500 ml	700 ml
Margarine oder Butter	30 g	50 g
Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Essig	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Vollkornmehl	550 g	750 g
7-Korn Flocken	200 g	300 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Bayrisches Vollkornbrot

Tipp: Statt Kümmel kann auch ein 1/2 Teelöffel (5 g) Koriander, Fennel oder Anis verwendet werden.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	300 ml	360 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Mittelgroße Kartoffeln		
gekocht und gestampft	100 g	150 g
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

D

Ahorn Vollkornbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine oder Butter	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Ahornsirup	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Brotmehl	540 g	260 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Joghurt Vollkornbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Essig	3/4 Esslöffel	1 Esslöffel
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Pollerbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Weizenpoller	75 g	100 g
Weizenkeime	50 g	70 g
Weizenkeime	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Weizenvollkornmehl	400 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Getreidebrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	450 ml	650 ml
Weizenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenvollkornmehl	175 g	250 g
Grobgemahlener Roggen	50 g	70 g
unreifer gemahlener Dinkel	50 g	70 g
Gemahlener Buchweizen	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Kürbiskerne	35 g	50 g
Leinsamen	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Sesam	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Honig	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: VOLLKORN

D

Dinkelbrot

Tipp: Den Deckel des Geräts vor dem letzten Aufgehen kurz öffnen. Das Salzbrötchen mit warmem Wasser anfeuchten, den Dickel oder die Haferflocken verteilen und dann Kümmel leicht mit der Hand pressen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	230 g
Grobgemahlener Dinkel	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Getrockneter Sauerteig	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

100% Weizenbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Honig	1 Teelöffel	2 Teelöffel
Weizenvollkornmehl	540 g	760 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Braunes Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	400 ml	450 ml
Roggenvollkornmehl	180 g	180 g
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Schwarzer Malz (Barley Malz)*	10 g	15 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Dunkler Rübensirup	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

* Gibt den Brotinneren eine dunkle Farbe.

Reines Weizenvollkornbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Pflanzenöl	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Honig	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Rübensirup	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Weizenvollkornmehl	500 g	760 g
Echter Weizengluten	3/4 Esslöffel	1 Esslöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

D

Bierbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	200 ml	225 ml
Bier	200 ml	225 ml
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Buchweizenmehl	180 g	180 g
Dinkelvollkornmehl	180 g	180 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Sesam	50 g	75 g
Schwarzer Malz (Barley Malz)	5 g	10 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Getrockneter Sauerteig	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

VERSCHIEDENE BACK-KÖSTLICHKEITEN

Farbiges Frühstücksbrot

Tipp: Das knusprige Müsli kann durch Schokoladen-Müsli oder ein anderes Müsli ersetzt werden.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Milch	250 ml	330 ml
Brotmehl	425 g	570 g
Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Getrocknete und grob gehackte Pflaumen	15 g	20 g
Knuspriges Müsli	50 g	75 g
Kokosflocken	< 3/4 Esslöffel	< 1 Esslöffel
Butter	25 g	35 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

Rum-Rosinen und Nuss Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Milch oder Wasser	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Butter	30 g	40 g
Weizenvollkornmehl	500 g	650 g
Fichtenhonig	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Ganze Walnusskerne*	40 g	60 g
Schwartau Rumrosinen*	50 g	75 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

* Diese Zutaten nach dem ersten akustischen Signal hinzufügen.

D

Joghurt Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Französisches Honigbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	325 ml	450 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Olivenöl	2 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Honig	1,5 Esslöffel	3/4 Esslöffel
Brotmehl	450 g	600 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Program: SCHNELL

Frischkäse Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser oder Milch	200 ml	300 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Ganze Eier	1	1
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Körniger Frischkäse	125 g	200 g
Brotmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Amarettobrot

Tipp: Statt Mandelblättern können Sie auch gemahlene Mandeln verwenden. Der Amaretto kann durch Milch oder Wasser ersetzt werden.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Milch oder Wasser	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Brotmehl	500 g	650 g
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Butter	30 g	40 g
Mandelblätter	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm SCHNELL

D

Kräuterbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Butter	10 g	20 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	500 g	760 g
Frische, kleingehackte Petersilie oder andere gemischte Kräuter	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Reisbrot

Den Reis in stark gesalzenem Wasser kochen und im Wasser abkühlen lassen.

Das Kochwasser aufbewahren und wie unten beschrieben verwenden.

Tipp: Statt des Reiswassers kann auch Milch verwendet werden.

Es können 2-3 Esslöffel Rosinen und 1 Teelöffel Zimt hinzugefügt werden.

Es kann kein größerer Brotlaib gebacken werden, da das Brot dann zu klebrig wird.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Reiswasser	300 ml	350 ml
Brotmehl	540 g	650 g
Runde Reiskörner-Rohgewicht	50 g	75 g
Zucker	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

Möhrenbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Brotmehl	500 g	650 g
Dünn geschnittene Möhren*	60 g	90 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

* Es kann auch Möhrensaft hergestellt werden, und die oben angegebene Menge des Marks hinzugefügt werden.

Programm: STANDARD

Eierbrot

Tipp: Die Eier in einem Messbecher schlagen, bis die erforderliche Menge erreicht ist. Das Brot sofort Backen und frisch verzehren.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	550 ml
Brotmehl	525 g	700 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

D

Sonnenblumkern Brot

Tipp: Die Sonnenblumenkerne nach dem ersten akustischen Signal hinzufügen. Es können auch Kürbiskerne verwendet werden. Wenn die Kerne kurz angebraten werden, ist der Geschmack intensiver.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Brotmehl	525 g	700 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Feigen-Walnuss Brot

Tipp: Wenn frische Walnüsse verwendet werden, bei denen die Haut der Kerne noch weich ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und passt hervorragend zu neuem Wein.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	550 ml
Brotmehl	260 g	320 g
Roggenmehl	400 g	450 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Feingeschnittene getrocknete Feigen	50 g	60 g
Gehackte Walnüsse	50 g	60 g
Honig	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Hochzeitsbrot

Tipp: Wenn der Anzeigetimer 1:30 anzeigt, einen kleinen Tontopf mit 5 cm Durchmesser nehmen und damit ein kleines Loch in die Mitte des Brotes eindrücken. Danach das Brot backen. Das kleine Loch kann nach dem Backen mit Salz gefüllt werden. Das ist ein originelles Geschenk für eine Hochzeit, beim Einzug oder zu anderen Anlässen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	250 ml	330 ml
Wasser	150 ml	200 ml
Roggenmehl	175 g	240 g
Roggenvollkornmehl	175 g	240 g
Brotmehl	225 g	300 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Getrockneter Sauerteig	3/4 Päckchen	1 Päckchen
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: STANDARD

D

Kräuterbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	450 ml
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Brotmehl	500 g	660 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Koriander	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Fennel	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Anis	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: STANDARD

Französisches Kräuterbrot

Tipp: Die Menge der Knoblauchzehen kann vervierfacht werden, wenn sie in Streifen geschnitten und danach in Butter leicht braun angebraten werden. Wenn sie abgekühlt sind zu den anderen Zutaten hinzufügen. Der Geschmack ist dann besser. Das Salz kann auch durch Kräutersalz ersetzt werden.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	350 ml	480 ml
Brotmehl	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Geschnittene Petersilie, Dill und Kresse	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Gepresste Knoblauchzehen	2 Stück	3 Stück
Butter	15 g	20 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: SCHNELL

Pfeffer-Mandel Brot

Tipp: Dieses Partybrot schmeckt besser mit Frischkäse. Es ist viel leichter. Wenn es fester werden soll, nur die halbe Menge Hefe verwenden.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	325 ml	450 ml
Brotmehl	500 g	700 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Butter	15 g	20 g
Geröstete Mandelblätter	75 g	100 g
Grüne Pfefferkörner	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: STANDARD

Kornbrot

Tipp: Dieser Teig ist hervorragend geeignet für Brötchen. Das SCHNELL oder TEIG Programm verwenden, um die Brötchen herzustellen. Im Ofen backen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Brotmehl	540 g	700 g
Korngries	60 g	80 g
Geschnittene saure Äpfel mit Schale	1	1
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

D

Kürbisbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Kürbispüree*	300 ml	400 ml
Brotmehl	500 g	650 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Butter	25 g	30 g
Kürbiskerne	50 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

* Das Kürbispüree aus süß-sauer marinierten Kürbissen herstellen. Die angegebene Menge verwenden.

Sardellenbrot

Tipp: Statt des Apfels kann auch die gleiche Menge feingeschnittener Gurken verwendet werden. Das Brot ist besonders schmackhaft, wenn es mit Kräuterbutter serviert wird. Es ist eine besondere Überraschung für jedes Brotbüffet.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	325 ml	440 ml
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenvollkorn	75 g	100 g
Feingehackte Sardellenfilets8		11
Roter Apfel mit Schale, entkernt und in Scheiben geschnitten1		1,5
Olivenöl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: SCHNELL

Winzerbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	150 ml	150 ml
Trockener Weißwein	150 ml	180 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brauner Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Schweineschmalz	20 g	30 g
Zarte und kleingeschnittene Weinblätter	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Feingeschnittener Lauch	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Grobgehackte Walnüsse	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: VOLLKORN

Pizzabrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	375 ml	570 ml
Olivenöl	1 Esslöffel	1 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Oregano	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Parmesan	2,5 Esslöffel	3,5 Esslöffel
Korngries	100 g	150 g
Brotmehl	475 g	650 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

D

Zucchini Brot

Tipp: Dieses Brot ist besonders schmackhaft, wenn es heiß mit etwas Olivenöl gegessen wird.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	50 g	75 g
Brotmehl	500 g	750 g
Feingeschnittene rohe Zucchini	300 g	450 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: STANDARD

Fränkisches Schinkenbrot

Tipp: Bei dem DOUGH Programm kann gewählt werden ob ein Brotteig oder Brötchen hergestellt werden sollen. Mit Mehl einreiben und im Backofen bei 200 °C backen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Buttermilch	350 ml	450 ml
Roggenmehl	300 g	400 g
Brotmehl	200 g	260 g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Feingeschnittener durchwachsener Schinken	75 g	100 g
Getrockneter Sauerteig	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: STANDARD

BROTREZEPTE MIT BACKMISCHUNGEN

Wenn der Hersteller der Backmischung nichts anderes angibt, das BROMISCHUNG Programm verwenden, wenn Backmischungen verwendet werden.

Ciabatta

Tipp: Der Teig kann mit dem TEIG Programm erzeugt werden. Brötchen formen und anschließend backen.

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwarmes Wasser	310 ml	375 ml
Ciabatta Backmischung	625 g	750 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: BROMISCHUNG

Sauerbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwarmes Wasser	375 ml	450 ml
Getrocknete Backmischung	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: BROMISCHUNG

Roggen-Vollkornbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwarmes Wasser	425 ml	550 ml
Roggen-Vollkorn Backmischung	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: BROMISCHUNG

D

Grobes Braunbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwarmes Wasser	375 ml	450 ml
Grobes Braunbrot Backmischung	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Päckchen	1,5 Päckchen

Programm: BROT MISCHUNG

Fein geflochtener Zopf

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwarmes Wasser oder Milch	310 ml	375 ml
Ciabatta Backmischung	625 g	750 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: SCHNELL

Beeren-Walnuss Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Milch	190ml	220 ml
Eier ³	4	
Butteröl	5 Esslöffel	6 Esslöffel
Zucker	5 Esslöffel	6 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Zitronenschale	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Brotmehl	500 g	620 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen
Getrocknete Beeren oder Kirschen	60 g	75 g
Gehackte Walnüsse	60 g	75 g

Programm: KURZ

Zimt-Rosinen-Nussbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)	
Wasser	330 ml	450 ml	
Öl	3 Esslöffel	4 Esslöffel	
Zimt	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Dunkler brauner Zucker	1 1/3 Esslöffel	1,5 Esslöffel	
Rosinen	80 g	110 g	
Nüsse	80 g	110 g	
Salz	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel	
Brotmehl	460 g	580 g	
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen	

Programm: KURZ

Sehr süßes Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	210 ml	270 ml
Eier	3	4
Öl	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Zucker	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Brotmehl	460 g	580 g
Rosinen	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: KURZ

D

Urlaubsbrot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	150 ml	180 ml
Milch	230 ml	300 ml
Öl	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	2,5 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	5 Esslöffel	6 Esslöffel
Brotmehl	580 g	
Gehackte Walnüsse	80 g	110 g
Kandierte Früchte	80 g	110 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: KURZ

Sandwich Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	340 ml	460 ml
Margarine oder Butter	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Milchpulver	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Zucker	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Brotmehl	500 g	620 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: BROT MISCHUNG

Vollkorn Sandwich Brot

Laibgröße	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Wasser	450 ml	570 ml
Weizenvollkornbrot	500 g	620 g
Milchpulver	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Margarine oder Butter	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Honig	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: BROT MISCHUNG

TEIGVORBEREITUNG

Teig kann mit dem TEIG Programm der Brotbackmaschine vorbereitet werden. Danach kann weiter mit dem Teig gearbeitet werden und er kann im Ofen gebacken werden.

Während der 2. Knetphase die Zutaten hinzufügen, wenn das akustische Signal ertönt. Im Teig Programm gibt es keine Unterschiede in den Backstufen. Wir geben die Mengen an, die vorbereitet werden können.

Französisches Baguette

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Wasser	375 ml	550 ml
Getrockneter Sauerteig	25 g	50 g
Salz	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Brotmehl	552 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm: TEIG

Wenn der Teig fertig ist in 2-4 Teile aufteilen und lange Stangen formen. 30-40 Minuten ruhen lassen. Eine Reihe von schrägen Schnitten auf der Oberfläche anbringen und das Brot im Ofen backen.

D

Vollkorn Pizza

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Wasser	150 ml	225 ml
Salz	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Olivenöl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Weizenvollkornmehl	300 g	450 g
Weizenkörner	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: TEIG

Den Teig ausbreiten und in runde Form bringen. Für 10 Minuten ruhen lassen.

Pizzasauce und die Zutaten auf dem Teig verteilen.

Für 20 Minuten backen.

Kaffee Kuchen

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Milch	170 ml	225 ml
Salz	1/4 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Eigelb	1	1
Butter oder Margarine	10	20 g
Brotmehl	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm: TEIG

Den Teig aus dem Behälter nehmen und kneten.

Eine runde oder eckige Form bilden und die folgenden Füllungen hinzufügen.

Geschmolzene Butter	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	75 g	100 g
Geriebener Zimt	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Gemahlene Nüsse	60 g	90 g

Glasur, so viel wie erforderlich

Die Butter auf dem Teig verteilen.

Zucker, Zimt und Nüsse in eine Schale mischen und auf der Butter verteilen.

Den Teig an einem warmen Ort für 30 Minuten ruhen lassen und danach backen.

Bretzel

Teiggröße	NORMAL	GROSS
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	1/4 Teelöffel	1/2 Teelöffel
Brotmehl	360 g	540 g
Zucker	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

1 Ei leicht geschlagen

Grobkörniges Salz zum Verteilen.

Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobkörnigen Salz in den Behälter geben.

Programm: TEIG

Wenn das akustische Signal ertönt und die Anzeige 0:00 anzeigt, die START/STOP-Taste drücken.

Den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Den Teig in Teile aufteilen und eine lange dünne Rolle mit jedem Teil formen.

Die Bretzel formen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Anschließend mit dem geschlagenen Ei

einstreichen und dann das Salz verteilen.

Die Bretzel bei 200 °C für 12-15 Minuten im vorgeheiztem Ofen backen.

D

Weihnachtsstollen

Zutaten für einen Weihnachtsstollen

Gewicht	100g
Milch	125 ml
Buttercreme	125 g
Eier	1
Rum	3 Esslöffel
Brotmehl	500 g
Zucker	100 g
Kandierte Zitronenschale	50 g
Kandierte Orangenschale	25 g
Rosinen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Päckchen

Programm: TEIG

Den Teig aus dem Behälter nehmen und in eine Stollenform geben. Bei 180 °C (160 °C in einem Umluftofen) für 1 Std. - 1 Std. 15 Min. backen.

Brioche

Zutaten für	9 Stück	12 Stück
Eier	1	2
Mit Wasser oder Milch füllen, bis zu	225 ml	300 ml
Butter oder Margarine	55 g	75 g
Salz	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Zucker	40 g	50 g
Brotmehl	400 g	540 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm TEIG

Den Teig aus dem Behälter nehmen, kneten und aufteilen.

Aus jedem Teil eine kleine und eine große Kugel formen.

Die große Kugel in die eingefettete Briocheform geben. Die kleine Kugel oben auf platzieren. Aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ein Ei mit etwas Zucker mischen und die Brioche bestreichen und anschließend backen.

Croissants

Teiggröße	14 Stück
Eier	1
Mit Milch oder Wasser füllen bis	225 ml
Butter	60 g
Salz	1 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel
Brotmehl	400 g
Trockenhefe	3/4 Päckchen

Programm: TEIG

Den Teig aus dem Behälter nehmen, kneten, danach ruhen lassen und noch einmal kneten.

Den Teig abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig zu einem Rechteck formen und geschmolzene Butter darauf verteilen (nicht auf den Kanten). Den Teig dreimal falten (wie einen Brief). Diesen Vorgang dreimal wiederholen.

Den Teig in einem Kunststoffbeutel geben und mindestens 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank geben.

Den Teig in ein Rechteck ausrollen und in 9 (18) Quadrate schneiden. Jedes Quadrat diagonal durchschneiden.

D

Heferollen

Rollen	9 Stück	12 Stück
Milch	100 ml	200 ml
Salz	3/4 Teelöffel	1 Teelöffel
Wasser	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
Ganzes Ei	1	1+1 Eigelb
Brotmehl	350 g	450 g
Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Trockenhefe	1/2 Päckchen	3/4 Päckchen

Programm TEIG

Den Teig nach belieben formen oder wie folgt für Zimtrollen bearbeiten:

Füllung

Geschmolzene Butter/

Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Geriebener Zimt	1/2 Teelöffel	3/4 Teelöffel
Glasuren nach Belieben		

Den Teig aus dem Behälter nehmen und gut durchkneten.

Auf einer mit Mehl beschichteten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und die Butterchreme auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt vermischen und auf der Butter verteilen.

Von der breiten Seite beginnend aufrollen. Die Seiten gut einfallen.

Die Rolle in einzelne Stücke schneiden auf ein Backblech legen, so dass sie sich nicht berühren.

Für 40 Minuten ruhen lassen.

Für 20-25 Minuten bei 190 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Mit Glasur beschichten während sie noch heiß sind.

Flockenrolle

Zutaten für	9 Stück	12 Stück
Wasser	325 ml	430 ml
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Butter oder Margarine	30 g	40 g
Reines Lecithin Pulver*	5 g	8 g
Brotmehl	400 g	600 g
Haferflocken	75 g	100 g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	3/4 Päckchen	1 Päckchen

Programm TEIG

Den Teig entnehmen, wenn das Programm beendet ist.

Den Teig kneten und zu Rollen formen, die wieder geknetet werden müssen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen.

* Reines Lecithin ist ein natürlicher Emulgator, der das Volumen des Brots erhöht, den weichen Teil weicher und leichter macht und es länger frisch hält.

D

MARMELADE

Es ist leicht mit der Brotbackmaschine Marmelade herzustellen.

Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche und andere Früchte mit harten Schalen schälen.

Immer genau die angegebenen Mengen verwenden, da diese speziell auf das Marmeladenprogramm abgestimmt sind. Ansonsten kann die Marmelade zu früh kochen oder überkochen.

Die Früchte wiegen und in kleine Stücke schneiden (max. 1cm).

2:1 gelierenden Zucker in der angegebenen Menge hinzugeben. Auf keinen Fall normalen Zucker oder 1:1 gelierenden Zucker hinzugeben, da die Marmelade dann nicht dick genug ist.

Die Früchte mit dem Zucker vermischen und das Programm starten. Das Programm läuft vollautomatisch ab.

Nach 1 Stunde 20 Minuten ertönt das akustische Signal und die Marmelade kann in Gläser gefüllt werden. Die Gläser gut verschließen.

Erdbeermarmelade

Gewaschene und gereinigte frische

Erdbeeren, entweder in kleine Stücke

geschnitten oder püriert 900 g

2:1 gelierender Zucker 500 g

Zitronensaft 1 Esslöffel

Alle Zutaten im Behälter mit einem Kunststoffschaber vermischen.

Das MARMELADE Programm auswählen und starten.

Die Zuckerreste am Behälter mit einem Schaber entfernen.

Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Handschuhen aus dem Gerät nehmen.

Marmelade in Gläser füllen und gut verschließen.

Beerenmarmelade

Getaute Tiefkühlbeeren 950 g

2:1 gelierender Zucker 500 g

Zitronensaft

Alle Zutaten im Behälter mit einem Kunststoffschaber vermischen.

Das MARMELADE Programm auswählen und starten.

Die Zuckerreste am Behälter mit einem Schaber entfernen.

Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Handschuhen aus dem Gerät nehmen.

Marmelade in Gläser füllen und gut verschließen.

Orangenmarmelade

Geschälte und dünn geschnittene Orangen 900 g

Geschälte und dünn geschnittene Zitronen 100 g

2:1 gelierender Zucker 500 g

Die Orangen und Zitronen schälen und in Stücke schneiden.

Den Zucker hinzufügen und alle Zutaten im Behälter mit einem Kunststoffschaber vermischen.

Das MARMELADE Programm auswählen und starten.

Die Zuckerreste am Behälter mit einem Schaber entfernen.

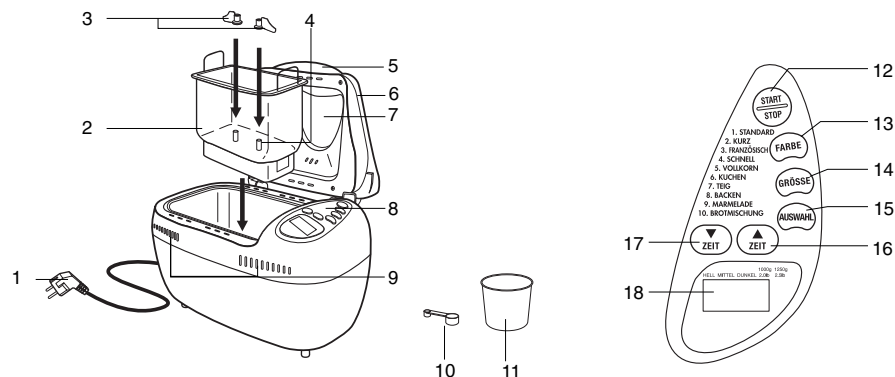
Wenn das akustische Signal ertönt, den Behälter mit Handschuhen aus dem Gerät nehmen.

Marmelade in Gläser füllen und gut verschließen.

Dear customer,

Please read these Operating Instructions through carefully before connecting your device to the mains, in order to avoid damage due to incorrect use. Please pay particular attention to the safety information. If you pass the device on to a third party, these Operating Instructions must also be handed over.

DESIGN



1. Power cord with power plug
2. Baking mould
3. Kneading hook
4. Drive shafts
5. Handle
6. Lid
7. View window
8. Operating panel
9. Venting slots
10. Measuring spoon
11. Measuring beaker

- Operating panel:
12. Button **START/STOP**
 13. Button **FARBE (Colour)**
 14. Button **GRÖÖE (Size)**
 15. Button **AUSWAHL (Selection)**
 16. Button **ZEIT ▲ (Time)**
 17. Button **ZEIT ▼ (Time)**
 18. LCD-Display

SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- The appliance may be used only for its intended purpose. No responsibility can be taken for any possible damage caused through incorrect use or improper handling.
- Before connecting the appliance to the power source, check that the current and power match those given on the rating plate.
- Do not put the appliance or the plug in water or any other liquid. However should the appliance accidentally fall into water, unplug the appliance immediately and have it checked by a qualified person before using it again. Non-observance could cause a fatal electric shock!
- Never attempt to open the housing yourself.
- Do not place any kind of object into the inside of the housing.
- Do not use the appliance with wet hands, on a damp floor or when the appliance itself is wet.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Check the cord and the plug regularly for any possible damage. If the cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not use the appliance if it is dropped or otherwise damaged or if the cord or plug are damaged. In the case of damage, take the appliance to an electrical repair shop for examination and repair if

necessary.

- Never attempt to repair the appliance yourself. This could cause an electric shock.
- Do not allow the cord to hang over sharp edges and keep it well away from hot objects and naked flames. Remove the plug from the socket only by holding the plug.
- For extra protection it is possible to fit the electric household installation with a fault current breaker with a rated breaking current of not more than 30mA. Ask your electrician for advice.
- Make sure that there is no danger that the cord or extension cord may inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use.
- If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur.
- Stand the appliance on a firm, level and heatproof surface away from naked flame (eg. a gas oven) and out of reach of children.
- This appliance is not suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- Children cannot recognise the dangers involved in the incorrect use of electrical appliances. Therefore never allow children to use household appliances without supervision.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use and each time before it is cleaned.
- **Danger!** Nominal voltage is still present in the appliance as long as the appliance is connected to the mains socket.
- Switch off the unit before pulling out the mains plug.
- Never use the cord to carry the appliance.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Please operate the automatic baking unit only after placing the baking mould filled with the ingredients in the unit. Operating without ingredients will cause the unit to overheat.
- Release the power plug from the socket before removing the mould from the unit.
- Use Caution! The baking mould becomes extremely hot. Always use oven mittens or pot holders while removing the mould from the unit. Let all metallic parts cool before touching them.
- Do not touch any moving parts!
- Do not move the unit, if it is filled with liquids.
- Clear a distance of 5 cm around the automatic baking unit while the it is in operation and until it has cooled. The outside of the unit becomes hot while in operation. The air emitting from the steam exhausts is very hot.
- The parts of the automatic baking unit must not be washed in the dishwasher and can only be washed by hand (refer to *CLEANING AND CARE*).
- Never leave the unit unattended during operation, even when set for Timer operation.
- Do not cover the unit while in operation.
- Never use the unit in the vicinity of easily inflammable materials. Combustion hazard!
- Do not remove foodstuff from the automatic baking unit, if it is still connected or if the power plug is still in the wall socket.
- Do not put bulky foodstuff, metal foils, packings or similar materials in the unit.

UNIT PERFORMANCE ABILITY

- You can use this automatic baking machine to:
 - ⇒ Process ready-mix bread dough. The recipes are usually printed on or in the packing.
 - ⇒ Bake bread by using the recipes offered with this unit. Bookshops stock special books on this topic. This automatic bread baking unit has facilities for the processing stages of kneading, processing and baking.
 - ⇒ Knead dough (e.g. pasta, pastry or buns).
 - ⇒ Cook jams and marmalades.
 - ⇒ This automatic baking unit is suitable for making bread with a maximum weight of 1,250 g. Do not put in more than this quantity of material, including fluids, into the mould (2).

ABOUT BREAD MAKERS

- The principal benefit of this bread maker is that all the kneading, rising and baking is performed within a space saving, self-contained unit. This bread maker will easily produce superb loaves time and time again provided the user follows the instructions and understands these few basic principles.

ACCESSORIES

- 2 kneading blades (3)
- 1 measuring cup (11)
- 1 measuring spoon (10)
- The quantities of sugar, oil & other ingredients in these recipes are based upon this metric measuring spoon:
large end 15 ml = tablespoon
small end 5 ml = teaspoon
- The pan (2) must be properly inserted into the machine before the drive cogs can make contact with the kneading shafts. Next, insert the kneading blades (3), regardless of their direction. As you place the blades on to the kneading shaft, rotate them until they lock into place.

CONTROLS

- **START/STOP (12):** Starts unit operation. To stop the unit part way through press and hold this button for 3 seconds. After which, the machine will reset to programme 1.
- **FARBE (Colour) (13):** Press to select crust colour: light, medium or dark. The arrow on the LCD-display (16) will point to the colour you have selected.
NOTE: Crust colour is not available with the BREADMIX program (for readymade bread mixtures).
- **GRÖßE (Size) (14):** Select between 2 lb (approx. 1000 g) and 2.5 lb (approx. 1250 g) loaf size. The small arrow will move to indicate your current selection.
- **AUSWAHL (Select) (15):** Main selector control. Press to cycle through each programme.
- **ZEIT ▲ (Time) (16):** Time selection (increase)
- **ZEIT ▼ (Time) (17):** Time selection (decrease)

THE PROGRAMMES

- **STANDARD (Basic):** This is the first programme displayed when the machine is switched on. This is a good, general-purpose programme for white or brown bread. Most recipes use this programme.
- **KURZ (Short):** Uses shorter steps to make bread in less time.
NOTE: Loaf size is not available in this mode.
- **FRANZÖSISCH (French):** This setting is slightly longer than the STANDARD programme, due to the extra kneading and rising time required to give the loaf a 'airy' texture characteristic of French bread.
NOTE: Loaf size cannot be altered in this mode.
- **SCHNELL (Quick):** This mode is similar to the KURZ programme (Short) in that the steps are shorter for a faster process time.
NOTE: Loaf size cannot be altered in this mode.
SCHNELL mode (Quick) is best for gluten-free recipes.
- **VOLLKORN (Whole wheat):** WHOLE WHEAT: This mode allows more time for the kneading and rising steps in order to obtain better results with the low gluten whole wheat/whole meal flour.
- **KUCHEN (Cake):** Programme for making cakes.
Note: The crust colour control is available in this mode.
- **TEIG (Dough):** Performs all the steps of kneading and rising but omits the bake cycle.
NOTE: Crust colour control and loaf size selection are not available.
- **BACKEN (Bake):** Stand-alone bake cycle. Good for sweet bread, baking pre-made dough etc.
- **MARMELADE (Jam):** Mixing and heating programme ideal for jam making.

- **BROTMISCHUNG (Bread mixture):** Programme specially designed for pre-packaged bread mixes.

INGREDIENTS

- The most important part of the bread making process is the selection of quality ingredients. Just apply this simple rule: Best ingredients - best results, poor ingredients - poor results. For example: If quality yeast, flour and cold water were thrown together and mixed in an old bucket the mixture would still rise! Nothing the bread maker does will prevent the dough from rising. If your loaf does not rise it is unlikely that the bread maker is to blame. It is probably due to the ingredients. In order to save you time we have included information on each major element used in the making of bread.
- **FLOUR:** In bread making, the most important element in the flour is the protein gluten, which is the natural agent that gives the dough the ability to hold its shape and retain the carbon dioxide produced by the yeast. The term 'strong flour' means that it has a high gluten content. It has probably been milled from hard wheat and is lends well to bread making.
- **BROWN FLOUR (or FARMHOUSE FLOUR):** Brown flour contains about 85% of the wheat kernel. Much of the bran part of the wheat kernel has been removed. Loaves made with all brown flour tend to be smaller than white loaves due to the lower gluten content however there tends to be more flavour and texture to brown loaves. When buying this type of flour the strong, finely ground type will obtain better results from the bread maker.
- **WHOLEMEAL or WHOLE-WHEAT FLOUR:** This type of flour contains all of the original wheat kernel including the bran; the tough outer skin of the wheat which is an excellent source of fibre. As with the brown flour, you should specify a strong fine ground variety when using your bread maker. The bran in the wholemeal flour inhibits the release of gluten so wholemeal loaves tend to be smaller and more dense than white loaves.
- **YEAST** is the living organism that multiplies in the dough. It produces the carbon dioxide bubbles that make the dough rise. For bread making machines it is best to use the 'Easy Blend' dried yeast that comes in sachets. This yeast does not rely on sugar in order to ferment so it is easier to reduce the sugar content of your loaf without any adverse effects. Avoid yeast in tubs or tins as these tend to perform less well once opened. Sachet yeast is very sensitive to moisture so do not store partly used sachets for more than a day.
- **SALT** not only adds to the flavour of the bread, but it can also be used to slow down a particularly lively yeast.
- **BUTTER** (or fat) enhances the flavour and makes the loaf softer. Alternatives to butter are margarine or olive oil. Avoid low fat spreads as these may be as little as 40% fat and will not have the same effect.
- **SUGAR** adds to the flavour of the bread and helps to make the crust turn a darker shade of brown.
Note: Most sachet yeasts do not rely on sugar to become active.
- **WATER:** Use soft water if possible but the bread maker will still produce quality bread with hard water. There is much debate on what temperature the water should be. The answer is simple. If the water feels cool to the touch then it's fine. There is no need to warm the water first. If you're worried the water may be too cold from the tap just leave it to sit for an hour in order to reach room temperature. Making the water warm could prematurely kill the yeast.
- **OPTIONAL INGREDIENTS** could mean anything from dried fruit, cheese, eggs, nuts or yoghurt to other cereals like rye flour, corn meal or any number of herbs and spices. There are a couple of things to consider for best results. Always be aware of the moisture content and adjust accordingly. Things like cheese, milk and fresh fruit contain quite a bit of water, which will determine the look of the finished loaf.
In the beginning you might want to stick to dry substitutes like Parmesan cheese, dried milk or dried fruit. As you become more proficient with the machine you will instinctively know whether the dough looks too wet or too dry and can add flour or water accordingly during the process.
Remember to consider the salt content of the ingredients you add. Salt can slow down the yeast.

Finally, if the added ingredients are wet like yoghurt or powdered like dried herbs they can go into the mixture at the start of the process. For things like nuts or dried fruit there is a time during the process where the machine will beep to let you know it's time to add these to the dough mixture. Refer to the *TABLE* so you know when to expect the beep.

- **ENVIRONMENT:** Last but not least is the environment in which the bread is made. The bread maker will work well in a wide range of temperatures but there could be a difference of 15% in loaf size between a very warm room and a very cold room. Do not place your bread maker in a draughty part of the house. The machine will offer some protection to the dough against draughts but it does have limitations. If the humidity in the room is high this too could affect the loaf. As a general rule, if the room is comfortable for you it will be comfortable for your bread maker.

STORING YOUR BREAD

- Homemade bread contains no artificial preservatives. However, if you store the bread in a clean, air-tight container placed in the refrigerator it should keep for 5-7 days. Bread is also good to freeze, but allow finished loaves to cool before placing into a polythene bag and storing in the freezer.

YOUR FIRST LOAF

- The following recipe is for a simple white loaf. Even if you do not usually eat white bread we strongly recommend you make this your first loaf because it is relatively easy to make.
- Follow the steps in the exact order shown on the next page. For a 1000 g / 2 lb loaf you will need the following ingredients:

Water	310 ml
Strong white bread flour	560 g
Sugar	2 tablespoons
Butter or margarine	2 tablespoons
Salt	2 tablespoons
Yeast (sachet type)	2 1/2 tablespoons (usually 1 1/2 7 g sachet)
Hefe (Trockenhefe im Tütchen)	2 1/2 TL (normalerweise 1 1/2 7g-Tütchen)
- Use quality kitchen scales to measure the flour. Use the measuring cup (10) provided for the liquid or, if you prefer, any measuring beaker that's calibrated in ml.

BEFORE STARTING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing material.
- Clean the unit before using it for the first time (see *CLEANING AND CARE*).
- There can be some slight smoke and/or smell when using it for the first time. Residues left over from the manufacturing process are being burned on the surface of the unit.

OPERATION

- Remove the baking mould (2) from the unit with both hands. Attach the two kneading hooks (large and small) (3) to the drive shafts (4) on bottom of the baking mould (2). Please ensure that the kneading hooks (3) are latched in securely.
- Pour the condiments into the baking mould (2) (refer to the chapters *INGREDIENTS* and *RECIPES*). It is absolutely essential that the condiments are in the baking mould (2) before placing the baking mould (2) into the automatic baking unit. Otherwise, it will dirty the unit or damage the heating rods.
- Empty the condiments, in the sequence indicated above, into the baking mould (2). First fill in the fluid, then the flour. It is best to spread the sugar and salt around the edge of the flour. Make a small basin in the flour for yeast. Please see to it that the yeast does not come in contact with the salt or the fluid.
- Insert the baking mould (2) into the unit. Please ensure that it latches with a distinct clicking sound. Close the lid (6).
- Insert the power plug (1) into a suitable socket.

- The program **STANDARD** is displayed:
 - Baking time:** 3:30 hrs.
 - FARBE (Colour):** Medium
 - GRÖSSE (Size):** 2 lb (1000 g)
 - Select another program: Keep the **AUSWAHL (Select)** button (15) pressed, until the programme number of the desired operation lights up in the LCD display (18).
 - Select the desired settings using the buttons **GRÖSSE (Size)** (14) and **FARBE (Colour)** (13) (refer to the section *TABLES*).
 - You can now set the **ZEIT (Time)** function (see *Using the Timer*).
 - Press the button **START/STOP** (12). The unit now begins to warm the dough to room temperature. Thereafter, the kneading hooks (3) begin to knead the dough.
 - At this point, the selected programme engages. The time remaining for the selected programme is shown in the LCD display (18). The automatic bread baking unit now executes the various operations. Kneading, processing and baking, depending upon the selected programme.
 - In the kneading process, the unit mixes the condiments for several minutes. It is quite normal for the unit to vibrate, and make a little noise, during the kneading process.
 - Then the unit begins to process the dough. In this period, the yeast begins processing and the viewing window (7) may become lightly clouded during this time.
 - If the unit emits some smoke, keep the cover (6) closed. Pull the power plug (1) from the socket. Under no circumstances should you wipe the rising dough in the unit with water. Smoke can be generated if dough rises over the edge of the mould (2) and touches the heating coil.
 - To achieve the best baking results, do not, if possible, open the unit during operation. You can observe the baking progress through the viewing window (7).
 - A signal is sounded after 1/3 of the time has passed, if you use one of these programs: **STANDARD**, **KURZ (Short)**, **FRANZÖSISCH (FRENCH)**, **VOLLKORN (Whole Wheat)**, **KUCHEN (Cake)**, **TEIG (Dough)** and **BROTMISCHUNG (Bread mixture)** (see the section *TABLES*). At this time add the optional ingredients to the bread, such as nuts etc. Open the lid (6) carefully, add the optional ingredients and close the lid (6). Please be careful of the rising steam!
 - After the set program is over, the LCD display (18) shows 0:00. The bread is now fully baked.
 - Pull the power plug (1) from the socket.
 - Open the lid (6). Remove the baking mould (2) from the unit, using oven mittens.
- Caution: The baking mould (2) is very hot!
- Again, please mind the rising steam!
- Place the baking mould (2) on a heat-proof surface, never on a table top or plastic surface.
 - Let the baking mould (2) cool for about 5 minutes in the unit, before removing the bread from the mould (2). After these 5 minutes remove the baking mould (2) from the unit. Shake lightly to release the bread.
 - The unit will keep the baked bread hot for one hour, if it is not removed after 5 minutes.
 - If the kneading hooks (3) are still stuck in the bread, you can remove them using a blunt object. Please always use a wooden object, so as not to damage the non-stick coating on the kneading hooks (3).
 - After about 30 minutes of cooling, the bread may become distorted.

HOW TO USE THE TIMER

- The most common use for the timer is to make a loaf overnight in order for it to be ready in the morning. Once you have selected your desired programme, simply press the button **ZEIT ▲** (Time increase) (16) or the button **ZEIT ▼** (Time decrease) (17) on the control panel and the figure on the display will increase or decrease by 10 minutes. This way you can set programme to suit your needs. The important thing to keep in mind is that the amount of time the display reads is the time from pressing **START/STOP** (12) to when the loaf will be ready. For example: After selecting the required programme, keep pressing the **ZEIT ▲** button (Time increase) (16) **ZEIT ▼** button (Time decrease) (17) until the display reads 5:00. Then press **START/STOP** (12). It will now be 5 hours before the loaf is ready.

GB

If you press the **ZEIT ▲** (Time increase) (16) - until the display reads 8:10 then the loaf will be ready in 8 hours and 10 minutes. You can press and hold the **ZEIT** (Time) (left/right) buttons to scroll quickly to your desired setting. You can set a maximum of 13 hours.

- **NOTES:** Once you have pressed **START/STOP** (12) you cannot alter the timer. If you need to reset the timer press **START/STOP** (12) button for 3 seconds and the machine will reset, after which you can re-select your programme and timer accordingly.
Note: Do not do this if the process is past the first kneading. Do not use perishable ingredients like milk or eggs when using the delay timer as these will spoil whilst sitting in the bread pan (2). You cannot reduce the delayed time to less than the process time.

CLEANING AND CARE

- In addition to this, you must observe the safety instructions.
- Let the unit cool down completely before starting to clean it.
- If necessary, remove the baking mould (2) from the unit and remove the kneading hooks (3) from the drive shafts (4). The baking mould (2) and the kneading hooks (3) have a non-stick coating. This facilitates cleaning. The baking mould (2) and the kneading hooks (3) should be cleaned with a mild cleaning solution and warm water.
- Never use any abrasive cleaning agents, scouring aids or scratching sponges. If the kneading hooks (3) become encrusted or difficult to remove from the drive shafts (4), fill the baking mould (3) with hot water. After about 30 minutes, try again. Dry the parts well before putting them back into the unit.
- The baking mould (2) and the kneading hooks (3) should not be washed in the dishwasher.
- Do not place the baking mould into water. This might cause damage to the protection on the bottom of the mould.
- Wipe the baking compartment and container using a moist cloth and let dry completely.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

- **Q:** The motor did not run when I pressed **START/STOP (12)**.
A: It's not supposed to. All the programmes start with a pre-heat step that ensures all the ingredients are at the right temperature before the process starts.
- **Q:** The machine beeped part way through the process.
A: This is the signal to add optional ingredients like fruit or nuts. Some of the recipes call for extra ingredients. Refer to the appropriate recipe for more information.
- **Q:** I tried to make another loaf right after the first but the process wouldn't start.
A: The machine must be allowed to cool thoroughly before another loaf can be made.

GB

PROBLEMS

- **Sunken loaves:** Typically, what happens is the dough will rise very well then sinks just as the baking process starts. Most of the time, this is because the dough was not strong enough. Whilst the yeast is still producing gas a weak dough will maintain a good shape but once the yeast is killed by the baking process, the loaf can sink under its own weight. The mixture is too wet causing weak dough.
 - ⇒ Too much water/not enough flour. This will make the dough watery. The dough should be soft but firm.
 - ⇒ Some brands may need some adjustment to the ingredients. Some types of flour absorb less water than others. In this case, add an extra 50 g of flour to make the dough thicker.
- **The gas bubbles produced by the yeast are escaping!** Dough without gluten is like water without soap; you cannot make bubbles.
 - ⇒ The white flour brand you are using probably does not have sufficient gluten to make a decent dough.
- **The yeast is dead or has gone off.**
 - ⇒ If you use warm water, the yeast may be exhausted before the rising process is complete. Tap water is usually fine. Be extra careful that the yeast does not come into contact with the water before the mixing process starts. This is particularly important when using the timer.
 - ⇒ Check the "best before" date on the yeast sachet. If it is close to expiry it would be best to buy another.
 - ⇒ Avoid using yeast from sachets that are already opened. Use a new sachet every time.
- **The loaf did not rise!** Many of the reasons why bread doesn't rise are outlined above. But first, let us eliminate the obvious:
 - ⇒ Whole meal & brown loaves seldom rise as well as white.
 - ⇒ You did put the yeast in didn't you? It's easy to forget.
 - ⇒ A common error is mistaking teaspoons of salt for tablespoons. The yeast will not work well if you add too much salt.
 - ⇒ Both the flour and the yeast must be in good condition.
 - ⇒ The mixture may have been too dry. Add 1 tablespoon of water to the mixture if necessary. If you feel that the yeast should be increased then only add an extra 1 tsp – but not more.
- **The loaf rose too high and stuck to the lid!**
 - ⇒ Usually caused by too much yeast, too much water or flour, or forgetting to add the salt. Salt keeps the yeast in check - without it the yeast can cause the loaf to over-rise.

TECHNICAL DATA

Power input: 230V~ 50Hz
Power consumption: 1000 Watt

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts, are not covered by this guarantee.

APPENDIX: TABLE ON BAKING PHASE TIMINGS

Program number	1	2	3	4
Program name	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g		
	3:30	3:40	1:58	3:50
				1:52
Pre-heat:	20 min	17 min	5 min	22 min
				3 min
Stirring:	3 min	3 min	3 min	3 min
Knead 1	2 min	2 min	2 min	2 min
Knead 2: Heat at 25°C	13 min Signal at 2:57 (2lb) 3:04 (2,5lb)	20 min Signal at 1:33	21 min Signal at 3:12	5 min
Open 1 Heat to/at 25°C	45 min	-	45 min	-
Open 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Open 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Bake	62 min	55 min	55 min	65 min
			65 min	65 min
Keep warm	60 min	60 min	60 min	-
Timer- programming	13 h	-	13 h	

5		6		7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN		TEIG	BACKEN	MARME- LADE	BROTMISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g		1:50	1:00	1:20	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:40	3:30	2:00					3:20	3:09
40 min	37 min	-		22 min	-	15 min	22 min	11 min
3 min		3,5 min		3 min	-	45 min heating	3 min	
2 min		20 min Fruit signal 1:49		2 min	-	Pause: 20 min	2 min	
13 min		-		16 min Fruit signal 1:12	-	End	13 min Fruit signal 2:45	
45 min		-		-	-		45 min	
19 min		-		45 min	-		19 min	
36 min		-		22 min	-		40 min	
62 min	55 min	80 min plus 60 min pause		-	60 min		56 min	
60 min		-		-	60 min		60 min	
13 h		-		13 h	13 h		13 h	

RECIPES

White bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Hard wheat semolina	150 g	200 g
Bread flour	350 g	500 g
Yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD or KURZ (Quick) (for quick baking)

French white bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	525 g	700 g
Hard wheat semolina	75 g	100 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: FRANZÖSISCH (French) or KURZ (Quick) (for quick baking)

Nut and raisin bread

Tip: Add the raisins and nuts after you hear the sound signal

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water or milk	275 ml	50 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoons
Bread flour	500 g	650 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Raisins	50 g	50 g
Grated walnuts	40 g	60 g

Program: STANDARD

Italian white bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Vegetable oil	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	475 g	650 g
Corn semolina	100 g	150 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Poppy bread

Tip: Before the last fermentation, open the lid briefly, apply water on the dough and then distribute the poppy. Press the poppy lightly with the hands.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Bread flour	500 g	670 g
Corn semolina	75 g	130 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Whole milled poppy	75 g	
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinches
Butter	15 g	20 g
Grated Parmesan	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: KURZ (Short)

Oat bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Brown sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Oat flakes	150 g	200 g
Bread flour	375 g	550 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: KURZ (Short)

Buttermilk bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	500 g	760 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: FRANZÖSISCH (French)

Coarse white bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	500 g	650 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Wholemeal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	270 g	380 g
Wholemeal flour	270 g	380 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Raisin bread

Tip: Add the raisins or other dry fruits after you hear the sound signal during the 2nd kneading phase.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Honey	1 teaspoon	2 teaspoons
Bread flour	500 g	650 g
Cinnamon	3/4 teaspoons	1 teaspoon
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Raisins/ dry fruits	75 g	100 g

Program: KURZ (Short)

Coarse grained bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	300 ml	450 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry wheat sourdough	25 g	40 g
Bread flour	500 g	670 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: FRANZÖSISCH (French)

Tip: The sourdough improves the finish, freshness and taste of the dough. It is milder than rye sourdough.

Onion bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1 teaspoon
Roasted onions	50 g	75 g
Bread flour	540 g	760 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

GB

Sweet bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Fresh milk	275 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Eggs	2	4
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Honey	2 tablespoons	3 tablespoons
Bread flour	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

Potato bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Margarine or butter	25 g	35 g
Eggs	1	1
Mashed cooked potatoes	150 g	200 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	630 g	780 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: SCHNELL (Quick)

Sourdough bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Water	350 ml	450 ml
Bread spices	1/4 teaspoon	1 teaspoon
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Rye flour	250 g	340 g
Bread flour	250 g	340 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: STANDARD

Dried sourdough is concentrated and is available in 15 g packing.

White Graham bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
Butter or Margarine	25 g	30 g
Honey	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Vinegar	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Wheat wholemeal	500 g	700 g
Dry yeast	1 packet	1,5 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

GB

Coarse grained brown bread

Tip: The spices can be added either full or stomped. Before the last fermentation, open the lid briefly. Moisten the dough with water and add oats or millet. Compress lightly with the hands.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Rye flour	170 g	220 g
Wheat wholemeal	170 g	220 g
Spelt flour	170 g	220 g
Beet treacle	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Pimento grain	1/4 teaspoon	1.5 teaspoons
Coriander	1/4 teaspoon	1.5 teaspoons
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinches
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Rye bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Rye malt	10 g	15 g
Rye flour	300 g	400 g
Bread flour	200 g	260 g
Yeast	1 packet	1.5 packets

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Apple walnut bread

Eggs	2
Milk	40 ml
Oil	4 tablespoons
Sugar	1 cup
Granny Smith apples peeled and chafed	2 cups
Hacked walnuts	1 cup
Flour	380 g
Sodium bicarbonate	1 teaspoon
Baking powder	1 teaspoon
Salt	1/4 teaspoon
Nutmeg	1/4 teaspoon
Cinnamon	1/4 teaspoon

Program: SCHNELL (Quick)

Irish soda bread

Buttermilk	370 ml
Eggs	2
Cumin	1 teaspoon
Flour	500 g
Sugar	1/4 cup
Sodium bicarbonate	1 tablespoon
Salt	1/4 teaspoon
Raisins	1 cup

Program: KURZ (Short)

Banana nut bread

Milk	250 ml
Oil	4 teaspoons
Bananas peeled and mashed	2 cups
Eggs	4
Sugar	1/4 cup
Dark brown sugar	1/4 cup
Hacked walnuts	1 cup
Flour	380 g
Sodium bicarbonate	2 teaspoons
Salt	2 teaspoons

Program: KURZ (Short)

Corn bread

Milk	250 ml
Eggs	4
Oil	1/3 teaspoon
Sugar	1/4 cup
Salt	1 teaspoon
Flour	300 g
Corn flour	120 g
Baking powder	5 teaspoons

Program: KURZ (Short)

WHOLEMEAL BREADS

Seven grain bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	500 ml	700 ml
Margarine or butter	30 g	50 g
Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Sugar	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Vinegar	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Wholemeal flour	550 g	750 g
7-grain flakes	200 g	300 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Bavarian wholemeal bread

Tip: Instead of cumin, you can also use 1/4 teaspoonfuls (5 g) of coriander, fennel or anise.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	300 ml	360 ml
Wheat wholemeal	400 g	570 g
Rye wholemeal flour	125 g	150 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	2 teaspoons
Medium size potatoes cooked and mashed	100 g	150 g
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Maple wholemeal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Margarine or butter	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Maple syrup	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Bread flour	540 g	260 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Yoghurt wholemeal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water or milk	250 ml	300 ml
Yogurt	150 g	200 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Vinegar	3/4 tablespoon	1 tablespoon
Wheat wholemeal	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Pollard bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salz	1 teaspoon	1,5 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Wheat pollard	75 g	100 g
Wheat germinal	50 g	70 g
Wheat germinal	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Wheat wholemeal	400 g	650 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Cereal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	450 ml	650 ml
Wheat wholemeal	175 g	250 g
Rye wholemeal flour	175 g	250 g
Coarse ground rye	50 g	70 g
Unripe ground spelt	50 g	70 g
Ground buckwheat	50 g	70 g
Sunflower seeds	35 g	50 g
Pumpkin seeds	35 g	50 g
Linseed	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Sesame	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Honey	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Spelt (German wheat) bread

Tip: Open the lid of the appliance briefly before the last fermentation. Moisten the salt bread with hot water, spread the spelt or oat flakes and press the cumin lightly with the hand.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	400 ml	500 ml
Spelt wholemeal flour	230 g	280 g
Rye wholemeal flour	180 g	230 g
Coarse ground spelt	180 g	180 g
Sunflower seeds	75 g	100 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dried sourdough	1 packet	
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

100% wheat bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Honey	1 teaspoon	2 teaspoons
Wheat wholemeal	540 g	760 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Brown bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	400 ml	450 ml
Rye wholemeal flour	180 g	180 g
Wheat wholemeal	230 g	280 g
Black malt (Barley malt)*	10 g	15 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sunflower seeds	75 g	100 g
Dark beet treacle	3/4 packet	1 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

* Gives a dark colour to the inside of the bread.

Pure wheat wholemeal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Salt	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Vegetable oil	1 tablespoon	1 tablespoon
Honey	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Beet treacle	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Wheat wholemeal	500 g	760 g
Real wheat gluten	3/4 tablespoon	1 tablespoon
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Beer bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	200 ml	225 ml
Beer	200 ml	225 ml
Wheat wholemeal	230 g	280 g
Buckwheat flour	180 g	180 g
Spelt wholemeal flour	180 g	180 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sesame	50 g	75 g
Black malt (Barley malt)	5 g	10 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet
Dried sourdough	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

DIFFERENT BAKERY DELIGHTS**Colourful breakfast bread**

Tip: The crisp Muesli can be replaced by chocolate Muesli or any other Muesli.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Milk	250 ml	330 ml
Bread flour	425 g	570 g
Sugar	1.5 tablespoon	2 tablespoon
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dried and rough cut plums	15 g	20 g
Crisp Muesli	50 g	75 g
Cocoa flakes	< 3/4 tablespoon	< 1 tablespoon
Butter	25 g	35 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

Rum, raisin and nut bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Milk or water	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 tablespoon	1 tablespoon
Butter	30 g	40 g
Wheat wholemeal	500 g	650 g
Fig honey	2 tablespoons	3 tablespoons
Salt	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Whole walnut seeds*	40 g	60 g
Schwartz rum raisins*	50 g	75 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

* Add these condiments after the first audible signal.

GB

Yoghurt bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water or milk	250 ml	300 ml
Yogurt	150 g	200 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Bread flour	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

French honey bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	325 ml	450 ml
Salt	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Olive oil	2 tablespoon	1.5 tablespoon
Honey	1.5 tablespoon	3/4 tablespoon
Bread flour	450 g	600 g
Hard wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

Fresh cheese bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water or milk	200 ml	300 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Whole eggs	1	1
Salt	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Grainy fresh cheese	125 g	200 g
Bread flour	500 g	700 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Amaretto bread

Tip: Instead of almond leaves, you can also use grated almonds. The amaretto can be replaced by milk or water.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Milk or water	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Bread flour	500 g	650 g
Sugar	1 tablespoon	2 tablespoon
Salt	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Butter	30 g	40 g
Almond leaves	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

GB

Herb bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Butter	10 g	20 g
Sugar	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Bread flour	500 g	760 g
Fresh, small cut parsley or other mixed herbs	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Rice bread

Cook the rice in heavily salted water and let it cool in the water.

Preserve the cooking water and use as described below.

Tip: You can also use milk instead of the rice water.

You can add 2-3 tablespoons of raisins and 1 teaspoon of cinnamon.

You cannot bake a large bread loaf, as the bread then becomes sticky.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Rice water	300 ml	350 ml
Bread flour	540 g	650 g
Round rice grains		
Raw weight	50 g	75 g
Sugar	2 teaspoons	3 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

Carrot bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Bread flour	500 g	650 g
Thinly sliced carrots*	60 g	90 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

* You can also make carrot juice and add the above-mentioned quantity of the marrow.

Program: STANDARD

Egg bread

Tip: Beat the eggs in a measuring beaker, till you get the desired quantity. Bake the bread immediately and consume fresh.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Bread flour	525 g	700 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sunflower seeds	35 g	50 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Sunflower seed bread

Tip: Add the sunflower seeds after the first audible signal. You can also use pumpkin seeds. If the seeds are roasted briefly, the taste is sharper.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Bread flour	525 g	700 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sunflower seeds	35 g	50 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Fig walnut bread

Tip: If fresh walnuts are used with their seed skin still soft, the bread tastes slightly bitter, but very tasty and goes beautifully with new wine.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Bread flour	260 g	320 g
Rye flour	400 g	450 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Fine cut dried figs	50 g	60 g
Hacked walnuts	50 g	60 g
Honey	1.5 teaspoons	2 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Wedding bread

Tip: If the timer indicator shows 1:30, take a small earthen pot of about 5 cm diameter and make a small hole in the centre of the bread. Then bake the bread. The small hole can be filled with salt after baking. This is an original present for a wedding, on moving in or other occasions.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	250 ml	330 ml
Water	150 ml	200 ml
Rye flour	175 g	240 g
Rye wholemeal flour	175 g	240 g
Bread flour	225 g	300 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dried sourdough	3/4 packet	1 packet
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: STANDARD

Herb bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Dried sourdough	1/2 packet	3/4 packet
Bread flour	500 g	660 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Coriander	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon
Fennel	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon
Anise	1/2 teaspoon	3/4 teaspoon
Dry yeast	1 packet	1.5 packet

Program: STANDARD

French herb bread

Tip: The quantity of the cloves of garlic can be increased four times, if it is cut in strips and then fried in butter till slightly brown. When cooled, you can them to other condiments. The taste is then better. You can also use herbal salt instead of salt.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	350 ml	480 ml
Bread flour	525 g	700 g
Hard wheat flour	75 g	100 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Cut parsley, dill and cress	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Pressed cloves of garlic	2 units	3 units
Butter	15 g	20 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: SCHNELL (Quick)

Pepper almond bread

Tip: this party bread tasted better with fresh cheese. It is much lighter. If you want it to be more firm, use only half the amount of yeast.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	325 ml	450 ml
Bread flour	500 g	700 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Butter	15 g	20 g
Roasted almond leaves	75 g	100 g
Green pepper grains	1 tablespoon	1 tablespoon
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: STANDARD

Corn bread

Tip: This dough is eminently suited for buns. Use the SCHNELL (Quick) or TEIG (Dough) program to make buns. Bake in oven.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Bread flour	540 g	700 g
Grain semolina	60 g	80 g
Cut sour apples with peel	1	1
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

GB

Pumpkin bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Pumpkin purée*	300 ml	400 ml
Bread flour	500 g	650 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Butter	25 g	30 g
Pumpkin seeds	50 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

* Make the pumpkin purée from sweet and sour marinated pumpkins. Use the indicated quantity.

Anchovy bread

Tip: Instead of the apple, you can also use an equal amount of fine cut gherkins. The bread is particularly tasty, when served with herb butter. It is a special surprise at every bread buffet.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	325 ml	440 ml
Wheat wholemeal	500 g	700 g
Wheat wholemeal	75 g	100 g
Fine cut anchovy filets	8	11
Red apple with peel, cored and cut in slices	1	1,5
Olive oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: EXPRESS

Vine dresser bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	150 ml	150 ml
Dry white wine	150 ml	180 ml
Wheat wholemeal	400 g	570 g
Rye wholemeal flour	125 g	150 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Brown sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Lard	20 g	30 g
Soft and small cut vine leaves	1 tablespoon	2 tablespoons
Fine cut leek	1 tablespoon	2 tablespoons
Rough cut walnuts	2 tablespoons	3 tablespoons
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: VOLLKORN (Whole wheat)

Pizza bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Olive oil	1 tablespoon	1 tablespoon
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Oregano	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Parmesan	2.5 tablespoons	3.5 tablespoons
Grain semolina	100 g	150 g
Bread flour	475 g	650 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (Quick)

GB

Zucchini bread

Tip: This bread is particularly tasty, when eaten hot with a little olive oil.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	50 g	75 g
Bread flour	500 g	750 g
Fine cut raw zucchini	300 g	450 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Sugar	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: STANDARD

Franconia ham bread

Tip: You can select in the TEIG (DOUGH) program if you want to make a bread dough or bun. Anoint with flour and bake in baking oven at 200°C.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Buttermilk	350 ml	450 ml
Rye flour	300 g	400 g
Bread flour	200 g	260 g
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Fine cut streaky ham	75 g	100 g
Dried sourdough	1/4 packet	3/4 packet
Dry yeast	1 packet	1,5 packet

Program: STANDARD

BREAD RECIPES WITH BAKING MIXES

Unless otherwise indicated by the bake mix maker, use the EXPRESS program when you bake mixes.

Ciabatta

Tip: You can make the dough using the TEIG (DOUGH) program. Make buns and then bake them.

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Lukewarm water	310 ml	375 ml
Ciabatta bake mix	625 g	750 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: BROTMISCHUNG (BREADMIX)

Sour bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Lukewarm water	375 ml	450 ml
Dried bake mix	600 g	750 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: BROTMISCHUNG (BREADMIX)

Rye wholemeal bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Lukewarm water	425 ml	550 ml
Rye wholemeal		
Bake mix	600 g	750 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: BROTMISCHUNG (BREADMIX)

Coarse brown bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Lukewarm water	375 ml	450 ml
Coarse brown bread		
Bake mix	600 g	750 g
Dry yeast	1 packet	1.5 packets

Program: BROTMISCHUNG (BREADMIX)

Fine plaited pigtail

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Lukewarm water or milk	310 ml	375 ml
Ciabatta bake mix	625 g	750 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: SCHNELL (QUICK)

Berry walnut bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Milk	190 ml	220 ml
Eggs	3	4
Butter oil	5 tablespoons	6 tablespoons
Sugar	5 tablespoons	6 tablespoons
Salt	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Citrus peel	1 teaspoons	1.5 teaspoons
Bread flour	500 g	620 g
Dry yeast	3/4 packet	3/4 packet
Dried berries or cherries	60 g	75 g
Hacked walnuts	60 g	75 g

Program: KURZ (SHORT)

Cinnamon raisin nut bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	330 ml	450 ml
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Cinnamon	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dark brown sugar	1 1/3 tablespoon	1.5 tablespoons
Raisins	80 g	110 g
Nuts	80 g	110 g
Salt	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Bread flour	460 g	580 g
Dry yeast	3/4 packet	3/4 packet

Program: KURZ (SHORT)

Very sweet bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	210 ml	270 ml
Eggs	3	4
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Sugar	3 tablespoons	4 tablespoons
Salt	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Bread flour	460 g	580 g
Raisins	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	3/4 packet

Program: KURZ (SHORT)

Holiday bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	150 ml	180 ml
Milk	230 ml	300 ml
Oil	3 tablespoons	4 tablespoons
Salt	2.5 teaspoons	3 teaspoons
Sugar	5 tablespoons	6 tablespoons
Bread flour	460 g	580 g
Hacked walnuts	80 g	110 g
Candied fruits	80 g	110 g
Dry yeast	3/4 packet	3/4 packet

Program: KURZ (SHORT)

Sandwich bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	340 ml	460 ml
Margarine or butter	2 tablespoons	2.5 tablespoons
Salt	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Milk powder	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Sugar	4 tablespoons	5 tablespoons
Bread flour	500 g	620 g
Dry yeast	3/4 packet	3/4 packet

Program: BROTMISCHUNG (BREADMIX)

Wholemeal Sandwich bread

Loaf size	1000 g (2 lb)	1250 g (2.5 lb)
Water	450 ml	570 ml
Wheat wholemeal bread	500 g	620 g
Milk powder	2 tablespoons	2.5 tablespoons
Salt	2 teaspoons	2.5 teaspoons
Margarine or butter	2 tablespoons	2.5 tablespoons
Honey	3 tablespoons	4 tablespoons
Dry yeast	3/4 packet	3/4 packet

Program: BROTMISCHUNG (BREADMIX)

PREPARATION OF THE DOUGH

Dough can be prepared by using the TEIG (DOUGH) program in the bread baking machine. You can then continue to work with the dough and bake it in the oven.

Add the condiments during the 2nd kneading phase, when the sound signal goes off. There is no difference in the baking stages in the dough program. We indicate the quantities that can be prepared.

French baguette

Dough size	NORMAL	LARGE
Water	375 ml	550 ml
Dried sourdough	25 g	50 g
Salt	1 teaspoon	1/4 teaspoon
Sugar	1 teaspoon	1/4 teaspoon
Bread flour	552 g	700 g
Hard wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: TEIG (DOUGH)

When the dough is ready, split it into 2-4 parts and form long bars. Let them rest for 30-40 minutes. Make a series of slanting cuts on the surface and bake the bread in the oven.

Wholemeal pizza

Dough size	NORMAL	LARGE
Water	150 ml	225 ml
Salt	1/4 teaspoon	1 teaspoon
Olive oil	2 tablespoons	3 tablespoons
Wheat wholemeal	300 g	450 g
Wheat grains	1 tablespoon	1.5 tablespoons
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

Program: TEIG (DOUGH)

Spread the dough and form rounds. Let them rest for 10 minutes.

Spread pizza sauce and the condiments on the dough.

Bake for 20 minutes.

Coffee cakes

Dough size	NORMAL	LARGE
Milk	170 ml	225 ml
Salt	1/4 teaspoon	1/4 teaspoon
Egg yellow	1	1
Butter or Margarine	10	20 g
Bread flour	350 g	450 g
Sugar	35 g	50 g
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

Program: TEIG (DOUGH)

Take the dough out from the container and knead it.

Make a round or angular shape and add the fillings given below:

Melted butter	2 tablespoons	3 tablespoons
Sugar	75 g	100 g
Ground cinnamon	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Grated nuts	60 g	90 g

Overglaze as much as desired

Spread the butter on the dough.

Mix sugar, cinnamon and nuts in a bowl and spread on the butter.

Let the dough rest in a warm place for 30 minutes and then bake.

Pretzel

Dough size	NORMAL	LARGE
Water	200 ml	300 ml
Salt	1/4 teaspoon	1/4 teaspoon
Bread flour	360 g	540 g
Sugar	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

1 egg beaten lightly

Coarse grained salt for spreading.

Put all condiments except the egg and coarse grained salt in the container.

Program: TEIG (DOUGH)

When you hear the audible signal and the indicator shows 0:00, press the START/STOP button.

Preheat the oven to 230°C.

Divide the dough in parts and form a long thin roll with each part.

Form the pretzels and place on a greased backing paper. Then paint with the beaten egg and then spread salt.

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

Christmas fruit cakes

Condiments for a Christmas fruit cake

Weight	100 g
Milk	125 ml
Butter cream	125 g
Eggs	1
Rum	3 tablespoons
Bread flour	500 g
Sugar	100 g
Candied citrus peel	50 g
Candied orange peel	25 g
Raisins	100 g
Salt	1 pinch
Cinnamon	2 pinches
Dry yeast	2 packets

Program: TEIG (DOUGH)

Take the dough out of the container and put it in a fruit cake mould. Bake at 180°C (160°C in a circulation oven) for 1 hour -1 hour 15 minutes.

Brioche

Condiments for	9 units	12 units
Eggs	1	2
Fill with water or milk, up to	225 ml	300 ml
Butter or Margarine	55 g	75 g
Salt	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Sugar	40 g	50 g
Bread flour	400 g	540 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: TEIG (DOUGH)

Take the dough out from the container, knead and divide it.

Make a small and a large ball out of each part.

Put the large balls in a greased brioche mould. Place the small balls on them. Let it ferment till the volume has doubled.

Mix an egg with a little sugar and paint the brioches and then bake.

Croissants

Dough size	14 units
Eggs	1
Fill with milk or water up to	225 ml
Butter	60 g
Salt	1 teaspoon
Sugar	2 tablespoons
Bread flour	400 g
Dry yeast	3/4 packet

Program: TEIG (DOUGH)

Take the dough out of the container, knead it, then let it rest and knead once more.

Cover the dough and place it in the refrigerator for 30 minutes.

Form a rectangle with the dough and spread melted butter on it (not on the edges). Fold the dough three times (like a letter). Repeat this process three times.

Place the dough in a plastic bag and place it in the refrigerator for at least 1 hour or overnight.

Roll the dough into a rectangle and cut it into 9 (18) squares. Cut each square diagonally.

Yeast rolls

Rolls	9 pieces	12 pieces
Milk	100 ml	200 ml
Salt	3/4 teaspoon	1 teaspoon
Water	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
Whole egg	1	1+1 yellow of the egg
Bread flour	350 g	450 g
Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
Dry yeast	1/4 packet	3/4 packet

Program: TEIG/PIZZA (DOUGH / PIZZA)

Work the dough into any shape you like or as given below for cinnamon rolls:

Filling

Melted butter/ Margarine	50 g	100 g
Sugar	50 g	100 g
Ground cinnamon	1/4 teaspoon	3/4 teaspoon
Glazing as desired		

Take the dough out from the container and knead it thoroughly and well.

Roll out into a rectangle on a working surface coated with flour and spread the butter cream on the dough. Mix sugar and cinnamon and spread on the butter.

Roll up, starting with the broader side. Fold in the edges well.

Cut the roll into individual pieces and place on a baking plate so that they do not touch each other.

Let them rest for 40 minutes.

Bake for 20-25 minutes at 190°C in pre-heated oven.

Glaze them while they are still hot.

Fluff rolls

Condiments for	9 pieces	12 pieces
Water	325 ml	430 ml
Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Butter or Margarine	30 g	40 g
Pure Lecithin powder*	5 g	8 g
Bread flour	400 g	600 g
Oat flakes	75 g	100 g
Sugar	1 teaspoon	1.5 teaspoons
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: TEIG (DOUGH)

Remove the dough when the program has ended.

Knead the dough and form into rolls which need to be kneaded again.

Bake in pre-heated oven at 200°C.

* Pure Lecithin is a natural emulsifier, which increases the volume of the bread, making the soft part softer and lighter and keeps it fresh for a longer time.

MARMALADE

It is easy to make marmalades with the bread baking machine.

Wash fresh, ripe fruits. Peel apples, pears, peaches and other fruits with hard peels.

Always use the exact amounts mentioned, as these are matched specially for the marmalade program. Otherwise the marmalade can boil too early or overcook.

Weigh the fruits and cut into small pieces (max. 1 cm).

Add 2:1 gelatinized sugar into the indicated quantity. Never add normal sugar or 1:1 gelatinised sugar, as then the marmalade is not thick enough.

Mix the fruits with the sugar and start the program. The program runs fully automatically.

The audible signal goes off after 1 hour 20 minutes and the marmalade can be filled in glasses. Close the glasses tightly.

Strawberry jam

Washed and cleaned fresh

strawberries, either cut into small pieces or puréed	900 g
2:1 gelatinised sugar	500 g
Lemon juice	1 tablespoon

Mix all condiments in the container using a plastic scraper.

Select and start the MARMELADE (Marmalade) program.

Remove the residual sugar on the container using a scraper.

When the audible signal goes off, take the container out from the machine, using hand gloves.

Fill the marmalade into glass jars and close them tightly.

Berry marmalade

Thawed deep-freeze berries	950 g
2:1 gelatinised sugar	500 g
Lemon juice	

Mix all condiments in the container using a plastic scraper.

Select and start the MARMELADE (Marmalade) program.

Remove the residual sugar on the container using a scraper.

When the audible signal goes off, take the container out from the machine, using hand gloves.

Fill the marmalade into glass jars and close them tightly.

Orange marmalade

Peeled and thinly cut oranges	900 g
Peeled and thinly cut lemons	100 g
2:1 gelatinised sugar	500 g

Peel the oranges and lemons and cut into pieces.

Add sugar and mix all condiments in the container using a plastic scraper.

Select and start the MARMELADE (Marmalade) program.

Remove the residual sugar on the container using a scraper.

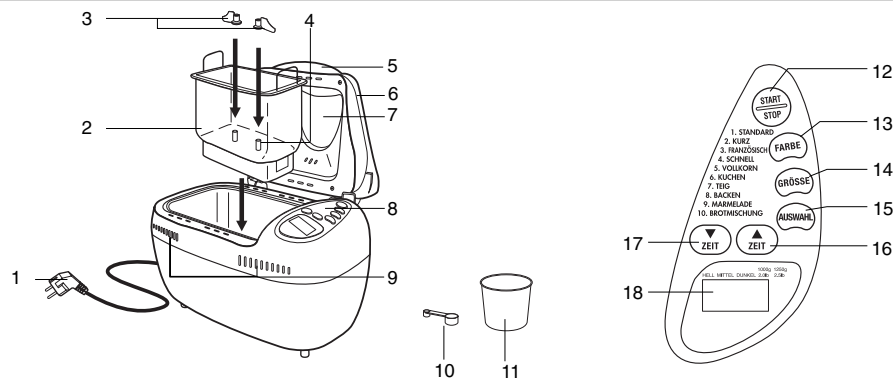
When the audible signal goes off, take the container out from the machine, using hand gloves.

Fill the marmalade into glass jars and close them tightly.

MODE D'EMPLOI BA123 MACHINE À PAIN PROFESSIONNELLE

Chère Cliente, cher Client,

Avant de brancher votre appareil, il est indispensable, pour la sécurité d'emploi du matériel, de lire attentivement le présent manuel d'utilisation et de respecter, en particulier, les consignes de sécurité. Si cet appareil est cédé à des tiers, ne pas oublier de joindre le présent mode d'emploi.

CONCEPTION

1. Cordon de secteur et fiche
2. Moule à cuisson
3. Bras pétrisseurs
4. Rayons
5. Poignée
6. Couverture
7. Fenêtre
8. Panneau de fonctionnement
9. Fentes de ventilation
10. Cuiller à mesurer (doseur)
11. Verre gradué

- Panneau de fonctionnement :
12. Bouton START/STOP (Marche/Arrêt)
 13. Bouton FARBE (Couleur)
 14. Bouton GRÖÖE (Dimension)
 15. Bouton AUSWAHL (Sélectionner)
 16. Bouton ZEIT ▲ 5 (Durée)
 17. Bouton ZEIT ▼ 6 (Durée)
 18. Ecran LCD

INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Une mauvaise manipulation ou un usage anormal peut endommager l'appareil et causer des blessures à son usager.
- L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu. Aucune responsabilité ne peut être retenue dans l'éventualité d'un incident survenu suite à un usage anormal ou une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil ou la prise électrique dans de l'eau ou dans un quelconque autre liquide. Cependant, si l'appareil tombe accidentellement dans de l'eau, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le réviser par du personnel qualifié avant toute nouvelle utilisation. **Ne pas respecter ceci peut résulter en une électrocution fatale!**
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même.
- Ne placez aucun objet de quelque type que ce soit à l'intérieur du boîtier.
- N'employez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé.
- Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées ou humides.

- Vérifiez régulièrement le fil électrique et la prise afin de voir s'ils ne sont pas endommagés. Si le fil électrique ou la prise sont endommagés, un remplacement est nécessaire, soit par le fabricant, soit par une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Ne pas utiliser l'appareil après une chute ou tout autre incident ou si le câble ou la fiche électrique sont endommagés. En cas d'incident, apporter l'appareil à un atelier de réparation électrique pour un contrôle et une réparation éventuelle.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. **Il y a risque d'électrocution.**
- Ne pas laisser le câble au contact d'arêtes vives et l'éloigner de tous objets chauds ou de flammes. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant en maintenant sur la fiche.
- Un disjoncteur à courant de défaut dans l'installation électrique domestique offre une protection supplémentaire avec un courant différentiel de déclenchement ne dépassant pas 30 mA. Prenez conseil auprès de votre électricien.
- S'assurer qu'il n'y a pas de danger que le câble ou sa rallonge ne soit par inadvertance tiré ou ne gêne le passage une fois branché.
- En cas d'utilisation de rallonge, s'assurer s'assurer que la puissance maximale du câble est bien adaptée à la consommation de l'appareil pour éviter un échauffement anormal de la rallonge et/ou de la prise.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale ni à une utilisation de plein air.
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Les enfants peuvent ignorer les dangers encourus par une utilisation incorrecte des appareils électriques. Ne jamais laisser des enfants utiliser des appareils ménagers sans la surveillance d'un adulte.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et chaque fois qu'il doit être nettoyé.
- **Danger!** L'appareil est sous tension nominale tant qu'il est branché à une prise électrique murale.
- Arrêtez/éteignez l'appareil avant de le débrancher du secteur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble.

CONSEIL SPECIAL DE SECURITE

- La machine à pain doit être mise en marche uniquement après l'insertion dans l'appareil du moule contenant les différents ingrédients. Une mise en marche sans ingrédient peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Débrancher la fiche avant de retirer le moule de l'appareil.
- **Risque de brûlure! Le moule devient très chaud.** Toujours prendre soin d'utiliser des gants à four ou chiffon pour sortir le moule de l'appareil. Laisser toutes les pièces métalliques refroidir avant de les toucher.
- Ne toucher aucune pièce amovible!
- Ne pas déplacer l'appareil s'il est rempli de liquides.
- Garder une distance de 5 cm autour de l'appareil de cuisson automatique pendant qu'il est en marche et quelque temps après. L'appareil chauffe à l'extérieur pendant l'emploi. L'air provenant de la vapeur est très chaud.
- Les pièces de l'appareil ne sont prévues pour le lave-vaisselle et doivent être lavés à la main (se référer à **NETTOYAGE ET SOIN**).
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de l'emploi, même s'il est en mode Timer.
- Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matériaux facilement inflammables. Risque de brûlure!
- Ne pas retirer les aliments de l'appareil si ce dernier est encore branché ou si la fiche est toujours dans la prise.
- Ne pas mettre des aliments de grande taille, des feuilles de métal, des emballages ou matériaux similaires dans l'appareil.
- Débrancher la fiche avant de retirer le moule de l'appareil.
- Risque de brûlure! Le moule devient très chaud.

F

L'EMPLOI DE CET APPAREIL CONVIENT A:

- Vous pouvez utiliser cet appareil à cuisson automatique pour:
 - ⇒ La préparation de pâtes à pain prêtes à mixer. Les recettes sont habituellement imprimées sur l'emballage.
 - ⇒ Cuire du pain en suivant les recettes offertes avec cet appareil. Les librairies ont en stock des livres sur ce sujet. Cet appareil de cuisson automatique possède des capacités d'élaboration par étapes de pétrissage, préparation et cuisson.
 - ⇒ Pâtes (ex. pâtes, pâtisseries ou brioches)
 - ⇒ Faire des confitures et des marmelades.
 - ⇒ Cet appareil à cuisson automatique convient à la fabrication du pain à hauteur d'un poids maximal de 1250 g. Ne pas utiliser plus que cette quantité d'ingrédients, liquides inclus, dans le moule (2).

A PROPOS DES MACHINES A PAIN

- Le principal intérêt de cette fonction est que le pétrissage, le levage et la cuisson sont tous réalisés dans une unité indépendante, ce qui permet un gain de place. Cette machine à pain produira facilement, et pendant longtemps, de superbes pains, à condition que l'utilisateur suive quelques instructions de base.

ACCESSOIRES

- 2 bras pétrisseurs (3)
- 1 tasse graduée (11)
- 1 cuiller à mesurer (doseur) (10)
- Les quantités de sucre, d'huile et quelques autres ingrédients sont basées sur cette cuiller à mesurer (doseur):

Grande extrémité,	15 ml = cuiller à soupe
Petite extrémité,	5 ml = cuiller à café
- Le plat (2) doit être correctement inséré dans l'appareil avant que les dents d'entraînement n'entrent en contact avec les rayons de pétrissage. Ensuite, insérer les lames de pétrissage (3). Le sens dans lequel elles tournent n'est pas important. En les mettant sur les rayons, les faire tourner jusqu'à ce qu'ils se mettent en place et se bloquent.

COMMANDES

- **START/STOP (Marche/Arrêt) (12):** Lance le programme. Pour arrêter le programme en cours, il faut appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. Après cela, l'appareil retournera au programme 1.
- **FARBE (Couleur) (13):** Appuyer pour choisir la couleur de la croûte parmi les choix suivants : clair, moyen et brun. La flèche située sur l'écran LCD (16) s'affichera devant la couleur sélectionnée.
REMARQUE: La couleur de la croûte n'est pas disponible sur le programme BREADMIX (Pâte à pain) (pour les pâtes à pain prêtes à l'emploi).
- **GRÖßE (Taille) (14):** Choisir le poids du pain entre 2 lb (1000 g) et 2,5 lb (1250 g). La petite flèche se déplacera afin d'indiquer votre sélection actuelle.
- **AUSWAHL (Sélection) (15):** Sélecteur principal. Appuyer sur cette touché pour faire défiler les programmes.
- **ZEIT 5 (Durée) ▲ (16):** Sélection de la durée (augmentation)
- **ZEIT 6 (Durée) ▼ (17):** Sélection de la durée (diminution)

LES PROGRAMMES

- **STANDARD** (Basique): Ceci représente le programme qui s'affiche la première fois que l'appareil est allumé. Ceci est un bon programme général pour la fabrication du pain blanc ou complet. La plupart des recettes requièrent ce programme.

F

- **KURZ (Court):** A recours à moins d'étapes pour faire du pain en moins de temps.
REMARQUE: La taille du pain n'est pas disponible sous ce mode.
- **FRANZÖSISCH (Français):** Ce programme est légèrement plus long que le programme STANDARD (Basique); cela est dû au temps supplémentaire requis pour le pétrissage et levage qui donnent au pain une texture 'aérienne' caractéristique du pain français.
REMARQUE: La taille du pain ne peut être modifiée sous ce mode.
- **SCHNELL (Rapide):** Ce mode est similaire au programme KURZ (Court) dans la mesure où les étapes sont plus courtes pour un temps de fabrication plus rapide.
REMARQUE: La taille du pain ne peut être modifiée sous ce mode. Le mode SCHNELL (Rapide) est indiqué pour les recettes sans gluten.
- **VOLLKORN (Blé complet):** Ce mode rallonge les étapes de pétrissage et levage afin d'obtenir de meilleurs résultats avec du blé complet/farine complète pauvres en gluten.
- **KUCHEN (Gâteau):** Programme réservé aux gâteaux.
Remarque: La commande de la couleur de la croûte est disponible sous ce mode.
- **TEIG (Pâte):** Réalise toutes les étapes de pétrissage et levage mais omet le cycle de cuisson.
REMARQUE: La commande de la couleur de la croûte et la sélection de la taille du pain ne sont pas disponibles.
- **BACKEN (Cuisson):** Cycle de cuisson indépendant. Indiqué pour le pain sucré et la cuisson de pâtes préparées etc.
- **MARMELADE (Confiture):** Programme de mélange et de cuisson. Idéal pour la fabrication de confitures.
- **BROTMISCHUNG (Pâte à pain):** Programme spécialement conçu pour les sachets de pâtes à pain prêts à l'emploi.

INGREDIENTS

- L'étape la plus importante du processus de la fabrication du pain est la sélection judicieuse des ingrédients. Appliquez simplement cette règle: Meilleurs ingrédients – meilleurs résultats, mauvais ingrédients – mauvais résultats. Par exemple: Même si une bonne levure, une bonne farine et de l'eau froide étaient versées et mixées ensemble dans un vieux pot, le mélange monterait encore. La machine à pain n'empêchera en rien la pâte de lever donc. Si le pain ne monte pas ce n'est certainement pas dû à la machine. Cela est probablement dû aux ingrédients. Dans l'optique de vous faire gagner du temps, nous avons inclus des informations sur chaque élément clé employé dans la fabrication du pain.
- **FARINE:** Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine appelée gluten qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme "farine de blé dur" signifie qu'elle contient un taux élevé de gluten. Elle a probablement été moulue à partir de blé dur et convient particulièrement à la fabrication du pain.
- **FARINE BISE (ou farine de campagne):** La farine bise contient environ 85% de grains de blé. La plus grande partie du son du grain de blé a été retirée. Les pains élaborés à partir de farine bise ont tendance à être plus petits que les pains blancs du fait de leur teneur plus faible en gluten mais ils ont généralement plus de goût et possèdent une plus belle texture. Lors de l'achat d'une telle farine, le type blé dur tamisé donnera de meilleurs résultats dans la machine à pain.
- **FARINE COMPLETE OU DE BLE ENTIER:** Ce type de farine contient le grain de blé original dans sa totalité, son inclus; l'enveloppe dure extérieure du blé est une excellente source de fibres. Tout comme la farine bise, vous devriez préciser le type blé dur lors de l'utilisation de la machine à pain. Le son de la farine complète empêche la libération du gluten; les pains complets ont donc tendance à être plus petits et plus denses que les pains blancs.
- La **LEVURE** est l'organisme vivant qui se multiplie dans la pâte. Elle produit des bulles de gaz carbonique qui font gonfler la pâte. Pour les machines à pain, il est préférable d'employer de la levure chimique «Easy Blend» qui est vendue en sachets. Cette levure n'a pas besoin de sucre pour fermenter; il est donc plus simple de réduire la quantité de sucre de votre sans aucun effet inverse. Eviter la levure en tube ou en boîtes car elles risquent d'être moins performantes une fois

F

ouvertes. La levure en sachets est très sensible à l'humidité; ne pas stocker les sachets ouverts plus d'un jour.

- Le **SEL** donne plus de goût au pain certes, mais il peut également être utilisé pour ralentir une levure particulièrement active.
- Le **BEURRE** (ou matière grasse) enrichit le goût et rend le pain plus moelleux. Les alternatives au beurre sont la margarine ou l'huile d'olive. Éviter les pâtes à tartiner à faible taux de matières grasses car elles peuvent contenir seulement 40% et n'auront pas le même effet.
- Le **SUCRE** donne plus de goût au pain et fait brunir la croûte.

Note: La plupart des levures en sachets n'ont pas besoin de sucre pour devenir actives.

- **L'EAU:** Utiliser de l'eau douce si possible, mais du bon pain peut également être obtenu au moyen d'eau ordinaire. Il existe un grand débat sur la température idéale de l'eau. La réponse est simple. Si vous trempez votre main dans l'eau et qu'elle est fraîche, c'est bon. Il n'est pas nécessaire de réchauffer l'eau avant emploi. Si vous pensez que l'eau du robinet est trop froide, laissez-la reposer pendant une heure dans la cuisine avant de l'utiliser. Réchauffer l'eau pourrait prématurément tuer la levure. Lors de l'élaboration du pain, l'élément le plus important dans la farine est la protéine appelée gluten qui est un agent naturel donnant à la pâte la capacité de garder sa forme et de retenir le gaz carbonique produit par la levure. Le terme "farine de blé dur" signifie qu'elle contient un taux élevé de gluten.

- **AUTRES INGREDIENTS** peut signifier fruits secs, fromages, œufs, noisettes ou yaourt aux céréales telles que le seigle, le maïs, ou un certain nombre d'herbes et d'épices. Deux choses sont à prendre en considération pour les meilleurs résultats. Toujours s'informer de la teneur en eau d'un produit et agir avec conséquence. Les aliments comme le fromage, le lait et les fruits frais contiennent beaucoup d'eau, ce qui détermine l'aspect final du pain. Au début, vous pouvez vous en tenir à leurs substituts secs comme le parmesan, le lait en poudre ou les fruits secs. Lorsque vous deviendrez plus familier avec cet appareil, vous saurez instinctivement si les paraissent trop humides ou trop secs et vous pourrez ajouter de la farine ou de l'eau lors de la fabrication. N'oubliez pas de considérer la teneur en sel des ingrédients utilisés. Le sel peut ralentir la levure.

Enfin, si les ingrédients ajoutés sont humides comme le yaourt ou en poudre comme les herbes sèches, ils peuvent être incorporés au mélange en début de fabrication. Pour les ingrédients comme les noisettes ou les fruits secs, ils peuvent être ajoutés lorsque l'appareil, en cours de fabrication, émettra un bip sonore. Référez-vous au **TABLEAU** afin de savoir à quel moment l'appareil émettra un bip.

- **ENVIRONNEMENT:** Le dernier mais pas le moindre des ingrédients est l'environnement dans lequel est fabriqué le pain. La machine à pain fonctionnera bien dans un endroit soumis à diverses températures, mais la taille du pain peut varier de 15% selon qu'il se trouve dans une pièce très chaude ou une pièce très froide. Ne pas poser l'appareil dans une partie de la maison soumise aux courants d'air. La machine offre une certaine protection à la pâte contre les courants d'airs, mais elle a des limites. Si le taux d'humidité de la pièce est trop élevé, cela pourrait affecter le pain. En règle générale, si la pièce est agréable pour vous, elle le sera également pour le pain.

STOCKER VOTRE PAIN

- Le pain artisanal ne contient pas de produits de conservation artificiels. Cependant, si vous stockez le pain dans un contenant propre et hermétique dans le réfrigérateur, vous pourrez le garder pendant 5 – 7 jours. Le pain peut également être congelé mais laissez refroidir les pains fraîchement cuits avant de les mettre dans des sacs plastique et de les stocker dans le congélateur.

VOTRE PREMIER PAIN

- La recette suivante est celle du pain blanc basique. Même si vous ne consommez habituellement pas du pain blanc, nous vous recommandons fortement de le fabriquer en premier car c'est le plus facile à réaliser.
- Suivez les étapes dans l'ordre exact présenté à la page suivante.

F

Pour 1000 g / 2 lb de pain, vous aurez besoin des ingrédients suivants:

Eau	310 ml
Farine blanche de blé dur	560 g
Sucre	2 cuillers à soupe
Beurre ou margarine	2 cuillers à soupe
Sel	2 cuillers à soupe
Levain Sec	2 1/2 cuillers à soupe (généralement un sachet et demi de 7g le sachet)

- Utiliser de bonnes balances de cuisine pour peser la farine. Utiliser la tasse graduée (10) fournie pour les liquides ou, si vous le préférez, n'importe quel doseur gradué en ml.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Retirer tous les emballages..
- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir *NETTOYAGE ET SOIN*).
- De la fumée ou une odeur pourraient émerger lors du premier emploi. Les résidus laissés par le processus de fabrication sont brûlés sur la surface de l'appareil.

FONCTIONNEMENT

- Retirer le moule (2) de l'appareil en le soulevant vers le haut avec les deux mains. Accrocher les bras de pétrissage (grand et petit) (3) aux rayons (4) sous le moule (2). S'assurer que les bras de pétrissage (3) sont correctement fixés.
- Remplir le moule de condiments (2) (se référer aux chapitres *CONDIMENTS* et *RECETTES*). Il est absolument nécessaire que les condiments soient dans le moule (2) avant que ce dernier (2) ne soit placé dans l'appareil à cuisson automatique. Sinon cela salira l'appareil ou abîmera les résistances.
- Mettre les condiments dans l'endroit indiqué dans le moule (2). Verser d'abord les liquides puis la farine. Il est préférable d'étaler le sucre et le sel autour de la farine. Faire un petit puits dans la farine pour la levure. Ne pas laisser la levure entrer en contact avec le sel ou les liquides.
- Insérer le moule (2) dans l'appareil. S'assurer qu'il se verrouille avec un clic distinct. Rabattre le couvercle (6).
- Brancher la fiche (1) à une prise appropriée.
- Le programme **STANDARD** (Basique) est en route:
Temps de cuisson: 3h30.
FARBE (Couleur): Mittel
GRÖßE (Dimension): 2 lb (1000 g)
- **Sélectionner un autre programme:** Garder le bouton **AUSWAHL** (Sélection) (15) enfoncé, jusqu'à ce que le numéro du programme désiré s'allume sur l'écran LCD (18).
- Sélectionner également les programmes désirés en utilisant les boutons **GRÖßE** (Dimension) (14) et **FARBE** (Couleur) (13) (se référer à la section *TABLEAUX*).
- Vous pouvez à présent régler la fonction **ZEIT** (Durée) (voir Utiliser le Minuteur).
- Appuyer sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12). L'appareil commence à réchauffer la pâte à la température de la pièce. Ensuite, les bras de pétrissage (3) commencent à pétrir la pâte.
- Le programme est à présent lancé. Le compte à rebours est inscrit sur l'écran LCD (18). La machine à pain exécute à présent diverses opérations de routine. Pétrissage, fabrication et cuisson, cela dépendant du programme sélectionné.
- Lors du pétrissage, l'appareil mixe les condiments pendant quelques minutes. Il est normal que l'appareil vibre et fasse un peu de bruit lors du pétrissage.
- Puis l'appareil commence la fabrication de la pâte. A ce stade, la levure commence à être élaborée et la fenêtre de l'appareil (7) peut légèrement s'enfumer.
- Si l'appareil émet de la fumée, garder le couvercle(6) rabattu. Débrancher la fiche (1) de la prise. Il ne faut sous aucun prétexte laver la pâte qui gèle dans l'appareil à l'eau. La fumée peut émerger si la pâte gonfle au-delà des bords du moule (2) et si elle touche la résistance.

F

- Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas ouvrir l'appareil pendant qu'il fonctionne, et ce, dans la mesure du possible. Vous pouvez observer les progrès de la cuisson par la fenêtre de l'appareil.
- Un signal se déclenche après le 1/3 du temps si vous utilisez l'un de ces programmes: **STANDARD** (Basique), **KURZ** (Court), **FRANZÖSISCH** (Français), **VOLLKORN** (Blé complet), **KUCHEN** (Gâteau), **TEIG** (Pâte) et **BROTMISCHUNG** (Pâte à pain) (voir la section **TABLEAUX**). C'est le bon moment pour ajouter des ingrédients supplémentaires au pain, tels que les noisettes etc. Ouvrir le couvercle (6) soigneusement, mettez les condiments et refermer. Surveiller la vapeur!
- Une fois le programme sélectionné terminé, l'écran LCD (18) indique 0:00. Le pain est maintenant complètement cuit.
- Débrancher la fiche (1) de la prise.
- Ouvrir le couvercle (6). Sortir le moule (2) de l'appareil au moyen de gants.
Attention: Le moule (2) est très chaud!
Une fois de plus, surveiller la vapeur!
- Placer le moule (2) sur une surface adaptée, et jamais sur une table ou sur une surface en plastique.
- Laisser le moule (2) dans l'appareil pendant 5 minutes, avant de retirer le pain du moule(2). Puis retirer le moule (2) de l'appareil. Secouer légèrement pour décoller le pain.
- L'appareil gardera le pain chaud pendant une heure, s'il n'est pas sorti avant ce laps de temps.
- Si les bras de pétrissage (3) sont toujours collés au pain, vous pouvez les décoller au moyen d'objets pointus. Prière de toujours employer des objets en bois, de manière à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif des bras de pétrissage.
- Après avoir refroidi pendant 30 minutes, le pain peut être déformé.

COMMENT UTILISER LA MINUTERIE

- L'utilisation la plus courante de la minuterie est de faire du pain la nuit pour qu'il soit prêt le matin. Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyer simplement sur le bouton **ZEIT ▲** (Durée) (16) ou le bouton **ZEIT ▼** (Durée) (17) sur le panneau de commande et le nombre indiqué sur l'écran augmentera par paliers de 10 minutes. De cette façon, vous pouvez retarder la fin du programme en fonction de vos besoins. L'essentiel est de se souvenir que l'heure affichée sur l'écran correspond à la durée entre le moment où vous appuyez sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) et celui où le pain est prêt. Par exemple: Après avoir sélectionné le programme requis, garder le bouton **ZEIT ▲** bouton (Durée) (16) **ZEIT ▼** bouton (Durée) (17) enfoncé jusqu'à ce que l'écran indique 5:00. Puis appuyer sur **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12). Le pain sera prêt dans 5 heures. Si vous appuyez sur **ZEIT ▲** (Durée) (16) – bouton à droite un peu plus longtemps jusqu'à ce que l'écran affiche 8:10, alors le pain sera prêt dans 8 heures et 10 minutes. Vous pouvez appuyer et garder enfoncé les boutons **ZEIT** (Durée) (gauche/droite) pour faire défiler rapidement l'affichage jusqu'au paramètre souhaité. Vous pouvez régler 13 heures au maximum.
- **REMARQUES:** Une fois que vous avez appuyé sur **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) vous ne pouvez plus modifier la minuterie. Si vous avez besoin de remettre la minuterie à zéro, appuyez sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) (12) pendant 3 secondes et la machine sera ré-initialisée; vous pourrez alors sélectionner à nouveau votre programme et le délai selon vos besoins. Remarque: Vous ne pourrez pas réaliser cette action après le premier pétrissage. Ne pas utiliser d'ingrédients périssables comme du lait ou des oeufs lorsque vous vous servez de la minuterie, car ils pourraient s'abîmer lors de la phase d'attente dans le plat à pain. Vous ne pouvez pas choisir un temps de retard inférieur à celui de la préparation.

NETTOYAGE ET SOIN

- En plus de cela, vous devez observer les instructions de sécurité.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de commencer à le nettoyer.

F

- Si nécessaire, retirer le moule (2) de l'appareil et les bras de pétrissage (3) des rayons (4). Le moule (2) et les bras de pétrissage (3) possèdent un revêtement anti-adhésif. Cela facilite le nettoyage. Le moule (2) et les bras de pétrissage (3) doivent être nettoyés au moyen d'un détergent doux et de l'eau chaude.
- Ne jamais utiliser des détergents abrasifs, des outils à récuser ou des éponges-grattoirs. Si les bras pétrisseurs (3) s'incrustent ou sont difficiles à retirer des rayons (4), remplir le moule (3) d'eau chaude. Réessayer environ 30 minutes plus tard. Bien sécher les pièces avant de les remettre dans l'appareil.
- Le moule (2) et les bras pétrisseurs (3) ne conviennent pas au lavage au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger le moule dans l'eau. Cela pourrait endommager la protection à sa base.
- Nettoyer le compartiment de cuisson au moyen d'un chiffon humide, et le sécher complètement.

QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES

- Q : Le moteur ne fonctionne pas quand j'appuie sur **START/STOP** (Marche/Arrêt).
A: C'est normal. Tous les programmes commencent par une étape de pré-chauffage qui garantit la bonne température des ingrédients avant que ne commence la préparation.
- Q: La machine émet des bips tout au long de la préparation.
A: Il s'agit du signal vous indiquant d'ajouter d'autres ingrédients tels que des fruits ou des noix. Certaines recettes nécessitent de ingrédients supplémentaires. Se reporter aux recettes appropriées pour plus d'informations.
- Q: J'ai essayé de faire un deuxième pain tout de suite après le premier, mais la préparation n'a pas commencé.
A: La machine doit d'abord refroidir complètement avant de pouvoir faire un nouveau pain.

PROBLEMES

- **Pains creux:** En général, la pâte montera très bien puis s'affaîssera jusqu'au début de la phase de cuisson. La plupart du temps, cela s'explique par le manque de solidité de la pâte. Tant que la levure produit encore du gaz, une pâte faible gardera une belle forme mais une fois que la levure est éliminée par la phase de cuisson, le pain s'affaîsse sous son propre poids. Le mélange est trop humide et affaiblit la pâte.
 - ⇒ Trop d'eau/pas assez de farine. Cette combinaison ramollit la pâte. La pâte doit être souple mais ferme.
 - ⇒ L'ajout d'ingrédients peut être nécessaire chez certaines marques. Certains types de farine absorbent moins d'eau que d'autres. Dans ce cas, ajouter 50g de farine pour épaissir la pâte.
- **Les bulles de gaz produites par la levure s'échappent!** Une pâte sans gluten est comme l'eau sans savon; vous ne pouvez faire de bulles avec.
 - ⇒ La marque de farine blanche que vous utilisez ne possède probablement pas assez de gluten pour faire une bonne pâte.
- **La levure est inactive ou s'échappe.**
 - ⇒ Si vous utilisez de l'eau chaude, la levure peut s'échapper avant que le processus de levage ne soit complété. L'eau du robinet est généralement bonne. Bien veiller à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau avant que la phase de mélange ne commence. Cela est particulièrement important lorsque vous utilisez la minuterie.
 - ⇒ Bien vérifier la date de péremption sur le sachet. Si cette date est proche, il est préférable d'en racheter.
 - ⇒ Eviter d'utiliser de la levure provenant d'un sachet ouvert. Utiliser un nouveau sachet à chaque fois.
- **Le pain n'a pas gonflé!** La plupart des raisons pour lesquelles le pain n'a pas levé sont détaillées ci-dessus. Mais, tout d'abord, éliminons les plus évidentes.
 - ⇒ Les pains complets et bis montent rarement aussi bien que les blancs.
 - ⇒ Vous avez bien incorporé de la levure/ un oubli est vite arrivé.
 - ⇒ Une erreur commune est la confusion entre les cuillers à café et à soupe de sel. La levure ne travaillera pas bien si elle est trop salée.

F

- ⇒ La farine et la levure doivent être toutes deux en bon état.
- ⇒ Le mélange était un peu trop sec. Ajouter une cuiller à soupe d'eau dans le mélange si nécessaire. Si vous sentez que la quantité de levure n'est pas suffisante, ajoutez une cuiller à soupe supplémentaire – mais pas plus.

• **Le pain a trop gonflé et est collé au couvercle!**

- ⇒ Cela est généralement provoqué par une trop grande quantité de levure, d'eau ou de farine, ou par l'oubli du sel. Le sel maîtrise la levure; sans cet élément, la levure peut provoquer un gonflement très important du pain.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Tension: 230V~ 50Hz
Puissance: 1000 Watt

GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

Nos appareils ont fait l'objet d'un contrôle qualité scrupuleux, avant de quitter l'usine. S'il arrivait, malgré tout le soin apporté à la production et au transport, que l'appareil soit endommagé, nous vous prions de bien vouloir le retourner à votre revendeur habituel. Outre les garanties légales, nous accordons les garanties suivantes :

Nous garantissons l'appareil contre tout défaut de fabrication ou vice de matière pendant une période de 2 ans, à compter de la date d'achat. Pendant cette période nous nous engageons à le réparer ou à le remplacer.

La garantie ne s'appliquera pas en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de défauts résultant d'une intervention ou réparation par une tierce personne ou de remplacement par des pièces autres que les pièces originales.

Agréé 

F

SUPPLÉMENT – TABLEAU DE DURÉE DES PHASES DE CUISSON

Numéro du programme	1	2	3	4
Nom du programme	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g / 2.5 lb / 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Préchauffage	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Mélange :	3 min	3 min	3 min	3 min
Pétrissage 1 :	2 min	2 min	2 min	2 min
Pétrissage 2 : Chaleur ét à 25°C	13 min Signal sonore à 2:57 3:04	20 min Signal sonore à 1:33	21 min Signal sonore à 3:12.	5 min
Levée 1 Chaleur marche/arrêt à 25°C	45 min	-	45 min	-
Levée 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Levée 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Cuisson	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Tenue au chaud	60 min	60 min	60 min	
Programmation du minuteur	13 h	-	13 h	

F

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME- LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 min 37 min		22 min		45 min avec chaleur	22 min 11 min
3 min	3.5 min	3 min		Sens des aiguilles d'une montre : 45 min	3 min
2 min	20 min Signal sonore pour introduction des fruits 1:49.	2 min		Temps de repos 20 min	2 min
13 min		16 min Signal sonore pour introduc tion des fruits 1:12.		Terminé	13 min Signal sonore pour introduction des fruits 2:45.
45 min		-			45 min
19 min		45 min			19 min
36 min		22 min			40 min
62 min 55 min	80 min plus 60 min de temps de repos	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

F

RECETTES

Pain blanc

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Semoule de blé dur	150 g	200 g
Farine à pain	350 g	500 g
Levure	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD (Basique)

Pain blanc français

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Farine à pain	525 g	700 g
Semoule de blé dur	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH (Français)

Pain aux noix et aux raisins secs

Conseil: ajouter les raisins secs et les noix après retentissement du signal sonore (pendant la seconde phase de pétrissage).

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	500 g	650 g
Levain sec	3/4 de sachet	1 sachet
Raisins secs	50 g	50 g
Noix en poudre	40 g	60 g

Programme: STANDARD

Pain blanc à l'italienne

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Huile végétale	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Farine à pain	475 g	650 g
Semoule	100 g	150 g
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux graines de pavot

Conseil: avant que la pâte ne lève une dernière fois, ouvrir brièvement le couvercle, humecter la pâte avec de l'eau et ensuite répartir les graines de pavot. Presser légèrement les graines de pavot avec les mains.

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Farine à pain	500 g	670 g
Semoule	75 g	130 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Poudre de pavot	50 g	75 g
Noix de muscade râpée	1 pincée	2 pincées
Beurre	15 g	20 g
Parmesan râpé	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: KURZ

Pain à l'avoine

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Margarine ou beurre	25 g	30 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre roux	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Flocons d'avoine	150 g	200 g
Farine à pain	375 g	550 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: KURZ

Pain au babeurre

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	375 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH

Gros pain blanc

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	25 g	30 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	650 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain complet

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	270 g	380 g
Farine complète	270 g	380 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux raisins secs

Conseil: Ajouter les raisins secs ou autres fruits secs après retentissement du signal sonore pendant la seconde phase du pétrissage.

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	275 ml	350 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Miel	1 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine à pain	500 g	650 g
Cannelle	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Fruits secs	3/4 d'un sachet	1 sachet
Raisins secs/fruits secs	75 g	100 g

Programme: KURZ

Pain à alvéoles

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	450 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec à base de froment	25 g	40 g
Farine à pain	500 g	670 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: FRANZÖSISCH

Indication: le levain améliore la qualité, la fraîcheur et le goût de la pâte. Il est plus doux que le levain à base de seigle.

Pain à l'oignon

Poids de la miché	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Oignons rissolés	50 g	75 g
Farine à pain	540 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

F

Pain sucré

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait frais	275 ml	400 ml
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Oeufs	2	4
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Miel	2 cuillères à soupe	3 cuill. à soupe
Farine à pain	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux pommes de terre

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine ou beurre	25 g	35 g
Oeuf	1	1
Pommes de terre cuites et écrasées	150 g	200 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	630 g	780 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programm: STANDARD

Pain au levain

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Levain sec	1/2 sachet	3/4 sachet
Eau	350 ml	450 ml
Épices pour pain	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine de seigle	250 g	340 g
Farine à pain	250 g	340 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

Le levain sec est concentré et est disponible en sachets de 15 g.

Pain Graham au froment

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Beurre ou margarine	25 g	30 g
Miel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Vinaigre	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de blé complet	500 g	700 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain foncé à gros grain

Conseil : les épices peuvent être ajoutés soit entiers ou écrasés. Ouvrir brièvement le couvercle avant que la pâte ne lève une dernière fois. Humecter la pâte avec de l'eau et ajouter de l'avoine ou du mil. Ecraser légèrement avec la main.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Farine de seigle	170 g	220 g
Farine complète au froment	170 g	220 g
Farine d'épeautre	170 g	220 g
Mélasse de betterave	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graine de piment	1/4 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Coriandre	1/4 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Noix de muscade moulu	1 pincée	2 pincées
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de seigle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Malt de seigle	10 g	15 g
Farine de seigle	300 g	400 g
Farine à pain	200 g	260 g
Levure	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain aux pommes et aux noix

Oeufs	2
Lait	40 ml
Huile	4 cuillères à soupe
Sucre	1 tasse
Pommes Granny Smith épluchées et râpées	2 tasses
Noix concassées	1 tasse
Farine	380 g
Bicarbonate de soude	1 cuillère à café
Levure chimique	1 cuillère à café
Sel	1/2 cuillère à café
Noix de muscade	1/2 cuillère à café
Cannelle	1/2 cuillère à café

Programme: SCHNELL

Pain soda irlandais

Babeurre	370 ml
Oeufs	2
Cumin	1 cuillère à café
Farinel	500 g
Sucre	1/2 tasse
Bicarbonate de soude	1 cuillère à soupe
Sel	1/2 cuillère à café
Raisins secs	1 tasse

Programme: KURZ

F

Pain aux bananes et aux noix

Lait	250 ml
Huile	4 cuillères à café
Bananes épluchées et écrasées	2 tasses
Oeufs	4
Sucre	1/2 tasse
Sucre roux foncé	1/2 tasse
Noix concassées	1 tasse
Farine	380 g
Bicarbonate de soude	2 cuillères à café
Sel	2 cuillères à café

Programme: KURZ

Pain de seigle

Lait	250 ml
Oeufs	4
Huile	1/3 cuillère à café
Sucre	1/4 tasse
Sel	1 cuillère à café
Farine	300 g
Farine de maïs	120 g
Levure chimique	5 cuillères à café

Programme: KURZ

PAINS COMPLETS

Pain aux sept céréales

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	500 ml	700 ml
Margarine ou beurre	30 g	50 g
Sel	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Sucre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Vinaigre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine complète	550 g	750 g
Flocons 7 céréales	200 g	300 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain complet bavarois

Conseil: à la place du cumin, il est possible de prendre 1/2 cuillère à café (5 g) de coriandre, de fenouil ou d'anis.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	360 ml
Farine de blé complet	400 g	570 g
Farine de seigle complet	125 g	150 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	2 cuill. à café
Pommes de terre de taille moyenne cuites et écrasées	100 g	150 g
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain complet au sirop d'érable

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine ou beurre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sirop d'érable	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine à pain	540 g	260 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain complet au yaourt

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	250 ml	300 ml
Yaourt	150 g	200 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Vinaigre	3/4 cuillère à soupe	1 cuill. à soupe
Farine de blé complet	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de recoupe

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Recoupe	75 g	100 g
Germes de blé	50 g	70 g
Germes de blé	1 cuillère à soupe	1,5 cuill. à soupe
Farine de blé complet	400 g	650 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain aux céréales

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	450 ml	650 ml
Farine de blé complet	175 g	250 g
Farine de seigle complet	175 g	250 g
Seigle grossièrement moulu	50 g	70 g
Epeautre non mûr moulu	50 g	70 g
Sarrasin moulu	50 g	70 g
Graines de tournesol	35 g	50 g
Graines de courge	35 g	50 g
Graines de lin	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Sésame	1 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Miel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain à l'épeautre

Conseil: Ouvrir brièvement le couvercle avant que la pâte ne lève une dernière fois. Humecter le pain sel avec de l'eau chaude, répartir l'épeautre ou les flocons d'avoine et ensuite presser légèrement le cumin avec la main.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	400 ml	500 ml
Farine d'épeautre complet	230 g	280 g
Farine de seigle complet	180 g	230 g
Epeautre grossièrement moulu	180 g	180 g
Graines de tournesol	75 g	100 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain 100% au froment

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	500 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Miel	1 cuillère à café	2 cuill. à café
Farine de blé complet	540 g	760 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain brun

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	400 ml	450 ml
Farine de seigle Complet	180 g	180 g
Farine de blé complet	230 g	280 g
Malt noir (Malt Barley)*	10 g	15 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	75 g	100 g
Mélasse brune de betteraves	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

* Donne une couleur brune à l'intérieur du pain.

Pain au pur froment complet

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Huile végétale	1 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Miel	3/4 cuill. à café	1 cuill. à café
Mélasse de betteraves	3/4 cuillère à café	1 cuill. à café
Farine de blé complet	500 g	760 g
Véritable gluten de blé	3/4 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

F

Pain à la bière

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	200 ml	225 ml
Bière	200 ml	225 ml
Farine de blé complet	230 g	280 g
Farine de blé noir	180 g	180 g
Farine d'épeautre Complet	180 g	180 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sésame	50 g	75 g
Malt noir (Malt Barley)	5 g	10 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

DELICES VARIES

Pain coloré pour petit déjeuner

Conseil: le muesli croustillant peut être remplacé par du muesli au chocolat ou autre sorte de muesli.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait	250 ml	330 ml
Farine à pain	425 g	570 g
Sucre	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Pruneaux hachés grossièrement	15 g	20 g
Muesli croustillant	50 g	75 g
Flocons de noix de coco	< 3/4 cuill. à soupe	< 1 cuill. à soupe
Beurre	25 g	35 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux noix et aux raisins secs au rhum

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait ou eau	280 ml	350 ml
Rhum 40%	1 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Beurre	30 g	40 g
Farine de blé complet	500 g	650 g
Miel d'épicéa	2 cuill. à soupe	3 cuill. à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Noix entières*	40 g	60 g
Raisins secs au rhum de Schwartau*	50 g	75 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

*Ces ingrédients sont à ajouter après retentissement du premier signal sonore.

F

Pain au yaourt

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	250 ml	300 ml
Yaourt	150 g	200 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain au miel à la française

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	450 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Huile d'olive	2 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Miel	1,5 cuill. à soupe	3/4 cuill. à soupe
Farine à pain	450 g	600 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain au fromage frais

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau ou lait	200 ml	300 ml
Margarine ou beurre	30 g	40 g
Oeuf entier	1	1
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Fromage frais non brassé	125 g	200 g
Farine à pain	500 g	700 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain à l'Amaretto (liqueur d'amandes)

Conseil: à la place des amandes effilées, vous pouvez également utiliser des amandes en poudre. L' Amaretto peut être remplacé par du lait ou de l'eau.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait ou eau	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Farine à pain	500 g	650 g
Sucre	1 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Beurre	30 g	40 g
Amandes effilées	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

F

Pain aux fines herbes

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	375 ml	550 ml
Se	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Beurre	10 g	20 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	760 g
Persil frais, ciselé ou autres fines herbes	1,5 cuill. à soupe	2 cuill. à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD (cuisson au four immédiate)

Pain au riz

Cuire le riz dans de l'eau bouillante bien salée et le faire refroidir dans de l'eau.

Conserver l'eau de cuisson et l'utiliser comme indiqué ci-dessous.

Conseil: à la place de l'eau de cuisson, du lait peut être utilisé.

Il est possible d'ajouter 2 à 3 cuillères de raisins secs et 1 cuillère de cannelle.

Il ne faut pas cuire une miche de pain trop grosse car le pain deviendrait trop collant.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau de cuisson du riz	300 ml	350 ml
Farine à pain	540 g	650 g
Grains de riz ronds		
poids net	50 g	75 g
Sucre	2 cuillères à café	3 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux carottes

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	275 ml	350 ml
Beurre	25 g	30 g
Farine à pain	500 g	650 g
Carottes coupées fines*	60 g	90 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

* Il est également possible de faire du jus de carotte et d'ajouter la quantité susmentionnée de ce jus.

Programme: STANDARD

Pain aux oeufs

Conseil: battre les oeufs dans un verre mesureur jusqu'à ce que la quantité nécessaire soit obtenue. Cuire le pain au four immédiatement et le consommer rapidement.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Farine à pain	525 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux graines de tournesol

Conseil: ajouter les graines de tournesol après le premier signal sonore. Des graines de courge peuvent également être utilisées. Lorsque les graines ont été brièvement rissolées, le goût est plus intense.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	550 ml
Beurre	30 g	40 g
Farine à pain	525 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Graines de tournesol	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux noix et aux figues

Conseil: lorsque des noix fraîches dont la peau est encore molle, sont utilisées, le pain a un léger goût amer mais est délicieux et s'accorde parfaitement avec le vin nouveau.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	550 ml
Farine à pain	260 g	320 g
Farine de seigle	400 g	450 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Figues séchées coupées fines	50 g	60 g
Noix concassées	50 g	60 g
Miel	1,5 cuillère à café	2 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain de noces

Conseil: lorsque le minuteur indique 1:30, prendre un petit pot en terre de 5 cm de diamètre et l'enfoncer au milieu du pain pour faire un trou. Cuire ensuite le pain. Après cuisson, le trou peut être rempli de sel. C'est un cadeau original pour un mariage, une crémaillère ou autre occasion.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	250 ml	330 ml
Eau	150 ml	200 ml
Farine de seigle	175 g	240 g
Farine de seigle Complet	175 g	240 g
Farine à pain	225 g	300 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levain sec	3/4 d'un sachet	1 sachet
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux fines herbes

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 sachet	3/4 sachet
Farine à pain	500 g	660 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Coriandre	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Fenouil	1/2 cuillère à café	3/4 Cuill. à café
Anis	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux fines herbes à la française

Conseil: La quantité de gousses d'ail peut être multipliée lorsqu'elles sont coupées en lamelles et ensuite revenues dans du beurre. Les ajouter aux autres ingrédients une fois refroidies. Le goût est alors meilleur. Le sel peut également être remplacé par du sel aux fines herbes.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	350 ml	480 ml
Farine à pain	525 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sel	1 cuillère à café	1,5 Cuill. à café
Persil, aneth et cresson ciselés	1,5 cuillères à soupe	2 cuill. à soupe
Gousses d'ail pressées	2 gousses	3 gousses
Beurre	15 g	20 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: SCHNELL

Pain au poivre et aux amandes

Conseil: ce pain de fête est meilleur avec du fromage frais. Il est beaucoup plus léger. Pour qu'il soit plus dense, n'utiliser que la moitié de la quantité de levure.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	450 ml
Farine à pain	500 g	700 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Beurre	15 g	20 g
Amandes effilées et grillées	75 g	100 g
Grains de poivre vert	1 cuill. à soupe	1 cuill. à soupe
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

Pain aux graines

Conseil: cette pâte convient parfaitement pour les petits pains. Utiliser le programme QUICK (RAPIDE) ou TEIG (PATE) pour fabriquer les petits pains. Ensuite, faire cuire.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	300 ml	400 ml
Beurre	25 g	30 g
Farine à pain	540 g	700 g
Graine de semoule	60 g	80 g
Pomme sure coupées non épluchées	1	1
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

F

Pain aux graines de courges

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Purée de courge*	300 ml	400 ml
Farine à pain	500 g	650 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Beurre	25 g	30 g
Graines de courge	50 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

* Faire la purée de courge avec des courges marinées à l'aigre-doux. Utiliser les quantités indiquées.

Pain aux anchois

Conseil: à la place des pommes, il est possible d'utiliser la même quantité de cornichons finement coupés. Le pain est particulièrement savoureux lorsqu'il est servi avec du beurre aux fines herbes. C'est une surprise exceptionnelle pour tout buffet.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	325 ml	440 ml
Farine de blé complet	500 g	700 g
Blé complet	75 g	100 g
Filets d'anchois finement hachés 8	11	
Pomme rouge non épluchée, épépinée et coupée en rondelles	1	1,5
Huile d'olive	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programm: SCHNELL

Pain vigneron

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	150 ml	150 ml
Vin blanc sec	150 ml	180 ml
Farine de blé complet	400 g	570 g
Farine de seigle complet	125 g	150 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Sucre roux	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Saindoux	20 g	30 g
Feuilles de vigne tendres et finement coupées	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Poireau finement coupé	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Noix grossièrement concassées	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: VOLLKORN

Pain à pizza

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	375 ml	570 ml
Huile d'olive	1 cuillère à soupe	1 cuill. à soupe
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Origan	3/4 cuillère à café	1 cuill. à café
Parmesan	2,5 cuill. à soupe	3,5 cuill. à soupe
Semoule	100 g	150 g
Farine à pain	475 g	650 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

F

Pain aux courgettes

Conseil: Ce pain est particulièrement savoureux lorsqu'il est mangé chaud avec un filet d'huile d'olive.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	50 g	75 g
Farine à pain	500 g	750 g
Courgettes crues finement coupées	300 g	450 g
Se	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: STANDARD

Pain franconien au jambon

Conseil: Avec le programme PATE, il est possible de sélectionner la fabrication d'une pâte à pain ou à petits pains. Enduire de farine et cuire au four à 200 °C.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Babeurre	350 ml	450 ml
Farine de seigle	300 g	400 g
Farine à pain	200 g	260 g
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Jambon entrelardé finement coupé	75 g	100 g
Levain sec	1/2 sachet	3/4 d'un sachet
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: STANDARD

RECETTES DE PAIN AVEC PREPARATIONS

Sauf autre indication de la part du fabricant, utiliser le programme SCHNELL lorsque des préparations pour pain sont utilisées.

Ciabatta

Conseil: La pâte peut être faite au moyen du programme PATE. Former les petits pains et faire cuire.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	310 ml	375 ml
Préparation pour Ciabatta	625 g	750 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: BROTMISCHUNG

Pain aigre

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	375 ml	450 ml
Préparation sèche	600 g	750 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: BROTMISCHUNG

Pain complet au seigle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	425 ml	550 ml
Préparation seigle complet	600 g	750 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: BROTMISCHUNG

F

Gros pain brun

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède	375 ml	450 ml
Préparation pour gros pain brun	600 g	750 g
Levure sèche	1 sachet	1,5 sachet

Programme: BROT MISCHUNG

Tresse fine

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau tiède ou lait	310 ml	375 ml
Préparation Ciabatta	625 g	750 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: SCHNELL

Pain aux baies et aux noix

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lait	190 ml	220 ml
Œufs	3	4
Huile de beurre	5 cuill. à soupe	6 cuill. à soupe
Sucre	5 cuill. à soupe	6 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Zeste de citron	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Farine à pain	500 g	620 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet
Baies séchées ou cerises	60 g	75 g
Noix concassées	60 g	75 g

Programme: KURZ

Pain aux noix, aux raisins secs et à la cannelle

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	330 ml	450 ml
Huile	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Cannelle	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Sucre roux brun	1 1/3 cuill. à soupe	1,5 cuill. à soupe
Raisins secs	80 g	110 g
Noix	80 g	110 g
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Farine à pain	460 g	580 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: KURZ

Pain très sucré

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	210 ml	270 ml
Œufs	3	4
Huile	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Sucre	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Farine à pain	460 g	580 g
Raisins secs	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 Sachet	3/4 Sachet

Programme: KURZ

F

Pain de vacances

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	150 ml	180 ml
Lait	230 ml	300 ml
Huile	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Se	2,5 cuillères à café	3 cuill. à café
Sucre	5 cuill. à soupe	6 cuill. à soupe
Farine à pain	460 g	580 g
Noix concassées	80 g	110 g
Fruits confits	80 g	110 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: KURZ

Pain de mie

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	340 ml	460 ml
Margarine ou beurre	2 cuill. à soupe	2,5 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 Cuill. à café
Lait en poudre	2 cuill. à café	2,5 cuill. à café
Sucre	4 cuill. à soupe	5 cuill. à soupe
Farine à pain	500 g	620 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: BROT MISCHUNG

Pain de mie complet

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Eau	450 ml	570 ml
Pain blé complet	500 g	620 g
Lait en poudre	2 cuill. à soupe	2,5 cuill. à soupe
Sel	2 cuillères à café	2,5 cuill. à café
Margarine ou beurre	2 cuill. à soupe	2,5 cuill. à soupe
Miel	3 cuill. à soupe	4 cuill. à soupe
Levure sèche	3/4 d'un sachet	3/4 d'un sachet

Programme: BROT MISCHUNG

PREPARATION DE LA PATE

La pâte peut être préparée avec le programme TEIG/PIZZA (PATE/PIZZA) de la machine à faire le pain. Ensuite il est possible de travailler la pâte et de la cuire au four.

Durant la 2ème phase de pétrissage, ajouter les ingrédients lorsque le signal sonore retentit. Le programme PATE ne comporte pas de différences entre les étapes de cuisson. Nous indiquons les quantités pouvant être préparées.

Baguette à la française

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	375 ml	550 ml
Levain sec	25 g	50 g
Sel	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Farine à pain	552 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: TEIG

Lorsque la pâte est prête, la partager en 2 ou 4 morceaux et former de longues baguettes. Laisser reposer 30 à 40 minutes. Faire une série de traits en biais sur la surface et cuire le pain au four.

F

Pizza complète

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	150 ml	225 ml
Sel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine de blé complet	300 g	450 g
Grains de blé	1 cuillère à soupe	1,5 cuillère à soupe
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Étaler la pâte et lui donner une forme ronde. Laisser reposer 10 minutes.

Répartir sur la pâte de la sauce à pizza et les ingrédients.

Faire cuire 20 minutes.

Gâteau pour café

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Lait	170 ml	225 ml
Sel	1/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Jaune d'oeuf	1	1
Beurre ou margarine	10 g	20 g
Farine à pain	350 g	450 g
Sucre	35 g	50 g
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient et la pétrir.

Lui donner une forme ronde ou carrée et ajouter les intérieurs suivants.

Beurre fondu	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	75 g	100 g
Cannelle râpée	1 cuillère à café	1,5 cuillère à café
Noix en poudre	60 g	90 g
Glaçage autant que nécessaire		

Répartir le beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre, la cannelle et les noix dans un bol et les répartir sur le beurre.

Laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 30 minutes et ensuite la faire cuire.

Bretzels

Taille de la pâte	NORMALE	GRANDE
Eau	200 ml	300 ml
Sel	1/4 cuillère à café	1/2 cuillère à café
Farine à pain	360 g	540 g
Sucre	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

1 oeuf légèrement battu

Du gros sel à répartir.

Mettre tous les ingrédients dans le récipient excepté l'oeuf et le gros sel.

Programme: TEIG

Lorsque le signal sonore retentit et que le minuteur indique 0:00, appuyer sur la touche START/STOP.

Préchauffer le four à 230 °C.

partager la pâte et former un long boudin avec chaque bout.

Former les bretzels et les déposer sur une plaque de cuisson beurrée. Ensuite, les enduire avec l'oeuf battu et

répartir le gros sel.

Cuire les bretzels à 200 °C dans le four préchauffé pendant 12 à 15 minutes.

F

Gâteau de Noël

Ingrédients pour un « Stollen » de Noël.

Poids	100g
Lait	125 ml
Crème au beurre	125 g
Œuf	1
Rhum	3 cuillères à soupe
Farine à pain	500 g
Sucre	100 g
Zeste de citron confit	50 g
Zeste d'orange confit	25 g
Raisins secs	100 g
Sel	1 pincée
Cannelle	2 pincées
Levure sèche	2 sachets

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient et la former. Faire cuire entre 1 heure et 1 heure 15 à 180 °C (à 160 °C dans un four à air pulsé).

Brioche

Ingrédients pour	9 brioches	12 brioches
Œufs	1	2
Remplir d'eau ou de lait jusqu'à	225 ml	300 ml
Beurre ou margarine	55 g	75 g
Sel	1/2 cuillère à café	3/4 cuillère à café
Sucre	40 g	50 g
Farine à pain	400 g	540 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme TEIG

Retirer la pâte du récipient, pétrir et étaler.

Former une petite et une grosse boule.

Déposer la grosse boule dans le moule à brioche beurré. Placer la petite boule sur le dessus. Laisser lever jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Mélanger un oeuf avec un peu de sucre et dorer les brioches au pinceau et ensuite faire cuire.

Croissants

Taille de la pâte	14 croissants
Œuf	1
Remplir de lait ou d'eau jusqu'à	225 ml
Beurre	60 g
Sel	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe
Farine à pain	400 g
Levure sèche	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte du récipient, malaxer, ensuite laisser reposer et malaxer à nouveau.

Couvrir la pâte et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Donner à la pâte la forme d'un rectangle et répartir le beurre fondu dessus (pas sur les bords). Plier la pâte trois fois (comme une enveloppe). Répéter ce processus à trois reprises.

Mettre la pâte dans un sachet en plastique et la placer au moins une heure sinon toute la nuit dans le réfrigérateur.

Étaler la pâte en formant un rectangle et la couper en 9 (18) carrés. Couper chaque carré en diagonale.

F

Boudin à pâte levée

Boudins	9	12
Lait	100 ml	200 ml
Sel	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Eau	30 ml	45 ml
Beurre	30 g	45 g
Oeuf entier	1	1+1 jaune d'oeuf
Farine à pain	350 g	450 g
Sucre	1,5 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Levure sèche	1/2 sachet	3/4 d'un sachet

Programme: TEIG

Donner à la pâte la forme de votre choix ou la travailler de la manière suivante en boudins à la cannelle:

Intérieur

Beurre fondu / margarine	50 g	100 g
Sucre	50 g	100 g
Cannelle râpée	1/2 cuillère à café	3/4 cuill. à café
Glaçage à volonté		

Retirer la pâte du récipient et bien la malaxer.

L'étaler en formant un rectangle sur une surface recouverte de farine et répartir la crème au beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre et la cannelle et les répartir sur le beurre.

Etaler en partant du côté large. Bien plier les côtés.

Couper le boudin en plusieurs morceaux, les disposer sur une plaque de cuisson de sorte qu'ils ne se touchent point.

Laisser reposer pendant 40 minutes.

Faire cuire à 190 °C pendant 20 à 25 minutes dans le four préchauffé.

Les recouvrir de glaçage tant qu'ils sont encore chauds.

Boudin aux flocons

Ingrédients pour	9 boudins	12 boudins
Eau	325 ml	430 ml
Sel	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Beurre ou margarine	30 g	40 g
Pure poudre de lécithine*	5 g	8 g
Farine à pain	400 g	600 g
Flocons d'avoine	75 g	100 g
Sucre	1 cuillère à café	1,5 cuill. à café
Levure sèche	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programme: TEIG

Retirer la pâte lorsque le programme est terminé.

Malaxer la pâte et former des boudins qui doivent à leur tour être malaxés.

Faire cuire à 200 °C dans le four préchauffé.

* La lécithine pure est un émulsifiant qui augmente le volume du pain, le rend plus léger et plus mou et lui permet de se conserver plus longtemps.

F

CONFITURE

C'est simple de faire de la confiture avec la machine à fabriquer le pain.

Laver des fruits frais et mûrs. Eplucher pommes, poires, pêches et autres fruits à la peau dure.

Toujours utiliser les quantités indiquées étant donné qu'elles sont spécialement adaptées au programme confitures. Autrement, la confiture peut cuire trop rapidement ou déborder.

Peser les fruits et les couper en petits morceaux (1 cm max.).

Ajouter 2:1 de sucre gélifiant à la quantité indiquée. N'ajouter en aucun cas du sucre normal ou 1:1 de sucre gélifiant car la confiture ne deviendrait pas suffisamment épaisse.

Mélanger les fruits avec le sucre et démarrer le programme. Le programme s'effectue automatiquement.

1 heure et 20 minutes après, le signal sonore retentit et la confiture peut être versée dans des pots. Bien refermer les pots.

Confiture de fraise

Fraises lavées et fraîches

soit coupées en petits morceaux soit mixées 900 g

2:1 sucre gélifiant 500 g

Jus de citron 1 cuillère à soupe

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.

Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.

Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.

Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

Confiture de baies

Baies surgelées décongelées 950 g

2:1 sucre gélifiant 500 g

Jus de citron

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.

Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.

Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.

Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

Confiture d'oranges

Oranges épluchées et coupées fines 900 g

Citrons épluchés et coupés fins 100 g

2:1 sucre gélifiant 500 g

Eplucher les oranges et les citrons puis les couper en morceaux.

Ajouter le sucre et mélanger tous les ingrédients dans le récipient à l'aide d'un racloir en plastique.

Sélectionner le programme MARMELADE (CONFITURE) et démarrer.

Enlever les restes de sucre sur le récipient à l'aide du racloir.

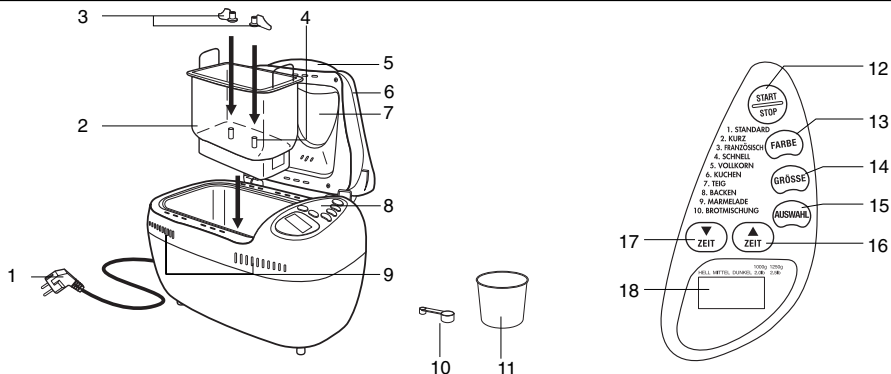
Lorsque le signal sonore retentit, retirer le récipient de l'appareil à l'aide de gants.

Verser la confiture dans des pots et bien les refermer.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS BA123 PROFESSZIONALIS AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ

Tisztelt vásárlónk!

Mielőtt a hálózathoz kötné a készüléket, a nem rendeltetészerű használatból származó károk elkerülése érdekében kérjük figyelmesen olvassa végig a Használati Útmutatót. Kérjük fordítson különösen nagy figyelmet a biztonsági tájékoztatóra. Ha harmadik félnek adja át a készüléket, a Használati Útmutatót is adja át.

FELEPÍTÉS

1. Hálózati kábel hálózati csatlakozóval
2. Sütőfoma
3. Dagasztóhorog
4. Hajtótengelyek
5. Fogantyú
6. Fedő
7. Ablak
8. Kezelő panel
9. Szellőzőnyílás
10. Mérőedény
11. Mérőkanál

Kezelőpanel:

12. START/STOP gomb
13. FARBE (szín) gomb
14. GRÖÖBE (méret) gomb
15. AUSWAHL (kiválasztó) gomb
16. ZEIT ▲ (idő) gomb
17. ZEIT ▼ (idő) gomb
18. LCD-Kijelző

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetészerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelnek-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tilos házilag a készülékház megnyitásával próbálkozni!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmiféle tárgyat.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelt és csatlakozódugaszt, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltesük ki a kábelt és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.

- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelen vagy a csatlakozódugacson sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozzunk a készülék házilagos megjavításával. **Ez áramütés veszélyével járhat!**
- Ne vezessük a hálózati csatlakozókábelt éles peremeken keresztül, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelt mindig a csatlakozódugasznál fogva húzzuk ki az aljzatból.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibaáram-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.
- A kábelt és az esetleg szükséges hosszabbítókábelt úgy vezessük, hogy ne legyen lehetőség annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rálépjen.
- Amennyiben hosszabbítókábelt használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az aljzat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.
- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermekek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermekeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélkül használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzatból a hálózati csatlakozódugaszt.
- **Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelnél fogva vinni.

KÜLÖNLEGES BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

- A kenyérsütő automatát csak azután szabad működésbe hozni, miután a megtöltött sütőformát a készülékbe behelyezte. A sütőfoma nélküli mēködtetés a készülék túlmelegedését okozhatja.
- A készüléket húzza ki a konnektorból mielőtt kivesszi a sütőformát.
- **Égésveszély! A sütőfoma nagyon magas hőmérsékletre hevül!** Mindenképp használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát, amikor kivesszi a sütőformát a készülékből. A fém részeket hagyja kihűlni, mielőtt hozzájuk érme!
- Ne érjen egyik mozgó alkatrészhez sem!
- Ne mozgassa a készüléket, ha folyadék van benne.
- A készülék működtetése közben és röviddel a leállítás után 5 cm-es biztonsági távolságot tartson a kenyérsütő automata körül. Használat közben a készülék kívülről is felmelegszi. A gőz kieresztő nyílásokon kiáramló levegő forró.
- A kenyérsütő automata alkatrészei nem alkalmasak gépi mosogatásra, csak kézzel szabad őket tisztítani. (lásd **TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS**).
- Ne hagyja a készüléket őrizetlenül működés közben – időzített program ideje alatt se hagyja felügyelet nélkül.
- A készüléket ne takarja le működés közben.
- A készüléket ne használja gyúlékony anyagok közelében: Tűzveszély!
- Soha ne vegye ki az élelmiszert a készülékből működés közben, vagy amíg a kenyérsütő be van dugva a konnektorbá.
- Ne tegyen a gépbe darabos ételt, alumínium fóliát, csomagolóanyagot vagy hasonlókat.
- Mielőtt kivenné a sütőformát, a csatlakozót húzza ki a konnektorból!
- Égési sérülés veszélye! A sütőfoma forró lesz.

A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

- Ezzel a kenyérsütővel:
 - ⇒ Előre elkészített kenyérkeverékeket lehet feldolgozni. A receptet általában a csomagoláson

H

vagy a dobozban találja.

- ⇒ A mellékelt receptek alapján kenyeret süthet. A könyvesboltokban további szakkönyveket talál ebben a témában. Ez a kenyérsütő a dagasztás, kelesztés és sütés lépéseket képes elvégezni.
- ⇒ tésztát dagaszthat (pl.: Pizza, tészta, sütemény vagy zsemle)
- ⇒ befőzhet lekvárt
- ⇒ A készülékkel maximum 1250 g tömegű kenyeret süthet. Soha ne tegyen a készülékbe ennél a mennyiségnél többre elegendő összetevőt. A folyadékot a sütőformába (2) öntse.

A KENYÉRSÜTŐKRŐL

- A kenyérsütők elsődleges haszna, hogy az összes lépést – dagasztás, kelesztés és sütés – egy helytakarékos, önálló készülék végzi. Ez a kenyérsütő könnyen készíti a legjobb kenyeret, ha a felhasználó követi az utasításokat és megéri az alapelveket.

KIEGESZÍTŐK

- 2 dagasztó lapát (3)
- 1 dagasztó lapát (3)
- 1 mérő kanál (11)
- A cukor, az olaj, és néhány másik hozzávaló mennyisége a receptekben a hagyományos evőkanál.
Nagy, 15 ml-es = evőkanál
Kicsi, 5 ml-es = kávéskanál
- A tepsit (2) megfelelően illesztesse a helyére, hogy a fogaskerekek rendesen érintkezzenek a dagasztó tengellyel. Ezután tegye be a dagasztó lapátokat (3). A forgási irányuk tetszőleges, nem mérvadó. Ha a tengelyekre illesztette a dagasztó lapátokat, akkor addig tekerje őket, míg a helyükön rendesen rögzülnek.

AZ IRÁNYÍTÓ GOMBOK

- START/STOP (12):** Elindítja a programot. Ha a program közben szeretné leállítani a készüléket, akkor 3 mp-ig tartsa nyomva a gombot. Ezután a készülék az 1-es programra tér vissza.
- FARBE (Szín) (13):** Nyomja meg, hogy a barmítási fokozatok – világos, közepes és sötét – közül válasszon. A nyíl az LCD-kijelzőn (16) arra a színfokozatra fog mutatni, melyet kiválasztott. MEGJEGYZÉS: A BREADMIX programban (előre elkészített kenyértészták számára) a héj színe nem beállítható.
- GRÖBE (Méret) (14):** Választhat 2lb (kb. 1000 g), 2lb (kb. 1000 g) és 2.5lb (kb. 1250 g) cipó méretet. A kis nyíl a kiválasztott méretre fog mutatni.
- AUSWAHL (Kiválasztás) (15):** Fő kiválasztó gomb. Nyomja meg, hogy végigpörgesse a programokat.
- ZEIT ▲ (Idő) (16):** Az idő kiválasztása (növekvő).
- ZEIT ▼ (Idő) (17):** Az idő kiválasztása (csökkenő).

PROGRAMOK

- STANDARD (Alap):** Ez az a program, melyet a készülék az első bekapcsoláskor mutat. Ez egy általános program fehér vagy barna kenyér sütésére. A legtöbb recept ezt a programot használja.
- KURZ (Rövid):** Rövidebb ideig végzi a lépéseket, hogy a kenyér rövidebb idő alatt készüljön el. MEGJEGYZÉS: A cipó mérete ebben a programban nem állítható.
- FRANZÖSISCH (Francia):** Ez a beállítás valamivel hosszabb, mint a STANDARD (Alap) program, mert a dagasztás és a kelesztés idő hosszabb, hogy a cipó 'könnyed' tésztájú legyen, mint a franciás kenyerek. MEGJEGYZÉS: A cipó mérete ebben a programban nem állítható.
- SCHNELL (Gyors):** Ez a mód hasonlít a KURZ (GYORS) programhoz, a lépések ideje rövidebb a gyorsabb elkészítés érdekében. MEGJEGYZÉS: A cipó mérete ebben a programban nem állítható. A cipó mérete ebben a programban nem állítható. KURZ (GYORS) mód a siker nélküli receptek elkészítésére alkalmas.

H

- VOLLKORN (Korpás kenyér):** Ebben a módban a dagasztás és a kelesztés lépések hosszabbak, hogy az alacsony siker tartalmú korpálsztból készülő és a korpás kenyér jobb minőségének érdekében.
- KUCHEN (Sütemény):** Ez program sütemény készítésére. MEGJEGYZÉS: A barmítási fokozatok nem állíthatóak ebben a módban.
- TEIG (Tészta):** A dagasztás és a kelesztés minden lépését elvégzi, de a sütést nem végzi el. MEGJEGYZÉS: A barmítási fokozat és a cipó méret nem állítható.
- BACKEN (Sütés):** Kizárólag csak a sütési fázist végzi el. Például az előre elkészített tészták sütésére alkalmas. Például az előre elkészített tészták sütésére alkalmas.
- MARMELADE (Lekvár):** Keverő és melegítő program, ideális a lekvár főzéshez.
- BROT MISCHUNG (Kenyerkeverék):** Kifejezetten előrecsomagolt kenyértészta-keverékek kisütéséhez való program.

HOZZÁVALÓK

- A kenyérsütés legfontosabb lépése a megfelelő hozzávalók kiválasztása. A következő egyszerű szabályt kövesse: Legjobb hozzávalók – legjobb eredmény, gyenge hozzávalók – gyenge eredmény. Például: Ha jó élesztőt, jó lisztet és hideg vizet önt össze és egy öreg lábában, akkor a tészta meg fog kelni! A kenyérsütő egyetlen lépése sem fogja meggátolni a tészta kelését, tehát a cipó nem kel meg, akkor abban valószínű, nem a készülék a hibás. Valószínű a hozzávalók miatt nem kel meg. Az időmegtakarítás érdekében a kenyér minden összetevőjéről összegyűjtöttünk információkat.
- LISZT:** A kenyérbélesztés legfontosabb eleme az a protein – a siker – mely a lisztben található és lehetővé teszi, hogy a kenyér megtartsa a formáját és megkösse az élesztő által termelt széndioxidot. Az 'erős liszt' azt jelenti, hogy magas a sikertartalma a lisztnek. Valószínű kemény gabonából lett őrölve és különösen alkalmas kenyérsütésre.
- BARNA LISZT (vagy HÁZI LISZT):** A barna liszt kb. 85% búzamazot tartalmaz. A búzamaz korpájának nagy részét eltávolították. A barna lisztből készülő kenyerek általában kisebbek, mint a fehér kenyerek, mert alacsonyabb a siker tartalmuk, de általában több liszt van bennünk és sűrűbb a szerkezetük a barna kenyereknek. Ha ebből a lisztből jobb fajta erősebb lisztet vásárlunk a kenyérsütővel jobb eredményt tudunk elérni.
- KORPÁS KENYÉR VAGY KORPÁS LISZT:** Ez a fajta liszt a búzaszem minden eredeti részét tartalmazza, ideértve a korpát - a búza kemény külső héját, mely kitűnő rostforrás is. A barna lisztből egy erős finomra őrölt alapfajtát válasszon a kenyérsütéshez. A kopa a korpás lisztben meggátolja a siker kiválását, így a korpás kenyér kisebb és sűrűbb szerkezetű, mint a fehérkenyér.
- ÉLESZTŐ** az élőflóra, mely a tészta dagadását okozza. Szén-dioxid buborékokat termel, melytől megkel a tészta. A kenyérsütőkben a kis tasakokba csomagol, szárított és 'Könnyen keverhető' élesztő használata javallott. Ennek az élesztőnek nem kell cukor, hogy az erjedés beinduljon, így minden következmény nélkül csökkentheti a kenyér cukortartalmát. Kerülje a tubusokban és konzervdobozokban árult élesztők használatát, mert rosszabb minőségűek miután ki lettek nyitva. A tasakokban árult élesztő érzékeny a nedvességre, ezért a megbontott és fel nem használt részt ne tárolja egy napnál hosszabb ideig.
- SÓ** természetesen kell a kenyérhez, de a nagyon erősen erjedő élesztőt is lassítására is használják.
- VAJ** (vagy ZSÍR) javítja a lisztet és a cipó puhább lesz. A vaj helyettesíthető margarinnal vagy olíva olajjal. Kerülje az alacsony zsírtartalmú termékek használatát, mert kevesebb mint 40% zsírt tartalmaznak és nem érik el ugyanazt a hatást.
- CUKOR** a liszthez kerül adalékként és a héj bamulását segíti elő. MEGJEGYZÉS: A legtöbb tasakos élesztőnek nem kell cukor az erjedéshez.

H

- **VÍZ:** Ha lehet, puha vizet használjon, de a kenyérsütő kemény vízzel is jó kenyeret fog sütni. A víz hőmérsékletéről sok különböző vélemény létezik. A megoldás egyszerű. Ha a kezét a vízbe tartja, és hideg érzi, akkor pont jó a víz. Nincs szükség a víz előmelegítésére. Ha túl hidegnek tartja a csapból folyó vizet, akkor hagyja egy órát a konyhában állni, mielőtt használná. A meleg víz használata megölheti az élesztőt. A kenyérfőzés legfontosabb eleme az a protein – a siker – mely a lisztben található és lehetővé teszi, hogy a kenyér megtartsa a formáját és megkösse az élesztő által termelt széndioxidot. Az „erős liszt” kifejezés azt jelenti, hogy a lisztnek magas a sikértartalma.
- **EGYÉB HOZZÁVALÓK** lehetnek a szárított gyümölcsök, sajt, tojás, dió vagy joghurt az egyéb gabonafélékhez, mint például rozsliszt, kukoricaliszt vagy egyéb fűfélék és fűszer. Van néhány dolog, ami figyelembe kell venni a legjobb eredmény érdekében. Mindig ügyeljen a nedvességtartalomra. Megfelelően adagoljon olyan dolgokat, mint például sajt, tej, friss gyümölcs, a magas víztartalom miatt, mely a kenyér végső formáját befolyásolja. Megfelelően adagoljon olyan dolgokat, mint például sajt, tej, friss gyümölcs, a magas víztartalom miatt, mely a kenyér végső formáját befolyásolja. Először csak száraz hozzávalókat adagoljon, mint például a parmezán sajt, szárított tej vagy szárított gyümölcs. Idővel egyre jobban kezeli a készüléket ránézésre meg fogja tudni állapítani, hogy a tészta túl nedves vagy túl száraz-e, és tehet hozzá meg lisztet vagy vizet. Ne felejtse el a hozzávalók sótartalmát sem figyelemmel kíséni. A só lelassítja az élesztő erjedését. Végül, ha a hozzávalók nedvesek, mint például a joghurt vagy szárazak, mint a fűfélék, akkor ezeket a legelején hozzáadhatja a tésztához. A dió vagy a szárított gyümölcs hozzáadásának idejét a készülék sípszóval jelzi a dagasztás közben. A sípszók időpontjait a *PROGRAM IDŐK* táblázatban találja meg.
- **KÖRNYEZET:** Végül, de nem utolsó sorban a környezet, melyben a kenyér készül, is része a hozzávalóknak. A kenyérsütő nagy hőmérséklet skálán képes működni, de a kenyerek méretei között 15% eltérés is lehet, attól függően, hogy nagyon meleg vagy nagyon hideg helyiségben készültek-e. Ne helyezze a készüléket huzatos helyre. A készülék megvédi a tésztát a huzattól, de csak bizonyos határokon belül. Ha a helyiség páratartalma magas, akkor ez is hatással lehet a kenyér méretére. Általános szabályként azt lehet mondani, hogy ha a szoba kellemes környezetet biztosít Önnek, akkor a kenyérsütő is jó helyen van.

A KENYÉR TÁROLÁSA

- A házilag készített kenyér nem tartalmaz mesterséges tartósítószeret. Ha a kenyeret tiszta és légmentes edényben és hűtőszekrényben tárolja, akkor 5-7 napig is eláll. A kenyeret le is lehet fagyasztani, de mielőtt betenné a műanyag zacskóba és a mélyhűtőbe, engedje teljesen kihűlni a kenyeret.

AZ ÖN ELSŐ KENYERE

- A következő recept egyszerű fehér kenyér elkészítéséhez való. Ha általában nem is eszik fehér kenyeret, javasoljuk, hogy ezt készítse el elsőnek, mert ez a legkönnyebb.
- Kövesse a megadott sorrendben a lépéseket a következő oldalon. Az 1000 g / 2 lb cipőhöz következőkre lesz szüksége:

Víz	310 ml
Erős fehér liszt	560 g
Cukor	2 ek
Vaj vagy margarin	2 ek
Só	2 ek
Élesztő (tasakos)	2 tk (általában 1 teli 7 g-os tasak)
- Használjon megbízható konyhai mérleget a liszt kimérésére. Használja a mérő csészét (10) a folyadékok kiméréséhez vagy akár egy ml beosztású mérőedényt.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el minden csomagoló anyagot.
- A készüléket tisztítsa meg az első használat előtt (l. *TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS*).

H

- Az első használatkor enyhe füst- és szagképződés lehetséges. Ez a gyártási maradványok miatt keletkezik, melyek a készülék felületén elégnak.

HASZNÁLAT

- A sütőformát (2) az óra járásával ellentétesen fordítva vegye ki. A két dagasztóhorgot (3) helyezze a sütőforma (2) alján lévő hajtótengelyekre (4). Kérjük, győződjön meg róla, hogy a dagasztóhorgok(3) jól a helyükre kerültek.
- A hozzávalókat öntse a sütőformába (2) (lásd a *HOZZÁVALÓK ÉS RECEPTEK* fejezetet). A hozzávalókat feltétlenül a sütőformába (2) öntse, még mielőtt a sütőformát (2) a készülékbe tenné. Különböző a készülék összekoszolódna, illetve a fűtőszálak megsérülhetnek.
- A hozzávalókat a receptben megadott sorrendben öntse a sütőformába (2). Először a folyadékot öntse bele, majd a lisztet. A cukrot és a sót a liszt szélénél helyezze el. A liszt közepén egy apró lyukat formázzon az élesztőnek. Kérjük figyeljen oda, hogy az élesztő sem a sóval, sem a cukorral és a folyadékkal se érintkezzen.
- Helyezze a sütőformát (2) a készülékbe. Az óra járásával megegyezően forgassa el, míg hallható kattánással be nem akad. Zárja le a fedelet (6).
- A hálózati csatlakozót (1) dugja be egy megfelelő konnektorba.
- **A STANDARD** (Alaprogram) felirat jelenik meg:
Sütési idő: 3 óra 30 perc
FARBE (Szín): Közepes
GRÖSSE (Méret): 2lb (1000 g)
- Másik program kiválasztása: **Az AUSWAHL** (Kiválasztás) gombot (15) addig nyomja, míg a kívánt program száma meg nem jelenik az LCD – kijelzőn (18).
- Esetleg a **GRÖSSE** (Méret) (14) és a **FARBE** (Szín) (13) gombokkal finomítson a beállításon (lásd a *TÁBLÁZATOK* bekezdést).
- Az **IDŐ**-Funkciót most beállíthatja (lásd Az időzítés használata).
- Nyomja meg a **START/STOP** (Start/Stop) (12) gombot. A készülék most szobahőmérsékletűre melegíti a tésztát. A dagasztóhorgok (3) ezután elkezdik a tészta dagasztását.
- Most a program ideje elindul. Az LCD - kijelzőn (18) a megadott idő visszaszámlálása jelenik meg. A kenyérsütő most a különböző munkafolyamatokat végzi el: Dagasztás, kelesztés és sütés – a választott programtól függően.
- A dagasztás alatt a készülék pár percen keresztül összekeveri a hozzávalókat.
- A készülék hallható vibrálása normális jelenség a dagasztás közben.
- Ezután a készülék keleszti a tésztát. Az élesztő ekkor fejti ki hatását és előfordulhat, hogy ez idő alatt a készülék ablaka (7) bepárásodik.
- Ha a készülékből füst szivárogna, a fedelet (6) mindenképpen hagyja zárva. Húzza ki a hálózati csatlakozót (1) a konnektorból. A tésztát a készülékben semmiképpen se vízzel oltsa el! Füst akkor is keletkezhet, ha a tészta túlsordul a sütőformán (2) és a fűtőszálra kerül.
- Működés közben a készüléket lehetőleg ne nyissa ki az alapos átsülés érdekében. A sütés folyamatát az ablakon (7) keresztül megfigyelhető.
- Az idő 1/3-ának elteltekor hangjelzés hangzik el, ha az alábbi programok egyikét használja: **STANDARD** (Alap), **KURZ** (Rövid), **FRANZÖSISCH** (Franciás), **VOLLKORN** (Bama), **KUCHEN** (Sütemény), **TEIG** (Tészta), **BROT MISCHUNG** (Kenyerkeverék) (l. *TÁBLÁZATOK* bekezdés). Ezek azok az időpontok, melyekben további hozzávalókat, pl. mogoró, a készülékbe tegyünk. Óvatosan nyissa fel a fedelet (6), tegye be a hozzávalókat, majd zárja le a fedelet (6). Kérjük vigyázzon a Felszálló gőzre !
- A beállított program lejárta után az LCD-kijelző (18) 0:00 mutat. A kenyér megsült.
- A hálózati csatlakozót (1) húzza ki a konnektorból.
- Nyissa ki a fedelet (6). A sütőformát (2) védőkesztyűvel vegye ki a készülékből.
Figyelem: A sütőforma (2) nagyon forró!
Kérjük, a felszálló gőzökre ismét figyeljen.
- A sütőformát (2) hőálló felületre tegye le, soha ne helyezze terítőre vagy műanyag felületre .

H

- A sütőformát (2) kb. 5 percig a készülékben hagyjuk hűlni, mielőtt a kenyeret kivenné a sütőformából (2). Ezután vegye ki a készülékből a sütőformát (2). Óvatosan rázza, míg a kenyér ki nem csúszik.
- A készülék a kenyeret egy óráig tartja melegen, hacsak előbb ki nem veszi a készülékből.
- Ha a dagasztóhorgok (3) még a kenyérben vannak, akkor ezeket egy tompa tárgygal letávolíthatja. Ha lehet, kérjük, fa eszközt használjon, hogy a tapadásmentes dagasztóhorgok (3) meg ne sérüljenek.
- A kenyeret kb. 30 percnyi hűlés után lehet fogyasztani.

AZ IDOZÍTÉS MÜKÖDTETÉSE

- A legjobb időzítés, ha a kenyérsütőt éjszaka miködttetjük, így a kenyér reggelre készen van. Ha kiválasztotta a kívánt programot, egyszerűen nyomja meg a **ZEIT ▲** (Idő) (16) gombot vagy a **ZEIT ▼** (Idő) (17) gombot az irányító panelen és a szám a kijelzőn 10 perces lépéseken növekszik. Ennek segítségével késleltetheti a program végét az egyéni kívánságainak megfelelően. Fontos, hogy a kijelzőn az eltelt idő mutatja, attól kezdve, hogy megnyomta a **START/STOP** (Start/Stop) (12) gombot, míg a kenyér kész nem lesz. Például: Miután kiválasztotta a kívánt programot és a **ZEIT ▲** (Idő) (16) **ZEIT ▼** (Idő) (17) gombot nyomva tartja, míg a kijelzőn az 5:00 meg nem jelenik, majd megnyomja a **START/STOP** (Start/Stop) (12) gombot, akkor 5 óra múlva lesz kész a cipó. Ha például tovább nyomja a **ZEIT ▲** (Idő) (16) gombot és a kijelzőn 8:10 jelenik meg, akkor a cipó 8 óra és 10 perc múlva lesz kész. Nyomja meg & és tartsa nyomva a **ZEIT** (Idő) (bal/jobbs) gombokat, hogy gyorsan a kívánt időpontra tekerjen. Legfeljebb 13 órás időközt lehet beállítani.
- **MEGJEGYZÉS:** Ha egyszer megnyomta a **START/STOP** (Start/Stop) (12) gombot, akkor az időzítésen már nem tud állítani. Ha ki akarja kapcsolni az időzítés, akkor nyomja meg a **START/STOP** (Start/Stop) (12) gombot 3 mp-en keresztül és a készülék leáll, miután újra ki kell választania a programot és késleltetési időt is. **TANÁCS:** Ezt már ne tegye meg, ha az első dagasztás már megtörtént. Ne használjon romlandó hozzávalókat, mint például tej vagy tojás, ha a késleltető időzítőt használja, mert ezek megromolhatnak, míg a tepsiben vannak (2). A késleltetési idő nem lehet kevesebb, mint a tényleges elkészítési idő.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Vegye figyelembe a biztonsági előírásokat.
- Hagyja, hogy a készülék teljesen lehűljön, mielőtt megkezdi a tisztítást.
- Setleg vegye ki a sütőformát (2) a készülékből, illetve távolítsa el a dagasztóhorgokat (3) a hajtótengelyekből (4). A sütőforma (2) és a dagasztóhorgok (3) tapadásmentesek. Így tisztításuk is könnyebb. A sütőformát (2) és a dagasztóhorgokat (3) enyhe mosogatószerrel és meleg vízzel tisztítsa. Semmilyen esetben sem használjon erős tisztítószert, surlószert vagy karcoló szivacsot! Ha a dagasztóhorgok (3) összesülnek, vagy csak nehezen lehet a hajtótengelyről leszedni (4), akkor a sütőformát (3) forró vízzel töltsse meg. Kb. 30 perc múlva ismét próbálja meg leszedni. Ezeket az alkatrészeket alaposan törölje el, mielőtt ismét a készülékbe helyezné.
- A sütőformát (2) és a dagasztóhorgokat (3) ne tegye mosogatógépbé!
- A sütőformát ne tegye forró vízbe! Ezzel tönkretetheti a fenéken lévő védőfelületet.
- A sütőteret és a burkolatot bevezett ronggyal törölje át és gondosan törölje szárazra.

GYAKRAN FELTETT KÉRDÉSEK

- K: A motor nem indult el amikor megnyomtam a **START/STOP** gombot.
V: Nem kell elindulnia. Minden program előmelegítéssel indul, melynek célja, hogy minden hozzávaló megfelelő hőmérsékleten mielőtt elindulna a folyamat.
- K: A készülék sípolt a folyamat során.
V: Ez a jelzés arra figyelmeztet, hogy be lehet tenni további hozzávalókat, mint például gyümölcs vagy dió. Némely recept tartalmaz külön hozzávalókat. További információt a megfelelő receptben talál.
- K: Miután kész lett a kenyér egy másikat szerettem volna készíteni, de a folyamat ne indult el.
V: A készüléknek át kell hűlnie, mielőtt egy újabb kenyeret készítene.

H

PROBLÉMAK

- **Összeesett cipők:** Ez különösen akkor fordul elő, ha a kelesztés közben nagyon megnő a tészta, majd a sütés megkezdésekor a tészta összeesik. Ez legtöbbször azért van, mert a tészta nem elég erős. Miközben az élesztő gáz termel a vékony tészta szép formát vesz fel, de amint a sütés megöli az élesztőt, a cipő összeesik a saját súlya alatt.
⇒ Ha a keverék túl nedves, akkor vékony lesz a tészta. Túl sok víz/nem elegendő liszt. Ez ázott tésztát okoz. A tészta legyen puha, de erős. Némely liszthez változtatni kell az összetevők mértékén.
⇒ Némely liszt kevesebb vizet vesz fel. Ebben az esetben adjon még 50 g lisztet a keverékhez, hogy vastagabb legyen a tészta..
- **Az élesztő által termelt buborékok megszöknek!** A sikér nélküli tészta olyan, mint a szappan nélküli víz, nem lehet benne buborékot csinálni.
⇒ A fehér liszt, amit használ, valószínűleg alacsony sikértartalmú, ahhoz hogy jó tésztát lehessen belőle készíteni.
- **Az élesztő nem erjed, vagy elint.**
⇒ Ha meleg vizet önt a keverékhez, akkor az élesztő kimerülhet még a kelesztés befejezése előtt. A csapvíz általában megfelelő. Arra különösen ügyeljen, hogy az élesztő ne érintkezzen a vízzel, mielőtt a keverési folyamat beindul. Ez különösen a késleltető időzítés használata esetén fontos.
⇒ Ellenőrizze a tasakon a szavatossági idő. Ha túl közel van a lejárat, akkor inkább vegyen újat.
⇒ Kerülje a már nyitott tasakban lévő élesztő használatát. Minden adaghoz új élesztőt használjon.
- **A cipő nem kelt meg!** Sok esetben a fentebb említett okok miatt ne kel meg a kenyér. De először a legalapvetőbb dolgokat vegyük sorra:
⇒ Korpálisztes és bamalisztes cipőtészta ritkán kel meg annyira, mint a fehér lisztes.
⇒ Nem tett hozzá élesztőt? Könnyű kifelejtteni.
⇒ A leggyakrabban előforduló hiba, hogy a teáskanál só helyett, evőkanálnyi sőt teszünk a tésztába. Az élesztő nem fog kellően erjedni, ha túl sok sőt tesz a tésztába.
⇒ A liszt és az élesztő is jó minőségű kell, hogy legyen.
⇒ A keverék túl száraz lett. Adjon a tésztához 1 evőkanál vizet, ha szükséges. Ha úgy véli, hogy az élesztőt mértékét kell növelni, akkor adjon a keverékhez 1/2 tk-nyi élesztőt.
- **A cipő túlságosan megkelt és odaragadt a fedélhez!**
⇒ Ez általában akkor fordul elő, ha túl sok az élesztő, vagy túl sok a víz vagy a liszt, vagy elfelejtett sőt adni a tésztához. A só visszafogja az élesztőt – a só nélkül a cipő túl nagyra nőhet.

MŰSZAKI ADATOK

Szükséges áramerősség	:	230V~ 50Hz
Energiafelhasználás	:	1000 Watt

GARANCIAFELTÉTELEK ES UGYFELSZOLGALAT

Készülékeinket szállítás előtt rendkívül pontos minőségi ellenőrzésnek vetjük alá. Ha ennek ellenére gyártás vagy szállítás közben károsodás történt, kérjük, juttassa vissza a készüléket a kereskedőnek. A törvény által meghatározott jogokon kívül a vásárló a következő garancia értelmében is követeléssel élhet: A megvásárolt készülékekre 2 év garanciát biztosítunk, a vásárlás napjától számítva. Ezalatt az időszak alatt ingyen vállalunk minden javítást, amely bizonyíthatóan gyártási vagy anyaghibának tudható be. Ekkor vagy kicseréljük készülékét, vagy ingyen megjavítjuk. Nem érvényes a garancia azokra a meghibásodásokra, melyek helytelen használat vagy hamadik személy által történő javítás, beavatkozás vagy nem gyári alkatrész behelyezése közben vagy után jönnek létre.

 által elismert

MELLÉKLET – A SÜTÉSI FAZISIDÓK TABLAZATA

Program szám	1	2	3	4
Program név	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g / 2.5 lb / 1,250g		2.0 lb / 1,000 g	
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Előmelegítés	20 perc 17 perc	5 perc	22 perc	3 perc
Keverés:	3 perc	3 perc	3 perc	3 perc
Dagasztás 1:	2 perc	2 perc	2 perc	2 perc
Dagasztás 2: Fűtés 25°C-nál	13 perc Jelzés 2:57-nél 3:04-nél	20 perc Jelzés 1:33-nél	21 perc Jelzés 3:12-nél	5 perc
Kelés 1: Fűtés be / ki 25°C-nál	45 perc	-	45 min	
Kelés 2:	19 perc	7 perc	26 perc	7 perc
Kelés 3:	46 perc	26 perc	51 perc	27 perc
Sütés:	62 perc 55 perc	55 perc	65 perc	65 perc
Melegen tartás:	60 perc	60 perc	60 perc	
Az időzítő programozása	13 h	-	13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME- LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 1,250 g g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 perc 37 perc		22 perc	-	15 perc	22 perc 11 perc
3 perc	3.5 perc	3 perc	-	45 perc, fűtéssel	3 perc
2 perc	20 perc Gyümölcs- jelzés 1:49	2 perc	-	Pihentetés 20 perc	2 perc
13 perc		16 perc Gyümöl- cs- jelzés 1:12	-	Befejezve	13 perc Gyümöl- cs- jelzés 2:45
45 perc		-			45 perc
19 perc		45 perc	-		19 perc
36 perc		22 perc	-		40 perc
62 perc 55 perc	80 plusz 60 perc pihentetés			60 perc	56 perc
60 perc		-		60 perc	60 perc
13 h		-		13 h	13 h

RECEPT

Fehérkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
keménybúza-dara	150 g	200 g
kenyérliszt	350 g	500 g
élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD (Alap):

Francia fehérkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	550 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	525 g	700 g
keménybúza-dara	75 g	100 g
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRANZÖSISCH (Francia)

Diós- mazsolás kenyér

Tipp: A mazsolát és a diót a hangjelzés után adjuk hozzá (A második dagasztási fázisban).

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	275 ml	350 ml
margarin vagy vaj	30 g	40 g
só	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
cukor	1 evokanál	2 evokanál
kenyérliszt	500 g	650 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag
mazsola	50 g	50 g
örölt dió	40 g	60 g

Program: STANDARD

Olasz fehér kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	570 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
növényi olaj	1 evokanál	1,5 evokanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	475 g	650 g
gabonadara	100 g	150 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

H

Mákos kenyér

Tipp: Az utolsó kelés előtt nyissuk ki rövid ideig a fedelet, kenjük meg a tésztát vízzel, majd osszuk el rajta a mákot. A mákszemeket finoman nyomjuk rá a kezünkkel.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	570 ml
kenyérliszt	500 g	670 g
gabonadara	75 g	130 g
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
egész orölt mák	50 g	75 g
orölt szerezcsendió	1 csipet	2 csipet
vaj	15 g	20 g
reszelt parmezán sajt	1 evokanál	1,5 evokanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: KURZ

Zabpelyhes kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
margarin vagy vaj	25 g	30 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
bama cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
zabpelyhely	150 g	200 g
kenyérliszt	375 g	550 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: KURZ

Írós kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	375 ml	550 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	500 g	760 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRANZÖSISCH

Klasszikus fehér kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tej	275 ml	350 ml
margarin vagy vaj	25 g	30 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	500 g	650 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

H

Teljes kiorlésu kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
margarin vagy vaj	25 g	35 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	270 g	380 g
teljes kiorlésu gabonaliszt	270 g	380 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Mazsolás kenyér

Tipp: A mazsolát vagy más aszalt gyümölcsöt a hangjelzés után adjuk hozzá, a második dagasztási fázisban.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	275 ml 350 ml	
margarin vagy vaj	30 g 40 g	
só	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
méz	1 kávéskanál	2 kávéskanál
kenyérliszt	500 g	650 g
fahéj	3/4 kávéskanál	1 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag
mazsola/aszalt gyümölcs	75 g	100 g

Program: KURZ

Durva kiorlésu kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	300 ml	450 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
száraz búzakovász	25 g	40 g
kenyérliszt	500 g	670 g
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: FRANZÖSISCH

Megjegyzés: A kovász javítja a tészta percoségét, frissességét és ízét. Lányabb, perct a rozskovász.

Hagymás kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1 kávéskanál
sült hagyma	50 g	75 g
kenyérliszt	540 g	760 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

H

Édes kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
friss tej	275 ml	400 ml
margarin vagy vaj	25 g	35 g
tojás	2	4
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
méz	2 evokanál	3 evokanál
kenyérliszt	500 g	700 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

Burgonyás kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
margarin vagy vaj	25 g	35 g
tojás	1	1
áttört főtt burgonya	150 g	200 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	630 g	780 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: SCHNELL

Kovászos kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
víz	350 ml	450 ml
kenyérfúszter	1/2 kávéskanál	1 kávéskanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
rozsliszt	250 g	340 g
kenyérliszt	250 g	340 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD

A koncentrárt, szárított kovász 15 g-os kiszerezésben kapható.

Búza Graham-kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	550 ml
só	1 kávéskanál	1 kávéskanál
vaj vagy margarin	25 g	30 g
méz	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
Ecet	3/4 kávéskanál	1 kávéskanál
teljes búzaliszt	500 g	700 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: VOLLKORN

H

Durvaszemu barna kenyér

Tipp: A fuszereket egészben vagy megtörve is hozzáadhatjuk. Az utolsó kelés előtt nyissuk ki rövid ideig a fedelet, kenjük meg a tésztát vízzel, majd adjuk hozzá a zabot vagy a kölest. A zab- vagy köleszemeket finoman nyomjuk szét a kezünkkel.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	450 ml
rozsliszt	170 g	220 g
teljes búzaliszt	170 g	220 g
tönkölyliszt	170 g	220 g
cukorrépa-suritmény	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
egész szegfubors	1/4 kávéskanál	1,5 kávéskanál
koriander	1/4 kávéskanál	1,5 kávéskanál
orölt szerecsendió	1 csipet	2 csipet
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Rozskenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	450 ml
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
rozsmaláta	10 g	15 g
rozsliszt	300 g	400 g
kenyérliszt	200 g	260 g
élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: VOLLKORN

Almás-diós kenyér

tojás	2
tej	40 ml
olaj	4 evokanál
cukor	1 csésze
Granny Smith alma meghámozva, lereszelve	2 csésze
aprított dió	1 csésze
liszt	380 g
nátriumbikarbonát	1 kávéskanál
sütőpor	1 kávéskanál
só	1/2 kávéskanál
szerecsendió	1/2 kávéskanál
fahéj	1/2 kávéskanál

Program: SCHNELL

Ír szódakenyér

író	370 ml
tojás	2
kömény	1 kávéskanál
liszt	500 g
cukor	1/2 csésze
nátriumbikarbonát	1 evokanál
só	1/2 kávéskanál
mazsola	1 csésze

Program: KURZ

H

Banános-diós kenyér

tej	250 ml
olaj	4 kávéskanál
banán hámozott és összetört	2 csésze
tojás	4
cukor	1/2 csésze
sötét barna cukor	1/2 csésze
aprított dió	1 csésze
liszt	380 g
nátriumbikarbonát	2 kávéskanál
só	2 kávéskanál

Program: KURZ

Magos kenyér

tej	250 ml
tojás	4
olaj	1/3 kávéskanál
cukor	1/4 csésze
só	1 kávéskanál
liszt	300 g
kukoricaliszt	120 g
sütopor	5 kávéskanál

Program: KURZ

TELJES KIORLÉSU KENYEREK

Hét gabonás kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	500 ml	700 ml
margarin vagy vaj	30 g	50 g
só	1,5 kávéskanál	2 kávéskanál
cukor	1,5 kávéskanál	2 kávéskanál
ecet	1,5 kávéskanál	2 kávéskanál
teljes kiorlésu gabonaliszt	550 g	750 g
7-mag pehely	200 g	300 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

Bajor teljes kiorlésu kenyér

Tipp: Kömény helyett használhatunk 1/2 kávéskanál (5 g) koriandert, ánizskaprot vagy ánizst is.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	300 ml	360 ml
teljes búzaliszt	400 g	570 g
teljes rozsliszt	125 g	150 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	2 kávéskanál
közepes nagyságú fott és áttört burgonyák	100 g	150 g
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

H

Teljes kiorlésu juharkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
margarin vagy vaj	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
juharszirup	1,5 kávéskanál	2 kávéskanál
kenyérliszt	540 g	260 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Teljes kiorlésu joghurtos kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz vagy tej	250 ml	300 ml
joghurt	150 g	200 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
ecet	3/4 evokanál	1 evokanál
teljes búzaliszt	500 g	700 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Pollerkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
margarin vagy vaj	30 g	40 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cuko	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
búzapoller	75 g	100 g
búzacsíra	50 g	70 g
búzacsíra	1 evokanál	1,5 evokanál
teljes búzaliszt	400 g	650 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

Gabonakenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	450 ml	650 ml
teljes búzaliszt	175 g	250 g
teljes rozsliszt	175 g	250 g
durva orlésu rozs	50 g	70 g
orölt éretlen tönköly	50 g	70 g
orölt hajdina	50 g	70 g
napraforgómag	35 g	50 g
tökmag	35 g	50 g
lenmag	1 evokanál	1,5 evokanál
szezámag	1 evokanál	1,5 evokanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
méz	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: VOLLKORN

H

Tönkölykenyér

Tipp: Az utolsó kelés előtt rövid ideig nyissuk ki a készülék fedelét. A sós kenyeret nedvesítsük meg meleg vízzel, osszuk el a tönkölyt vagy a zabpelyhet, majd a köményt finoman nyomjuk kezünkkel a tésztához.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	400 ml	500 ml
teljes tönkölyliszt	230 g	280 g
teljes rozsliszt	180 g	230 g
durva orlésu tönköly	180 g	180 g
napraforgómag	75 g	100 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
száritott kovász	3/4 csomag	1 csomag
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

100%-os búzakenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	500 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
méz	1 kávéskanál	2 kávéskanál
teljes búzaliszt	540 g	760 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

Barna kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	400 ml	450 ml
teljes rozsliszt	180 g	180 g
teljes búzaliszt	230 g	280 g
fekete maláta (Barley maláta)*	10 g	15 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
napraforgómag	75 g	100 g
sötét cukorrépa-surítmény	3/4 csomag	1 csomag
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN* A kenyérbélnék sötét szint ad.

Teljes kirolésu tiszta búzakenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	550 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
növényi olaj	1 evokanál	1 evokanál
méz	3/4 kávéskanál	1 kávéskanál
cukorrépa-surítmény	3/4 kávéskanál	1 kávéskanál
teljes búzaliszt	500 g	760 g
valódi búzaglutén	3/4 evokanál	1 evokanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

H

Sörös cipó

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	200 ml	225 ml
sör	200 ml	225 ml
teljes búzaliszt	230 g	280 g
hajdinaliszt	180 g	180 g
teljes tönkölyliszt	180 g	180 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
szezámag	50 g	75 g
fekete maláta (Barley maláta)	5 g	10 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag
száritott kovász	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

KÜLÖNBÖZŐ SÜTÖTT FINOMSÁGOK

Színes reggeli-kenyér

Tipp: A ropogós müzlit helyettesíthetjük csokoládés vagy másféle müzivel is.

Poids de la miche	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tej	250 ml	330 ml
kenyérliszt	425 g	570 g
cukor	1,5 evokanál	2 evokanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
aszalt és durvára vágott szilva	15 g	20 g
ropogós müzli	50 g	75 g
kókuszpehely	< 3/4 evokanál	< 1 evokanál
vaj	25 g	35 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

Rumos-mazsolás-diós kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tej vagy víz	280 ml	350 ml
40%-os rum	1 evokanál	1 evokanál
vaj	30 g	40 g
teljes búzaliszt	500 g	650 g
fenyoméz	2 evokanál	3 evokanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
egész dióbél*	40 g	60 g
Schwartau rumos mazsola*	50 g	75 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

* Ezeket az hozzávalókat az első hangjelzés után adjuk hozzá.

H

Joghurtos kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz vagy tej	250 ml	300 ml
joghurt	150 g	200 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	500 g	700 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Francia mézes kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	325 ml	450 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
olívaolaj	2 evokanál	1,5 evokanál
méz	1,5 evokanál	3/4 evokanál
kenyérliszt	450 g	600 g
keménybúza-liszt	75 g	100 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

Friss sajtos kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz vagy tej	200 ml	300 ml
margarin vagy vaj	30 g	40 g
Egész tojás	1	1
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
Kömíger friss sajt	125 g	200 g
kenyérliszt	500 g	700 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Amarettó kenyér

Tipp: Mandulaforgács helyett használhatunk orölt mandulát is. Az amarettót helyettesíthetjük tejjel vagy vízzel is.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tej vagy víz	200 ml	250 ml
amarettó	75 ml	100 ml
kenyérliszt	500 g	650 g
cukor	1 evokanál	2 evokanál
só	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
vaj	30 g	40 g
mandulaforgács	75 g	100 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program SCHNELL

H

Zöldfuszerekenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	375 ml	550 ml
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
vaj	10 g	20 g
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	500 g	760 g
friss, apróra vágott petrezselyem vagy zöld-fuszerekeverék	1,5 evokanál	2 evokanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Rizskenyér

Foizzuk meg a rizst erosen sós vízben, és a vízben hagyjuk lehulni. Orizzuk meg a fozovizet, és az alább leirt módon használjuk fel.

Tipp: A rizs fozovize helyett használhatunk tejet is.

Hozzáadhatunk még 2-3 evokanál mazsolát és 1 kávéskanál fahéjat.

Nagyobb méretu cipó nem sütheto, mert a kenyér túl ragadós lenne.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
a rizs fozovize	300 ml	350 ml
kenyérliszt	540 g	650 g
Kerek rizsszemek- tiszta tömeg	50 g	75 g
cukor	2 kávéskanál	3 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

Sárgarépás kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	275 ml	350 ml
vaj	25 g	30 g
kenyérliszt	500 g	650 g
vékonyra vágott sárgarépa*	60 g	90 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

* Készíthetünk sárgarépalevet is, és a fent megadott mennyiségu, préselés után megmaradt sárgarépát is hozzáadhatjuk.

Program: STANDARD

Tojásos kenyér

Tipp: A tojásokat üssük egy mércés pohárba, míg a kívánt mennyiséget el nem értük. A kenyeret azonnal süssük meg, és frissen fogyasszuk el.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	550 ml
kenyérliszt	525 g	700 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
napraforgómag	35 g	50 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

H

Napraforgómagos kenyér

Tipp: A napraforgómagot az első hangjelzés után adjuk hozzá. Használhatunk tökmagot is. Ha a magokat röviden megpirítjuk, ízük intenzívebb lesz.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	550 ml
vaj	30 g	40 g
kenyérliszt	525 g	700 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
napraforgómag	35 g	50 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Füvés-diós kenyér

Tipp: Ha friss diót használunk, amelyen a dióbelet borító hártya még puha, a kenyér íze kissé kesernyés, de nagyon ízletes lesz, és kitűnően illik az újborkhoz.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	550 ml
kenyérliszt	260 g	320 g
rozsliszt	400 g	450 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
finomra vágott szárított		
füge	50 g	60 g
aprított dió	50 g	60 g
méz	1,5 kávéskanál	2 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Esküivoi kenyér

Tipp: Amikor az idő kijelző 1:30-at mutat, egy 5 cm átméretű agyagedénnyel formáljunk kis lyukat a kenyér közepébe. Ezután süssük meg a kenyeret. Sütés után töltsük meg a kis lyukat sóval: ez eredeti ajándék esküvőre, házavatóra vagy más ünnepi alkalmakra.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	250 ml	330 ml
víz	150 ml	200 ml
rozsliszt	175 g	240 g
teljes rozsliszt	175 g	240 g
kenyérliszt	225 g	300 g
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
szárított kovász	3/4 csomag	1 csomag
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD

H

Zöldfuszerekenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	450 ml
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
kenyérliszt	500 g	660 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
koriander	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
ánizskapor	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
ánizs	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD

Francia zöldfuszerekenyér

Tipp: A fokhagymagerezdek számát megnégyszerezhetjük, ha csíkokra vágjuk, és vajban kissé megsütjük őket. Lehűlés után adjuk a többi hozzávalóhoz, ezáltal jobb lesz a kenyér íze. A sót helyettesíthetjük zöldfuzser-sóval is.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	350 ml	480 ml
kenyérliszt	525 g	700 g
keménybúza-liszt	75 g	100 g
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
aprított petrezselyem,		
kapor és zsázsa	1,5 evokanál	2 evokanál
áttört fokhagymagerezdek	2 darab	3 darab
vaj	15 g	20 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: SCHNELL

Borsos-mandulás kenyér

Tipp: Ez a kenyérfajta friss sajttal a legízletesebb. Sokkal könnyedebb, mint más kenyérfajták; ha szilárdabbat szeretnénk, csak fél adag élesztőt használjunk.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	325 ml	450 ml
kenyérliszt	500 g	700 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
vaj	15 g	20 g
pirított mandulaforgács	75 g	100 g
egész zöld bors	1 evokanál	1 evokanál
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD

Magos kenyér

Tipp: Ez a tészta kiválóan alkalmas zsemlesütésre. Ehhez használjuk a SCHNELL (GYORS) vagy a TEIG (TÉSZTA) programot. A sütőben süssük.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	300 ml	400 ml
vaj	25 g	30 g
kenyérliszt	540 g	700 g
gabonadara	60 g	80 g
szeletelt savanyú alma		
héjastul	1	1
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

H

Tökkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tökpüré*	300 ml	400 ml
kenyérliszt	500 g	650 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
vaj	25 g	30 g
tökmag	50 g	100 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

* A tökpürét édes-savanyú marinírozott tökből készítsük. A megadott mennyiséget adjuk hozzá.

Szardellás kenyér

Tipp: Alma helyett használhatunk azonos mennyiségű apróra vágott uborkát is. A kenyér különösen ízletes, ha zöldbúza-vajjal tálaljuk. Valódi meglepetés minden hidegbüfé számára.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	325 ml	440 ml
teljes búzaliszt	500 g	700 g
teljes kiórlésű búza	75 g	100 g
apróra vágott szardellafile 8		11
héjas, magozott és szeletekre vágott piros alma	1	1,5
olívaolaj	1,5 evokanál	2 evokanál
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: SCHNELL

Vincellérkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	150 ml	150 ml
száraz fehérbor	150 ml	180 ml
teljes búzaliszt	400 g	570 g
teljes rozsliszt	125 g	150 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
bama cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
sertészsír	20 g	30 g
apróra vágott zsenge		
szololevél	1 evokanál	2 evokanál
finomra vágott hagyma	1 evokanál	2 evokanál
durvára aprított dió	2 evokanál	3 evokanál
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: VOLLKORN

Pizzás kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	375 ml	570 ml
olívaolaj	1 evokanál	1 evokanál
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
oregano	3/4 kávéskanál	1 kávéskanál
pamezán sajt	2,5 evokanál	3,5 evokanál
gabonadara	100 g	150 g
kenyérliszt	475 g	650 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

H

Cukkinis kenyér

Tipp: Ez a kenyér különösen ízletes, ha melegen, kevés olívaolajjal megkenve fogyasztjuk.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	50 g	75 g
kenyérliszt	500 g	750 g
apróra vágott nyers cukkini	300 g	450 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: STANDARD

Frank sonkás kenyér

Tipp: A TEIG (TÉSZTA) programnál kiválaszthatjuk, hogy kenyérszót vagy zsömlét szeretnénk-e készíteni. Szórjuk meg liszttel és süssük 200 °C-os sütőben.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
író	350 ml	450 ml
rozsliszt	300 g	400 g
kenyérliszt	200 g	260 g
só	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
finomra vágott zsíros sonka	75 g	100 g
szárított kovász	1/2 csomag	3/4 csomag
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD

KENYÉRRECEPTEK SÜTOKEVERÉKKEL

Ha a sütokeverék gyártója másképp nem rendelkezik, az SCHNELL programot használjuk, ha sütokeverékkel sütünk.

Ciabatta

Tipp: A tésztát a TEIG (TÉSZTA) programmal állíthatjuk elő. Formáljunk zsömléket, majd süssük meg őket.

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
langyos víz	310 ml	375 ml
Ciabatta sütokeverék	625 g	750 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: BROTMISCHUNG

Savanyú kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
langyos víz	375 ml	450 ml
szárított sütokeverék	600 g	750 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: STANDARD

Teljes kiórlésű rozskenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
langyos víz	425 ml	550 ml
teljes kiórlésű rozs sütők		
everék	600 g	750 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: BROTMISCHUNG

H

Klasszikus barna kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
langyos víz	375 ml	450 ml
klasszikus barna kenyér sütokeverék	600 g	750 g
száraz élesztő	1 csomag	1,5 csomag

Program: BROTMISCHUNG

Finoman font copf

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
langyos víz vagy tej	310 ml	375 ml
Ciabatta sütokeverék	625 g	750 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: SCHNELL

Diós-bogyósgyümölcsös kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
tej	190 ml	220 ml
tojás	3	4
vajolaj	5 evokanál	6 evokanál
cukor	5 evokanál	6 evokanál
só	2 kávéskanál	2,5 kávéskanál
citromhéj	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
kenyérliszt	500 g	620 g
száraz élesztő	3/4 csomag	3/4 csomag
szárított bogyósgyümölcs vagy cseresznye	60 g	75 g
aprított dió	60 g	75 g

Program: KURZ

Fahéjas-mazsolás-mogyorós kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	330 ml	450 ml
olaj	3 evokanál	4 evokanál
fahéj	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
sötét barna cukor	1 1/3 evokanál	1,5 evokanál
mazsola	80 g	110 g
dió	80 g	110 g
só	2 kávéskanál	2,5 kávéskanál
kenyérliszt	460 g	580 g
száraz élesztő	3/4 csomag	3/4 csomag

Program: KURZ

Nagyon édes kenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	210 ml	270 ml
tojás	3	4
olaj	3 evokanál	4 evokanál
cukor	3 evokanál	4 evokanál
só	2 kávéskanál	2,5 kávéskanál
kenyérliszt	460 g	580 g
mazsola	75 g	100 g
száraz élesztő	3/4 csomag	3/4 csomag

Program: KURZ

H

Piknikkenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	150 ml	180 ml
tej	230 ml	300 ml
olaj	3 evokanál	4 evokanál
só	2,5 kávéskanál	3 kávéskanál
cukor	5 evokanál	6 evokanál
kenyérliszt	460 g	580 g
aprított dió	80 g	110 g
kandírozott gyümölcs	80 g	110 g
száraz élesztő	3/4 csomag	3/4 csomag

Program: KURZ

Szendvicsskenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	340 ml	460 ml
margarin vagy vaj	2 evokanál	2,5 evokanál
só	2 kávéskanál	2,5 kávéskanál
tejpor	2 kávéskanál	2,5 kávéskanál
cukor	4 evokanál	5 evokanál
kenyérliszt	500 g	620 g
száraz élesztő	3/4 csomag	3/4 csomag

Program: BROTMISCHUNG

Teljes kirolésu szendvicsskenyér

cipóméret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
víz	450 ml	570 ml
teljes kirolésu búzakenyér	500 g	620 g
tejpor	2 evokanál	2,5 evokanál
só	2 kávéskanál	2,5 kávéskanál
margarin vagy vaj	2 evokanál	2,5 evokanál
méz	3 evokanál	4 evokanál
száraz élesztő	3/4 csomag	3/4 csomag

Program: BROTMISCHUNG

TÉSZTAKÉSZÍTÉS

Tésztát a kenyérsütő gép TEIG/PIZZA (TÉSZTA/PIZZA) programjával készíthetünk. Ezután tovább dolgozhatunk a tésztával és kisűthetjük a sütőben.

A második dagasztási fázisban adjuk hozzá a hozzávalókat, mikor a hangjelzést meghalljuk. A tészta programban nincs különbség az egyes sütési fokozatok között. Az elkészíthető mennyiségeket adjuk meg.

Francia bagett

tészta méret	NORMÁL	MÉRET
víz	375 ml	550 ml
szárított kovász	25 g	50 g
só	1 kávéskanál	1/2 kávéskanál
cukor	1 kávéskanál	1/2 kávéskanál
kenyérliszt	552 g	700 g
keménybúza-liszt	75 g	100 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: TEIG

Amikor a tészta elkészült, vágjuk fel 2-4 részre és formáljunk belőlük rudakat. Pihentessük 30-40 percig. Készítsünk a tetején egy sor ferde bemetszést, és a kenyeret süssük meg a sütőben.

H

Teljes kirolésu pizzatészta

tésztaméret	NORMÁL	MÉRET
víz	150 ml	225 ml
só	1/2 kávéskanál	1 kávéskanál
olívaolaj	2 evokanál	3 evokanál
teljes búzaliszt	300 g	450 g
búzamag	1 evokanál	1,5 evokanál
száraz élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TEIG

Nyújtsuk ki a tésztát és formáljuk kerek alakúra. Hagyjuk pihenni 10 percig. A pizza-szószt és a hozzávalókat osszuk el a tésztán. Süssük 20 percig.

Kávésütemény

tésztaméret	NORMÁL	MÉRET
tej	170 ml	225 ml
só	1/4 kávéskanál	1/2 kávéskanál
tojás sárgája	1	1
vaj vagy margarin	10 g	20 g
kenyérliszt	350 g	450 g
cukor	35 g	50 g
száraz élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TEIG

Vegyük ki a tésztát a sütőtartályból és gyúrjuk meg. Formázzuk kerek vagy szögletes alakra és adjuk hozzá a következő töltelékét:
olvasztott vaj 2 evokanál 3 evokanál

cukor	75 g	100 g
orölt fahéj	1 kávéskanál	1,5 kávéskanál
aprított mogyoró	60 g	90 g

előírás szerinti bevonat

Oszlassuk el a vajat a tésztán.

A cukrot, fahéjat és a mogyorót keverjük össze egy tálban és osszuk el a vajon. A tésztát hagyjuk egy meleg helyen 30 percet pihenni, majd süssük meg.

Perec

tésztaméret	NORMÁL	MÉRET
víz	200 ml	300 ml
só	1/4 kávéskanál	1/2 kávéskanál
kenyérliszt	360 g	540 g
cukor	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
száraz élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

1 könnyen fölvert tojás

durvaszemcséjű só a beszóráshoz.

A tojást és a durvaszemcséjű sót kivéve helyezzünk minden hozzávalót a sütőtartályba.

Program: TEIG

Ha a hangjelzés elhangzik és a kijelző 0:00-t mutat, nyomjuk meg a START/STOP gombot.

A sütőt melegítsük elő 230 °C-ra.

Daraboljuk fel a tésztát és formázzunk minden darabból hosszú, vékony tekercseket.

Formázzuk meg a pereceket, és helyezzük egy kivajazott tepsibe. Végül kenjük meg a felvert tojással és szórjuk meg a durvaszemcséjű sóval.

A pereceket 200 °C-on, előmelegített sütőben süssük 12-15 percig.

H

Karácsonyi kalács

Hozzávalók egy kalácshoz

tömeg	100g
tej	125 ml
vajkrém	125 g
tojás	1
rum	3 evokanál
kenyérliszt	500 g
cukor	100 g
kandírozott citromhéj	50 g
kandírozott narancshéj	25 g
mazsola	100 g
só	1 csipet
fahéj	2 csipet
száraz élesztő	2 csomag

Program: TEIG

Vegyük ki a tésztát a sütőtartályból és formázzuk kalács alakúra. 180 °C-on (holég-keveréses sütőben 160 °C-on) süssük 1 óra – 1 óra 15 percig.

Briós

hozzávalók	9 darab	12 darab esetén
tojás	1	2
vízzel vagy tejjel töltjük	225 ml-ig	300 ml-ig
vaj vagy margarin	55 g	75 g
só	1/2 kávéskanál	3/4 kávéskanál
cukor	40 g	50 g
kenyérliszt	400 g	540 g
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: TEIG

Vegyük ki a tésztát a sütőtartályból, gyúrjuk meg és daraboljuk fel.

Minden darabból formáljunk egy kis és egy nagy golyót.

A nagy golyót helyezzük a kivajazott briósformába, a kis golyót helyezzük a tetejére. Hagyjuk kelni, amíg a térfogata meg nem kétszereződik.

Keverjük össze egy tojást némi cukorral, és kenjük meg vele a briósokat. Ezután süssük meg őket.

Croissant

tésztaméret	14 darabhoz
tojás	1
tejjel vagy vízzel töltjük	225 ml-ig
vaj	60 g
só	1 kávéskanál
cukor	2 evokanál
kenyérliszt	400 g
száraz élesztő	3/4 csomag

Program: TEIG

Vegyük ki a tésztát a sütőtartályból, gyúrjuk meg, majd hagyjuk pihenni, ezután gyúrjuk újra.

Takarjuk le a tésztát, és 30 percre helyezzük a hűtőbe.

Formáljuk a tésztát négyszög alakúra, és osszuk el rajta az olvasztott vajat (a szélére ne jusson). A tésztát hajtsuk be háromszor (mint egy levelet). Ezt a folyamatot ismételjük meg háromszor.

Ezután helyezzük a tésztát egy nejlonzacskóba, és legalább egy óra hosszat, vagy akár egész éjszakára helyezzük a hűtőbe.

A tésztát hengergessük vissza négyszög alakúra, és vágjuk föl 9 (18) négyzet alakú darabra. Minden négyzetet vágjunk átlós irányban ketté.

H

Élesztos tekercek

tekercs	9 darab	12 darab
tej	100 ml	200 ml
só	3/4 kávé kanál	1 kávé kanál
víz	30 ml	45 ml
vaj	30 g	45 g
egész tojás	1	1+1 tojás sárgája
kenyérliszt	350 g	450 g
cukor	1,5 evokanál	2 evokanál
száraz élesztő	1/2 csomag	3/4 csomag

Program: TEIG

Tetszés szerint formáljuk a tésztát, vagy kövessük a fahéjas tekercs alábbi elkészítési módját:

Töltelék

olvasztott vaj/ margarin	50 g	100 g
cukor	50 g	100 g
orölt fahéj	1/2 kávé kanál	3/4 kávé kanál
tetszoleges bevonat		

Vegyük ki a tésztát a sütőtartályból, és jól gyúrjuk át.

Egy liszttel beszört felületen nyújtjuk négyyszög alakúvá, és a vajkrémet osszuk el rajta. Keverjük össze a cukrot és a fahéjat, majd osszuk el a vajkrémen.

A vastag oldalától kezdve tekerjük fel. Az oldalát jól hajtsuk vissza.

Vágjuk fel a tekercsot darabokra, és helyezzük oket egy tepsibe úgy, hogy ne érjenek egymáshoz.

40 percig pihentessük.

20-25 percig süssük elomelegített sütőben 190 °C-on.

A bevonót akkor vigyük fel, amikor a sütemény még forró.

Zabpehely-tekercs

hozzávalók	9 darabhoz	12 darabhoz
víz	325 ml	430 ml
só	1 kávé kanál	1,5 kávé kanál
vaj vagy margarin	30 g	40 g
tiszta lecitin por *	5 g	8 g
kenyérliszt	400 g	600 g
zabpehely	75 g	100 g
cukor	1 kávé kanál	1,5 kávé kanál
száraz élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program TEIG

Vegyük ki a tésztát a program befejezése után.

Gyúrjuk meg, és formázzuk tekercs alakúra, majd gyúrjuk újra.

Elomelegített sütőben 200 °C-on süssük meg.

* A tiszta lecitin egy olyan természetes emulgeátor, amely megnöveli a kenyér térfogatát, a belsejét még puhábbá és könnyedebbé teszi, és így a kenyér több ideig marad friss.

H

LEKVÁR

A kenyérsütő gép segítségével könnyedén készíthetünk lekvárt is.

A friss, érett gyümölcsöket mossuk meg. Az almát, a körtét, az oszibarackot, valamint minden egyéb felhasználható kemény héjú gyümölcsöt hámozzunk meg.

Mindig pontosan az előírt mennyiséget használjuk, mert ezeket külön a lekvárprogramhoz állapítottuk meg,

különben a lekvár túl korán kezdene formi, vagy túlforna.

Mérjük le a gyümölcsöt, és vágjuk kis (max. 1 cm-es) darabokra.

2:1 arányban adjuk hozzá a kocsonyásító cukrot a megadott mennyiségben. Semmi esetre se használjunk normál cukrot, vagy kocsonyásító cukrot 1:1 arányban, mert akkor a lekvár nem lesz elég sűrű.

Keverjük el a gyümölcsöt a cukorral, és indítsuk el a programot. A program teljesen automatikusan fut le.

1 óra 20 perc múlva felhangzik a hangjelzés, és a lekvárt kitölthetjük üvegekbe. Az üvegeket jól zárjuk le.

Eperlekvár

Megmosott, nagy szemű friss eper vagy kis darabokra vágva,

vagy püré alakban 900 g

2:1 arányban kocsonyásító cukor 500 g

citromlé 1 evokanál

Minden hozzávalót keverjük össze a sütőtartályban egy muanyag fakanál segítségével.

Válasszuk ki a MARMELADE (LEKVÁR) programot, és indítsuk el.

Távolítsuk el a sütőtartályból a cukommaradványokat egy kenokés segítségével.

Amikor a hangjelzés megszólal, emeljük ki a sütőtartályt a készülékből egy konyhai kesztyű segítségével.

Töltsük a lekvárt üvegekbe, majd jól zárjuk le azokat.

Confiture de baies

mélyhűtött bogyógyümölcs kiolvasztva 950 g

2:1 arányú kocsonyásító cukor 500 g

citromlé

Minden hozzávalót keverjük össze a sütőtartályban egy muanyag fakanál segítségével.

Válasszuk ki a MARMELADE (LEKVÁR) programot, és indítsuk el.

Távolítsuk el a sütőtartályból a cukommaradványokat egy kenokés segítségével.

Amikor a hangjelzés megszólal, emeljük ki a sütőtartályt a készülékből egy konyhai kesztyű segítségével.

Töltsük a lekvárt üvegekbe, majd jól zárjuk le azokat.

Narancslekvár

hámozott és vékonyra vágott narancs 900 g

hámozott és vékonyra vágott citrom 100 g

2:1 arányú kocsonyásító cukor 500 g

A narancsot és a citromot hámozzuk meg és vágjuk vékony darabokra.

Adjuk hozzá a cukrot, és keverjük össze minden hozzávalót a sütőtartályban egy muanyag fakanál segítségével.

Válasszuk ki a MARMELADE (LEKVÁR) programot, és indítsuk el.

Távolítsuk el a sütőtartályból a cukommaradványokat egy kenokés segítségével.

Amikor a hangjelzés megszólal, emeljük ki a sütőtartályt a készülékből egy konyhai kesztyű segítségével.

Töltsük a lekvárt üvegekbe, majd jól zárjuk le azokat.

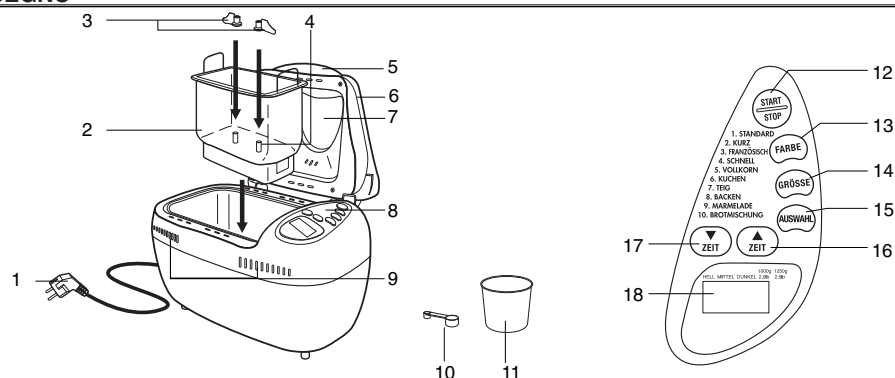
LIBRETTO ISTRUZIONI BA123 MACCHINA PROFESSIONALE PER IL PANE

Gentile cliente,

Per evitare eventuali danni e rischi risultanti da un uso erraneo, leggete attentamente il presente libretto istruzioni prima di adoperare l'apparecchio. Badate a sempre osservare i cenni di sicurezza.

Se l'apparecchio viene consegnato a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

DISEGNO



1. Cavo di corrente con spina
2. Stampo di cottura
3. Gancio impastatore
4. Assi motrici
5. Manico
6. Coperchio
7. Finestra di controllo
8. Pannello di funzionamento
9. Griglia di ventilazione
10. Cucchiaino misurino
11. Tazza misurino

Pannello di funzionamento:

12. Pulsante START/STOP (inizio/arresto)
13. Pulsante FARBE (colore)
14. Pulsante GRÖÖBE (dimensione)
15. Pulsante AUSWAHL (selezione)
16. Pulsante ZEIT ▲ (tempo)
17. Pulsante ZEIT ▼ (tempo)
18. LCD-visualizzazione schermo cristalli liquidi

NORME DI SICUREZZA

- Funzionamento scorretto e uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato previsto. Non ci si assume responsabilità per possibili danni causati da uso scorretto o trattamento improprio.
- Prima di collegare il dispositivo alla presa di corrente, verificare che la corrente ed il voltaggio siano analoghi a quelli indicati sulla piastrina.
- Non mettere l'apparecchio o la spina in acqua o in qualunque altro liquido. Nel caso in cui il dispositivo dovesse accidentalmente cadere in acqua, staccare immediatamente la spina e fare controllare il dispositivo da una persona qualificata prima di riutilizzarlo. **La mancata osservazione di queste indicazioni potrebbe causare una scarica elettrica.**
- Non cercare di aprire la scatola da soli.
- Non introdurre alcun oggetto estraneo all'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, o quando il pavimento è umido, o se l'apparecchio stesso è umido.
- Non toccare la spina con mani bagnate o umide.
- Verificare il filo e la spina periodicamente per escludere possibili danni. Se il filo o la spina dovessero essere danneggiati, farli sostituire dal fabbricante o da persona qualificata al fine di evitare rischi.

- Non usare l'apparecchio se è caduto o in altro modo danneggiato o se il cavo o la spina siano danneggiati. In caso di danni, portare l'apparecchio per un controllo da un riparatore di strumenti elettrici e se necessario farlo riparare.
- **Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli, per evitare tutti i pericoli connessi all'elettricità.**
- Non far pendere il cavo su spigoli aguzzi e tenerlo lontano da fonti di calore e fiamma nuda. Togliere la spina dalla presa tenendo solo la spina.
- Ad ulteriore protezione, è possibile corredare l'impianto interno di un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto con una corrente di apertura nominale non superiore ai 30mA. Per ulteriori informazioni rivolgersi al proprio elettricista.
- Assicurarsi che non ci sia pericolo che il cavo o la prolunga possano inavvertitamente essere tirati da qualcuno o possano far inciampare qualcuno durante l'uso.
- Se si adopera una prolunga, accertarsi che sia adatta alla potenza elettrica dell'apparecchio; in caso contrario potrebbe verificarsi surriscaldamento della prolunga stessa e/o della presa.
- Il presente apparecchio non è adatto ad uso commerciale o per uso all'aria aperta.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza controllo durante l'uso.
- I bambini non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici. Per questo non permettere ai bambini di usare apparecchi domestici senza controllo.
- Estrarre sempre la spina dalla presa se l'apparecchio non è in uso e ogni volta prima di pulirlo.
- **Attenzione!** Il voltaggio indicato persiste fintanto che il dispositivo rimane collegato alla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio prima di togliere la spina dalla presa a muro.
- Non mantenere l'apparecchio dal cavo.

SPECIALI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Il robot per cottura pane può essere azionato solo dopo che lo stampo è stato riempito con gli ingredienti e inserito nell'apparecchio. Il funzionamento a vuoto può comportare un surriscaldamento dell'apparecchio.
- Staccate la spina prima di rimuovere lo stampo dall'unità.
- **Rischio di ustioni! Lo stampo di cottura diventa rovente.** Usare sempre guanti da forno o presine di stoffa quando si estrae lo stampo dall'unità. Lasciate che tutte le parti metalliche si raffreddino prima di toccarle.
- Non toccate nessuna delle parti che si muovono.
- Non muovete l'unità se è piena di liquidi.
- Osservare una distanza di sicurezza di 5 cm attorno all'unità di cottura automatica quando l'unità è in funzionamento e per qualche tempo successivo. L'unità si surriscalda sulla parte esteriore durante il funzionamento. L'aria che fuoriesce dallo scappamento vapore è molto calda.
- Le parti dell'unità di cottura automatica non sono adatte al lavaggio nella lavastoviglie e devono essere lavate solo a mano. (fare riferimento a *PULIZIA E CURA*).
- Mai lasciare l'unità senza controllo durante il funzionamento, nemmeno quando si trova in funzionamento col Timer.
- Non coprite l'unità quando è in funzionamento.
- Mai utilizzare l'unità nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili. Non rimuovere cibo dall'unità di cottura automatica, se dovesse essa ancora essere collegata o se la spina dovesse ancora essere attaccata alla presa da muro.
- Non mettete cibo avariato, fogli di alluminio, pacchetti o simili materiali nell'unità.
- Staccate la spina prima di rimuovere lo stampo dall'unità.
- **Rischio di ustioni! Lo stampo di cottura diventa rovente.**

ADATTABILITÀ DELL'UNITÀ

- Si può usare la macchina di cottura automatica per:
 - ⇒ Cuocere impasti preconfezionati.Le ricette sono abitualmente stampate sopra o all'interno del pacchetto.

- ⇒ Cocete il pane seguendo le indicazioni offerte da quest'unità. Si possono trovare in libreria dei libri speciali su quest'argomento. L'unità di cottura automatica del pane ha delle strutture per le fasi d'impasto, lavorazione e cottura.
- ⇒ lavorare impasti (come pasta, pasticceria o ciambelle)
- ⇒ cuocere marmellate e confetture.
- ⇒ La presente unità di cottura automatica è adatta a fare pane per un peso totale di 1,250 g. Non mettete una quantità maggiore di quella sopraccitata, fluidi inclusi, nella terrina.

CENNI SUI PANETTIERI ELETTRONICI

- Il beneficio principale di questo panettiere è che tutto l'impasto, lievitamento e cottura viene operato all'interno di un'unità contenuta, che occupa poco spazio. Questo panettiere produrrà sempre facilmente ottime forme di pane, ammesso che l'utente segua le istruzioni e capisca alcuni principi di base.

ACCESSORI

- 2 lame da impasto (3)
- 1 tazza misurino (11)
- 1 cucchiaio misurino (10)
- La quantità di zucchero, olio e alcuni altri ingredienti in queste ricette sono basate sulla misurazione metrica di questo cucchiaio.

Estremo grande	15 ml = cucchiaio da tavola
Estremo piccolo	5 ml = cucchiaino da tè
- Lo stampo (2) dev'essere correttamente inserita nella macchina prima che i denti motori possano entrare in contatto corretto con le assi da impasto. Inserire quindi le lame da impasto (3). Non importa in che senso girano. Inserendole sulle assi da impasto, giratele fino a farle bloccare al posto giusto.

CONTROLLI

- **START/STOP (inizio/arresto) (12):** Fa partire il programma. Per arrestare il programma parzialmente, premete e tenete premuto per 3 secondi. In seguito, la macchina ripartirà dal programma 1.
- **FARBE (colore) (13):** Premere per selezionare il colore della crosta tra leggero, medio e scuro. La freccetta sul display LCD (16) sarà puntata sul colore da voi selezionato. NOTA: Il programma colore crosta non è disponibile con il programma BREADMIX (miscela pane) (per miscele di pane preconfezionate).
- **GRÖßE (dimensione) (14):** Selezionate dimensioni di forme di pane varianti tra 2 lb (circa 1000 grammi) e 2,5 lb (circa 1250 g). La freccetta si muoverà per indicare la vostra attuale selezione.
- **AUSWAHL (selezione) (15):** Controllo principale di selezione. Premere per passare in scorrimento su ogni programma.
- **ZEIT ▲ (tempo) (16):** Selezione tempo (aumento).
- **ZEIT ▼ (tempo) (17):** Selezione tempo (diminuzione).

I PROGRAMMI

- **STANDARD:** Questo è il programma d'inizio in visualizzazione quando si accende la macchina. E' un buon programma generico multifunzione per pane bianco o nero. La maggior parte delle ricette usa questo programma
- **KURZ (corto):** Utilizza passi corti per fare il pane in minor tempo. NOTA: La funzione dimensione pane non è disponibile in questa modalità.
- **FRANZÖSISCH (Francese):** Quest'impostazione è di durata leggermente maggiore rispetto al programma STANDARD, perché prevede un impasto aggiuntivo e un maggior tempo necessario per lasciar "gonfiare" l'impasto, conferendogli l'aspetto tipico del pane francese. Nota: La dimensione non può essere alterata in tale modalità.
- **SCHNELL (rapido):** Questa modalità è simile al programma KURZ (corto) nel senso che i passi sono più brevi per una lavorazione più veloce. NOTA: La dimensione della pagnotta di pane non

può venire alterata in questa modalità. Modalità SCHNELL (rapido) è buona per le ricette senza glutine.

- **VOLLKORN (pane integrale):** Questo programma allunga le fasi d'impasto e di lievitatura, consentendo di lavorare meglio la farina integrale a basso contenuto di glutine.
- **KUCHEN (torta):** Programma per preparare le torte. Nota: Il colore della crosta è disponibile in questa modalità.
- **TEIG (base pasta):** Esegue tutti i passi dell'impasto e livitatura ma omette il ciclo cottura. NOTA: Il controllo del colore della crosta e la selezione dimensione della pagnotta non sono disponibili.
- **BACKEN (cottura):** Ciclo di cottura indipendente. Buono per pane dolce, cuocere basi di pasta pre-confezionate, ecc.
- **MARMELADE (marmellata):** Programma di mescola e riscaldamento ideale per la confezione di marmellate.
- **BROT MISCHUNG (miscela pane):** Programma disegnato specialmente per miscele di pane preconfezionato.

INGREDIENTI

- La parte più importante della preparazione del pane è la scelta saggia degli ingredienti. Applicate una regola semplice: Migliori ingredienti-migliori risultati, cattivi ingredienti-scarsi risultati. Per esempio: Se del buon lievito, buona farina ed acqua fredda fossero gettati insieme e mescolati in un vecchio secchio, la miscela lieviterebbe ugualmente! Non c'è assolutamente che il panettiere possa fare per impedire alla pasta di lievitare. Se la pagnotta non lievita difficilmente si potrà attribuirne la colpa al panettiere. È probabilmente dovuto agli ingredienti. In modo da risparmiare tempo ed energia abbiamo incluso delle informazioni su ogni maggior elemento utilizzato nella produzione del pane.
- **FARINA:** Per fare il pane, l'elemento più importante nella farina è la proteina chiamata glutine, che sarebbe l'agente naturale che da all'impasto la capacità a mantenere la sua forma e trattenere il biossido di carbonio prodotto dal lievito. Il termine "farina concentrata" significa che ha un alto contenuto di glutine. È stata probabilmente macinata da grano duro ed è particolarmente adatta per fare il pane.
- **FARINA SCURA (o DA FATTORIA):** La farina integrale contiene all'incirca l'85% del cuore del grano. Una buona parte della crusca del cuore del grano è stata rimossa. Le forme di pane fatte con la farina integrale tende ad essere minore che le forme di pane bianco per via di un contenuto minore di glutine ma ha la tendenza ad avere più sapore e consistenza che le forme di pane bianco. Quando si compra questo tipo di farina, il tipo più forte e finemente macinato darà migliori risultati nel panettiere.
- **FARINA INTEGRALE:** Questo tipo di farina contiene tutto il cuore del grano originale compresa la crusca; la dura corteccia del grano che è un eccellente fonte di fibre. Come nel caso della farina scura, quando si usa la macchina per fare il pane andrebbe specificata la varietà concentrata macinata fine. La crusca nella farina integrale inibisce il rilascio di glutine in modo che le forme integrali tendano ad essere più piccole e più dense delle forme bianche.
- **IL LIEVITO** è l'organismo vivo che si moltiplica nell'impasto. Produce le bolle di biossido di carbonio che fanno lievitare l'impasto. Per i panettieri automatici, si consiglia di utilizzare il lievito 'Easy Blend' (facili miscele) che viene venduto in bustine. Il lievito non si basa sullo zucchero per poter fermentare quindi è più facile ridurre il contenuto di zucchero senza alcun effetto collaterale. Evitate il lievito in tubetti o scatolette in quanto questi tendono ad essere meno efficaci una volta aperti. Una bustina di lievito è assai sensibile all'umido pertanto non conservate bustine parzialmente utilizzate per più di un giorno.
- **IL SALE** aggiunge sapore al pane naturalmente ma può anche essere utilizzato per rallentare gli effetti di un lievito particolarmente attivo.
- **IL BURRO** (o grassi) esalta il sapore e rende la pagnotta più soffice. Alternative al burro possono essere la margarina o l'olio di oliva. Evitate creme a basso contenuto calorico in quanto possono contenere il 40% in meno di grassi e quindi non avere lo stesso effetto.

- **Lo ZUCCHERO** aggiunge sapore al pane e in qualche modo da alla crosta un colore più scuro. Nota: La maggior parte dei lieviti in bustina non si basano sullo zucchero per attivarsi.
- **ACQUA:** Utilizzate dell'acqua non dura se possibile, si potrà comunque ottenere un buon pane anche con acqua dura. Ci sono diversi dibattiti su quale dovrebbe essere la temperatura dell'acqua. La risposta è semplice: se mettendo la vostra mano in acqua la dovrete sentire fredda, allora vuol dire che va bene. Non c'è nessuno bisogno di riscaldare l'acqua in precedenza. Se il fatto che l'acqua è troppo fredda vi dovesse causare preoccupazione, lasciatela riscaldare per un'ora prima di utilizzarla. Riscaldare l'acqua potrebbe avere effetti dannosi sul lievito. Quando si fa il pane, l'elemento più importante nella farina è una proteina chiamata glutine, che è l'agente naturale che dà all'impasto la capacità di mantenere la sua forma e trattenere l'anidride carbonica prodotta dal lievito. Il termine 'farina concentrata' significa che ha un alto contenuto di glutine.
- **ALTRI INGREDIENTI** potrebbe significare qualsiasi cosa dalla frutta secca, formaggio, uova, noci o yogurt ad altri cereali come farina di segale, farina gialla di granoturco o varie erbe e spezie. Ci sono un paio di cose da considerare per ottenere i migliori risultati. Fare sempre attenzione al contenuto di umidità e regolarci di conseguenza. Prodotti come formaggio, latte e frutta fresca contengono molta acqua, che influenzerà l'aspetto della pagnotta una volta pronta. All'inizio, meglio optare per prodotti secchi come parmigiano, latte in polvere o frutta secca. Man mano che si acquista esperienza e dimestichezza con la macchina, si impara a distinguere istintivamente se la pasta è troppo bagnata o troppo asciutta e si aggiunge farina o acqua durante il processo. Ricordatevi di prendere in considerazione il contenuto di sale degli ingredienti che aggiungete. Il sale può rallentare gli effetti del lievito. Infine, se gli ingredienti aggiunti sono fluidi come ad esempio lo yogurt, oppure in polvere come ad esempio le erbe disidratate, si possono mescolare già all'inizio del processo. Per alimenti come noci o frutta disidratata attendere il segnale della macchina che, durante il processo, emette un bip avvertendo che è il momento di aggiungere questi ingredienti alla miscela per la pasta di pane. Per conoscere il momento esatto del bip, fare riferimento alla **TABELLA**.
- **AMBIENTE:** Ultimo ma non meno importante elemento che completa gli ingredienti è l'ambiente in cui viene fatto il pane. Il panettiere è in grado di lavorare bene in un'ampia gamma di temperature, ma tra una stanza molto calda e una molto fredda la differenza di dimensione della pagnotta dovrebbe essere del 15%. Non collocare la macchina per fare il pane in una zona in cui sono presenti molte correnti d'aria. La macchina è in grado di proteggere la pasta dalle correnti d'aria, ma con dei limiti. Anche eventuale presenza di umidità nella stanza potrebbe compromettere la pagnotta. In linea generale, se la temperatura di una stanza è ideale per una persona, lo è anche per il panettiere.

CONSERVAZIONE DEL PANE

- Il pane casereccio non contiene alcun conservante artificiale. Conservandolo in frigo dentro un contenitore pulito ed ermetico, si manterrà per 5-7 giorni. È anche possibile congelare il pane, ma prima di riporre in un sacchetto di polietilene le forme di pane appena cotte per congelarle, attendere che siano fredde.

LA VOSTRA PRIMA PAGNOTTA

- La seguente ricetta si riferisce ad una pagnotta semplice e bianca. Anche se di solito non mangiate pane bianco, si raccomanda di prepararla come prima pagnotta per maggior convenienza e facilità.
- Seguire i passi nell'ordine esatto come mostrato alla prossima pagina. Per una pagnotta di 1000 grammi/2 libbre avrete bisogno di avere a portata di mano i seguenti ingredienti.

Acqua	310 ml
Farina concentrata per pane bianco	560 g
Zucchero	2 cucchiaini da tavola
Burro o margarina	2 cucchiaini da tavola
Sale	2 cucchiaini da tavola
Lievito (in bustina)	2 1/2 cucchiaini da tavola (di solito bustine da 1 1/2 7 g)

- Utilizzate una buona bilancia per pesare la farina Utilizzate la tazza misurino (10) fornita per i liquidi o, se preferite, qualsiasi recipiente graduato con indicazioni in ml.

PRIMO FUNZIONAMENTO

- Rimuovete tutti i materiali da imballaggio.
- Pulite l'unità prima di usarla per la prima volta. (leggere: **PULIZIA E CURA**).
- In occasione del primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe sviluppare un leggero fumo e un odore sgradevole. Si tratta comunque di residui del processo di fabbricazione, che vengono bruciati sulla piastra dell'unità.

FUNZIONAMENTO

- Rimuovere lo stampo di cottura (2) dall'unità verso l'alto con entrambe le mani. Attaccare i due ganci impastatori (grande e piccolo) (3) sugli assi motori (4) sul fondo dello stampo di cottura (2). Assicurarsi che i ganci impastatori (3) scattino in posizione.
- Riempire lo stampo di cottura (2) con gli condimenti (fare riferimento al capitolo **CONDIMENTI** e **RICETTE**). È assolutamente necessario che i condimenti siano versati nello stampo di cottura (2) prima di mettere lo stampo di cottura (2) nell'unità di cottura automatica. Altrimenti si sporcherà l'unità o si danneggeranno le resistenze.
- Versare i condimenti nella sequenza indicata nello stampo di cottura. Versare prima i fluidi e quindi la farina. È meglio prima versare lo zucchero e il sale attorno ai bordi della farina. Create un piccolo cratere nella farina dove versare il lievito. Fate attenzione che il lievito non entri in contatto con il sale o i fluidi.
- Inserite lo stampo di cottura (2) nell'unità. Assicuratevi che si colleghi con un rumore di click. Chiudete il coperchio.
- Collegate la spina (1) ad una presa adatta.
- Il programma **STANDARD** sarà visualizzabile:
Tempo di cottura: 3:30 ore.
FARBE (colore): medio
GRÖSSE (dimensione): 2 lb (1000 g)
- **Selezionare un altro programma:** Tenete il pulsante **AUSWAHL** (selezione) (15) premuto, fino a che il numero di programma desiderato si accende nel display (18).
- Si possono selezionare anche le impostazioni desiderate utilizzando il pulsante **GRÖSSE** (dimensione) (14) e **FARBE** (colore) (13) (fare riferimento alla sezione **TABELLE**)
- Potete adesso regolare la funzione **ZEIT** (Tempo) (vedi: Utilizzando il Timer).
- Premere il pulsante **START/STOP** (inizio/arresto) (12). L'unità comincerà ora a riscaldare l'impasto a temperatura ambiente. Quindi i ganci impastatori (3) cominceranno a lavorare la pasta.
- A questo punto, parte il tempo impostato per il programma. Il conto alla rovescia per il tempo indicato viene mostrato nel display LCD (18). L'unità di cottura del pane automatica comincerà ora ad eseguire le varie operazioni di routine. Impasto, lavorazione, e cottura, in base al programma selezionato.
- Durante il processo d'impasto, l'unità mescola i condimenti per qualche minuto. È abbastanza normale che l'unità vibri e faccia un po' di rumore durante il processo di lavorazione
- L'unità comincerà quindi a lavorare l'impasto. Durante questo periodo, il lievito comincia ad essere lavorato e la finestra di visualizzazione potrebbe appannarsi un po'.
- Se dall'unità dovesse fuoriuscire del fumo, tenete il coperchio (6) chiuso). Estraete la spina (1) dalla presa. In nessun caso diluire l'impasto lievitato con acqua. Del fumo potrebbe essere generato se l'impasto dovesse salire fino ai bordi dello stampo di cottura (2) e toccasse la serpentina.
- Per raggiungere il migliori risultati di cottura, evitate per quanto possibile di aprire l'unità. Potrete osservare il processo di cottura attraverso la finestrella di visualizzazione (7).
- Si potrà udire un segnale ad 1/3 del tempo di cottura se si utilizza uno dei seguenti programmi: **STANDARD** (standard), **KURZ** (corto), **FRANZÖSISCH** (francese), **VOLLKORN** (pane integrale), **KUCHEN** (torta), **TEIG** (impasto) and **BROTMISCHUNG** (miscela pane) (andare alla sezione **TABELLE**). Questo è il momento adatto per aggiungere degli additivi al pane come noci, ecc.

Aprire il coperchio (6) con attenzione e versare i condimenti, quindi chiudere il coperchio (6).

Attenzione al vapore che fuoriesce!

- Appena il programma selezionato sarà terminato, il display LCD (18) mostrerà 0:00. Il pane è pronto.
- Estrarre la spina (1) dalla presa.
- Aprire il coperchio (6). Estrarre lo stampo di cottura (2) dall'unità, usando guanti da forno.

Attenzione: Lo stampo di cottura è rovente! E fate ancora attenzione al vapore fuoriuscente!

- Posizionate lo stampo di cottura (2) su una superficie a prova di calore, mai direttamente su un tavolo o una superficie di plastica.
- lasciate che lo stampo di cottura (2) si raffreddi per circa 4 minuti prima di estrarre la pagnotta dallo stampo. Rimuovere quindi lo stampo (2) dall'unità. Scuotete leggermente per fare uscire il pane.
- L'unità manterrà il pane cotto caldo per un'ora, se non viene estratto precedentemente.
- Se i ganci impastatori (3) sono ancora attaccati al pane, possono essere staccati con un oggetto non appuntito. Usate sempre oggetti di legno, in modo da non il rivestimento anti-aderente dei ganci impastatori (3).
- Dopo circa 30 minuti di raffreddamento, il pane potrebbe essere consumato.

COME USARE IL TIMER

- L'utilizzo più comune per il timer e di preparare una pagnotta di notte in modo che sia pronta per la mattina del giorno dopo. Una volta selezionato il vostro programma di preferenza, premete semplicemente il pulsante **ZEIT ▲** (tempo) (16) / **ZEIT ▼** (tempo) (17) sul pannello di controllo e il tempo in visualizzazione aumenterà di 10 minuti. In questo modo si potrà ritardare la fine del programma secondo i vostri desideri. La cosa importante da ricordare è che qualsiasi cosa il display legga è il tempo che intercorre dal momento in cui si preme **START/STOP** (inizio/arresto) (12) al momento in cui la pagnotta è pronta. Per esempio: Dopo aver selezionato il programma richiesto, continuate a premere il pulsante **ZEIT** (tempo) (16) **ZEIT ▼** (tempo) (17) fino a leggere 5:00. Premete quindi **START/STOP** (inizio/arresto) (12) e ci vorranno 5 ore prima che la pagnotta sia pronta. Se premete il pulsante di destra **ZEIT ▲** (tempo) (16) per un tempo maggiore e il display visualizza 8:10, la pagnotta sarà pronta in 8 ore e 10 minuti. Potete premere e tener premuto i pulsanti **ZEIT** (tempo) (sinistra/destra) per scorrere velocemente sulle vostre impostazioni di preferenza. Potete impostare un massimo di 13 ore.
- NOTE: Quando avrete premuto il pulsante **START/STOP** (inizio/arresto) (12) non potrete cambiare il timer. Se fosse necessario resettare il timer, premere il pulsante **START/STOP** (inizio/arresto) (12) per 13 secondi e la macchina sarà resettata, dopodiché potrete ri-selezionare il vostro programma e tempo ritardato di conseguenza. Nota: Lo si sconsiglia vivamente se il processo ha già superato il primo impasto. Quando si imposta il timer, non usare ingredienti deperibili come latte e uova perché, durante il tempo di attesa nella bacinella (2), si guasterebbero. Non è possibile diminuire il tempo di ritardo al di sotto del tempo di processo lievitazione.

PULIZIA E CURA

- In aggiunta a ciò, si raccomanda di osservare le istruzioni di sicurezza.
- Lasciate che l'unità si raffreddi completamente prima di cominciare a pulirla.
- Se necessario, rimuovere lo stampo di cottura (2) dell'unità e rimuovete i ganci impastatori (3) dagli assi motori. Lo stampo di cottura (2) ed i ganci impastatori (3) hanno una base anti-aderente. Ciò facilita la cottura. Lo stampo di cottura (2) ed i ganci impastatori (3) dovrebbero essere puliti con detersivi delicati ed acqua calda.
- Mai usare agenti di pulizia abrasivi, materiali duri o spugne abrasive. Se i ganci impastatori (3) si dovessero incrostare o dovessero diventare difficili da staccare dagli assi motori (4), riempire lo stampo di cottura (3) con acqua calda. Riprovare quindi dopo 30 minuti. Asciugate bene le parti prima di rimetterle nell'unità.
- Lo stampo di cottura (2) ed i ganci impastatori (3) non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- Non immergete lo stampo di cottura in acqua. Ciò potrebbe causare danni alla protezione sul fondo.
- Strofinare il vano di cottura e il corpo dell'apparecchio con un panno umido e poi asciugare con cura.

DOMANDE PIU FREQUENTI

- D: Quando premo il tasto **START/STOP** (inizio/arresto) il motorino non si avvia.
A: Non è tenuto a farlo. Tutti i programmi partono con una fase di pre-riscaldamento che assicura la giusta temperatura degli ingredienti prima dell'avvio del processo.
- D: Durante parte del processo la macchina ha emesso dei bip.
A: Questo segnale indica che bisogna aggiungere altri ingredienti come frutta o noci. Alcune ricette richiedono altri ingredienti. Fate riferimento alla ricetta appropriata per maggiore informazione.
- A: Ho provato a fare un'altra pagnotta subito dopo la prima ma il processo non è partito.
A: Bisogna lasciare alla macchina il tempo di raffreddarsi prima di poter fare un'altra pagnotta.

PROBLEMI

- **Pagnotte incavate:** Di solito questo succede quando la pasta al giusto punto di lievitazione cede all'avvio del processo di cottura a forno. Una miscela troppo umida è la causa di una pasta non sufficientemente consistente. Il più delle volte dipende dall'insufficiente consistenza della pasta. Mentre il lievito continua a produrre gas, una pasta non consistente manterrà una buona forma, ma una volta che l'effetto del lievito verrà vanificato dal processo di cottura, la pagnotta potrà scendere al di sotto del suo peso. Una miscela troppo umida è la causa di una pasta non sufficientemente consistente.
 - ⇒ Troppa acqua e farina insufficiente produrranno una pasta molle e inconsistente. La pasta deve essere morbida ma compatta.
 - ⇒ Alcune marche richiederanno alcune modifiche agli ingredienti. Alcuni tipi di farina assorbono meno acqua che altri. In tal caso, aggiungere 50 grammi aggiuntivi di farina per rendere l'impasto più spesso.
- **Le bolle di gas prodotte dal lievito fuoriescono!** Una pasta priva di glutine è come l'acqua senza sapone: non è possibile farci le bolle.
 - ⇒ La marca di farina bianca che state usando non ha probabilmente abbastanza glutine per fare buoni impasti.
- **Il lievito è svanito oppure è andato a male.**
 - ⇒ Se usate acqua calda il lievito potrebbe esaurirsi prima che il processo di lievitamento sia terminato. Di solito va bene l'acqua di rubinetto. Fate molta attenzione che il lievito non venga a contatto con l'acqua prima dell'inizio del processo di lavorazione. Ciò è particolarmente importante quando si usa il timer.
 - ⇒ Controllate la data di scadenza sulla busta di lievito. Se è prossima a scadere, si consiglia di comprarne dell'altro.
 - ⇒ Evitate di usare lievito che proviene da bustine semi-aperte. Usare una bustina nuova ogni volta.
- **La pagnotta non ha lievitato!** Molte delle ragioni per cui il pane non lievita sono riportate di seguito. Ma innanzitutto eliminiamo le più ovvie:
 - ⇒ Le pagnotte di farina integrale e di farina scura raramente lievitano come quelle bianche.
 - ⇒ Avete dimenticato di mettere il lievito, vero? È facile dimenticarsene.
 - ⇒ Un errore che si commette di frequente è quello di prendere i cucchiaini da tè al posto di quelli da tavola. Il lievito non sarà molto efficace se si aggiunge troppo sale.
 - ⇒ Sia la farina che il lievito devono essere in buone condizioni.
 - ⇒ La miscela potrebbe essere stata troppo secca. Aggiungere 1 cucchiaino da tavola d'acqua alla miscela, se necessario. Se ritenete che vada aggiunta una maggior quantità di lievito, aggiungete solo un cucchiaino da te supplementare – ma non di più.
- **L'impasto è lievitato troppo e si è attaccato al coperchio.**
 - ⇒ Di solito, a causa di troppo lievito, troppa acqua o farina o perché ci si è dimenticati di aggiungere il sale. Il sale tiene il lievito sotto controllo – senza di esso l'impasto potrebbe eccedere nella lievitazione.

DATI TECNICI

Voltaggio di funzionamento : 230V~ 50Hz
 Consumo d'energia : 1000 Watt

GARANZIA E SERVIZIO CLIENTI

Prima della consegna i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità. Nonostante ciò, se danni dovessero essere stati causati durante la produzione o il trasporto, per favore restituite il dispositivo al venditore. In aggiunta ai diritti stabiliti dalla legge, l'acquirente ha la possibilità di usufruire, nei termini indicati della seguente garanzia:
 Per il dispositivo acquistato forniamo 2 anni di garanzia, a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo correggeremo ogni possibile difetto gratuitamente, se è dimostrato che tale anomalia è dovuta a difetti del materiale o di fabbricazione, provvederemo alla riparazione o sostituzione del prodotto. Difetti dovuti ad uso improprio di questo dispositivo, o cattivo funzionamento causato da riparazioni eseguite da terzi, oppure all'uso di parti non originali, non sono coperti da questa garanzia.

APPENDICE – TABELLA TEMPI DI COTTURA

Numero del programma	1	2	3	4
Nome del programma	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Preriscaldamento	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Mescolare	3 min	3 min	3 min	3 min
Impastare 1:	2 min	2 min	2 min	2 min
Impastare 2: Fuoco a 25°C	13 min Segnal e su 2:57	20 min Segnal e su 1:33	21 min Segnal e su 3:12	5 min
Lievitare 1 Fuoco acceso/spento a 25°C	45 min	-	45 min	
Lievitare 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Lievitare 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Cuocere al forno	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Attesa	60 min	60 min	60 min	-
Timer	13 h	-	13 h	-

Omologazione 

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKE N	MARME- LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 min 37 min	-	22 min	-	In senso orario: 15 min.	22 min 11 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min su fuoco	3 min
2 min	20 min Segnale di cottura	2 min	-	Riposo: 20 min.	2 min
13 min	-	16 min Segnal e di cottura 1:33	-	Fine	13 min Segnale di cottura 2:45
45 min	-	-	-		45 min
19 min	-	45 min	-		19 min
36 min	-	22 min	-		40 min
60 min 62 min	80 min più 60 min riposo	-	60 min		56 min
60 min	-	-	60 min		60 min
13 h	-	13 h	13 h		13 h

RICETTE

Pane bianco

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Semola di grano duro	150 g	200 g
Farina da pane	350 g	500 g
Lievito	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD (standard)

Pane bianco francese

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Farina da pane	525 g	700 g
Semola di grano duro	75 g	100 g
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: FRANZÖSISCH (Francese)

Pane con noci e uvetta

Consiglio: Aggiungere l'uvetta e le noci dopo il segnale acustico (durante la seconda fase di impasto).

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua o latte	275 ml	350 ml
Margarina o burro	30 g	40 g
Sale	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Zucchero	1 cucchiaino da minestra	2 cucchiaini da minestra
Farina da pane	500 g	650 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina
Uvetta	50 g	50 g
Noci di bosco macinate	40 g	60 g

Programma: STANDARD

Pane bianco italiano

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	570 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Olio vegetale	1 cucchiaino da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Farina da pane	475 g	650 g
Semola di grano	100 g	150 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane con semi di papavero

Consiglio: Prima dell'ultima fase, aprire brevemente il coperchio, spennellare la pasta con acqua e quindi aggiungere i semi di papavero. Premere leggermente i semi di papavero con le mani.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	570 ml
Farina da pane	500 g	670 g
Semola di grano	75 g	130 g
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Semi di papavero macinati	50 g	75 g
Noce moscata grattugiata	1 presa	2 prese
Burro	15 g	20 g
Parmigiano grattugiato	1 cucchiaino da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: KURZ

Pane d'avena

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Margarina o burro	25 g	30 g
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero di canna	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Fiocchi d'avena	150 g	200 g
Farina da pane	375 g	550 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: KURZ

Pane al siero di latte

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	375 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Farina da pane	500 g	760 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: FRANZÖSISCH

Pane bianco rustico

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Latte	275 ml	350 ml
Margarina o burro	25 g	30 g
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Farina da pane	500 g	650 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane integrale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Margarina o burro	25 g	35 g
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Farina da pane	270 g	380 g
Farina di grano integrale	270 g	380 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane con uvetta

Consiglio: Aggiungere l'uvetta o altra frutta secca dopo il segnale acustico nella seconda fase d'impasto.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	275 ml	350 ml
Margarina o burro	30 g	40 g
Sale	1/2 cucchiaino da tè	3/4 di cucchiaino da tè
Miele	1 cucchiaino da tè	2 cucchiaini da tè
Farina da pane	500 g	650 g
Cannella	3/4 di cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina
Uvetta/frutta secca	75 g	100 g

Programma: KURZ

Pane rustico di grano

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	300 ml	450 ml
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Lievito di frumento secco	25 g	40 g
Farina da pane	500 g	670 g
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: FRANZÖSISCH

Avvertenza: Il lievito di frumento migliora la consistenza, la freschezza e il sapore della pasta. È più leggero del lievito di segale.

Pane alle cipolle

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè
Cipolle arrostate	50 g	75 g
Farina da pane	540 g	760 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane dolce

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Latte fresco	275 ml	400 ml
Margarina o burro	25 g	35 g
Uova	2	4
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Miele	2 cucchiaini da minestra	3 cucchiaini da minestra
Farina da pane	500 g	700 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane alle patate

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Margarina o burro	25 g	35 g
Uova	1	1
Patate bollite schiacciate	150 g	200 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Farina da pane	630 g	780 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: SCHNELL

Pane al lievito di frumento

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Lievito di frumento secco	1/2 di bustina	3/4 di bustina
Acqua	350 ml	450 ml
Spezie da pane	1/2 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da té
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Farina di segale	250 g	340 g
Farina da pane	250 g	340 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: STANDARD

Il lievito di frumento secco è concentrato e disponibile in bustine da 15 g.

Pane di frumento integrale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1 cucchiaino da té
Burro o margarina	25 g	30 g
Miele	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Aceto	3/4 di cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè
Farina integrale di frumento	500 g	700 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: VOLLKORN

Pane scuro integrale rustico

Consiglio: Le spezie possono essere aggiunte intere o sminuzzate. Prima dell'ultima fase, aprire brevemente il coperchio. Spennellare la pasta con acqua e aggiungere avena o miglio. Premere leggermente con la mano.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	450 ml
Farina di segale	170 g	220 g
Farina integrale di frumento	170 g	220 g
Farina di spelta	170 g	220 g
Sciroppo di barbabietola	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Pimento in grani	1/4 di cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Coriandolo	1/4 di cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Noce moscata macinata	1 presa	2 prese
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane di segale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	450 ml
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Malto di segale	10 g	15 g
Farina di segale	300 g	400 g
Farina da pane	200 g	260 g
Lievito	s1 bustina	1,5 bustine

Programma: VOLLKORN

Pane con mele e noci

Uova	2
Latte	40 ml
Olio	4 cucchiaini da minestra
Zucchero	1 tazza
Mele Granny Smith affettate e grattugiate	2 tazze
Noci tritate	1 tazza
Farina	380 g
Bicarbonato di sodio	1 cucchiaino da té
Lievito in polvere	1 cucchiaino da té
Sale	1/2 cucchiaino da tè
Noce moscata	1/2 cucchiaino da té
Cannella	1/2 cucchiaino da tè

Programma: SCHNELL

Pane irlandese al bicarbonato

Siero di latte	370 ml
Uova	2
Cumino	1 cucchiaino da té
Farina	500 g
Zucchero	1/2 tazza
Bicarbonato di sodio	1 cucchiaino da minestra
Sale	1/2 cucchiaino da tè
Uvetta	1 tazza

Programma: KURZ

Pane con banane e noci

Latte	250 ml
Olio	4 cucchiaini da té
Banane affettate e schiacciate	2 tazze
Uova	4
Zucchero	1/2 tazza
Zucchero di canna scuro	1/2 tazza
Noci tritate	1 tazza
Farina	380 g
Bicarbonato di sodio	2 cucchiaini da té
Sale	2 cucchiaini da té

Programma: KURZ

Pane di grano

Latte	250 ml
Uova	4
Olio	1/3 di cucchiaino da tè
Zucchero	1/4 tazza
Sale	1 cucchiaino da té
Farina	300 g
Farina di mais	120 g
Lievito in polvere	5 cucchiaini da té

Programma: KURZ

PANI INTEGRALI**Pane ai sette cereali**

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	500 ml	700 ml
Margarina o burro	30 g	50 g
Sale	1,5 cucchiaini da té	2 cucchiaini da té
Zucchero	1,5 cucchiaini da té	2 cucchiaini da té
Aceto	1,5 cucchiaini da té	2 cucchiaini da té
Farina di grano integrale	550 g	750 g
Fiocchi ai 7 cereali	200 g	300 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane integrale bavarese

Consiglio: Invece del cumino è possibile utilizzare 1/2 cucchiaino da tè (5 g) di coriandolo, finocchio o anice.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	300 ml	360 ml
Farina integrale di frumento	400 g	570 g
Farina integrale di segale	125 g	150 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	2 cucchiaini da té
Patate medie bollite e schiacciate	100 g	150 g
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane integrale d'acero

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Margarina o burro	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Sciroppo d'acero	1,5 cucchiaini da té	2 cucchiaini da té
Farina da pane	540 g	260 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane integrale allo yogurt

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua o latte	250 ml	300 ml
Yogurt	150 g	200 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Aceto	3/4 di cucchiaino da minestra	1 cucchiaino da minestra

Farina integrale di frumento	500 g	700 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane al polline

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Margarina o burro	30 g	40 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Polline di frumento	75 g	100 g
Germi di frumento	50 g	70 g
Crusca di frumento	1 cucchiaino da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Farina integrale di frumento	400 g	650 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane ai cereali

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	450 ml	650 ml
Farina integrale di frumento	175 g	250 g
Farina integrale di segale	175 g	250 g
Segale macinata grossa	50 g	70 g
Spelta macinata grossa	50 g	70 g
Grano saraceno macinato	50 g	70 g
Semi di girasole	35 g	50 g
Semi di zucca	35 g	50 g
Semi di lino	1 cucchiaino da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Sesamo	1 cucchiaino da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Miele	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane di spelta

Consiglio: Prima dell'ultima fase aprire brevemente il coperchio. Spennellare il pane salato con acqua calda, aggiungere la spelta o i fiocchi di avena e quindi premere leggermente con le mani il cumino.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	400 ml	500 ml
Farina integrale di spelta	230 g	280 g
Farina integrale di segale	180 g	230 g
Spelta macinata grossa	180 g	180 g
Semi di girasole	75 g	100 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Lievito di frumento secco	3/4 di bustina	1 bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane di frumento al 100%

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	500 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Miele	1 cucchiaino da té	2 cucchiaini da té
Farina integrale di frumento	540 g	760 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane scuro

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	400 ml	450 ml
Farina integrale di segale	180 g	180 g
Farina integrale di frumento	230 g	280 g
Malto scuro (malto Barley)*	10 g	15 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Semi di girasole	75 g	100 g
Sciroppo di barbabietola scura	3/4 di bustina	1 bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

* Dona ai panini una colorazione scura.

Pane integrale di frumento puro

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Olio vegetale	1 cucchiaino da minestra	1 cucchiaino da minestra
Miele	3/4 di cucchiaino da té	1 cucchiaino da té
Sciroppo di barbabietola	3/4 di cucchiaino da té	1 cucchiaino da té
Farina integrale di frumento	500 g	760 g
Glutine di frumento naturale	3/4 di cucchiaino da minestra	1 cucchiaino da minestra
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane alla birra

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	200 ml	225 ml
Birra	200 ml	225 ml
Farina integrale di frumento	230 g	280 g
Farina di grano saraceno	180 g	180 g
Farina integrale di spelta	180 g	180 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Sesamo	50 g	75 g
Malto scuro (malto Barley)	5 g	10 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina
Lievito di frumento secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

DIVERSE SPECIALITÀ DA FORNO

Pane da colazione colorato

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Latte	250 ml	330 ml
Farina da pane	425 g	570 g
Zucchero	1,5 cucchiaini da minestra	2 cucchiaini da minestra
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Prugne secche e tritate grossolanamente	15 g	20 g
Müsli croccante	50 g	75 g
Fiocchi di cocco	< 3/4 di cucchiaino da minestra	< 1 cucchiaino da minestra
Burro	25 g	35 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane con noci e uvetta al rum

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Latte o acqua	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 cucchiaino da minestra	1 cucchiaino da minestra
Burro	30 g	40 g
Farina integrale di frumento	500 g	650 g
Miele di abete rosso	2 cucchiaini da minestra	3 cucchiaini da minestra
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Semi di noce interi*	40 g	60 g
Uvetta al rum		
Schwartau*	50 g	75 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

* Aggiungere questi ingredienti dopo il primo segnale acustico.

Pane allo yogurt

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua o latte	250 ml	300 ml
Yogurt	150 g	200 g
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Farina da pane	500 g	700 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane francese al miele

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	325 ml	450 ml
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Olio di oliva	2 cucchiaini da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Miele	1,5 cucchiaini da minestra	3/4 di cucchiaino da minestra
Farina da pane	450 g	600 g
Farina di frumento duro	75 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane al formaggio fresco

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua o latte	200 ml	300 ml
Margarina o burro	30 g	40 g
Uova intere	1	1
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Formaggio fresco granuloso	125 g	200 g
Farina da pane	500 g	700 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane all'amaretto

Consiglio: Invece della pasta di mandorle è possibile usare anche mandorle macinate. L'amaretto si può sostituire con latte o acqua.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Latte o acqua	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Farina da pane	500 g	650 g
Zucchero	1 cucchiaino da minestra	2 cucchiaini da minestra
Sale	1/2 cucchiaino da tè	3/4 di cucchiaino da tè
Burro	30 g	40 g
Pasta di mandorle	75 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma SCHNELL

Pane alle erbe

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	375 ml	550 ml
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Burro	10 g	20 g
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Farina da pane	500 g	760 g
Prezzemolo fresco tritato finemente o altre erbe miste	1,5 cucchiaini da tè	2 cucchiaini da tè
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD (Infornare subito)

Pane al riso

Cuocere il riso in acqua molto salata e lasciare raffreddare nell'acqua. Conservare l'acqua di cottura ed utilizzarla come descritto sotto.

Consiglio: Invece dell'acqua del riso è possibile utilizzare anche latte. È possibile aggiungere 2-3 cucchiaini da minestra di uvetta e 1 cucchiaino da tè di cannella. Non è possibile infornare un pane di grosse dimensioni, poiché il pane diventa troppo appiccicoso.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua di riso	300 ml	350 ml
Farina da pane	540 g	650 g
Chicchi di riso tondi - peso lordo	50 g	75 g
Zucchero	2 cucchiaini da tè	3 cucchiaini da tè
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane alle carote

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	275 ml	350 ml
Burro	25 g	30 g
Farina da pane	500 g	650 g
Carote tagliate finemente*	60 g	90 g
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

* È possibile produrre anche succo di carote e aggiungere la quantità sopra illustrata.

Programma: STANDARD

Pane alle uova

Consiglio: Sbattere le uova in un misurino, fino a quando non si raggiunge la quantità necessaria. Infornare subito il pane e tagliare appena fresco.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	550 ml
Farina da pane	525 g	700 g
Sale	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Zucchero	1 cucchiaino da tè	1,5 cucchiaini da tè
Semi di girasole	35 g	50 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane ai semi di girasole

Consiglio: Aggiungere i semi di girasole dopo il primo segnale acustico. È possibile anche utilizzare semi di zucca. Se i semi vengono arrostiti leggermente, il gusto è più intenso.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	550 ml
Burro	30 g	40 g
Farina da pane	525 g	700 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Semi di girasole	35 g	50 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane con noci e fichi

Consiglio: Usando noci fresche, dove la buccia dei semi è ancora morbida, il pane ha un sapore leggermente amaro, ma molto buono e adatto al vino novello.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	550 ml
Farina da pane	260 g	320 g
Farina di segale	400 g	450 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Fichi secchi tagliati finemente	50 g	60 g
Noci tritate	50 g	60 g
Miele	1,5 cucchiaini da té	2 cucchiaini da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane da nozze

Consiglio: Quando il timer indica 1:30, prendere una pentolino con diametro da 5 cm e praticare un foro al centro del pane. Quindi cuocere il pane. Dopo la cottura il foro può essere riempito di sale. Questo è un regalo originale per un matrimonio, festeggiamenti o altre occasioni.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	250 ml	330 ml
Acqua	150 ml	200 ml
Farina di segale	175 g	240 g
Farina integrale di segale	175 g	240 g
Farina da pane	225 g	300 g
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Lievito di frumento secco	3/4 di bustina	1 bustina
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: STANDARD

Pane alle erbe

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	450 ml
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Farina da pane	500 g	660 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Coriandolo	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Finocchio	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Anice	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: STANDARD

Pane francese alle erbe

Consiglio: La quantità di spicchi d'aglio può essere quadruplicata se vengono affettati a listarelle e quindi passati al burro. Quando sono raffreddati, aggiungerli agli altri ingredienti. Il gusto è migliore. Il sale può essere sostituito con sale aromatico.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	350 ml	480 ml
Farina da pane	75 g	100 g
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Prezzemolo, aneto e lepidio tritati	1,5 cucchiaini da minestra	2 cucchiaini da minestra
Spicchi d'aglio spremuti	2 pezzi	3 pezzi
Burro	15 g	20 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: SCHNELL

Pane alle mandorle e al pepe

Consiglio: Questo pane da feste si gusta meglio con formaggio fresco. Risulta più leggero. Se lo si desidera più compatto, utilizzare solo metà della quantità di lievito.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	325 ml	450 ml
Farina da pane	500 g	700 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Burro	15 g	20 g
Pasta di mandorle arrostate	75 g	100 g
Pepe verde in grani	1 cucchiaino da minestra	1 cucchiaino da minestra
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: STANDARD

Pane di grano

Consiglio: Questa pasta è particolarmente adatta per panini. Per la produzione dei panini utilizzare il programma KURZ (Rövid) o PASTA. Cuocere in forno.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	300 ml	400 ml
Burro	25 g	30 g
Farina da pane	540 g	700 g
Semola di grano	60 g	80 g
Mele amare tagliate con la buccia	1	1
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane alla zucca

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Purea di zucca*	300 ml	400 ml
Farina da pane	500 g	650 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Burro	25 g	30 g
Semi di zucca	50 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

* La purea di zucca si produce con zucche marinate in agro-dolce. Utilizzare la quantità indicata

Pane alle acciughe

Consiglio: Invece della mela è possibile utilizzare la stessa quantità di cetrioli tagliati finemente. Il pane è particolarmente gustoso se servito con burro alle erbe. È di particolare effetto per qualunque buffet di pane.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	325 ml	440 ml
Farina integrale di frumento	500 g	700 g
Frumento integrale	75 g	100 g
Filetti di acciughe tritati finemente	8	11
Mele rosse con buccia, senza torsolo e tagliate a rondelle	1	1,5
Olio di oliva	1,5 cucchiaini da minestra	2 cucchiaini da minestra
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: SCHNELL

Pane della vendemmia

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	150 ml	150 ml
Vino bianco secco	150 ml	180 ml
Farina integrale di frumento	400 g	570 g
Farina integrale di segale	125 g	50 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero di canna	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Strutto	20 g	30 g
Pampini teneri e tritati finemente	1 cucchiaino da minestra	2 cucchiaini da minestra
Aglione tritato finemente	1 cucchiaino da minestra	2 cucchiaini da minestra
Noci tritate grosse	2 cucchiaini da minestra	3 cucchiaini da minestra
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: VOLLKORN

Pane per pizza

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	375 ml	570 ml
Olio di oliva	1 cucchiaino da minestra	1 cucchiaino da minestra
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Origano	3/4 di cucchiaino da té	1 cucchiaino da té
Parmigiano	2,5 cucchiaini da minestra	3,5 cucchiaini da minestra
Semola di grano	100 g	150 g
Farina da pane	475 g	650 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane agli zucchini

Consiglio: Questo pane è particolarmente gustoso se mangiato con un po' d'olio d'oliva.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	50 g	75 g
Farina da pane	500 g	750 g
Zucchini crudi tritati finemente	300 g	450 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: STANDARD

Pane francese al prosciutto

Consiglio: Con il programma TEIG (PASTA) è possibile scegliere se produrre un pane o panini. Spolverare di farina e cuocere in forno a 200 °C.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Siero di latte	350 ml	450 ml
Farina di segale	300 g	400 g
Farina da pane	200 g	260 g
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Prosciutto grasso e magro tagliato finemente	75 g	100 g
Lievito di frumento secco	1/2 bustina	3/4 di bustina
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: STANDARD

RICETTE PER IL PANE CON MISCELE DA FORNO

Se il produttore della miscela da forno non fornisce indicazioni, utilizzare il programma SCHNELL per l'uso di miscele da forno.

Ciabatta

Consiglio: La pasta si può produrre con il programma TEIG (PASTA). Formare i panini e quindi infornare.

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua tiepida	310 ml	375 ml
Miscela da forno per ciabatta	625 g	750 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane lievitato

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua tiepida	375 ml	450 ml
Miscela da forno secca	600 g	750 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: BROTMISCHUNG

Pane integrale di segale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua tiepida	425 ml	550 ml
Miscela da forno integrale di segale	600 g	750 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: BROTMISCHUNG

Gros pain brun

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua tiepida	375 ml	450 ml
Miscela da forno per pane rustico	600 g	750 g
Lievito secco	1 bustina	1,5 bustine

Programma: BROT MISCHUNG

Treccia

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua tiepida o latte	310 ml	375 ml
Miscela da forno per ciabatta	625 g	750 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: SCHNELL

Pane con uva e noci

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Latte	19 0ml	220 ml
Uova	3	4
Olio di burro	5 cucchiaini da minestra	6 cucchiaini da minestra
Zucchero	5 cucchiaini da minestra	6 cucchiaini da minestra
Sale	2 cucchiaini da té	2,5 cucchiaini da té
Buccia di limone	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Farina da pane	500 g	620 g
Lievito secco	3/4 di bustina	3/4 di bustina
Uva o prugne secche	60 g	75 g
Noci tritate	60 g	75 g

Programma: KURZ

Pane con noci, uvetta e cannella

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	330 ml	450 ml
Olio	3 cucchiaini da minestra	4 cucchiaini da minestra
Cannella	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Zucchero di canna scuro	1 1/3 cucchiaini da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Uvetta	80 g	110 g
Noci	80 g	110 g
Sale	2 cucchiaini da té	2,5 cucchiaini da té
Farina da pane	460 g	580 g
Lievito secco	3/4 di bustina	3/4 di bustina

Programma: KURZ

Pane dolcissimo

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	210 ml	270 ml
Uova	3	4
Olio	3 cucchiaini da minestra	4 cucchiaini da minestra
Zucchero	3 cucchiaini da minestra	4 cucchiaini da minestra
Sale	2 cucchiaini da té	2,5 cucchiaini da té
Farina da pane	460 g	580 g
Uvetta	75 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	3/4 di bustina

Programma: KURZ

Pane delle vacanze

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	150 ml	180 ml
Latte	230 ml	300 ml
Olio	3 cucchiaini da minestra	4 cucchiaini da minestra
Sale	2,5 cucchiaini da té	3 cucchiaini da té
Zucchero	5 cucchiaini da minestra	6 cucchiaini da minestra
Farina da pane	460 g	580 g
Noci tritate	80 g	110 g
Frutta candita	80 g	110 g
Lievito secco	3/4 di bustina	3/4 di bustina

Programma: KURZ

Pane da tramezzini

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	340 ml	460 ml
Margarina o burro	2 cucchiaini da minestra	2,5 cucchiaini da minestra
Sale	2 cucchiaini da té	2,5 cucchiaini da té
Latte in polvere	2 cucchiaini da té	2,5 cucchiaini da té
Zucchero	4 cucchiaini da minestra	5 cucchiaini da minestra
Farina da pane	500 g	620 g
Lievito secco	3/4 di bustina	3/4 di bustina

Programma: BROT MISCHUNG

Pane da tramezzini integrale

Dimensioni forma	1.000 g (2 libbre)	1.250 g (2,5 libbre)
Acqua	450 ml	570 ml
Pane integrale di frumento	500 g	620 g
Latte in polvere	2 cucchiaini da minestra	2,5 cucchiaini da minestra
Sale	2 cucchiaini da té	2,5 cucchiaini da té
Margarina o burro	2 cucchiaini da minestra	2,5 cucchiaini da minestra
Miele	3 cucchiaini da minestra	4 cucchiaini da minestra
Lievito secco	3/4 di bustina	3/4 di bustina

Programma: BROT MISCHUNG

PREPARAZIONE DELLA PASTA

La pasta si prepara con programma TEIG (PASTA) della macchina per il pane. Dopo è possibile lavorare ancora la pasta e cuocerla in forno. Durante la seconda fase di impasto aggiungere gli ingredienti quando suona il segnale acustico. Nel programma per la pasta non sono comprese differenze dei livelli di cottura. Noi forniamo le quantità che possono essere preparate.

Baguette francese

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Acqua	375 ml	550 ml
Lievito di frumento secco	25 g	50 g
Sale	1 cucchiaino da té	1/2 cucchiaino da té
Zucchero	1 cucchiaino da té	1/2 cucchiaino da té
Farina da pane	552 g	700 g
Farina di frumento duro	75 g	100 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: TEIG

Quando la pasta è pronta. Dividerla in 2-4 parti e formare delle strisce lunghe. Lasciare riposare 30-40 minuti. Applicare una riga di tagli irregolari sulla superficie e cuocere il pane in forno.

Pizza integrale

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Acqua	150 ml	225 ml
Sale	1/2 cucchiaino da té	1 cucchiaino da té
Olio di oliva	2 cucchiaini da minestra	3 cucchiaini da minestra
Farina integrale di frumento	300 g	450 g
Semi di frumento	1 cucchiaino da minestra	1,5 cucchiaini da minestra
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

Programma: TEIG

Preparare la pasta e modellare una forma rotonda. Lasciare riposare 10 minuti. Aggiungere sulla pasta la salsa e gli ingredienti.

Cuocere in forno per 20 minuti.

Torta da caffè

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Latte	170 ml	225 ml
Sale	1/4 di cucchiaino da té	1/2 cucchiaino da té
Tuorlo d'uovo	1	1
Burro o margarina	10	20 g
Farina da pane	350 g	450 g
Zucchero	35 g	50 g
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

Programma: TEIG

Estrarre la pasta dal contenitore ed impastare. Costruire una forma tonda o quadrata e aggiungere i seguenti ripieni.

Burro fuso	2 cucchiaini da minestra	3 cucchiaini da minestra
Zucchero	75 g	100 g
Cannella grattugiata	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Noci macinate	60 g	90 g
Glassa quanto basta		

Suddividere il burro sulla pasta. Mischiare in un contenitore zucchero, cannella e noci e spargere sul burro. Lasciare riposare la pasta in un luogo caldo per 30 minuti e quindi cuocere in forno.

Ciambelle salate

Dimensioni	NORMALE	GRANDE
Acqua	200 ml	300 ml
Sale	1/4 di cucchiaino da té	1/2 cucchiaino da té
Farina da pane	360 g	540 g
Zucchero	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

1 uovo leggermente sbattuto

Sale grosso da spargere. Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore, eccetto l'uovo e il sale grosso

Programma: TEIG

Quando suona il segnale acustico e l'indicatore mostra 0:00, premere il tasto START/STOP.

Preriscaldare il forno a 230 °C.

Dividere la pasta in pezzi e con ogni pezzo formare un rotolo lungo e sottile.

Formare le ciambelle salate e posare su una piastra da forno imburata. Infine spennellare con l'uovo sbattuto e distribuire il sale.

Cuocere le ciambelle salate nel forno preriscaldato a 200 °C per 12-15 minuti.

Dolce di Natale

Ingredienti per un dolce di Natale

Peso	100 g
Latte	125 ml
Crema di burro	125 g
Uova	1
Rum	3 cucchiaini da minestra
Farina da pane	500 g
Zucchero	100 g
Buccia di limone candita	50 g
Buccia di arancia candita	25 g
Uvetta	100 g
Sale	1 presa
Cannella	2 prese
Lievito secco	2 bustine

Programma: TEIG

Estrarre la pasta dal contenitore e modellare una forma tonda. Cuocere in forno a 180 °C (160 °C in un forno ventilato) per 1 ora - 1 ora e 15 minuti.

Brioche

Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi
Uova	1	2
Riempire con acqua o latte fino a	225 ml	300 ml
Burro o margarina	55 g	75 g
Sale	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Zucchero	40 g	50 g
Farina da pane	400 g	540 g
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: TEIG

Estrarre la pasta dal contenitore, impastare e suddividere.

Con ogni pezzo formare una pallina piccola e una grande.

Inserire la pallina grande nella forma per brioche imburata. Sovrapporre la pallina piccola. Lasciare riposare fino a quando il volume è raddoppiato. Mischiare un uovo con un poco di zucchero e spennellare le brioche e infine cuocere in forno.

Croissant

Dimensioni	14 pezzi
Uova	1
Riempire con acqua o latte fino a	225 ml
Burro	60 g
Sale	1 cucchiaino da té
Zucchero	2 cucchiaini da minestra
Farina da pane	400 g
Lievito secco	3/4 di bustina

Programma: TEIG

Estrarre la pasta dal contenitore, lasciare riposare e impastare nuovamente.

Coprire la pasta e riporre in frigorifero per 30 minuti.

Disporre la pasta in un rettangolo e distribuire sopra il burro fuso (non sugli angoli). Piegare la pasta tre volte (come una lettera). Ripetere tre volte questa procedura.

Inserire la pasta in un contenitore di plastica e riporre in frigorifero almeno per un'ora o tutta la notte.

Srotolare la pasta in un rettangolo e tagliare 9 (18) quadrati. Tagliare diagonalmente ogni quadrato.

Rotoli lievitati

Rotoli	9 pezzi	12 pezzi
Latte	100 ml	200 ml
Sale	3/4 di cucchiaino da té	1 cucchiaino da té
Acqua	30 ml	45 ml
Burro	30 g	45 g
Uovo intero	1	1+1 tuorlo
Farina da pane	350 g	450 g
Zucchero	1,5 cucchiaini da minestra	2 cucchiaini da minestra
Lievito secco	1/2 bustina	3/4 di bustina

Programma: TEIG

Lavorare la pasta nella forma desiderata, oppure, per rotoli alla cannella, seguire le seguenti istruzioni:

Ripieno

Burro/margarina fuso	50 g	100 g
Zucchero	50 g	100 g
Cannella grattugiata	1/2 cucchiaino da té	3/4 di cucchiaino da té
Glassa a piacere		

Estrarre la pasta dal contenitore ed impastare.

Srotolare in un rettangolo su una superficie di lavoro infarinata e distribuire la crema di burro sulla pasta.

Miscelare zucchero e cannella e distribuire sul burro.

Arrotolare partendo dal lato maggiore. Piegare bene i lati.

Dividere il rotolo in singoli pezzi e posare su una piastra da forno in modo che non si tocchino.

Lasciare riposare 40 minuti.

Cuocere per 20-25 minuti in forno preriscaldato a 190 °C.

Coprire con uno strato di glassa quando sono ancora bollenti.

Rotolo di fiocchi

Ingredienti per	9 pezzi	12 pezzi
Acqua	325 ml	430 ml
Sale	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Burro o margarina	30 g	40 g
Polvere di lecitina naturale*	5 g	8 g
Farina da pane	400 g	600 g
Fiocchi d'avena	75 g	100 g
Zucchero	1 cucchiaino da té	1,5 cucchiaini da té
Lievito secco	3/4 di bustina	1 bustina

Programma: TEIG

Estrarre la pasta al termine del programma.

Impastare la pasta e formare rotoli che devono essere nuovamente impastati.

Cuocere a 200 °C in forno preriscaldato.

* La lecitina naturale è un emulsionante naturale che aumenta il volume del pane e lo rende più morbido e ne conserva la freschezza più a lungo.

MARMELLATA

Con la macchina per il pane è più facile produrre marmellata.

Lavare la frutta fresca e matura. Sbucciare mele, pere, pesche e altri frutti con la buccia dura.

Utilizzare sempre le quantità indicate poiché sono idonee per il programma della marmellata. In caso contrario la marmellata rimane poco cotta o troppo cotta.

Pesare i frutti e tagliarli in piccoli pezzi (max 1 cm).

Aggiungere lo zucchero gelificante 2:1 nella quantità indicata. Non usare mai zucchero normale o zucchero gelificante 1:1, altrimenti la marmellata non ispessisce a sufficienza.

Miscelare i frutti con lo zucchero e avviare il programma. Il programma si svolge in maniera completamente automatica.

Dopo 1 ora e 20 minuti suona il segnale acustico e la marmellata può essere travasata in contenitori di vetro.

Chiudere bene i contenitori di vetro.

Marmellata di fragole

Fragole fresche lavate,

tagliate a pezzetti

o in purea 900 g

zucchero gelificante 2:1 500 g

Succo di limone 1 cucchiaino da minestra

Mischiare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola in plastica.

Selezionare il programma MARMELADE (MARMELLATA) e avviare.

Eliminare i residui di zucchero nel contenitore con una spatola.

Quando suona il segnale acustico, estrarre il contenitore dall'apparecchio con i guanti.

Versare la marmellata in contenitori di vetro e chiudere bene.

Marmellata di frutti di bosco

Frutti di bosco scongelati 950 g

zucchero gelificante 2:1 500 g

Succo di limone

Mischiare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola in plastica.

Selezionare il programma MARMELADE (MARMELLATA) e avviare.

Eliminare i residui di zucchero nel contenitore con una spatola.

Quando suona il segnale acustico, estrarre il contenitore dall'apparecchio con i guanti.

Versare la marmellata in contenitori di vetro e chiudere bene.

Marmellata d'arancia

Arance sbucciate e tagliate fini 900 g

Limoni sbucciati e tagliati fini 100 g

zucchero gelificante 2:1 500 g

Sbucciare arance e limoni e tagliare a pezzetti.

Aggiungere lo zucchero e miscelare tutti gli ingredienti nel contenitore con una spatola in plastica.

Selezionare il programma MARMELADE (MARMELLATA) e avviare.

Eliminare i residui di zucchero nel contenitore con una spatola.

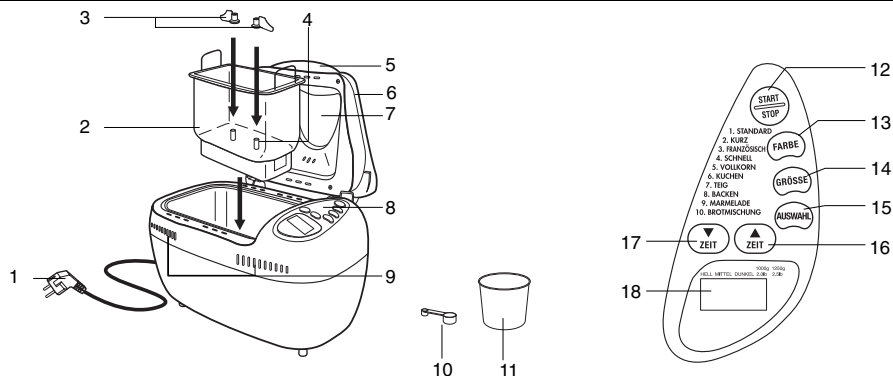
Quando suona il segnale acustico, estrarre il contenitore dall'apparecchio con i guanti.

Versare la marmellata in contenitori di vetro e chiudere bene.

MANUAL DE INSTRUCCIONES BA123 MÁQUINA DE HACER PAN PROFESIONAL

Estimado cliente,

Por favor lea las instrucciones de uso con atención antes de conectar su aparato a la red eléctrica, para evitar daños que un uso no adecuado pudiese provocar. Observe especialmente las indicaciones de seguridad. Si cede este aparato a terceras personas, deberá entregar las instrucciones de uso con él.

DISEÑO

1. Cordón de potencia con enchufe
2. Molde para horno
3. Gancho amasador
4. Eje motor
5. Mango
6. Tapa
7. Ventanilla
8. Panel de control
9. Ranura del escape del aire
10. Cuchara de medida
11. Recipiente de medida

Panel de control:

12. Botón START/STOP (ENCENDIDO/APAGADO)
13. Botón FARBE (COLOR)
14. Botón GRÖSSE (MEDIDA)
15. Botón AUSWAHL (SELECCIONAR)
16. Botón ZEIT ▲ (TIEMPO)
17. Botón ZEIT ▼ (TIEMPO)
18. LCD - Pantalla de cristal líquido

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

- Una utilización incorrecta y mal uso pueden dañar el aparato y ocasionar heridas al usuario.
- Este aparato sólo puede ser destinado al uso para el que fue fabricado. No se puede asumir responsabilidad por cualquier posible daño causado por utilización o manejo incorrectos.
- Antes de conectar el dispositivo a la toma de corriente, verificar que la corriente y el voltaje correspondan a aquellos indicados sobre la chapa.
- No colocar el dispositivo o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el dispositivo caiga en agua accidentalmente, desconectar el enchufe inmediatamente y hacer verificar el aparato por una persona cualificada antes de utilizarlo nuevamente. **La no observancia de esta regla podría causar una descarga eléctrica fatal.**
- No intentar abrir el alojamiento sin la ayuda de un experto.
- No coloque ninguna clase de objetos dentro de la carcasa.
- No utilice el aparato con las manos húmedas, sobre un suelo húmedo o cuando el aparato mismo esté mojado.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Verificar el cable y el enchufe con regularidad para excluir eventuales daños. En caso de que uno de estos dos esté dañado, tendrá que ser substituido por el fabricante o por persona cualificada para evitar riesgos.

- No utilice el aparato si se ha caído o se ha dañado de alguna otra manera o si el cable o el enchufe presentan daños. En caso de daño, lleve el aparato a una tienda de reparaciones eléctricas para que sea examinado y reparado si fuese necesario.
- Nunca intente reparar Ud. mismo el aparato. **Puede dar lugar a una descarga eléctrica.**
- No permita que el cable cuelgue sobre bordes afilados y manténgalo bien apartado de objetos calientes y llamas vivas. Desconecte la unidad del tomacorriente de pared solamente cogiéndolo por el enchufe.
- Para una protección adicional se puede colocar un interruptor diferencial, para una intensidad no mayor a 30mA, en la instalación del hogar. Consulte con su electricista para mayor información.
- Verifique que no exista peligro de que el cable de la unidad o un cable de prolongación sean accidentalmente arrancados o que se pueda tropezar con ellos mientras están en uso.
- Si se utiliza un cable prolongador debe ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, porque lo contrario puede dar lugar a un calentamiento del mismo cable prolongador o del enchufe.
- Este aparato no es apropiado para su utilización comercial ni para utilizarse al aire libre.
- Nunca deje la unidad desatendida cuando se está utilizando.
- Los niños no pueden reconocer los peligros que implican la utilización incorrecta de los aparatos eléctricos, por lo tanto, no permita nunca que los niños utilicen aparatos domésticos sin supervisión.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no esté en uso y también cuando se disponga a limpiarlo.
- **Atención!** El voltaje indicado persiste en cuanto el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- No sostenga el aparato por el cable.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD

- Ponga en marcha la máquina de hacer pan sólo después de haber introducido el molde con los ingredientes en el aparato, ya que si funciona sin alimentos podría sobrecalentarse.
- Desconecte la enchufe antes de remover el molde desde la unidad.
- **¡Riesgo de quemadura!** El molde se pone muy caliente durante su uso. Siempre use paños de cocina o guantes de horno para retirar el molde desde el aparato. Deje que las partes metálicas se enfríen antes de poderlas tocar.
- ¡No toque ninguna pieza movable!
- No mueva el aparato cuando este lleno de líquidos.
- Deje una distancia de seguridad alrededor del aparato de 5 cm mientras este en funcionamiento y después de haberse detenido. La parte exterior de la unidad se pone caliente cuando esta en funcionamiento. El vapor de aire que sale de la unidad es muy caliente.
- Las partes del horno automático no se pueden lavar en lavavajillas y solo debe lavarse a mano (referencia en *LIMPIEZA Y CUIDADO*).
- Nunca deje la unidad sin atención durante su operación, ni mientras se encuentra en el modo de Tiempo.
- No cubra el aparato mientras esta en funcionamiento.
- Nunca use el aparato cerca de materiales inflamables. Riesgo de combustión.
- No remueva los restos de alimentos desde el horno automático, si este se encuentra aun en funcionamiento o si todavía esta conectado a una toma corriente.
- No introduzca en el aparato alimentos voluminosos, papel de aluminio, empaques o materiales similares.
- Desconecte el cordón de potencia antes de remover el molde de la unidad.
- **¡Riesgo de quemadura!** El molde se pone muy caliente durante su uso.

APLICACIONES DE LA UNIDAD

- Usted puede usar el horno automática para:
 - ⇒ Podrá trabajar mezclas de masa para pan. La receta está usualmente impresa en el empaque.

E

- ⇒ Cocer el pan siguiendo la receta que viene con la unidad. En las librerías encontrara obras especializadas en el tema. Con este horno automático usted podrá amasar, fermentar y hornear.
- ⇒ Amase las masas (por ejemplo, pasta, pasteles o panecillos).
- ⇒ Se puede cocer las conservas y mermeladas.
- ⇒ Este horno automático es apropiado para hacer pan con un peso total máximo de 1,250 gramos. No ponga mas de esta cantidad de material, incluido líquidos, en el molde (2).

ACERCA DE HACER PAN

- El principal beneficio de esta unidad es que todo el proceso para hacer pan, amasado, fermento y horneado se realiza con seguridad, en el interior de la unidad. Este aparato para hacer pan puede producir fácil mente magníficos tiempos de horneado con tal de que el usuario siga las instrucciones y entienda los principios básicos.

ACCESORIOS

- 2 Ganchos amasadores (3)
- 1 Recipiente de medida (11)
- 1 Cuchara de medida (10)
- La cantidad de azúcar, aceite & algunos otros ingredientes de la receta está basado en la medida métrica de la cuchara de medida:
Pieza larga 15 ml = cuchara sopera.
Pieza pequeña 5 ml = cucharilla.
- El molde (2) debe ser colocado apropiadamente en el interior del aparato antes que los dientes del motor hagan apropiado contacto con los ejes amasadores. Después, inserte los ganchos amasadores (3) No se preocupe en cual boca pone el gancho. Una vez puestos en su lugar rote los ejes amasadores hasta que queden seguros en su sitio.

CONTROLES

- **START/STOP (ENCENDIDO/APAGADO) (12):** Enciende el programa. Para apagar el programa por completo usted necesita presionar y sostener el botón por 3 segundos. A continuación de esto, la unidad volverá al programa 1.
- **FARBE (COLOR) (13):** Presione para seleccionar el color de la corteza entre claro, medio & oscuro. La flecha de la pantalla LCD (16) indicara el color que ha seleccionado. NOTA: El color de la corteza no es disponible con el programa BREADMIX (AMASAR) (para masa de pan preparados)
- **GRÖBE (MEDIDA) (14):** Seleccione el tamaño del pan entre 2 lb. (aproximadamente 1000 g) y 2,5 lb. (aproximadamente 1250 g). La pequeña flecha se desplazara indicando su selección actual.
- **AUSWAHL (SELECCIONAR) (15):** Control principal de selección. Presione este botón para cambiar a cada programa.
- **ZEIT ▲ (TIEMPO) (16):** Seleccione el tiempo (ir en aumento)
- **ZEIT ▼ (TIEMPO) (17):** Seleccione el tiempo (ir en disminución)

PROGRAMAS

- **STANDARD (BÁSICO):** Este es el programa que aparecerá cuando se inicia la unidad por primera vez. Este general programa es bueno para hacer pan blanco o Moreno. La mayoría de las recetas utilizan este programa.
- **KURZ (CORTO):** Utiliza pasos más cortos para hacer el pan en menos tiempo. NOTA: El tamaño del pan no será disponible en este modo.
- **FRANZÖSISCH (FRANCÉS):** Este modo es un poco más largo que el programa STANDARD (BÁSICO), ya que necesita mas tiempo para amasar y para que la masa crezca con el objeto que la masa alcance la textura 'esponjosa' del pan francés. NOTA: El tamaño del pan no puede alternarse en este modo.

E

- **SCHNELL (RÁPIDO):** Este modo es similar al programa KURZ (CORTO) en que los pasos son más cortos en procesos más rápidos. NOTA: El tamaño del pan no puede alternarse en este modo. El modo SCHNELL (RÁPIDO) es bueno para recetas sin gluten.
- **VOLLKORN (TRIGO INTEGRAL):** TRIGO INTEGRAL: En este modo se amplían los tiempos de amasado y crecimiento para obtener el mejor rendimiento de la harina integral con bajo contenido de gluten.
- **KUCHEN (BIZCOCHO):** Este programa se usa para hacer bizcochos. Nota: El color de la corteza será disponible en este modo.
- **TEIG (PASTA):** Realiza todos los pasos de amasar y fermentación pero omite el ciclo de horneado. NOTA: El color de la corteza y el tamaño del pan no son disponibles en este modo.
- **BACKEN (HORNEO):** Realiza solamente el ciclo de cocción. Es ideal para cocer pan dulce, pasta preparadas etc.
- **MARMELADE (MERMELADA):** Este programa es ideal para mezclar y calentar la mermelada.
- **BROTMISCHUNG (MASA DE PAN):** Programa especialmente diseñado para masas preparadas y empacadas anteriormente de pan.

INGREDIENTES

- La más importante parte de la fabricación del pan es la selección de los ingredientes. Solo apliqué estas simples reglas: A mejor ingredientes – mejores resultados, malos ingredientes – malos resultados. Por ejemplo: ¡Si se mezcla una buena levadura, buena harina y agua fría en una vieja vasija la mezcla también crecerá! Independientemente de lo que haga el panadero la masa crecerá. Por que si la masa no crece no será culpa del panadero. Probablemente se ha culpa de los ingredientes. En orden de que no pierda tiempo hemos incluido información de los principales ingredientes que se usan para hacer pan.
- **HARINA:** En el proceso para hacer pan él más importante elemento es la proteína llamada gluten que contiene la harina, este es un natural elemento que hace que la masa mantenga su forma y conserve el dióxido de carbón que produce la levadura. La sigla 'harina fuerte' significa que tiene un alto contenido de gluten. Probablemente sea hecha con el trigo duro molido y es adecuada para hacer pan.
- **HARINA TOSTADA (o HARINA CASERA DEL AGRICULTOR):** La harina tostada contiene cerca del 85% de grano de trigo. Se ha eliminado la mayor parte del afrecho del grano del trigo. El pan hecho con harina tostada suele ser más pequeños que las del pan blanco debido al menor contenido de gluten pero estos tienden ha ser más sabrosos y mayor textura que los panes de harina tostada. Al comprar este tipo de harina, compre la que posea el grano más fino ya que obtendrá un resultado mejor al hacer pan.
- **TRIGO INTEGRAL o HARINA INTEGRAL:** Este tipo de harina contiene todo el grano de trigo original junto con el afrecho; el afrecho es la cáscara externa del trigo que es una fuente excelente de fibra. Al igual que con la harina tostada, deberá especificar la variedad del grano fuerte al utilizar la unidad para hacer pan. El afrecho de la harina integral evita que se desprenda el gluten por eso los panes integrales suelen ser más pequeños y densos que el pan normal blanco.
- La **LEVADURA** es un organismo vivo que se multiplica en la masa. Produce burbujas de dióxido de carbono que hacen que la masa crezca. Para la unidad de hacer pan es mejor utilizar levadura en polvo que viene en sobres de 'Fácil mezcla'. Para que la levadura fermente, la cantidad de azúcar no influye, por lo que será más fácil reducir el contenido de azúcar en la masa sin que el resultado sea negativo. No utilice levadura que viene en tubos o en latas, ya que el resultado no es el adecuado cuando el recipiente permanece abierto. Los sobres de levadura son muy sensibles a la humedad, por lo tanto, no guarde sobres utilizados parcialmente durante más de un día.
- La **SAL** le da sabor al pan pero también puede ser usada para reducir el efecto de la levadura.
- La **MANTEQUILLA** potencia el sabor y suaviza el pan. En vez de mantequilla se puede usar margarina o aceite de oliva. No utilice otros ingredientes de bajo contenido de grasa, ya que los que contiene menos del 40% de grasa no ofrecen los mismos resultados.

E

- **EI AZÚCAR** le da sabor al pan y hace que la corteza se tueste. Nota: Los sobres de la levadura no influyen en el efecto del azúcar.
- **EI AGUA:** Si puede utilice agua blanda, aunque la unidad para hacer pan también hará buen pan con agua dura. En cuanto a la temperatura del agua, hay varias opciones al respecto. La respuesta es muy simple. Si introduce la mano en el agua y nota que esta fría, la temperatura es correcta. No es necesario templar el agua. Si cree que el agua que sale desde el grifo es demasiado fría, déjela en un recipiente durante una hora en la cocina antes que la utilice. Si caliente el agua, es posible que la levadura no tenga efecto. En el proceso para hacer pan él más importante elemento es la proteína llamada gluten que contiene la harina, este es un natural elemento que hace que la masa mantenga su forma y conserve el dióxido de carbón que produce la levadura. La sigla 'harina fuerte' significa que tiene un alto contenido de gluten.
- También se pueden utilizar OTROS INGREDIENTES como frutas secas, queso, huevos, nueces o yogurt y cereales como harina de centeno, harina de maíz o cualquier especie o hierbas. Deberá tener en cuenta algunas cosas para obtener mejor resultado. Tenga en cuenta siempre el contenido de humedad y haga las modificaciones pertinentes. Algunos ingredientes como el queso, la leche o la fruta fresca contienen cierta cantidad de agua, que cambiara el aspecto del pan. Al principio podría intentar utilizar sustitutos como queso parmesano, leche en polvo o frutas secas. Cuanto más se familiarice con la unidad, sabrá en forma instintiva si la masa parece muy húmeda o muy seca y podrá agregar harina o agua durante el proceso. Recuerde que debe tener en cuenta el contenido de sal de los ingredientes que agregue. La sal disminuye el efecto de la levadura. Finalmente, si los ingredientes que agrega son líquidos, como yogur, o son en polvo, como hierbas, estos deben incorporarse a la mezcla al principio del proceso. Con otros ingredientes como nueces o frutas secas, hay un determinado momento durante el proceso en el que la máquina emitirá un sonido para que sepa que es el momento para agregarlos a la mezcla. Consulte la **TABLA** de tiempos para que sepa cuando se va emitir el sonido.
- **ENTORNO:** El entorno en que se haga el pan es él último, pero no por eso es menos importante que los ingredientes. La unidad funcionara correctamente en un amplio intervalo de temperaturas, pero el tamaño del pan variara en un 15% si se hace en una habitación cálida o en una habitación fría. No coloque la unidad en un lugar con corriente de aire. La unidad protege a la masa de las corrientes de aire, pero tiene sus limites. Si la humedad de la habitación es alta, también afecta al pan. Como norma general, si usted se encuentra confortable con la temperatura de la habitación, esta también será buena para la unidad de hacer pan.

ALMACENAMIENTO DEL PAN

- El pan casero no contiene preservantes artificiales. De todas maneras, si se guarda el pan en un recipiente limpio y al vacío en el frigorífico, este podrá mantenerse durante 5-7 días. El pan también se puede congelar, pero primero debe dejar enfriar antes de colocarlas en una bolsa de polietileno para guardarlas en el congelador.

SU PRIMER PAN

- Esta receta es para hacer su primera barra de pan. Aunque no suela comer este tipo de pan, le recomendamos que haga primero esta barra porque es la más fácil.
- Siga los paso exactamente que aparecen en la siguiente pagina. Para una barra de pan de 1000 g./2 lb. Necesitara los siguientes ingredientes:

Agua	310 ml
Harina blanca fuerte	560 g
Azúcar	2 cucharas soperas
Mantequilla o margarina	2 cucharas soperas
Sal	2cucharas soperas
Levadura (en sobre)	2 1/2 cucharas soperas [normalmente un sobre completo de 1 1/2 7 g.
- Use una buena balanza de cocina para medir la harina. Utilice el recipiente de medida (10) para medir los líquidos o si prefiere utilice una jarra de medida en milímetros.

E

ANTES DEL PRIMER USO

- Remueva todos los materiales del empaque.
- Limpie el aparato antes del primer uso (ver **LIMPIEZA Y CUIDADO**).
- Al utilizar el aparato por primera vez, este desprende humo o un ligero olor. Se trata de restos de fabricación que se están quemando en la superficie del aparato.

OPERACIÓN

- Remueva el molde (2) con las dos manos desde la parte superior de la unidad. Coloque los dos ganchos amasadores (largo y pequeño) (3) en el eje del motor (4) situado en el fondo del molde (2). Asegúrese que los ganchos amasadores (3) estén bien ajustados.
- Introduzca los ingredientes en el molde (2) (vea el capítulo **INGREDIENTES y RECETAS**). Es absolutamente necesario que los ingredientes estén en el molde (2) antes de introducirlo en el aparato. Pues de lo contrario el aparato podría ensuciarse y los calentadores podrían dañarse.
- Vaya añadiendo los ingredientes dentro del molde (2) en el orden que indica la receta. En primer lugar añada los líquidos y después la harina. Es mejor distribuir el azúcar y la sal por el borde de la harina. Haga un pequeño hueco para la levadura. Por favor asegúrese que la levadura no entre en contacto con la sal o los líquidos.
- Introduzca el molde (2) en la unidad. Asegúrese de que esta ha encajado al oír un sonido. Cierre la tapa (6).
- Conecte la enchufe (1) a una toma corriente.
- En este momento aparece el programa **STANDARD (BÁSICO)** en la pantalla.

Tiempo de horneo: 3:30hrs.

FARBE (COLOR): Medio

GRÖBE (MEDIDA): 2 lb. (1000 g)

- Seleccione otro programa: Mantenga apretado el botón **AUSWAHL (SELECCIONAR)** (15), hasta que parpadee en la pantalla de cristal líquido (18) el numero de programa que desee.
- Por favor también seleccione el modo que desea usando los botones **GRÖBE (MEDIDA)** (14) y **FARBE (COLOR)** (13) (ver en la sección **TABLAS**).
- Ahora usted puede seleccionar la función **ZEIT (TIEMPO)** (ver Empleo del tiempo).
- Presione el botón **START/STOP (ENCENDIDO/APAGADO)** (12). La unidad calentara la masa a la temperatura ambiente. A continuación, los ganchos amasadores (3) comenzaran a trabajar la masa.
- El programa comienza ahora. En la pantalla LCD (18) se inicia la cuenta atrás del tiempo seleccionado. El aparato efectúa los diferentes procesos de rutina. Amasado, fermentación y horneado en función del programa seleccionado.
- En el proceso de amasado el aparato mezclara los ingredientes por unos minutos. Por lo que es normal que vibre un poco la unidad y haga un pequeño ruido durante este proceso.
- A continuación la unidad inicia el proceso de amasado. En este período, la levadura comienza a fermentar y puede ocurrir que la ventanilla (7) se empañe un poco.
- En caso de salir humo de la unidad, mantenga la tapa (6) cerrada. Desconecte la enchufe (1) de la toma corriente. Bajo ninguna circunstancia vierta agua en la masa que fermenta en el aparato. El humo puede producirse por que la masa aumenta rebasando el borde del molde (2) y entra en contacto con los espirales de calentamiento.
- A ser posible no abra el aparato mientras este se encuentra en funcionamiento con el fin de obtener un horneado óptimo. Usted puede observar el progreso de cocción por la ventanilla (7).
- Una señal sonara después de 1/3 del tiempo si usa uno de estos programas: **STANDARD (BÁSICO)**, **KURZ (CORTO)**, **FRANZÖSISCH (FRANCÉS)**, **VOLLKORN (TRIGO INTEGRAL)**, **KUCHEN (BIZCOCHO)**, **TEIG (PASTA)** y **BROTMISCHUNG (MASA DE PAN)** (ver la sección **TABLAS**). Este es el tiempo adecuado para añadir ingredientes al pan, como nueces etc. Abra con cuidado la tapa (6), añada los ingredientes y cierre la tapa (6). Por favor tenga cuidado con los vapores que desprende el aparato!

E

- El programa seleccionado termina cuando en la pantalla LCD (18) aparece 0:00. En este momento el pan esta listo.
- Desconecte la enchufe (1) de la toma corriente.
- Abra la tapa (6). Retire el molde (2) de la unidad usando guantes para horno.
Precaución: El molde (2) esta muy caliente! Nuevamente, Por favor tenga cuidado con los vapores que desprende el aparato!
- Ponga el molde (2) en una superficie resistente al calor, nunca sobre un mantel o una superficie de plástico.
- Deje enfriar el molde (2) por 5 minutos dentro de la unidad antes de retirar el pan del molde (2). A continuación retire el molde (2) del aparato. Agítelo suavemente hasta que se desprenda el pan.
- En caso de que no dese retirar inmediatamente el pan, la unidad se mantiene caliente durante una hora.
- En caso de que los ganchos amasadores (3) estén aun en el pan, usted puede retirarlos con un objeto despuntado. Por favor siempre use un objeto de madera, para no dañar la superficie antiadherente de los ganchos (3).
- Deje enfriar el pan durante 30 minutos antes de consumirlo.

COMO USAR EL TIEMPO

- El más común uso para el modo de tiempo, es para hacer pan durante la noche y que pueda estar listo por la mañana. Cuando ya haya seleccionado el programa que desee, simplemente presione el botón **ZEIT ▲** (TIEMPO) (16) o el botón **ZEIT ▼** (TIEMPO) (17) en el panel de control y la cantidad de tiempo ira aumentando en intervalos de 10 minutos. De esta manera podrá retrasar el fin del programa para que se adecue a sus requisitos. Es importante que recuerde, el tiempo que aparece en la pantalla es el que queda para que pulse **START/STOP** (ENCENDIDO / APAGADO) (12) cuando el pan esta listo. Por ejemplo: Después de seleccionar el programa requerido, mantenga presionado el botón **ZEIT ▲** (TIEMPO) (16) o el botón **ZEIT ▼** (TIEMPO) (17) hasta que en la pantalla se lea 5:00. Entonces presione el botón **START/STOP** (ENCENDIDO / APAGADO) (12) y faltarán 5 horas para que el pan este listo. Si usted sigue presionando el botón **ZEIT ▲** (TIEMPO) (16) – derecha – aparecerá en la pantalla 8:10 entonces el pan estará listo en 8 horas y 10 minutos. Mantenga presionado los botones **ZEIT** (TIEMPO) (derecha/izquierda) para cambiar rápidamente el valor deseado. Usted puede seleccionar como máximo 13 horas.
- NOTAS: Cuando usted presiona el botón **START/STOP** (ENCENDIDO/APAGADO) (12) usted no puede alterar el tiempo. Si desea cambiar el tiempo presione el botón **START/STOP** (ENCENDIDO / APAGADO) (12) por 3 segundos y la máquina se iniciara nuevamente, después de esto usted puede volver a seleccionar su programa y su nuevo tiempo. Nota: Usted no puede realizar este proceso si ya se ha realizado el primer amasado. Cuando utilice el tiempo de retraso no utilice ingredientes que puedan caducar tales como leche o huevos ya que estos se podrían estropear cuando reposan en el molde (2). El tiempo de retraso no podrá ser menor que el tiempo de procesamiento.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- En adición a esto, usted debe observar las instrucciones de seguridad.
- Deje que la unidad se enfríe totalmente antes de comenzar la limpieza.
- Si es necesario, remueva el molde (2) de la unidad y remueva los ganchos amasadores (3) desde el eje del motor (4). El molde (2) y los ganchos amasadores (3) tienen una superficie antiadherente. Esto facilita su limpieza. El molde (2) y los ganchos amasadores (3) necesitan ser limpiados con un limpiador mediano y agua caliente.
- Nunca use agentes limpiadores abrasivos o esponjas duras que puedan rasgar. Si los ganchos amasadores (3) están incrustado o difíciles de remover desde el eje del motor (4), ponga agua caliente en el molde (2). Intente otra vez dentro de 30 minutos. Seque las partes muy bien antes de ponerlas de vuelta dentro de la unidad.
- El molde (2) y los ganchos amasadores (3) no se pueden lavar en máquina lavavajillas.
- No sumerge el molde dentro del agua. Esto puede causar daños a la protección del fondo.

E

- Limpie el compartimiento del horno y la caja usando una pieza húmeda de tela y seque completamente.

PREGUNTAS MAS FRECUENTES

- P: El motor no arranca cuando presiono el botón **START/STOP** (ENCENDIDO/APAGADO)
R: No tiene porque funcionar. Todos los programas empiezan con un paso de precalentamiento que asegura que todos los ingredientes están a la temperatura adecuada antes de que el proceso comience.
- P: La unidad emite un sonido a lo largo de todo el proceso.
R: El sonido indica el momento para agregar otros ingredientes como frutas o nueces. Algunas recetas necesitan ingredientes adicionales. Consulte la receta adecuada para obtener mayor información.
- P: He intentado hacer otro barra de pan después de la primera, pero el proceso no comienza.
R: La unidad debe enfriar antes de hacer otra barra de pan.

PROBLEMAS

- **Barras de pan hundidas:** Típicamente, lo que ocurre es que la masa crece bien y se hunde cuando comienza el proceso de cocción. La mayoría de las veces esto ocurre porque la masa no era lo suficientemente consistente. Mientras que la levadura sigue produciendo gas, la masa floja mantiene su forma, pero cuando la levadura desaparece durante el proceso de cocción, la barra de pan se puede hundir debido a su propio peso. La mezcla es demasiado mojada y la masa se queda floja.
 - ⇒ Demasiado agua/harina insuficiente. Esto hará que la masa sea chapucera. La masa debe ser suave pero firme.
 - ⇒ Probablemente tenga que ajustar la cantidad de los ingredientes. Algunos tipos de harina absorben menos agua que otros. En este caso, agregue 50 g. de harina extra para que la masa espese.
- **La burbujas de gas que la levadura produce se escapan!** La masa sin gluten es como el agua sin jabón, no se puede producir burbujas.
 - ⇒ Probablemente la harina blanca que están utilizando no tiene gluten suficiente para que la masa sea buena.
- **La levadura ya no causa efecto.**
 - ⇒ Si utiliza agua caliente puede ser que la levadura se expire antes que el proceso de crecimiento termine. El agua del grifo suele estar muy bien. Tenga especial cuidado para que la levadura no entre en contacto con el agua antes que comience el proceso de mezcla. Esto es especialmente importante al utilizar el modo de tiempo.
 - ⇒ Compruebe la fecha de caducidad del sobre de levadura. Si esta apunto de caducar, es mejor que compre algunos más.
 - ⇒ Intente no utilizar levadura de los sobres que ya se hayan abierto. Use un sobre nuevo cada vez.
- **La barra de pan no crece!** Anteriormente se han dado algunos de los motivos por los que el pan no crece. Primero, eliminaremos los mas obvios:
 - ⇒ Al igual que los panes blancos, las barras de panes integrales o tostadas rara vez crecen.
 - ⇒ ¿Ha agregado la levadura? Es fácil olvidarlo
 - ⇒ A veces se suele utilizar para poner la sal cucharillas en vez de cucharas soperas. La levadura no tendrá efecto si se pone demasiada sal.
 - ⇒ Tanto la harina como la levadura deben estar en buen estado.
 - ⇒ La mezcla posiblemente esta demasiado seca. Agregue 1 cucharada de agua a la mezcla si fuera necesario. Si usted cree que la levadura va a seguir creciendo, solo agregue 1 cucharada – no más de esta medida.
- **La barra de pan ha crecido demasiado y ha llegado hasta la tapa.**
 - ⇒ Usualmente es porque hay demasiada levadura, agua o harina o ha olvidado agregar la sal. La sal controla el crecimiento de la levadura- si no se pone sal puede dar lugar a un crecimiento excesivo de la barra de pan.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operación	:	230V~ 50Hz
Potencia de consumo	:	1000 vatios

GARANTÍA Y SERVICIO AL CLIENTE

Antes de la entrega, nuestros aparatos se someten a un estricto control de calidad. En el caso de que, a pesar de una cuidada producción, se detecten daños, también como consecuencia del transporte, le agradeceremos que devuelva el aparato a nuestro representante. Además de los derechos de garantía que contempla la legislación, el comprador puede ejercer los siguientes derechos de garantía:

Para el aparato comprado ofrecemos una garantía de 2 años, a contar a partir de la fecha de compra. Durante este período, le subsanaremos sin cargo alguno por cualquier defecto que se detecte con posterioridad en el material o cualquier error de fabricación, mediante su reparación o sustitución.

Los defectos ocasionados por una manipulación incorrecta del aparato y los que se originen tras la intervención de otros reparadores o la incorporación de piezas que no corresponden al aparato no se incluyen en esta garantía.

Homologado 

ANEXO - TABLA TIEMPO DE LAS FASES DE HORNEADO

Número de programa	1	2	3	4
Nombre de programa	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Precalentar	20 min 17 min	5 MIN	22 min	3 min
Remover	3 min	3 min	3 min	3 min
Amasar 1:	2 min	2 min	2 min	2 min
Amasar 2: Calor en 25°C	13 min Señal en 2:57	20 min Señal en 1:33	21 min Señal en 2:57	5 min
Reposar 1 Calor on/off en 25°C	45 min	-	45 min	
Reposar 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Reposar 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Hornear	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Mantener a temperatura	60 min	60 min	60 min	
Programación del tiempo	13 h		13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME- LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:15 3:45	3:10	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 min 37 min		22 min	-	Calentamiento: 15 min.	22 min 11 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min con calor	3 min
2 min	20 min Señal para los frutos 1:49	2 min	-	Tiempo de reposo 20 min.	2 min
13 min		16 min Señal para los frutos 1:12	-	Finalizado	13 min Señal para los frutos 2:45
45 min		-	-		45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
62 min 55 min	80 min más 60 min tiempo de reposo	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

RECETAS

Pan blanco

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sémola de trigo duro	150 gr	200 gr
Harina panificable	350 gr	500 gr
Levadura	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD (BÁSICO)

Pan blanco francés

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	525 gr	700 gr
Sémola de trigo duro	75 gr	100 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: FRANZÖSISCH (FRANCÉS)

Pan de nueces y uvas pasas

Sugerencia: Añada las nueces y las uvas pasas cuando oiga la señal acústica (durante la segunda fase de amasado).

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua o leche	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	40 gr
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas
Harina panificable	500 gr	650 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre
Uvas pasas	50 gr	50 gr
Nueces molidas	40 gr	60 gr

Programa: STANDARD

Pan blanco italiano

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	570 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada	1,5 cucharada
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	475 gr	650 gr
Granos de sémola	100 gr	150 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

E

Pan de amapola

Sugerencia: Antes del último horneado, abra un momento la tapadera humedezca la masa con agua y a continuación distribuya la amapola. Prese ligeramente la amapola con las manos.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	570 ml
Harina panificable	500 gr	670 gr
Granos de sémola	75 gr	130 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Amapola molida totalmente	50 gr	75 gr
Nuez moscada rallada	1 pellizco	2 pellizcos
Mantequilla	15 gr	20 gr
Queso parmesano rallado	1 cucharada	1,5 cucharada
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: KURZ

Pan de avena

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Margarina o mantequilla	25 gr	30 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar moreno	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Copos de avena	280 gr	150 gr
Harina panificable	200 gr	550 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: KURZ

Pan de suero de mantequilla

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	375 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	500 gr	760 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: FRANZÖSISCH

Pan blanco rústico

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Leche	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	25 gr	30 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	500 gr	650 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

E

Pan integral

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Margarina o mantequilla	25 gr	35 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	270 gr	380 gr
Harina integral	270 gr	380 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan con uvas pasas

Sugerencia: Añada las uvas pasas u otros frutos secos cuando oiga la señal acústica, durante la segunda fase de amasado.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	275 ml	350 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	40 gr
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Miel	1 cucharadita	2 cucharaditas
Harina panificable	500 gr	650 gr
Canela	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre
Uvas pasas/frutos secos	75 gr	100 gr

Programa: KURZ

Pan de grano grueso

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	300 ml	450 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Masa acidificada de trigo seca	25 gr	40 gr
Harina panificable	500 gr	670 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: FRANZÖSISCH

Nota: La masa acidificada mejora la calidad, la frescura y el sabor de la masa y es más suave que la masa acidificada de centeno.

Pan de cebolla

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1 cucharadita
Cebolla frita	50 gr	75 gr
Harina panificable	540 gr	760 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

E

Pan dulce

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Leche fresca	275 ml	400 ml
Margarina o mantequilla	25 gr	35 gr
Huevos	2	4
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Miel	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina panificable	500 gr	700 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

Pan de patata

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Margarina o mantequilla	25 gr	30 gr
Huevos	1	1
Patatas peladas y cocidas	150 gr	200 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	630 gr	780 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: SCHNELL

Pan de levadura

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Agua	350 ml	450 ml
Aromatizantes del pan	1/2 cucharadita	1 cucharadita
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina de centeno	250 gr	340 gr
Harina panificable	250 gr	340 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: STANDARD

La masa acidificada seca es concentrada y se vende en paquetes de 15 gr.

Pan de trigo Graham

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
Margarina o mantequilla	25 gr	30 gr
Miel	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Vinagre	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Harina integral de trigo	500 gr	700 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: VOLLKORN

E

Pan moreno rústico

Sugerencia: Las especias pueden añadirse enteras o troceadas. Antes del último horneado abra un momento la tapadera, humedezca con agua la masa y añada la avena o el mijo. Aplástelos ligeramente con la mano.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	450 ml
Harina de centeno	170 gr	220 gr
Harina integral de trigo	170 gr	220 gr
Harina de escanda	170 gr	220 gr
Sirope de remolacha	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Granos de pimienta	1/4 cucharadita	1,5 cucharadita
Coriandro	1/4 cucharadita	1,5 cucharadita
Nuez moscada molida	1 pellizco	2 pellizcos
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de centeno

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	450 ml
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Malta de centeno	10 gr	15 gr
Harina de centeno	300 gr	400 gr
Harina panificable	200 gr	260 gr
Levadura	1 sobre	1,5 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan de manzana y nuez

Huevos	2
Leche	40 ml
Aceite	4 cucharadas
Azúcar	1 taza
Manzanas Granny Smith peladas y ralladas	2 tazas
Nueces picadas	1 taza
Harina	380 gr
Bicarbonato de sodio	1 cucharadita
Levadura química	1 cucharadita
Sal	1/2 cucharadita
Nuez moscada	1/2 cucharadita
Canela	1/2 cucharadita

Programa: SCHNELL

Pan de soda irlandés

Suero de mantequilla	370 gr
Huevos	2
Comino	1 cucharadita
Harina	500 gr
Azúcar	1/2 taza
Bicarbonato sódico	1 cucharada
Sal	1/2 cucharada
Uvas pasas	1 taza

Programa: KURZ

E

Pan de plátano y nueces

Leche	250 ml
Aceite	4 cucharaditas
Plátanos pelados y aplastados	2 tazas
Huevos	4
Azúcar	1/2 taza
Azúcar puro	1/2 taza
Nueces picadas	1 taza
Harina	380 gr
Bicarbonato sódico	2 cucharaditas
Sal	2 cucharaditas

Programa: KURZ

Pan de centeno

Leche	250 ml
Huevos	4
Aceite	1/3 cucharadita
Azúcar	1/4 taza
Sal	1 cucharadita
Harina	300 gr
Harina de maíz	120 gr
Levadura química	5 cucharaditas

Programa: KURZ

PANES DE CENTENO INTEGRALES

Pan de siete cereales

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	500 ml	700 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	50 gr
Sal	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Harina integral	550 gr	750 gr
Copos de 7 cereales	200 gr	300 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan integral bávaro

Sugerencia: En lugar de comino también puede utilizar 1/2 cucharadita (5 gr) de coriandro, hinojo o anís.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	300 ml	360 ml
Harina de trigo integral	400 gr	570 gr
Harina de centeno integral	125 gr	150 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Patatas de tamaño mediano cocidas y aplastadas	100 gr	150 gr
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

E

Pan integral de arce

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Margarina o mantequilla	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sirope de arce	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Harina panificable	540 gr	260 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan integral con yogur

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua o leche	250 ml	300 ml
Yogur	150 gr	200 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Vinagre	3/4 cucharada	1 cucharada
Harina integral de trigo	500 gr	700 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de polen

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	40 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Polen de trigo	75 gr	100 gr
Germen de trigo	50 gr	70 gr
Germen de trigo	1 cucharada	1,5 cucharada
Harina integral de trigo	400 gr	650 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan de cereales

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	450 ml	650 ml
Harina de trigo integral	175 gr	250 gr
Harina de centeno integral	175 gr	250 gr
Centeno molido en granos gruesos	50 gr	70 gr
Escanda verde molida	50 gr	70 gr
Trigo sarraceno molido	50 gr	70 gr
Semillas de girasol	35 gr	50 gr
Pepitas de calabaza	35 gr	50 gr
Semillas de lino	1 cucharada	1,5 cucharada
Sésamo	1 cucharada	1,5 cucharada
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Miel	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: VOLLKORN

E

Pan de espelta

Sugerencia: Antes del último horneado, abra un momento la tapadera. Humedezca el pan salado con agua, distribuya la espelta o los copos de avena y a continuación preñe ligeramente el comino con las manos.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	400 ml	500 ml
Harina integral de espelta	230 gr	280 gr
Harina integral de centeno	180 gr	230 gr
Espelta molida gruesa	180 gr	180 gr
Semillas de girasol	75 gr	100 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Masa acidificada seca	3/4 sobre	1 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de trigo 100 %

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	500 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Miel	1 cucharadita	2 cucharaditas
Harina de trigo integral	540 gr	760 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan moreno

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	400 ml	450 ml
Harina integral de centeno	180 gr	180 gr
Harina integral de trigo	230 gr	280 gr
Malta negra (Barley Malz)*	10 gr	15 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Semillas de girasol	75 gr	100 gr
Sirope de remolacha oscuro	3/4 sobre	1 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

* Le da un color oscuro al interior del pan.

Pan de puro trigo integral

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Aceite vegetal	1 cucharada	1 cucharada
Miel	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Sirope de remolacha	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Harina de trigo integral	500 gr	760 gr
Gluten de trigo natural	3/4 cucharada	1 cucharada
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

E

Pan de cerveza

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	200 ml	225 ml
Cerveza	200 ml	225 ml
Harina de trigo integral	230 gr	280 gr
Harina de trigo sarraceno	180 gr	180 gr
Harina de espelta integral	180 gr	180 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sésamo	50 gr	75 gr
Malta negra (Barley Malz)	5 gr	10 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre
Masa acidificada seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

DELICIAS HORNEADAS VARIADAS

Pan de desayuno coloreado

Sugerencia: Puede sustituir el muesli tostado por muesli de chocolate o cualquier otro tipo de muesli.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Leche	250 ml	330 ml
Harina panificable	425 gr	570 gr
Azúcar	1,5 cucharada	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Ciruelas pasas y cortadas gruesas	15 gr	20 gr
Muesli tostado	50 gr	75 gr
Copos de coco	< 3/4 cucharada	< 1 cucharada
Mantequilla	25 gr	35 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

Pan de ron, uvas pasas y nueces

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Leche o agua	280 ml	350 ml
Ron 40 %	1 cucharada	1 cucharada
Mantequilla	30 gr	40 gr
Harina integral de trigo	500 gr	650 gr
Miel de picea	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	2 cucharadita	1,5 cucharadita
Nueces enteras*	40 gr	60 gr
Uvas pasas remojadas en ron*	50 gr	75 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

* Añada estos ingredientes después de la primera señal acústica.

E

Pan de yogur

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua o leche	250 ml	300 ml
Yogur	150 gr	200 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	500 gr	700 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de miel francés

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	325 ml	450 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Aceite de oliva	2 cucharadas	1,5 cucharada
Miel	1,5 cucharada	1,5 cucharada
Harina panificable	450 gr	600 gr
Harina de trigo duro	75 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL.

Pan de requesón

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua o leche	200 ml	300 ml
Margarina o mantequilla	30 gr	40 gr
Huevos enteros	1	1
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Requesón	125 gr	200 gr
Harina panificable	500 gr	700 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de amaretto

Sugerencia: En lugar de láminas de almendra también puede utilizar almendras molidas. El amaretto puede sustituirse por leche o agua.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Leche o agua	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Harina panificable	500 gr	650 gr
Azúcar	1 cucharada	2 cucharadas
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Mantequilla	30 gr	40 gr
Láminas de almendra	75 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

E

Pan de hierbas

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	375 ml	550 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Mantequilla	10 gr	20 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Harina panificable	500 gr	750 gr
Perejil fresco, picado fino		
u otras hierbas mezcladas	1,5 cucharada	2 cucharadas
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de arroz

Cueza el arroz en agua con mucha sal y déjelo enfriar.

Reserve el agua de la cocción y utilícelo como se describe más abajo.

Sugerencia: En lugar del agua del arroz también puede utilizar leche.

Puede añadir 2-3 cucharadas de uvas pasas y 1 cucharadita de canela.

No cueza un pan de tamaño más grande ya que quedaría demasiado viscoso.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua de arroz	300 ml	350 ml
Harina panificable	540 gr	650 gr
Granos de arroz		
redondos	50 gr	75 gr
Azúcar	2 cucharaditas	3 cucharaditas
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

Pan de zanahoria

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	275 ml	350 ml
Mantequilla	25 gr	30 gr
Harina panificable	500 gr	650 gr
Zanahorias en rodajas		
finas*	60 gr	90 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

* También puede preparar zumo de zanahoria y añadir la cantidad indicada anteriormente.

Programa: STANDARD

Pan de huevo

Sugerencia: Bata huevos en un recipiente medidor hasta alcanzar la cantidad necesaria. Hornee el pan de inmediato y consúmalo fresco.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	550 ml
Harina panificable	525 gr	700 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Semillas de girasol	35 gr	50 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

E

Pan de semillas de girasol

Sugerencia: Añada las semillas de girasol después de la primera señal acústica. También puede utilizar semillas de calabaza. Si dora ligeramente las semillas se intensificará el sabor.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	550 ml
Mantequilla	30 gr	40 gr
Harina panificable	525 gr	700 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Semillas de girasol	35 gr	50 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de higos y nueces

Sugerencia: Si utiliza nueces frescas con la piel aun blanda le dará al pan un gusto ligeramente amargo pero delicioso que combina muy bien con un vino joven.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	550 ml
Harina panificable	260 gr	320 gr
Harina de centeno	400 gr	450 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Higos		
finamente troceados	50 gr	60 gr
Nueces picadas	50 gr	60 gr
Miel	1,5 cucharadita	2 cucharaditas
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de boda

Sugerencia: Cuando el reloj indicador marque 1:30 coja una cacerola de 5 cm de diámetro y haga con ella un pequeño agujero en el centro del pan. A continuación hornee el pan. Después del horneado podrá rellenar el agujero con sal. Un orinal regalo para una boda, una mudanza o cualquier otra ocasión.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	250 ml	330 ml
Agua	150 ml	200 ml
Harina de centeno	175 gr	240 gr
Harina integral de centeno	175 gr	240 gr
Harina panificable	225 gr	300 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Masa acidificada seca	3/4 sobre	1 sobre
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: STANDARD

E

Pan de hierbas

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	450 ml
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Harina panificable	500 gr	660
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Coriandro	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Hinojo	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Anís	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: STANDARD

Pan de hierbas francés

Sugerencia: Puede cuadruplicar los dientes de ajo cortándolos en tiras. A continuación dórelos ligeramente en mantequilla. Cuando se hayan enfriado añada los demás ingredientes y así obtendrá un mejor sabor. También puede sustituir la sal por sal de hierbas.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	350 ml	480 ml
Harina panificable	525 gr	700 gr
Harina de trigo duro	75 gr	100 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Perejil picado,		
eneldo y berro	1,5 cucharada	2 cucharadas
Dientes de ajo majados	2 dientes	3 dientes
Mantequilla	15 gr	20 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: SCHNELL

Pan de pimienta y almendras

Sugerencia: Este pan de fiesta sabe mejor con queso fresco, ya que resulta más ligero. En caso de que se espese utilice sólo la mitad de la cantidad de levadura.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	325 ml	450 ml
Harina panificable	500 gr	700 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Mantequilla	15 gr	20 gr
Láminas de almendra		
tostadas	75 gr	100 gr
Perlas de pimienta negra	1 cucharada	1 cucharada
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: STANDARD

Pan de centeno

Sugerencia: Esta masa está especialmente recomendada para panecillos. Utilice el programa KURZO MASA para preparar panecillos. Hornéelos en el horno.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	300 ml	400 ml
Mantequilla	25 gr	30 gr
Harina panificable	540 gr	700 gr
Sémola de centeno	60 gr	80 gr
Manzanas agrias con piel,		
troceadas	1	1
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

E

Pan de calabaza

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Puré de calabaza*	300 ml	400 ml
Harina panificable	500 gr	650 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Mantequilla	25 gr	30 gr
Semillas de calabaza	50 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

* Prepare puré de calabaza dulce-salado. Utilice la cantidad indicada.

Pan de anchoas

Sugerencia: En lugar de manzanas también puede utilizar pepinos finamente cortados. También podrá intensificar el sabor sirviendo el pan con mantequilla de hierbas. Toda una sorpresa para un buffet de panes.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	325 ml	440 ml
Harina integral de trigo	500 gr	700 gr
Trigo integral	75 gr	100 gr
Filetes de anchoa picados finos	8	11
Manzanas rojas con piel sin corazón, con la piel y cortadas en rodajas	1	1,5
Aceite de oliva	1,5 cucharada	2 cucharadas
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: SCHNELL

Pan de viticultor

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	150 ml	150 ml
Vino blanco seco	150 ml	180 ml
Harina de trigo integral	400 gr	570 gr
Harina de centeno integral	125 gr	150 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar moreno	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Manteca de cerdo	20 gr	30 gr
Hojas de viña tiernas y en trozos pequeños	1 cucharada	2 cucharadas
Puerros finamente picados	1 cucharada	2 cucharadas
Nueces picadas gruesas	2 cucharadas	3 cucharadas
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: VOLLKORN

Pan de pizza

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	375 ml	570 ml
Aceite de oliva	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Orégano	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Queso parmesano	2,5 cucharadas	3,5 cucharadas
Sémola de centeno	100 gr	150 gr
Harina panificable	475 gr	650 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

E

Pan Zucchini

Sugerencia: Este pan tendrá un sabor mucho más intenso si lo toma caliente con un poco de aceite de oliva.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	50 gr	75 gr
Harina panificable	500 gr	750 gr
Zucchini cortados frescos y crudos	300 gr	450 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: STANDARD

Pan de jamón francés

Sugerencia: En el programa TEIG (MASA) podrá seleccionar la preparación de masa de pan o de panecillos.

Enharine las piezas y hornéelas a 200 °C.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Suero de mantequilla	350 ml	450 ml
Harina de centeno	300 gr	400 gr
Harina panificable	200 gr	260 gr
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Jamón magro cortado en trozos finos	75 gr	100 gr
Masa acidificada seca	1/2 sobre	3/4 sobre
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: STANDARD

RECETAS DE PAN CON MEZCLAS PARA HORNEAR

Si el fabricante de la mezcla para hornear no indica otra cosa, utilice el Programa SCHNELL cuando use mezclas para hornear.

Ciabatta

Sugerencia: La masa puede prepararse con el Programa TEIG (MASA). Déle forma de panecillos y por último hornéelos.

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua tibia	310 ml	375 ml
Mezcla para hornear ciabatta	625 gr	750 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: BROTMISCHUNG

Pan ácido

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua tibia	375 ml	450 ml
Mezcla para hornear seca	600 gr	750 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: BROTMISCHUNG

Pan integral de centeno

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua tibia	425 ml	550 ml
Mezcla para hornear de centeno integral	600 gr	750 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: BROTMISCHUNG

E

Pan moreno rústico

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua tibia	375 ml	450 ml
Mezcla para hornear de pan moreno rústico	600 gr	750 gr
Levadura seca	1 sobre	1,5 sobre

Programa: BROT MISCHUNG

Trenza finamente entrelazada

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua tibia o leche	310 ml	375 ml
Mezcla para hornear		
Ciabatta	625 gr	750 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: SCHNELL

para que el volumen sea mayor.

Pan de bayas y nueces

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Leche	190 ml	220 ml
Huevos	3	4
Aceite de mantequilla	5 cucharadas	6 cucharadas
Azúcar	5 cucharadas	6 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas
Piel de limón	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	3/4 sobre
Bayas o cerezas pasas	60 gr	75 gr
Nueces picadas	60 gr	75 gr

Programa: KURZ

Pan de canela, uvas pasas y nueces

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	330 ml	450 ml
Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas
Canela	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Azúcar puro	1 1/3 cucharada	1,5 cucharada
Uvas pasas	80 gr	110 gr
Nueces	80 gr	110 gr
Sal	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas
Harina panificable	460 gr	580 gr
Levadura seca	3/4 sobre	3/4 sobre

Programa: KURZ

Pan muy dulce

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	210 ml	270 ml
Huevos	3	4
Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas
Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas
Harina panificable	460 gr	580 gr
Uvas pasas	75 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	3/4 sobre

Programa: KURZ

E

Pan de vacaciones

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	150 ml	180 ml
Leche	230 ml	300 ml
Aceite	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	2,5 cucharaditas	3 cucharaditas
Azúcar	5 cucharadas	6 cucharadas
Harina panificable	460 gr	580 gr
Nueces picadas	80 gr	110 gr
Frutas escarchadas	80 gr	110 gr
Levadura seca	3/4 sobre	3/4 sobre

Programa: KURZ

Pan de sandwich

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	340 ml	460 ml
Margarina o mantequilla	2 cucharadas	2,5 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas
Leche en polvo	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas
Azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas
Harina panificable	500 gr	620 gr
Levadura seca	3/4 sobre	3/4 sobre

Programa: BROT MISCHUNG

Pan de sandwich integral

Tamaño del pan	1000 gr (2 lb)	1250 gr (2,5 lb)
Agua	450 ml	570 ml
Pan de trigo integral	500 gr	620 gr
Leche en polvo	2 cucharadas	2,5 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	2,5 cucharaditas
Margarina o mantequilla	2 cucharadas	2,5 cucharadas
Miel	3 cucharadas	4 cucharadas
Levadura seca	3/4 sobre	3/4 sobre

Programa: BROT MISCHUNG

PREPARACIÓN DE LA MASA

La masa puede prepararse con el Programa TEIG/PIZZA (MASA/PIZZA) de la máquina de hacer pan. A continuación puede volverse a trabajar la masa y hornearla.

Durante la fase 2 de amasado se añaden los ingredientes al oír la señal acústica. En el programa Masa no hay ninguna diferencia entre las fases de horneado. A continuación le ofrecemos las cantidades para que pueda preparar la masa

Baguette francesa

Tamaño del pan	NORMAL	GRRANDE
Agua	374 ml	550 ml
Masa acidificada seca	25 gr	50 gr
Sal	1 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita	1/2 cucharadita
Harina panificable	552 gr	700 gr
Harina de trigo duro	75 gr	100 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: TEIG

Cuando la masa esté lista, repártala en 2-4 piezas y déles forma alargada. Deje reposar durante 30-40 minutos. Practique una serie de cortes diagonales sobre la superficie del pan e introdúzcalo en el horno.

E

Pizza integral

Tamaño del pan	NORMAL	GRANDE
Agua	150 ml	225 ml
Sal	1/2 cucharadita	1 cucharadita
Aceite de oliva	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina de trigo integral	300 gr	450 gr
Trigo integral	1 cucharada	1,5 cucharada
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

Programa: TEIG

Extienda la masa y colóquela en el molde redondo. Deje reposar durante 10 minutos.

Distribuya la salsa para pizza y los ingredientes sobre la masa.

Hornee durante 20 minutos.

Pastillitos para el café

Tamaño del pan	NORMAL	GRANDE
Leche	170 ml	225 ml
Sal	1/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Yema de huevo	1	1
Mantequilla o Margarina	10 gr	20 gr
Harina panificable	350 gr	450 gr
Azúcar	35 gr	50 gr
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

Programa: TEIG

Retire la masa del envase y amásela.

Déle una forma redonda o angular y añádale el relleno.

Mantequilla derretida	2 cucharadas	3 cucharadas
Azúcar	75 gr	100 gr
Canela molida	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Nueces molidas	60 gr	90 gr

Glaseado, la cantidad que precise.

Distribuya la mantequilla por la masa.

Mezcle el azúcar, la canela y las nueces en un plato y distribuya la mezcla por la mantequilla.

Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 30 minutos y a continuación hornéela.

Roscas

Tamaño de la masa	NORMAL	GRANDE
Agua	200 ml	300 ml
Sal	1/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Harina panificable	360 gr	540 gr
Azúcar	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

1 huevo ligeramente batido

Sal gorda para distribuir

Ponga todos los ingredientes en el recipiente salvo el huevo y la sal gorda.

Programa: TEIG

Cuando suene la señal acústica y el indicador marque 0:00, pulse el botón START/STOP.

Precalente el horno a 230°C.

Distribuya la masa en trozos y déle una forma alargada y fina.

Forme roscas y colóquelas sobre una bandeja engrasada. Finalmente pincélelas con el huevo batido y distribuya la sal.

Hornee las rosquillas a 200°C durante 12-15 minutos en el horno precalentado.

E

Bollo de Navidad

Peso	100 gr
Leche	125 ml
Crema de mantequilla	125 gr
Huevos	1
Ron	3 cucharadas
Harina panificable	500 gr
Azúcar	100 gr
Piel de limón escarchada	50 gr
Piel de naranja escarchada	25 gr
Uvas pasas	100 gr
Sal	1 pellizco
Canela	2 pellizcos
Levadura seca	2 sobres

Programa: TEIG

Retire la masa del envase y déle forma de bollo. Hornéela a 180 °C (160 °C en un horno de convección) durante 1 hora – 1 hora 15 minutos.

Brioche

Ingredientes para	9 piezas	12 piezas
Huevos	1	2
Llene con agua o leche hasta	225 ml	300 ml
Mantequilla o Margarina	55 gr	75 gr
Sal	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita
Azúcar	40 gr	50 gr
Harina panificable	400 gr	540 gr
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa: TEIG

Retire la masa del envase, trabájela y repártala.

Con cada trozo forme una bola grande y una pequeña.

A la bola grande déle forma de brioche y engrásela. Coloque la bola pequeña encima. Deje fermentar hasta que el volumen se haya duplicado.

Mezcle un huevo con un poco de azúcar, pincele las brioches con esta mezcla y por último hornéelas.

Croissants

Tamaño de la masa	14 piezas
Huevos	1
Llene con leche o Agua hasta	225 ml
Mantequilla	60 gr
Sal	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Harina panificable	400 gr
Levadura seca	3/4 sobre

Programa: TEIG

Retire la masa del envase, trabájela, déjela reposar y a continuación vuelva a trabajarla.

Cubra la masa e introdúzcala en el frigorífico durante 30 minutos.

Forme un rectángulo con la masa y distribuya sobre él la mantequilla derretida (excepto sobre las esquinas).

Doble la masatres veces (como un sobre). Repita el proceso tres veces.

Coloque la masa en una bolsa de plástico e introdúzcala en el frigorífico como mínimo una hora o durante toda la noche.

Desenrole la masa en un rectángulo y córtela en 9 (18) cuadrados. Corte diagonalmente cada uno de los cuadrados.

E

Rollos de levadura

Rollos	9 piezas	12 piezas
Leche	100 ml	200 ml
Sal	3/4 cucharadita	1 cucharadita
Agua	30 ml	45 ml
Mantequilla	30 gr	45 gr
Huevos enteros	1	1 + 1 yema de huevo
Harina panificable	350 gr	450 gr
Azúcar	1,5 cucharada	2 cucharadas
Levadura seca	1/2 sobre	3/4 sobre

Programa: TEIG

Déle a la masa las formas que desee o forma de rollos de canela, como sigue:

Relleno

Mantequilla derretida/ margarina	50 gr	100 gr
Azúcar	50 gr	100 gr
Canela molida	1/2 cucharadita	3/4 cucharadita

Glaseado la cantidad que precise

Retire la masa del envase y trabájela bien.

En una superficie de trabajo cubierta de harina desenrolle la masa en forma de rectángulo y distribuya la crema de manteca por encima de la pasta. Mezcle el azúcar y la canela y distribúyalos sobre la manteca.

Empiece a enrollar la pasta por el lado más ancho. Selle bien los lados.

Corte el rollo en piezas independientes y vaya colocándolas en una bandeja de manera que no se toquen.

Deje reposar 40 minutos.

Hornee durante 20-25 minutos a 190 °C en un horno previamente precalentado.

Decore con glaseado mientras aun está caliente.

Rollos de copos

Ingredientes para	9 piezas	12 piezas
Agua	325 ml	430 ml
Sal	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Mantequilla o Margarina	30 gr	40 gr
Lecitina en polvo natural	5 gr	8 gr
Harina panificable	400 gr	600 gr
Copos de avena	75 gr	100 gr
Azúcar	1 cucharadita	1,5 cucharadita
Levadura seca	3/4 sobre	1 sobre

Programa TEIG

Retire la masa cuando el Programa haya finalizado.

Trabaje la masa y déle forma de rollo, a continuación podrá volver a amasarla.

Homéela en el horno precalentado a 200 °C.

*La lecitina pura es un emulgente natural que aumenta el volumen del pan, lo vuelve más tierno y ligero y lo mantiene fresco durante más tiempo.

E

MERMELADAS

Con la máquina de hacer pan resulta muy sencillo preparar mermeladas.

Lave fruta fresca y madura. Pele manzanas, peras, melocotones y otras frutas con piel dura.

Respete siempre las cantidades que se indican para que se armonicen de manera especial con el Programa de mermeladas. De lo contrario, la mermelada podría cocerse poco o demasiado.

Pese la fruta y córtela en trozos pequeños (max. 1 cm).

Añada 2 x 1 partes de azúcar gelatinizado en la cantidad indicada. No añada nunca azúcar normal o 1 x1 parte de azúcar gelatinizado ya que entonces la mermelada no quedaría lo suficientemente espesa.

Mezcle la fruta con el azúcar e inicie el Programa. El Programa transcurre de manera automática.

Después de 1 hora y 20 minutos sonará una señal acústica y podrá poner la mermelada en recipientes. Cierre bien los recipientes.

Mermelada de fresa

Fresas frescas lavadas y limpias en trozos pequeños o en puré	900 gr
2 x 1 partes de azúcar gelatinizado	500
Zumo de limón	1 cucharada

En un recipiente, mezcle todos los ingredientes con un raspador de plástico.

Seleccione el Programa MARMELADE (MERMELADA) e inícielo.

Retire los restos de azúcar del recipiente con un raspador.

Cuando suene la señal acústica, retire el recipiente del aparato con unos guantes de cocina. Ponga la mermelada en recipientes de cristal y ciérrelos bien.

Mermelada de bayas

Bayas congeladas	950 gr
2 x 1 partes de azúcar gelatinizado	500 gr
Zumo de limón	

Mezcle todos los ingredientes con un raspador de plástico.

Seleccione el Programa MARMELADE (MERMELADA) e inícielo.

Retire los restos de azúcar del recipiente con un raspador.

Cuando suene la señal acústica retire el recipiente del aparato con unos guantes de cocina. Ponga la mermelada en recipientes de cristal y ciérrelos bien.

Mermelada de naranja

Naranjas peladas y cortadas finas	900 gr
Limones pelados y cortados finos	100 gr
2 x 1 partes de azúcar gelatinizado	500 gr

Pele las naranjas y limones y córtelos en trozos.

Ponga el azúcar y todos los ingredientes en un recipiente y mézclelos con un raspador de plástico.

Seleccione el Programa MARMELADE (MERMELADA) e inícielo.

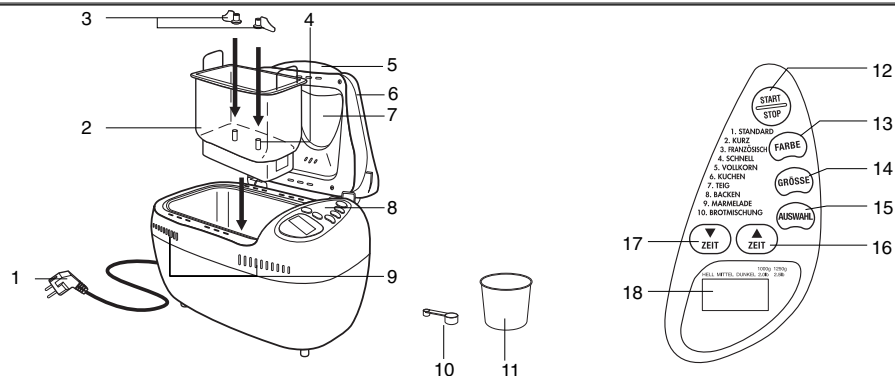
Retire los restos de azúcar del recipiente con un raspador.

Cuando suene la señal acústica retire el recipiente del aparato con unos guantes de cocina. Ponga la mermelada en recipientes de cristal y ciérrelos bien.

MANUAL DE INSTRUÇÕES BA123 MÁQUINA DE COZER PÃO PROFISSIONAL

Caro consumidor

Para evitar danos ou acidentes causados pelo uso inadequado, leia cuidadosamente este manual de instruções antes de operar o aparelho. Siga as instruções de segurança todas as vezes que utilizar o aparelho. Se este aparelho passar para as mãos de uma outra pessoa, certifique-se de que as instruções de funcionamento da ventoinha/aquecedor vão juntamente com o aparelho.

MONTAGEM

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Ficha com cabo de alimentação | 12. Tecla START/STOP |
| 2. Forma | 13. Tecla COR |
| 3. Amassador | 14. Tecla TAMANHO |
| 4. Eixos de accionamento | 15. Tecla SELECÇÃO |
| 5. Pega | 16. Tecla TEMPO ▲ |
| 6. Tampa | 17. Tecla TEMPO ▼ |
| 7. Janela de visualização | 18. Indicador LCD |
| 8. Área de aplicação | |
| 9. Ranhuras para a ventilação | |
| 10. Colher graduada | |
| 11. Copo graduado | |

INFORMAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA

- A utilização incorrecta pode danificar o aparelho e causar ferimentos ao utilizador.
- O aparelho apenas pode ser utilizado para o seu fim previsto. Não será assumida qualquer responsabilidade por possíveis danos causados pelo uso incorrecto ou manuseamento impróprio.
- Antes de ligar o dispositivo a fonte de corrente, verificar que a corrente e a voltagem correspondam aquelas indicadas na chapa.
- Não colocar o aparelho ou a tomada em água ou outro líquido. Em caso que isso aconteça acidentalmente, desligar o aparelho imediatamente e fazer-lo examinar por pessoa qualificada antes de utiliza-lo novamente. **A não observancia desta regra pode causar um choque elétrico fatal.**
- Não procurar abrir a caixa sozinho.
- Não coloque quaisquer objectos no interior da caixa.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, sobre uma superfície húmida ou quando o próprio aparelho estiver molhado.
- Não toque na tomada com as mãos molhadas ou húmidas.
- Verificar o fio e a tomada regularmente para excluir possíveis danos. Si o fio ou a tomada estiverem prejudicados, terão que ser substituídos pelo fabricante ou por pessoa qualificada para excluir possíveis perigos.

- Não utilizar o aparelho no caso de cair ou ficar danificado de outro modo, ou ainda se o cabo ou a ficha estiverem danificados. No caso de avaria, levar o aparelho a uma oficina de reparações eléctricas para ser examinado e reparado se necessário.
- Nunca tente reparar o aparelho por si próprio. **Poderá sofrer um choque eléctrico.**
- Não deixar o cabo pendurado sobre arestas cortantes e mantê-lo afastado de objectos quentes e chamas vivas. Para retirar a ficha da tomada segurar sempre pela ficha.
- Para protecção adicional, é possível equipar a instalação eléctrica doméstica com um disjuntor de corte de corrente, com uma corrente de interrupção nominal não superior a 30mA. Aconselhe-se com o seu electricista.
- Certifique-se de que não há perigo de o cabo ou a extensão serem puxados ou de alguém tropeçar neles durante a utilização.
- Se for utilizado um cabo de extensão, terá de ser apropriado para o consumo de energia do aparelho; caso contrário, pode ocorrer um sobreaquecimento do cabo de extensão e/ou da ficha.
- Este aparelho não é adequado para uso comercial nem para utilização ao ar livre.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando em uso.
- As crianças não reconhecem os perigos associados ao uso incorrecto de aparelhos eléctricos. Por isso, nunca permita que as crianças utilizem electrodomésticos sem supervisão.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não está a ser usado e antes de ser limpo.
- **Atenção!** A voltagem nominal estará presente enquanto o aparelho estiver ligado a corrente.
- Desligue o aparelho antes de o desligar da tomada de electricidade.
- Não segurar o aparelho pelo cabo de alimentação.

INDICAÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA

- A máquina de pão deve ser colocada em funcionamento apenas se a forma para cozedura, cheia com os ingredientes, estiver instalada no aparelho. O funcionamento sem ingredientes pode levar ao sobreaquecimento do aparelho.
- Só deverá utilizar o aparelho automático de fabrico de pão, após colocar no mesmo a forma com os ingredientes. A utilização sem os ingredientes pode provocar um exagerado aquecimento do aparelho.
- Antes de retirar a forma, tire a ficha da tomada.
- **Perigo de se queimar ! A forma aquece muito.** Ao retirar a forma do aparelho, utilize luvas adequadas ou pegas. Deixe arrefecer todas as peças de metal, antes de pegar nelas.
- Não toque em nenhuma peça em movimento !
- Não mexa no aparelho se contiver líquidos.
- Enquanto o aparelho automático de fabrico de pão estiver a funcionar e mesmo após, mantenha à volta do mesmo, um espaço livre de segurança de 5 cm. O aparelho, durante o funcionamento, aquece por fora. O ar expelido pelas ranhuras de ventilação é muito quente.
- Os componentes do aparelho não podem ser lavados na máquina de lavar louça, só podem ser lavados à mão (ver LIMPEZA E MANUTENÇÃO)
- O aparelho não deve ficar sem vigilância enquanto estiver a funcionar, nem durante o serviço Timer (Temporizador).
- Durante o funcionamento não deverá tirar a tampa do aparelho.
- Nunca utilize o aparelho junto de materiais inflamáveis. Perigo de incêndio!
- Nunca retire o alimento do aparelho automático de fabrico de pão com o mesmo ligado ou se a ficha estiver na tomada.
- Não deverá colocar no aparelho alimentos volumosos, folhas de metal, embalagens ou peças semelhantes.

PROPRIEDADES DO APARELHO

- Com este aparelho automático de fabrico de pão
⇒ pode preparar a mistura de pão já pronta. Habitualmente as receitas encontram-se dentro ou impressas na embalagem,

Pt

- ⇒ pode cozer pão segundo as respectivas receitas. Nas livrarias pode encontrar livros com receitas. Este aparelho automático de fabrico de pão inclui todos os processos, como amassar, levedação e cozedura,
- ⇒ pode amassar a massa (ex. massa, bolos ou pão)
- ⇒ pode cozer compotas,
- ⇒ Este aparelho automático é apropriado para o fabrico de pão, com um peso total de 1.250g. Nunca coloque na forma (2) uma quantidade de ingredientes superior à indicada, incluindo o líquido.

SOBRE O APARELHO AUTOMÁTICO DE FABRICO DE PAO

- A vantagem principal deste aparelho automático é que todo o processo, ou seja amassar, levedação e cozedura, pode ser efectuado num recipiente que ocupa pouco espaço. Este aparelho automático produz sempre pães fabulosos, desde que o utilizador siga as instruções e compreenda alguns princípios básicos.

ACESSÓRIOS

- 2 amassadores (3)
- 1 copo graduado (11)
- 1 colher graduada (10)
- As indicações das quantidades de açúcar, óleo e outros ingredientes das receitas, baseiam-se nesta colher graduada:
Parte larga 15 ml = colher de sopa
Parte estreita 5 ml = colher de chá
- Deverá colocar bem a forma (2) no aparelho, para que os dentes de accionamento possam funcionar correctamente com os eixos dos amassadores. Introduza a seguir o amassador (3). Não tem importância o sentido da rotação. Ao instalar, rode o amassador bem, para que fique bem fixo nos respectivos eixos.

ELEMENTOS DE SERVIÇO

- **START/STOP (12):** Arranca com o programa. Para parar o programa durante o decorrer do mesmo, carregue nesta tecla durante 3 segundos. Automaticamente o aparelho volta para o programa 1.
- **COR (13):** Para a escolha da cor da cõdea, clara, média ou escura. A seta no indicador LCD (16) indica a cor escolhida. **OBSERVAÇÃO :** No programa BREADMIX (para a mistura de pão já acabada) não pode ser escolhida a cor da cõdea.
- **TAMANHO (14):** Escolha um pão entre 2lb (ca. de 1000 g) e 2,5lb (ca. de 1,250g). A seta pequena irá colocar-se na selecção efectuada.
- **SELECÇÃO (15):** Tecla seleccionadora principal. Carregue nesta tecla para deixar correr todos os programas.
- **TEMPO ▲ (16):** Para a escolha do tempo (aumenta)
- **TEMPO ▼ (17):** Para a escolha do tempo (diminui)

OS PROGRAMAS

- **PADRÃO:** É o programa padrão, que aparece quando liga o aparelho. É um programa apropriado para pão de trigo ou pão integral. A maior parte das receitas podem ser elaboradas neste programa.
- **CURTO :** Este programa é mais curto, pelo que o fabrico do pão é mais rápido. **OBSERVAÇÃO:** Neste programa não pode seleccionar o tamanho do pão.
- **FRANCÊS:** Este programa demora mais tempo do que o programa PADRÃO, uma vez que o pão é amassado durante mais tempo e a levedação demora mais, para adquirir a textura característica do pão francês. **OBSERVAÇÃO :** Neste programa não pode seleccionar o tamanho do pão.
- **RÁPIDO :** Este programa é semelhante ao programa CURTO, uma vez que o processo é mais curto e o tratamento mais rápido.

Pt

OBSERVAÇÃO: Neste programa não pode seleccionar o tamanho do pão.

O programa RÁPIDO é apropriado para receitas sem glúten.

- **PÃO INTEGRAL:** Este programa amassa durante mais tempo e prolonga o processo, para obter melhores resultados com a farinha integral/trigo com pouco glúten.
- **BOLOS :** Programa para o fabrico de massa para bolos. Indicação : Este programa permite a selecção da cor da cõdea.
- **MASSA :** É efectuado o processo por completo, excepto o ciclo de cozedura. **OBSERVAÇÃO :** Neste programa não pode ser seleccionado o tamanho nem a cor da cõdea.
- **COZEDURA:** Ciclo de cozedura independente. Apropriado para cozer pão doce, massa já preparada, etc.
- **COMPOTAS :** Programa de mistura e aquecimento, ideal para o fabrico de compotas.
- **MISTURA DE PÃO:** Programa especial para o pão já preparado.

INGREDIENTES

- O mais importante no fabrico do pão é a escolha acertada dos ingredientes. Existe uma regra muito simples : Bons ingredientes - bons resultados, ingredientes de má qualidade - maus resultados. Por exemplo: se forem misturados num recipiente velho boa levedura, boa farinha e água fria, a mistura abre na mesma! Nada impede que no aparelho automático de fabrico de pão, a massa abra também, assim se o pão não ficar em condições, a culpa não é do aparelho, mas com certeza dos ingredientes. Para evitar que perca muito, do seu valioso tempo, reunimos informações sobre todos os elementos importantes para o fabrico de pão.
- **FARINHA :** O elemento mais importante para o fabrico de pão é a proteína chamada glúten, na farinha. Um elemento natural que dá ao pão a capacidade de manter a sua forma e de reter o dióxido de carbono produzido pelo fermento. A designação "Amido" significa que contém uma percentagem elevada de glúten. Esta farinha com certeza foi moída de trigo duro e é a mais apropriada para o fabrico de pão.
- **FARINHA CASTANHA (OU FARINHA CAMPONESA):** A farinha castanha contém ca. de 85 % de sementes de trigo. Foi retirada uma grande percentagem do farelo existente na semente do trigo. Os pães fabricados com a farinha castanha são ligeiramente mais pequenos que os pães de trigo, devido ao reduzido teor de glúten, mas são mais saborosos e soltos do que o pão de centeio. Quando comprar este tipo de farinha deverá preferir o moído mais fino, dado que os resultados de cozedura são melhores.
- **FARINHA GROSSA OU FARINHA INTEGRAL:** Este tipo de farinha contém a semente original do trigo, inclusive o farelo, a casca dura exterior do trigo, que é uma fantástica fonte de fibras. Assim como na farinha castanha, deverá escolher para o fabrico de pão, a farinha moída mais fina . O farelo da farinha integral evita a saída do glúten, pelo que o pão é mais pequeno e mais compacto do que o pão de trigo.
- **FERMENTO:** É o organismo vivo, que aumenta na massa. Forma bolhas de dióxido de carbono, aumentando a massa. No aparelho automático de fabrico de pão deverá utilizar o fermento em pó, que se compra em saquinhos. Este fermento não precisa de açúcar para fermentar, pelo que pode reduzir a quantidade de açúcar no pão, sem provocar efeitos laterais. Não deverá usar fermento em tubos ou latas, dado que depois de abrir perdem a sua qualidade. O fermento em sacos absorve facilmente a humidade, pelo que não deverá guardar um saco aberto mais do que um dia.
- **SAL:** Dá sabor ao pão, mas também pode ser utilizado para reduzir o efeito do fermento, com grande teor de organismos vivos.
- **MANTEIGA:** (ou gordura) Aumenta o sabor e torna o pão mais macio. Em alternativa à manteiga pode utilizar margarina ou azeite. Evite utilizar margarinas magras, dado que só têm 40% de gordura e não fazem o mesmo efeito.
- **ACÚCAR:** Aumenta o sabor do pão e provoca que a cõdea se torne mais escura. Indicação: A maioria dos fermentos em saco não precisa de açúcar.

- **ÁGUA** : Sempre que possível utilize água macia, mas o aparelho automático de fabrico de pão também fabrica bom pão com água dura. Discute-se muito sobre a temperatura correcta da água. A resposta é simples, se introduzir a sua mão na água e achar que está fria, então tem a temperatura correcta. Não precisa de aquecer previamente a água. Se achar, que a água da torneira está muito fria, então deixe ficar a mesma durante uma hora na cozinha, antes de a utilizar. Ao aquecer a água, pode vir a destruir antes do tempo, as bactérias do fermento.
- **OUTROS INGREDIENTES:** É o resto, a começar pela fruta seca, queijo, ovos, nozes, iogurte, até outros tipos de farinhas, tal como de centeio, milho ou ervas e especiarias. Para obter os melhores resultados, há uma série de pormenores que devem ser considerados. Tenha sempre em conta o grau de humidade e adapte-se à mesma. Os produtos alimentares, tal como o queijo, o leite e a fruta fresca, contêm uma quantidade de água que determina o aspecto fresco do pão.
- Em primeiro lugar poderá utilizar produtos semelhantes mas secos, tal como queijo parmesão, leite em pó ou fruta seca. Quando já conhecer melhor o aparelho, por instinto saberá se a massa está muito líquida ou seca e então poderá juntar farinha ou água. Não se esqueça que os ingredientes que juntar já têm sal. O sal pode reduzir o poder de levedação do fermento. Se os ingredientes que juntar forem líquidos, como por ex. iogurte, ou em pó, tal como as ervas secas, poderá fazê-lo logo de início. Só poderá juntar as nozes ou fruta seca quando o aparelho der um sinal sonoro. As diferentes fases de cozedura encontram-se mencionadas na tabela **TEMPO DAS FASES DE COZEDURA**.
- **AMBIENTE:** Também depende do ambiente onde o pão é fabricado. O aparelho de fabrico de pão funciona numa ampla área de temperaturas, mas pode acontecer que o pão seja 15% menor no tamanho, tudo depende se trabalhar num ambiente muito quente ou frio. Não deverá colocar o aparelho automático de fabrico de pão em locais com corrente de ar. O aparelho protege a massa da corrente de ar, mas com limites. Se o local for muito húmido, pode influenciar o fabrico do pão. Pode seguir a seguinte regra : se a temperatura do ambiente for agradável para si, então também o será para o aparelho automático de fabrico de pão.

ARMAZENAMENTO DO PÃO

- O pão fabricado em casa não tem conservantes artificiais . Se guardar o pão dentro de um recipiente limpo e bem estanque no frigorífico, o mesmo irá conservar-se 5 - 7 dias. Também pode congelar o pão, mas primeiro terá de arrefecer, antes de o colocar em sacos e no congelador.

O PRIMEIRO PÃO FABRICADO POR SI

- A receita a seguir é para um pão de trigo, fabricado com o programa padrão. Mesmo que normalmente não coma pão de trigo, aconselhamos que tente o fabrico do mesmo, dado que é o mais simples.
 - Siga exactamente as seguintes indicações e na respectiva sequência.
Para um pão de 1000 g/2 lb precisa dos seguintes ingredientes :
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Água | 310 ml |
| Farinha de trigo | 560 g |
| Açúcar | 2 colheres de chá |
| Manteiga ou margarina | 3 colheres de chá |
| Sal | 2 colheres de chá |
| Fermento (fermento em pó em saco) | 2 1/2 colheres de chá (normalmente 1 1/2 sacos de 7g) |
- Para pesar a farinha utilize uma balança de cozinha que funcione bem. Utilize o copo graduado (10) para líquidos ou se preferir, qualquer outro copo graduado em ml.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

- Retire todo o material de embalagem
- Limpe o aparelho antes de o utilizar (ver **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**)
- Na primeira utilização podem aparecer sinais de fumo ou cheiros. Trata-se dos resíduos de fabrico, que são queimados na superfície do aparelho.

UTILIZAÇÃO

- Retire do aparelho a forma (2) com as duas mãos. Coloque os dois amassadores (3) (o grande e o pequeno) nos eixos de accionamento (4) no fundo da forma (2). Verifique se os mesmos estão bem fixos.
- Coloque os ingredientes na forma (2) (veja o capítulo **INGREDIENTES** e **RECEITAS**). Os ingredientes devem ser colocados na forma (2), antes de voltar a colocar a mesma no aparelho. De outra forma poderia sujar o aparelho, ou seja danificar as resistências.
- Coloque os ingredientes na forma (2) na sequência indicada na receita . Primeiro o líquido e depois a farinha, o açúcar e o sal. Distribua, de preferência, o sal na borda da farinha. Forme na farinha um pequeno buraco para o fermento. Tenha cuidado que o fermento não entre em contacto com o sal ou o líquido.
- Coloque a forma (2) no aparelho. Tem de fazer um ligeiro ruído, para ficar bem fixa. Feche a tampa (6).
- Coloque a ficha (1) numa tomada apropriada.
- Aparecerá o programa **PADRÃO**.
Tempo de cozedura: 3h30m
Cor: média
Tamanho: 2 lb (1000 g)
- Selecção de um outro programa : Carregue na tecla **SELECÇÃO** (15) até aparecer no indicador **LCD** (18) o número do programa pretendido.
- Eventualmente também poderá seleccionar o que pretende com as teclas **TAMANHO** (14) e **COR** (13), (veja o parágrafo **TABELA**).
- Poderá agora regular o **TEMPO** (veja Utilização do Timer)
- Carregue na tecla **START/STOP** (12).O aparelho aquece a massa à temperatura ambiente. A seguir os amassadores ((3) começam a amassar a massa.
- Agora começa a correr o programa. No indicador LCD (18) aparece a contagem decrescente do tempo. O aparelho automático de fabrico de pão efectua os diversos processos : amassar, levedação e cozedura - de acordo com o programa seleccionado.
- Durante o processo de amassar, o aparelho mistura os ingredientes durante alguns minutos. É normal que o aparelho vibre e faça algum barulho durante este processo.
- A seguir, a massa entra na fase de levedação. O fermento começa a actuar e é possível que a janela (7) fique um pouco embaciada.
- Se alguma vez sair do aparelho um pouco de fumo, deverá sem falta deixar a tampa (6) fechada. Tire a ficha (1) da tomada. Não deverá nunca deitar água na massa! O fumo pode aparecer se a massa transbordar a borda da forma (2) e entrar em contacto com a resistência.
- Durante o funcionamento não deverá abrir o aparelho, a fim de obter um óptimo resultado de cozedura . Poderá seguir o processo de cozedura através da janela (7).
- Nos programas **PADRÃO, CURTO, FRANCÊS, INTEGRAL, BOLOS, MASSA e MISTURA DE PÃO** depois de 1/3 do programa, aparecerá um sinal sonoro (ver parágrafo **TABELA**). É a altura apropriada para juntar ingredientes, tal como nozes. Abra com cuidado a tampa (6), junte os ingredientes e volte a fechar a tampa (6). Tenha cuidado com o vapor !
- Ao acabar o programa seleccionado, o indicador LCD (18) indicará 0:00. O pão está concluído.
- Tire a ficha (1) da tomada.
- Abra a tampa (6). Retire a forma (2) do aparelho, com luvas.
Atenção : A forma (2) está muito quente ! Tenha novamente cuidado com o vapor.
- Coloque a forma (2) numa superfície resistente ao calor, nunca numa toalha de mesa, ou numa superfície em plástico.
- Deixe arrefecer a forma (2) no aparelho durante aproximadamente 5 minutos antes de retirar o pão da mesma. Retire a forma (2) do aparelho, agite levemente, até o pão se soltar.
- O aparelho mantém o pão quente durante uma hora, no caso de não o retirar antes.

- No caso dos amassadores (3) ficarem colados ao pão, pode retirar os mesmos com uma peça não afiada. Utilize uma peça em madeira, para não danificar a camada anti-aderente dos amassadores (3).
- O pão pode ser consumido, depois de o deixar arrefecer durante ca. de 30 minutos.

UTILIZAÇÃO DO RELÓGIO REGULADOR

- A utilização habitual do relógio é para fabricar o pão durante a noite, para de manhã estar pronto. Depois de seleccionar o respectivo programa, carregue na tecla **TEMPO** (16) no painel de serviço e o tempo no indicador aumenta sempre para 10 minutos. Desta forma pode determinar o fim do programa. É muito importante que depois de carregar a tecla **START/STOP** (12) o indicador mostre exactamente o tempo que precisa para cozer o pão. Por exemplo: depois de seleccionar o programa pretendido carregue na tecla **TEMPO ▲** (16) ou na tecla **TEMPO ▼** (17) até aparecer no indicador 5:00. Se a seguir voltar a carregar na tecla **TEMPO ▲** (16), à direita, e o indicador mostrar 8:10, o pão estará concluído em 8 horas e 10 minutos. Pode carregar a tecla **TEMPO** (direita/esquerda) para obter mais rapidamente a selecção pretendida. No máximo podem ser reguladas 13 horas.
- **OBSERVAÇÕES:** Depois de carregar na tecla **START/STOP** (12), já não poderá alterar a regulação do relógio. Se tiver de alterar a hora do relógio, carregue na tecla **START/STOP** (12) durante 3 segundos e o aparelho voltará a colocar a hora a zero. Poderá novamente seleccionar o programa e regular a respectiva hora. Indicação: Deverá fazer isto a seguir ao primeiro processo de amassar. Se utilizar o relógio regulador, não deverá utilizar alimentos que se possam estragar, tal como leite ou ovos, dado que os mesmos podem estragar-se na forma (2) durante o tempo de espera. Poderá pôr o tempo de espera mais curto do que o tempo do processo.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Considere sem falta as instruções de segurança.
- Deixe arrefecer por completo o aparelho antes de iniciar a limpeza.
- Retire eventualmente a forma (2) do aparelho e os amassadores (3) dos eixos de accionamento (4). A forma (2) e os amassadores (3) têm uma camada anti-aderente, facilitando a respectiva limpeza. Limpe a forma (2) e os amassadores (3) com um produto não agressivo e água quente.
- Não utilize nunca produtos agressivos, esfregões ou esponjas que possam riscar! Se os amassadores (3) tiverem uma crosta, ou não os consiga tirar dos eixos de accionamento (4), encha a forma (2) com água quente. Após 30 minutos volte a tentar novamente. Seque bem estas peças, antes de as colocar novamente no aparelho.
- Nem a forma (2) nem os amassadores (3) podem ser lavados na máquina de lavar louça!
- Não coloque a forma dentro de água, dado que pode danificar os vedantes que se encontram na parte inferior.
- Limpe o local da cozedura e a caixa com um pano húmido e seque-os bem.

PERGUNTAS QUE FREQUENTEMENTE SÃO COLOCADAS

- P: O motor não funciona quando carrego na tecla **START/STOP** (12)
R: Nem deve funcionar. Todos os programas arrancam com uma fase de aquecimento prévio, para garantir que todos os ingredientes tenham a temperatura correcta, antes de começar o processo.
- P: O aparelho dá um sinal sonoro durante todo o processo.
R: É o sinal para adicionar outros ingredientes, frutas ou nozes. Algumas receitas precisam de ingredientes adicionais. Veja a respectiva receita para mais informações.
- P: Tentei, logo a seguir de fabricar pão, fabricar um segundo, mas o processo não arrancou.
R: O aparelho tem de arrefecer por completo, antes de poder iniciar um novo processo.

INTERFERÊNCIAS

- **Pão que não desenvolveu:** Um acontecimento típico, quando a massa abriu bem, mas antes de iniciar o processo de cozedura volta a cair. Na maioria dos casos, é porque a massa não é suficientemente compacta. Enquanto o fermento liberta um gás, uma massa frágil mantém a sua forma, mas logo que as bactérias do fermento são destruídas pelo processo de cozedura, o pão volta a cair pelo seu próprio peso. A mistura é muito líquida e devido a isso a massa é muito frágil.
 - ⇒ Muita água/ farinha insuficiente. A massa torna-se flácida. A massa deve ser solta, mas compacta.
 - ⇒ Com algumas marcas, deverá adaptar os ingredientes. Algumas farinhas absorvem menos água do que outras. Neste casos acrescente 50 g de farinha, para que a massa fique mais compacta.
- **As bolhas de gás produzidas pelo fermento desaparecem!** A massa sem o glúten é como água sem sabão; não consegue fazer bolhas.
 - ⇒ A farinha de trigo que utiliza não contém glúten suficiente, para poder obter uma boa massa.
- **O fermento está estragado ou dissolveu-se por completo.**
 - ⇒ Se utilizar água quente, é possível que o fermento já esteja gasto antes de finalizar o processo de levedação. Normalmente a água da torneira é suficiente. Tenha no entanto cuidado, para que o fermento não entre em contacto com a água, antes de iniciar o processo de mistura. É muito importante, quando utiliza o relógio regulador.
 - ⇒ Verifique antes, a data de validade do saco do fermento. Se o prazo for curto, utilize antes um cujo prazo seja maior.
 - ⇒ Evite utilizar sacos de fermento que já estejam abertos. Utilize sempre um saco novo.
- **O fermento não abriu!** Acima já foram descritos alguns dos motivos pelos quais o pão não abre. Vamos no entanto excluir o mais importante :
 - ⇒ O pão de farinha integral, ou farinhas escuras, nunca abrem tanto como o pão de trigo.
 - ⇒ Vamos partir do princípio, que juntou fermento.
 - ⇒ Um erro que acontece muitas vezes é confundirem as colheres de chá de sal, com colheres de sopa. Se a massa tiver sal a mais, o fermento não pode abrir correctamente.
 - ⇒ Tanto a farinha como o fermento devem estar em condições.
 - ⇒ Talvez a mistura estivesse um pouco seca. Caso seja necessário, junte 1 colher de sopa de água. Se achar que deve aumentar a quantidade do fermento, então junte 1 colher de chá, mas nunca mais do que isso.
- **O pão abriu demais e ficou colado à tampa!**
 - ⇒ Isto normalmente acontece por ter fermento, água ou farinha a mais, ou quando não se junta sal. O sal controla o fermento - sem o sal o fermento pode abrir muito mais.

DADOS TÉCNICOS

Tensão de serviço : 230 V ~ 50 Hz
 Potência : 1000 Watt

GARANTIA E SERVIÇO POS-VENDA

Antes da entrega os nossos aparelhos são submetidos a um severo controle de qualidade. Se, apesar de todos os cuidados tanto no processo de produção como no transporte, o aparelho apresentar algum defeito, agradecemos o favor de o devolver ao vendedor. Independentemente de todos os direitos de garantia legais, o comprador tem os seguintes prorrogrativas em relação à garantia:

Para o aparelho adquirido, oferecemos uma garantia de 2 anos a começar no dia da aquisição. Durante este período eliminamos gratuitamente qualquer deficiência provadamente atribuível a defeitos de materiais ou de fabricação, quer por meio de reparação, quer por troca.

As deficiências provocadas por utilização inadequada do aparelho, por intervenção ou reparação por parte de terceiros ou pela montagem de peças estranhas não são cobertas pelo âmbito desta garantia.

ANEXO - TABELA DOS TEMPOS DE PREPARAÇÃO

Número de programa	1	2	3	4
Nome do programa	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 1,000 g / 2.5 lb / 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Pré-aquecimento	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Mexer	3 min	3 min	3 min	3 min
Amassar 1:	3 min	2 min	2 min	2 min
Amassar 2: Aquecimento 25°C	13 min Sinal a 2:57 3:04	20 min Sinal a 1:33	21 min Sinal a 3:12	5 min
Levedar 1 Aquecimento a/para 25°C	45 min	-	45 min	-
Levedar 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Levedar 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Kozer	62 min	55 min	65 min	65 min
Manter quente	60 min	60 min	60 min	
Programação temporizada	13 h		13 h	

5		6		7	8	9	10	
VOLLKORN		KUCHEN		TEIG	BAC- KEN	MARME- LADE	BROT MISCHUNG	
2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g				2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250 g
3:40	3:30	2:00		1:50	1:00	1:20	3:20	3:09
40 min	37 min			22 min	-	Aquecimento: 15 minutos	22 min	11 min
3 min		3.5 min		3 min	-	45 min com aquecimento	3 min	
2 min		20 min Sinal de conclusão		2 min	-	20 min Tempo de repouso	2 min	
13 min				16 min Sinal de conclusão	-	Concluído	13 min Sinal de conclusão 2:45	
45 min				-	-		45 min	
19 min				45 min	-		19 min	
36 min				22 min	-		40 min	
62 min	55 min	80 min, mais 60 min de tempo de repouso		-	60 min		56 min	
60 min				-	60 min		60 min	
13 h				13 h	13 h		13 h	

RECEITAS

Pão branco

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sêmola de trigo duro	150 g	200 g
Farinha para pão	350 g	500 g
Fermento	3/4 saquinho	1 saquinho
Levure	3/4 d'un sachet	1 sachet

Programa: STANDARD/KURZ

Pão branco francês

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	525 g	700 g
Sêmola de trigo duro	75 g	100 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: FRANZÖSISCH

Pão de nozes e uvas passas

Sugestão: Adicionar as nozes e as uvas passas após o sinal acústico (durante a segunda fase de amassar).

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água ou leite	275 ml	350 ml
Margarina ou manteiga	30 g	40 g
Sal	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Açúcar	1 colher de sopa	2 colher de sopa
Farinha para pão	500 g	650 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Uvas passas	50 g	50 g
Nozes picadas	40 g	60 g

Programa: STANDARD

senão o volume é muito grande.

Pão branco italiano

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml 570 ml	
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Óleo vegetal	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	475 g	650 g
Sêmola de milho	100 g	150 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pt

Pão de papoilas

Sugestão: Antes da última fase de levedar, abra por breves instantes a tampa, humedeça a massa com água e deite as papoilas. Comprima levemente as papoilas com as mãos.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	570 ml
Farinha para pão	500 g	670 g
Sêmola de milho	75 g	130 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Papoilas moídas	50 g	75 g
Noz moscada ralada	1 pitada	2 pitadas
Manteiga	15 g	20 g
Queijo parmesão ralado	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: KURZ

Pão de aveia

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Margarina ou manteiga	25 g	30 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar escuro	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Flocos de aveia	150 g	200 g
Farinha para pão	375 g	550 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: KURZ

Pão de soro de manteiga

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	375 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	500 g	760 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: FRANZÖSISCH

Pão branco rústico

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
leite	275 ml	350 ml
Margarina ou manteiga	25 g	30 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	500 g	650 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pt

Pão integral

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Margarina ou manteiga	25 g	35 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	270 g	380 g
Farinha integral	270 g	380 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de uvas passas

Sugestão: Adicionar as uvas passas ou outros frutos secos após o sinal acústico, durante a 2ª fase de amassar.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	275 ml	350 ml
Margarina ou manteiga	30 g	40 g
Sal	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Mel	1 colher de chá	2 colher de chá
Farinha para pão	500 g	650 g
Canela	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Uvas passas/frutos secos	75 g	100 g

Programa: KURZ

Pão rústico

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	300 ml	450 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Massa azeda seca de trigo	25 g	40 g
Farinha para pão	500 g	670 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: FRANZÖSISCH

Conselho: A massa azeda de trigo melhora a aparência, a frescura e o sabor da massa. É mais suave do a massa azeda de centeio.

Pão de cebola

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1 colher de chá
Cebola frita	50 g	75 g
Farinha para pão	540 g	760 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pt

Pão doce

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Leite fresco	275 ml	400 ml
Margarina ou manteiga	25 g	35 g
Ovo	2	4
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Mel	2 colher de sopa	3 colher de sopa
Farinha para pão	500 g	700 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de batatas

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Margarina ou manteiga	25 g	35 g
Ovo	1	1
cozido e picado		
Batatas	150 g	200 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	630 g	780 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de massa azeda

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Água	350 ml	450 ml
Especiarias para pão	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha de centeio	250 g	340 g
Farinha para pão	250 g	340 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: STANDARD

A massa azeda seca é concentrada e está disponível em embalagens de 15 g.

Pão de trigo integral

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá
manteiga ou Margarina	25 g	30 g
Mel	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Vinagre	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Farinha de trigo integral	500 g	700 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pt

Pão rústico escuro

Sugestão: As especiarias podem ser adicionadas inteiras ou picadas. Antes da última fase, abra por breves instantes a tampa. Humedeça a massa com água e adicione aveia ou milho. Comprima levemente com a mão.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	450 ml
Farinha de centeio	170 g	220 g
Farinha de trigo integral	170 g	220 g
Farinha escura	170 g	220 g
Xarope de beterraba	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Pimenta em grão	1/4 colher de chá	1,5 colher de chá
Coentros	1/4 colher de chá	1,5 colher de chá
Noz moscada ralada	1 pitada	2 pitadas
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de centeio

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	450 ml
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Malte de centeio	10 g	15 g
Farinha de centeio	300 g	400 g
Farinha para pão	200 g	260 g
Fermento	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão de maçãs e nozes

Ovo	2
leite	40 ml
Óleo	4 colher de sopa
Açúcar	1 chávena
Maçãs Granny Smith descascadas e cortadas	2 chávenas
Nozes picadas	1 chávena
Farinha	380 g
bicarbonato de sódio	1 colher de chá
Fermento em pó	1 colher de chá
Sal	1/2 colher de chá
Noz moscada	1/2 colher de chá
Canela	1/2 colher de chá

Programa: SCHNELL

Pão de soda irlandês

Soro de manteiga	370 ml
Ovo	2
Cominhos	1 colher de chá
farinha	500 g
Açúcar	1/2 chávena
Bicarbonato de sódio	1 colher de sopa
Sal	1/2 colher de chá
Uvas passas	1 chávena

Programa: KURZ

Pt

Pão de banana e nozes

Leite	250 ml
Óleo	4 colher de chá
Bananas descascadas e picadas	2 chávenas
Ovo	4
Açúcar	1/2 chávena
Açúcar escuro	1/2 chávena
Nozes picadas	1 chávena
farinha	380 g
bicarbonato de sódio	2 colher de chá
Sal	2 colher de chá

Programa: KURZ

Pão de cereais (Kornbrot)

Leite	250 ml
Ovo	4
Óleo	1/3 colher de chá
Açúcar	1/4 chávena
Sa	1 colher de chá
farinha	300 g
Farinha de milho	120 g
Fermento em pó	5 colher de chá

Programa: KURZ

PÃO INTEGRAL

Pão de sete cereais

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	500 ml	700 ml
Margarina ou manteiga	30 g	50 g
Sal	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Açúcar	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Vinagre	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Farinha integral	550 g	750 g
Flocos de 7 cereais	200 g	300 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão integral da Baviera

Sugestão: Em vez de cominhos, também pode utilizar 1/2 colher de chá (5 g) de coentros, funcho ou anis.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	300 ml	360 ml
Farinha de trigo integral	400 g	570 g
Farinha de centeio integral	125 g	150 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	2 colher de chá
Batatas médias cozidas e picadas	100 g	150 g
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pt

Pão integral de ácer

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Margarina ou manteiga	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Xarope de ácer	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Farinha para pão	540 g	260 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão integral de iogurte

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água ou leite	250 ml	300 ml
iogurte	150 g	200 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Vinagre	3/4 colher de sopa	1 colher de sopa
Farinha de trigo integral	500 g 700 g	
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de farelo

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Margarina ou manteiga	30 g	40 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farelo de trigo	75 g	100 g
Gérmen de trigo	50 g	70 g
Gérmen de trigo	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Farinha de trigo integral	400 g	650 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão de cereais integrais

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	450 ml	650 ml
Farinha de trigo integral	175 g	250 g
Farinha de centeio integral	175 g	250 g
Centeio de moagem grossa	50 g	70 g
Trigo espelta moído não refinado	50 g	70 g
Trigo sarraceno moído	50 g	70 g
Sementes de girassol	35 g	50 g
Sementes de abóbora	35 g	50 g
Linhaça	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Sésamo	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Mel	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pt

Pão de trigo espelta

Sugestão: Abra a tampa do aparelho por breves instantes antes da última fase de levedar. Humedeça o pão com água quente, adicione o trigo espelta ou flocos de aveia e cominhos, pressionando levemente com as mãos.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	400 ml	500 ml
Farinha de trigo espelta integral	230 g	280 g
Farinha de centeio integral	180 g	230 g
Trigo espelta de moagem grossa	180 g	180 g
Sementes de girassol	75 g	100 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Massa azeda seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão 100% de trigo

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	500 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Mel	1 colher de chá	2 colher de chá
Farinha de trigo integral	540 g	760 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão escuro

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	400 ml	450 ml
Farinha de centeio integral	180 g	180 g
Farinha de trigo integral	230 g	280 g
Malte escuro (Malte Barley)*	10 g	15 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sementes de girassol	75 g	100 g
Xarope de beterraba escuro	3/4 saquinho	1 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

* Confere uma cor escura aos pães.

Pão integral de trigo puro

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Óleo vegetal	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Mel	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Xarope de beterraba	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Farinha de trigo integral	500 g	760 g
Glúten de trigo puro	3/4 colher de sopa	1 colher de sopa
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pt

Pão de cerveja

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	200 ml	225 ml
Cerveja	200 ml	225 ml
Farinha de trigo integral	230 g	280 g
Farinha de trigo sarraceno	180 g	180 g
Farinha de trigo espelta integral	180 g	180 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sésamo	50 g	75 g
Malte escuro (Malte Barley)	5 g	10 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Massa azeda seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

OUTRAS DELÍCIAS

Pão colorido para o pequeno-almoço

Sugestão: O muesli tostado pode ser substituído por muesli com chocolate ou outro tipo de muesli.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Leite	250 ml	330 ml
Farinha para pão	425 g	570 g
Açúcar	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Ameixas secas e grossei amente picadas	15 g	20 g
Muesli tostado	50 g	75 g
Flocos de coco	< 3/4 colher de sopa	< 1 colher de sopa
Manteiga	25 g	35 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de rum, uvas passas e nozes

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Leite ou Água	280 ml	350 ml
Rum 40% manteiga	1 colher de sopa	1 colher de sopa
	30 g	40 g
Farinha de trigo integral	500 g	650 g
Mel de pinheiro	2 colher de sopa	3 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Nozes*	40 g	60 g
Uvas passas com rum		
Schwartau *	50 g	75 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

* Adicionar estes ingredientes após o primeiro sinal acústico.

Pt

Pão de iogurte

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água ou leite	250 ml	300 ml
logurte	150 g	200 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	500 g	700 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de mel francês

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	325 ml	450 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Azeite	2 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Mel	1,5 colher de sopa	3/4 colher de sopa
Farinha para pão	450 g	600 g
Farinha de trigo duro	75 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de queijo fresco

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água ou leite	200 ml	300 ml
Margarina ou manteiga	30 g	40 g
Ovo inteiro	1	1
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Queijo fresco granuloso	125 g	200 g
Farinha para pão	500 g	700 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de licor Amaretto

Sugestão: Em vez de amêndoas laminadas, pode utilizar amêndoas picadas. O Amaretto também pode ser substituído por leite ou água.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
leite ou Água	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Farinha para pão	500 g	650 g
Açúcar	1 colher de sopa	2 colher de sopa
Sal	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
manteiga	30 g	40 g
Amêndoas laminadas	75 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa SCHNELL

Pt

Pão de ervas

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	375 ml	550 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
manteiga	10 g	20 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	500 g	760 g
Salsa fresca finamente picada ou outra mistura de ervas	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de arroz

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água de arroz	300 ml	350 ml
Farinha para pão	540 g	650 g
Grão de arroz		
Peso bruto	50 g	75 g
Açúcar	2 colher de chá	3 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de cenoura

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	275 ml	350 ml
manteiga	25 g	30 g
Farinha para pão	500 g	650 g
Cenoura finamente cortada*	60 g	90 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

* Também pode ser utilizado sumo de cenoura e pode ser adicionado na quantidade de miolo indicada acima.

Programa: STANDARD

Pão de ovo

Sugestão: Quebrar os ovos num copo graduado até atingir a quantidade necessária. Cozer imediatamente o pão e consumir fresco.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	550 ml
Farinha para pão	525 g	700 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sementes de girassol	35 g	50 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pt

Pão de sementes de girassol

Sugestão: Adicionar as sementes de girassol após o primeiro sinal acústico. Também podem ser utilizadas sementes de abóbora.

Se as sementes forem levemente tostadas, o sabor é mais intenso.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	550 ml
manteiga	30 g	40 g
Farinha para pão	525 g	700 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sementes de girassol	35 g	50 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de nozes e figos

Sugestão: Se utilizar nozes frescas, cuja pele ainda esteja macia, o pão fica com um sabor ligeiramente amargo, mas muito saboroso e é excelente com vinho novo.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	550 ml
Farinha para pão	260 g	320 g
Farinha de centeio	400 g	450 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Figos secos finamente picados	50 g	60 g
Nozes picadas	50 g	60 g
Mel	1,5 colher de chá	2 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de casamento

Sugestão: Se o tempo de regulação for 1:30, retire uma pequena porção com 5 cm de espessura, abrindo uma pequena cova no meio do pão. De seguida, coza o pão. Após a cozedura, o pequeno orifício pode ser enchido com sal. Trata-se de um presente original para um casamento, como entrada ou para outra ocasião.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	250 ml	330 ml
Água	150 ml	200 ml
Farinha de centeio	175 g	240 g
Farinha de centeio integral	175 g	240 g
Farinha para pão	225 g	300 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Massa azeda seca	3/4 saquinho	1 saquinho
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: STANDARD

Pt

Pão de ervas

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	450 ml
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Farinha para pão	500 g	660 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Coentros	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Funcho	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Anis	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de ervas francês

Sugestão: A quantidade de dentes de alho pode ser multiplicada, se forem cortados em fatias e fritos ligeiramente em manteiga. Quando arrefecer, podem ser adicionados outros ingredientes. O sabor fica melhor. O sal também pode ser substituído por sal de ervas.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	350 ml	480 ml
Farinha para pão	525 g	700 g
Farinha de trigo duro	75 g	100 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Salsa, endro e agrião picados	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Dentes de alho esmagados	2 dentes	3 dentes
Manteiga	15 g	20 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de pimenta e amêndoas

Sugestão: Este pão de festa é mais saboroso com queijo fresco. Fica mais suave. Se o desejar mais firme, utilize apenas metade da quantidade de fermento.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	325 ml	450 ml
Farinha para pão	500 g	700 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
manteiga	15 g	20 g
Amêndoas laminadas torradas	75 g	100 g
Pimenta verde	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: STANDARD

Pão de cereais

Sugestão: Esta massa é excelente para pãezinhos. Utilize o programa CURTO ou TEIG/PIZZA (MASSA/PIZZA) para fazer pãezinhos. Coza no forno.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	300 ml	400 ml
manteiga	25 g	30 g
Farinha para pão	540 g	700 g
Sêmola de milho	60 g	80 g
Maças ácidas cortadas com casca	1	1
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pt

Pão de abóbora

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Puré de abóbora*	300 ml	400 ml
Farinha para pão	500 g	650 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
manteiga	25 g	30 g
Sementes de abóbora	50 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

* Fazer o puré de abóbora com abóbora em marinada agri-doce. Utilizar as quantidades indicadas.

Pão de anchovas

Sugestão: Em vez de maçã, também pode utilizar a mesma quantidade de pepino finamente cortado. O pão é especialmente saboroso se for servido com manteiga de ervas. É uma surpresa especial num menu de pão.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	325 ml	440 ml
Farinha de trigo integral	500 g	700 g
Grãos de trigo inteiros	75 g	100 g
Filetes de anchovas finamente cortados	8	11
Maçã vermelha com casca, descaroçada e cortada às fatias	1	1,5
Azeite	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: RÁPIDO

Pão das vindimas

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	150 ml	150 ml
Vinho branco seco	150 ml	180 ml
Farinha de trigo integral	400 g	570 g
Farinha de centeio integral	125 g	150 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar escuro	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Banha de porco	20 g	30 g
Folhas de videira delgadas e finamente picadas	1 colher de sopa	2 colher de sopa
Alho-porro finamente picado	1 colher de sopa	2 colher de sopa
Nozes picadas	2 colher de sopa	3 colher de sopa
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: VOLLKORN

Pão de pizza

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	375 ml	570 ml
Azeite	1 colher de sopa	1 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Orégão	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Queijo parmesão	2,5 colher de sopa	3,5 colher de sopa
Sêmola de milho	100 g	150 g
Farinha para pão	475 g	650 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pt

Pão de courgettes

Sugestão: Este pão é especialmente saboroso se for comido quente com um pouco de azeite.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	50 g	75 g
Farinha para pão	500 g	750 g
Courgette crua		
finamente picada	300 g	450 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: STANDARD

Pão franco de fiambre

Sugestão: Pode ser seleccionado o programa TEIG (MASSA) se pretender fazer massa de pão ou pãezinhos.

Polvilhar com farinha e assar no forno a 200 °C.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Soro de manteiga	350 ml	450 ml
Farinha de centeio	300 g	400 g
Farinha para pão	200 g	260 g
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fiambre entremeado		
finamente cortado	75 g	100 g
Massa azeda seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: STANDARD

RECEITAS DE PÃO COM MISTURAS PRONTAS

Se o fabricante das misturas prontas não indicar algo em contrário, utilize o programa RÁPIDO, se optar por misturas prontas.

Ciabatta

Sugestão: A massa por ser preparada com o programa TEIG/PIZZA (MASSA/PIZZA). Forme pãezinhos e coza-os de seguida.

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água tépida	310 ml	375 ml
Mistura pronta para Ciabatta	625 g	750 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: BROTMISCHUNG

Pão ácido

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água tépida	375 ml	450 ml
Mistura pronta seca	600 g	750 g
Levedura seca 3/4 saquinho	1,5 saquinho	

Programa: BROTMISCHUNG

Pão integral de centeio

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água tépida	425 ml	550 ml
Pão com sementes de centeio		
Mistura pronta	600 g	750 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: BROTMISCHUNG

Pt

Pão escuro rústico

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água tépida	375 ml	450 ml
Pão escuro rústico		
Mistura pronta	600 g	750 g
Levedura seca	1 saquinho	1,5 saquinho

Programa: BROT MISCHUNG

Trança fina

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água tépida ou leite	310 ml	375 ml
Mistura pronta para Ciabatta	625 g	750 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: SCHNELL

Pão de bagas e nozes

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Leite	190ml	220 ml
Ovo	3	4
Óleo de manteiga	5 colher de sopa	6 colher de sopa
Açúcar	5 colher de sopa	6 colher de sopa
Sal	2 colher de chá	2,5 colher de chá
Casca de limão	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Farinha para pão	500 g	620 g
Levedura seca	3/4 saquinho	3/4 saquinho
Bagas secas ou cerejas	60 g	75 g
Nozes picadas	60 g	75 g

Programa: KURZ

Pão de canela, uvas passas e nozes

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	330 ml 450 ml	
Óleo	3 colher de sopa	4 colher de sopa
Canela	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar escuro	1 1/3 colher de sopa	1,5 colher de sopa
uvas passas	80 g	110 g
Nozes	80 g	110 g
Sal	2 colher de chá	2,5 colher de chá
Farinha para pão	460 g	580 g
Levedura seca	3/4 saquinho	3/4 saquinho

Programa: KURZ

Pão muito doce

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	210 ml	270 ml
Ovo	3	4
Óleo	3 colher de sopa	4 colher de sopa
Açúcar	3 colher de sopa	4 colher de sopa
Sal	2 colher de chá	2,5 colher de chá
Farinha para pão	460 g	580 g
Uvas passas	75 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	3/4 saquinho

Programa: KURZ

Pt

Pão de férias

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	150 ml	180 ml
leite	230 ml	300 ml
Óleo	3 colher de sopa	4 colher de sopa
Sal	2,5 colher de chá	3 colher de chá
Açúcar	5 colher de sopa	6 colher de sopa
Farinha para pão	460 g	580 g
Nozes picadas	80 g	110 g
Frutas cristalizadas	80 g	110 g
Levedura seca	3/4 saquinho	3/4 saquinho

Programa: KURZ

Pão de sanduíche

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	340 ml	460 ml
Margarina ou manteiga	2 colher de sopa	2,5 colher de sopa
Sal	2 colher de chá	2,5 colher de chá
Leite em pó	2 colher de chá	2,5 colher de chá
Açúcar	4 colher de sopa	5 colher de sopa
Farinha para pão	500 g	620 g
Levedura seca	3/4 saquinho	3/4 saquinho

Programa: BROT MISCHUNG

Pão de sanduíche com grãos inteiros

Tamanho do pão	1000 g (2 lb.)	1250 g (2,5 lb.)
Água	450 ml	570 ml
Pão de trigo integral	500 g	620 g
Leite em pó	2 colher de sopa	2,5 colher de sopa
Sal	2 colher de chá	2,5 colher de chá
Margarina ou manteiga	2 colher de sopa	2,5 colher de sopa
Mel	3 colher de sopa	4 colher de sopa
Levedura seca	3/4 saquinho	3/4 saquinho

Programa: BROT MISCHUNG

PREPARAÇÃO DA MASSA

A massa pode ser preparada com o programa TEIG (MASSA) da máquina de pão. A seguir, a massa pode ser trabalhada e cozida no forno.

Durante a 2ª fase de amassar, adicione os ingredientes, quando soar o sinal acústico. No programa Teig (Massa), não existem diferenças nos graus de cozedura. Indicamos as quantidades que podem ser preparadas.

Baguette francesa

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
Água	375 ml	550 ml
Massa azeda seca	25 g	50 g
Sal	1 colher de chá	1/2 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1/2 colher de chá
Farinha para pão	552 g	700 g
Farinha de trigo duro	75 g	100 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: TEIG

Quando a massa estiver pronta, cortar em 2-4 partes e formar porções longas. Deixar repousar 30-40 minutos. Fazer uma fila de cortes transversais na superfície e cozer o pão no forno.

Pt

Pizza com grãos inteiros

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
Água	150 ml	225 ml
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Azeite	2 colher de sopa	3 colher de sopa
Farinha de trigo integral	300 g	450 g
Grãos de trigo	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

Programa: TEIG

Estender a massa e formar partes redondas. Deixar repousar 10 minutos.

Espalhar sobre a massa o molho de pizza e os ingredientes.

Cozer durante 20 minutos.

Bolo de café

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
leite	170 ml	225 ml
Sal	1/4 colher de chá	1/2 colher de chá
Gema de ovo	1	1
manteiga ou Margarina	10 g	20 g
Farinha para pão	350 g	450 g
Açúcar	35 g	50 g
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

Programa: TEIG

Deitar a massa no reservatório e bater.

Dar uma forma redonda ou angular à massa e adicionar os seguintes ingredientes.

Manteiga derretida 2 colher de sopa 3 colher de sopa

Manteiga	2 colher de sopa	3 colher de sopa
Açúcar	75 g	100 g
Canela moída	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Nozes picadas	60 g	90 g

Cobertura de bolo, conforme necessário

Distribuir a manteiga sobre a massa.

Misturar açúcar, canela e nozes numa tala e deitar sobre a manteiga.

Deixar repousar a massa num local quente durante 30 minutos e cozer de seguida.

Rosquinhas

Quantidade de massa	NORMAL	GRANDE
Água	200 ml	300 ml
Sal	1/4 colher de chá	1/2 colher de chá
Farinha para pão	360 g	540 g
Açúcar	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

1 ovo ligeiramente batido

Sal grosso para polvilhar.

Misturar todos os ingredientes, excepto o ovo, e deitar o sal grosso no recipiente.

Programa: TEIG

Quando soar o sinal acústico e o indicador apresentar 0:00, premir a tecla START/STOP.

Pré-aquecer o forno a 230 °C.

Distribuir a massa em porções e fazer um rolo delgado com cada uma.

Formar rosquinhas e deitar numa forma untada. Pincelar com o ovo batido e polvilhar com sal.

Cozer as rosquinhas a 200 °C durante 12-15 minutos no forno pré-aquecido.

Pt

Bolo de Natal

Ingredientes para um bolo de Natal

Peso	100g
Leite	125 ml
Creme de manteiga	125 g
Ovo	1
Rum	3 colher de sopa
Farinha para pão	500 g
Açúcar	100 g
Casca de limão cristalizada	50 g
Casca de laranja cristalizada	25 g
uvas passas	100 g
Sal	1 pitada
Canela	2 pitadas
Levedura seca	2 saquinho

Programa: TEIG

Deitar a massa no recipiente e dar uma forma de bolo. Cozer a 180 °C (160 °C num forno de convecção) durante 1 hora - 1 hora e 15 min.

Brioches

Ingredientes para	9 unidades	12 unidades
Ovo	1	2
Encher com água ou		
leite, até	225 ml	300 ml
Manteiga ou margarina	55 g	75 g
Sal	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Açúcar	40 g	50 g
Farinha para pão	400 g	540 g
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: TEIG

Deitar a massa no recipiente, bater e dividir.

Formar uma pequena bola com cada porção.

Deitar as bolas numa forma para brioches untada. As pequenas bolas rebentam em cima. Deixe repousar, até o volume duplicar.

Misturar um ovo com um pouco de açúcar, pincelar os brioches e cozer de seguida.

Croissants

Quantidade de massa	14 unidades
Ovo	1
Encher com leite ou	
água até	225 ml
Manteiga	60 g
Sal	1 colher de chá
Açúcar	2 colher de sopa
Farinha para pão	400 g
Levedura seca	3/4 saquinho

Programa: TEIG

Deitar a massa no recipiente, amassar, deixar repousar e amassar novamente.

Tapar a massa e deixar no frigorífico durante 30 minutos.

Formar um rectângulo com a massa e espalhar manteiga derretida (não nos cantos). Dobrar a massa três vezes (como uma carta). Repetir este processo três vezes.

Deitar a massa numa caixa de plástico e deixar repousar durante, pelo menos, 1 hora ou durante a noite no frigorífico.

Estender a massa num rectângulo e cortar em 9 (18) quadrados. Dobrar cada quadrado na diagonal.

Pt

Rolos italianos

Rolos	9 unidades	12 unidades
Leite	100 ml	200 ml
Sal	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Água	30 ml	45 ml
Manteiga	30 g	45 g
Ovo inteiro	1	1+1 Gema de ovo
Farinha para pão	350 g	450 g
Açúcar	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Levedura seca	1/2 saquinho	3/4 saquinho

Programa: TEIG

Dar o formato desejado à massa ou conforme indicado, para rolos de canela:

Recheio

Manteiga/ margarina derretida	50 g	100 g
Açúcar	50 g	100 g
Canela moída	1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
Cobertura a gosto		

Deitar a massa no recipiente e bater bem.

Numa mesa de trabalho polvilhada com farinha, estender a massa e untar com creme de manteiga.

Misturar açúcar e canela, e espalhar sobre a manteiga.

Começar a enrolar pelo lado mais largo. Unir bem os lados.

Cortar os rolos em unidades individuais e deitar numa forma de cozedura, sem se tocarem.

Deixar repousar durante 40 minutos.

Cozer durante 20-25 minutos a 190 °C em forno pré-aquecido.

Guarnecer com cobertura para bolos enquanto ainda estiver quente.

Rolos de flocos

Ingredientes para	9 unidades	12 unidades
Água	325 ml	430 ml
Sal	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Manteiga ou Margarina	30 g	40 g
Lecitina em pó pura*	5 g	8 g
Farinha para pão	400 g	600 g
Flocos de aveia	75 g	100 g
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Levedura seca	3/4 saquinho	1 saquinho

Programa: TEIG

Retirar a massa no fim do programa.

Amassar e formar rolos, que devem ser novamente amassados.

Cozer em forno pré-aquecido a 200 °C.

* A lecitina pura é um emulsionante natural que aumenta o volume do pão, torna a massa mais leve e o mantém fresco durante mais tempo.

Pt

COMPOTA

É fácil fazer compota com a máquina de pão.

Lave fruta madura e fresca. Descasque maçãs, pêras, pêssegos e outras frutas com casca rija.

Utilize sempre as quantidades exactas indicadas, uma vez que estas são especiais para o programa de compota.

Caso contrário, a compota pode cozer demasiado cedo e ficar muito cozida.

Pesar a fruta e cortar em pedaços pequenos (máx. 1cm).

Adicionar 2:1 de açúcar gelatinado à quantidade indicada. Em caso algum use açúcar normal ou 1:1

de açúcar gelatinado, caso contrário a compota não fica suficientemente espessa.

Misturar a fruta com o açúcar e iniciar o programa. O programa pára automaticamente.

Após 1 hora e 20 minutos, é escutado o sinal acústico e a compota pode ser deitada em frascos.

Feche bem os frascos.

Compota de morangos

Morangos frescos maduros e lavados

cortados em pequenos

pedaços em puré 900 g

2:1 açúcar gelatinado 500 g

Sumo de limão 1 colher de sopa

Misturar todos os ingredientes no recipiente com uma espátula de plástico.

Seleccionar o programa MARMELADE (COMPOTA) e iniciar.

Retirar os restos de açúcar do recipiente com uma espátula.

Quando soar o sinal acústico, retirar o recipiente, com luvas, do aparelho,

deitar a compota em frascos e fechar bem.

Compota de groselha

Groselha congelada 950 g

2:1 açúcar gelatinado 500 g

Sumo de limão

Misturar todos os ingredientes no recipiente com uma espátula de plástico.

Seleccionar o programa MARMELADE (COMPOTA) e iniciar.

Retirar os restos de açúcar do recipiente com uma espátula.

Quando soar o sinal acústico, retirar o recipiente, com luvas, do aparelho,

deitar a compota em frascos e fechar bem.

Compota de laranja

Laranjas descascadas e finamente cortadas 900 g

Limões descascados e finamente cortados 100 g

2:1 açúcar gelatinado 500 g

Descascar as laranjas e os limões e cortar em fatias finas.

Adicionar o açúcar e misturar todos os ingredientes no recipiente com uma espátula de plástico.

Seleccionar o programa MARMELADE (COMPOTA) e iniciar.

Retirar os restos de açúcar do recipiente com uma espátula.

Quando soar o sinal acústico, retirar o recipiente, com luvas, do aparelho,

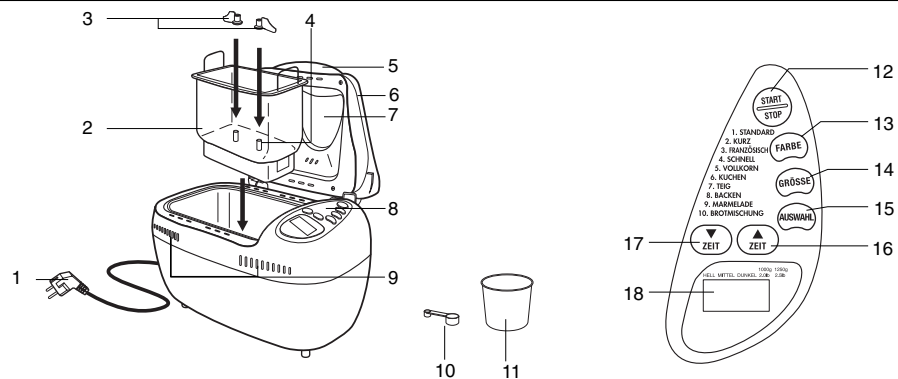
deitar a compota em frascos e fechar bem.

INSTRUKCJA OBSŁUGI BA123 PROFESJONALNY AUTOMAT DO PIECZENIA CHLEBA

Szanowny Kliencie,

W celu uniknięcia niepożądanych uszkodzeń i wypadków, spowodowanych przez nieprawidłowe użycie urządzenia, należy przed uruchomieniem go uważnie przeczytać poniższą instrukcję obsługi. Prosimy stosować ją zawsze i bez wyjątku. Przekazując urządzenie osobie trzeciej, należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

OPIS BUDOWY



1. QWtyczka z przewodem zasilającym
2. Forma do pieczenia
3. Hak do ugniatania
4. Osie napędowe
5. Uchwyt
6. Pokrywa
7. Wizjer
8. Panel obsługi
9. Otwór wentylacyjny
10. Miarka – łyżka
11. Miarka – pojemnik

- Panel obsługi:
12. Przycisk START/STOP
 13. Przycisk FARBE - kolor
 14. Przycisk GRÖÖE - wielkość
 15. Przycisk AUSWAHL - wybór
 16. Przycisk ZEIT - czas ▲
 17. Przycisk ZEIT - czas ▼
 18. Wyświetlacz LCD

WARUNKI BEZPIECZENSTWA

- Nieprawidłowa obsługa oraz nieodpowiednie obchodzenie się z urządzeniem mogą prowadzić do zakłóceń jego pracy i do obrażeń ciała użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie do przewidzianego celu. W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem użycia lub nieodpowiedniej obsługi nie będzie przejęta odpowiedzialność za powstałe szkody.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy rodzaj prądu oraz napięcie sieciowe zgadza się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzać urządzenia i wtyczki w wodzie lub innych płynach. Jeżeli jednak zdarzy się, że urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, a urządzenie przekazać przed ponownym użyciem do przeglądu przez fachowca. **Istnieć niebezpieczeństwo zagrożenia życia przez porażenie prądem!**
- Nigdy nie otwierać samemu obudowy!
- W żadnym wypadku nie wprowadzać przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami, nie stawiać go na wilgotnym podłożu i nie używać go, jeżeli jest mokre.

- Nigdy nie chwytać wtyczki mokrymi rękami.
- Kontrolować regularnie kabel zasilający i wtyczkę pod względem ewentualnych uszkodzeń. W przypadku uszkodzeń kabel zasilający i wtyczka muszą zostać wymienione przez producenta lub wykwalifikowanego fachowca w celu uniknięcia narażenia na niebezpieczeństwo.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel zasilający i wtyczka wykazują uszkodzenia, urządzenie upadło na ziemię lub uszkodzone zostało uszkodzone w inny sposób. W takich przypadkach przekazać urządzenie do kontroli względnie naprawy w specjalistycznym warsztacie.
- Nie próbować nigdy naprawy samemu. **Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem!**
- Nie wieszzać kabla sieciowego nad ostrymi kantami i trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartego płomienia. Odlączyć kabel od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Dodatkową ochronę zapewnia montaż w instalacji domowej zabezpieczenia o znamionowym prądzie wyzwalającym nie większym jak 30 mA. Proszę zasięgnąć rady u instalatora urządzeń elektrycznych.
- kabel zasilający, jak i ewentualny przedłużacz tak ułożyć, żeby nie było możliwe niezamierzone pociągnięcie oraz potknięcie się o niego.
- Jeżeli używany jest przedłużacz, musi on posiadać odpowiednie parametry. W przeciwnym wypadku nastąpić może przegrzanie kabla i/lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i do stosowania na zewnątrz.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Dzieci mogą nie rozpoznać niebezpieczeństwa wynikającego z nieumiejętnego obchodzenia się urządzeniami elektrycznymi. Dlatego nigdy nie wolno pozwolić dzieciom obsługiwać urządzenia bez nadzoru.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.
- **Uwaga!** Urządzenie jest pod napięciem dopóki podłączone jest ono gniazdka.
- Wyłączyć urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Nigdy nie przenosić urządzenia trzymając za kabel.

SZCZEGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZENSTWA

- Automat do pieczenia chleba uruchomiony może być tylko po włożeniu do niego wypełnionej składnikami formy do pieczenia. Jego praca bez składników doprowadzić może do przegrzania urządzenia.
- Przed wyjęciem formy z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Forma do pieczenia będzie bardzo gorąca. Do wyjmowania formy konieczne stosować należy kuchenne rękawice ochronne. Przed dotknięciem należy wystudzić wszystkie części metalowe.
- Nie dotkać części poruszających się!
- Nie poruszać urządzeniem, jeżeli wypełnione jest ono płynami.
- Podczas pracy urządzenia i krótko po jej zakończeniu wokół urządzenia zachować należy pięciocentymetrowy odstęp bezpieczeństwa.
- Części składowe automatu do pieczenia chleba nie nadają się do zmywania w zmywarce i czyszczone mogą być tylko ręcznie (patrz *Czyszczenie i konserwacja*)
- Urządzenia podczas pracy nie wolno pozostawiać bez nadzoru – również podczas pracy zaprogramowanej.
- Urządzenia podczas pracy nie wolno zakrywać.
- W żadnym przypadku nie wolno użytkować urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych: niebezpieczeństwo pożaru!
- Z urządzenia nie wolno wyjmować potraw, jeżeli jest ono włączone lub wtyczka znajduje się jeszcze w gniazdku.
- Nie wolno wkładać do urządzenia masywnych potraw, folii metalowych, opakowań itp.

PRZEZNACZENIE AUTOMATU DO PIECZENIA CHLEBA

- Automatem do pieczenia chleba

Pol

- ⇒ przygotowywane mogą być gotowe mieszanki chlebowe. Przepisy wydrukowane są zwykle na opakowaniach.
- ⇒ można upiec chleb wg załączonych przepisów. Księgarstwo oferuje wiele pozycji na ten temat. Automat do pieczenia chleba dysponuje przy tym następującymi możliwościami: ugniatanie, wyrastanie i pieczenie.
- ⇒ ugniatania ciasta (np. pasta, pieczywo lub buteczki).
- ⇒ gotowanie marmolady.
- ⇒ Automat do pieczenia chleba przeznaczony jest do wypieku chleba o maksymalnej wadze 1250 g. Do formy (2) nie wolno wprowadzać większej jak podano ilości składników oraz płynów.

O AUTOMACIE DO PIECZENIA CHLEBA

- Istotną korzyścią automatu do pieczenia chleba jest to, że cały proces, tzn. ugniatanie, wyrastanie ciasta i pieczenie odbywa się w zajmującym mało miejsca pojemniku. Automat do pieczenia chleba produkuje wspaniały chleb, o ile użytkownik stosuje się do instrukcji i zrozumie kilka podstawowych zasad.

AKCESORIA

- 2 haki do ugniatania (3)
- 1 miarka – łyżka (11)
- 1 miarka – pojemnik (10)
- Ilości cukru, oleju i innych składników tego przepisu bazują na załączonej miarce – łyżce: szerszy koniec 15 ml = łyżka stołowa węższy koniec 5ml = łyżeczka do herbaty
- Forma do pieczenia (2) musi być umieszczona w urządzeniu w sposób prawidłowy, aby ząbki napędowe miały właściwy kontakt z wałkami do ugniatania. Następnie montuje się haki do ugniatania (3). Kierunek obrotu jest przy tym nieistotny. Montując haki do ugniatania należy je przekręcać w celu ich prawidłowego osadzenia.

ELEMENTY OBSŁUGI

- **START/STOP (12):** Startuje program. W celu zatrzymania programu podczas jego trwania przycisk ten naciskać przez 3 sekundy. Następnie urządzenie ustawia się automatycznie na program nr 1.
- **FARBE (13) – kolor:** do wyboru koloru skórki między jasną, średnią i ciemną. Strzałka na wyświetlaczu LCD (16) wskazuje na wybrany kolor. Uwaga: W programie BREADMIX (dla gotowych mieszanek do wypieku chleba) nie można wybrać koloru skórki.
- **GRÖßE (14) – wielkość:** do wyboru wielkości bochenka 2lb (ok. 1000g) i 2,5lb (ok.1250g). Mała strzałka ustawi się na dokonany wybór.
- **AUSWAHL (15) – wybór:** główny przycisk wyboru. Naciskamy przycisk w celu przewinięcia każdego poszczególnego programu.
- **ZEIT ▲ (16) - czas:** do wyboru czasu (narastająco)
- **ZEIT ▼ (16) - czas:** do wyboru czasu (malejąco)

PROGRAMY

- **STANDARD:** Jest programem podstawowym, wskazanym przy uruchomieniu urządzenia. Jest to dobry, normalny program dla chleba białego i razowego. Większość przepisów wskazuje na ten program.
- **KURZ - KRÓTKI:** Program ten jest krótszy i przez to szybciej przygotowuje chleb. UWAGA: Wybór wielkości bochenka jest niemożliwy w tym programie.
- **FRANZÖSISCH - FRANCUSKI:** Program ten trwa trochę dłużej jak program standardowy, gdyż chleb ugniatany jest dłużej i dłużej rośnie. Ma to na celu uzyskanie charakterystycznej powietrznej struktury francuskiego białego chleba. Wybór wielkości bochenka jest niemożliwy w tym programie.
- **SCHENLL - SZYBKİ:** Program ten podobny jest do programu krótkiego, ponieważ poszczególne kroki przebiegają krócej i przygotowanie przebiega szybciej.

Pol

UWAGA: Wybór wielkości bochenka jest niemożliwy w tym programie. Program SZYBKİ nadaje się do przepisów bezglutenowych.

- **VOLLKORN – RAZOWY:** Funkcja ta przedłuża czas ugniatanie i wyrastania w celu uzyskania lepszych wyników stosując mąkę pełnoziarnistą/pszenną.
- **KUCHEN – CIASTA CUKIERNICZE:** Program do wypieku ciast. W programie tym możliwy jest wybór zabarwienia skórki.
- **TEIG – CIASTO:** Możliwe są wszystkie cykle z wyłączeniem pieczenia. UWAGA: Wybór wielkości bochenka oraz zabarwienia skórki jest niemożliwy w tym programie.
- **BACKEN – PIECZENIE:** Pieczenie niezależne. Nadaje się do pieczenia chleba słodkiego, przygotowanych samodzielnie ciast, itd.
- **MARMELADE – MARMOLADA:** Program do mieszania i podgrzewania, idealny do produkcji marmolady.
- **BROTMISCHUNGEN – MIESZANKI DO PIECZENIA CHLEBA:** Specjalny program dla gotowych mieszanek do pieczenia chleba.

SKŁADNIKI

- Najważniejszą rzeczą w produkcji chleba jest właściwy wybór składników. Istnieje do tego podstawowa reguła: najlepsze składniki – najlepsze wyniki, złe jakościowo składniki – złe wyniki. Np. jeżeli dobre drożdże, dobra mąka i zimna woda zostaną zmieszane w starym naczyniu, to pomimo tego mieszanka ta pójdzie w górę! Nic nie przeszkodzi automatowi do pieczenia chleba w wyrastaniu ciasta. Więc jeżeli chleb nie urośnie, to przyczyna nie leży z pewnością w automacie do pieczenia. Przyczyna ta leży prawdopodobnie w składnikach. Dla zaoszczędzenia Państwa kosztownego czasu, do każdego elementu ważnego dla pieczenia załączyliśmy informacje.
- **MAKA:** Najważniejszym elementem w pieczeniu chleba jest zawarty w mące protein, zwany glutenem. Jest to naturalny element, który nadaje ciastu zdolność utrzymania formy i zatrzymania produkowanego przez drożdże dwutlenku węgla. Pojęcie „mąka krochmalowa” oznacza, że mąka zawiera dużo glutenu. Mąka ta zmielona została prawdopodobnie z twardej pszenicy i nadaje się najlepiej do pieczenia chleba.
- **MAKA BRĄZOWA (lub mąka wiejska):** Mąka ta zawiera ok. 85% ziaren pszenicy. Duża część znajdujących się w pszenicy otrębów została usunięta. Bochenki upieczone w całości z mąki brązowej są w związku z większą zawartością glutenu mniejsze od chleba białego, jest one też smaczniejszy i lżejszy od chleba ciemnego. Przy zakupie tej mąki powinno wybierać się mąki mocniejszego typu, drobno zmielone, gdyż osiągnie się wtedy lepsze wyniki pieczenia.
- **ŚRUTA PSZENNA lub MAKA PEŁNOZIARNISTA:** Ten rodzaj mąki zawiera oryginalne ziarno pszenne wraz z otrębami; twarda skorupka pszenicy jest idealnym źródłem włókna. Tak jak w przypadku mąki brązowej do pieczenia wybrać należy mąkę drobno zmieloną, mocniejszego typu. Otręby w mące pełnoziarnistej hamują uwalnianie glutenu, przez co bochenki są mniejsze jak w przypadku chleba białego.
- **DROŻDŻE:** Są one żyjącymi organizmami, które rozmnażają się w cieście. Produkują one dwutlenek węgla, dzięki czemu ciasto rośnie. W automacie do pieczenia chleba najlepiej jest stosować drożdże suszone, które kupić można w małych torebkach. Ich fermentacja nie jest zależna od cukru, dzięki czemu obniżyć można zawartość cukru w chlebie. Należy unikać drożdży w tubkach lub puszkach, gdyż po otwarciu ich nie są one już tak skuteczne. Drożdże w torebkach są jednak wrażliwe na wilgoć, dlatego napoczęte torebki przechowywać można nie dłużej jak jeden dzień.
- **SÓL** nadaje chlebowi smak, ale może też służyć do zredukowania drożdży z dużą zawartością organizmów żywych.
- **MASŁO** (lub tłuszcz) wzmacnia smak i sprawia, że chleb jest bardziej pulchny. Alternatywą do masła jest margaryna lub olej z oliwek. Należy unikać produktów do smarowania chleba, gdyż zawierają one tylko 40% tłuszczu i nie dają tego samego efektu.
- **CUKIER** jest wzmacniaczem smaku w chlebie i sprawia, że skórka jest ciemniejsza. Wskazówka: Większość drożdży w torebkach nie potrzebuje cukru do garowania.

- **WODA:** W miarę możliwości stosować należy wodę miękką. Jednakże automat do pieczenia chleba produkuje dobry chleb również z wodą twardą. Bardzo dużo dyskutuje się o właściwej temperaturze wody. Odpowiedź jest prosta. Jeżeli po włożeniu ręki do wody czuje się chłód, to woda ma dobrą temperaturę. Wody nie trzeba podgrzewać. Jeżeli uważacie Państwo, że woda z kranu jest zbyt zimna, to można ją pozostawić w kuchni przez 1 godzinę w celu jej nagrzania. Przez podgrzanie wody dojść może do przedwczesnego zniszczenia bakterii drożdżowych.
- **INNE SKŁADNIKI** to wszystko inne, zaczynając od owoców suszonych, sera, jajek, orzechów poprzez jogurt, do innych rodzajów zbóż, jak mąka żytnia, kukurydziana lub zioła i przyprawy. W celu osiągnięcia najlepszych wyników, należy zwrócić uwagę na wiele czynników. Bardzo ważna jest zawartość wilgoci. Należy ją odpowiednio dopasowywać. Produkty takie jak ser, mleko i świeże owoce zawierają dużo wody i decydują o świeżym wyglądzie gotowego chleba.
- Stosować można też składniki zastępcze, jak ser typu Parmezan, mleko w proszku lub owoce suszone. Jeżeli lepiej Państwo poznacie urządzenie, będą Państwo instynktownie wiedzieli, czy ciasto jest zbyt wilgotne, czy zbyt suche. W zależności od wyglądu dodać można albo mąkę, albo wodę. Proszę nie zapomnieć, że składniki również w sobie dodawane zawierają sól. Sól natomiast spowalnia działanie drożdży. Jeżeli dodawane składniki są wilgotne, np. jogurt lub mają postać proszku, jak suszone zioła, to można je na wstępie ze sobą zmieszać. Produkty jak orzechy lub suszone owoce dopiero wtedy, gdy urządzenie da sygnał pozwalający na to. Różne fazy pieczenia odczytać można w tabeli *FAZY PIECZENIA*.
- **OTOCZENIE:** Dobry wynik pieczenia zależy również od tego, w jakim otoczeniu pieczony jest chleb. Automat do pieczenia chleba pracuje w szerokim zakresie temperatur, ale różnica w wielkości bochenków dojść może do 15% w zależności od tego, czy urządzenie pracuje w pomieszczeniu ciepłym lub chłodnym. Automat do pieczenia chleba nie powinien stać w przeciągu. Urządzenie chroni wprawdzie ciasto przed przeciągami, ale ma też to swoje granice. Jeżeli w pomieszczeniu jest duża wilgotność, może to mieć wpływ na bochenek. Jako regułę ogólną przyjąć należy, że temperatura w pomieszczeniu jest dla Państwa przyjemna, to jest ona też przyjemna dla automatu do pieczenia chleba.

PRZECHOWYWANIE CHLEBA

- Przygotowany w domu chleb nie zawiera sztucznych środków konserwujących. Jeżeli chleb złożony zostanie jednak w czystym i szczelnym pojemniku w lodówce, przechowywać go będzie można 5-7 dni. Chleb można też zamrozić. Należy przy tym pamiętać, żeby przed włożeniem do zamrażarki chleb ostygł.

PIERWSZY PIECZONY SAMODZIELNIE CHLEB

- Następujący przepis jest na chleb biały, który pieczony będzie na ustawieniu standardowym. Jeżeli Państwo nie jadają białego chleba, polecamy pomimo wszystko, ten przepis, gdyż jest on najłatwiejszy.
- Proszę postępować zgodnie z kolejnymi krokami w podanej na następnej stronie dokładnej kolejności. Do bochenka 1000g konieczne są następujące składniki:

Woda	310 ml
Mąka do chleba białego	560 g
Cukier	2 łyżeczki
Masto lub margaryna	2 łyżeczki
Sól	2 łyżeczki
Drożdże (drożdże suszone)	2,5 łyżeczki (normalnie 1,5 7g w torebce)

 Do odmierzenia mąki użyć dobrze funkcjonującej wagi kuchennej. Dla płynów stosować należy dostarczoną miarkę – pojemnik (10) lub, jeżeli Państwo wolą, inną miarkę w ml.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usunąć wszystkie materiały opakunkowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenie należy oczyścić (patrz *Czyszczenie i konserwacja*)
- Podczas pierwszego użycia dojść może do lekkiego wydzielania zapachu i dymu. Chodzi o pozostałości fabryczne, które spalają się na powierzchni urządzenia.

OBSŁUGA

- Formę do pieczenie (2) wyjąć do góry z urządzenia rękami. 2 haki do ugniatania (mały i duży) (3) założyć na osie napędowe (4) na spodzie formy do pieczenia (2). Proszę się upewnić, czy haki do ugniatania (3) prawidłowo zaskoczyły.
- Formę do pieczenia (2) wypełnić składnikami (patrz rozdział *SKŁADNIKI i PRZEPISY*). Konieczne jest, żeby przed włożeniem formy do pieczenia (2) do automatu wypełniona ona była składnikami. W przeciwnym wypadku dojść może do zabrudzenia i uszkodzenia elementów grzewczych.
- Formę do pieczenia (2) napełniać należy w kolejności podanej w przepisie. Najpierw płyn, potem mąkę, cukier i sól. Solą najlepiej posypać brzeg mąki. W mące przygotować należy małe wgłębienie dla drożdży. Należy zwrócić uwagę, żeby drożdże nie weszły w kontakt z solą lub płynem.
- Formę do pieczenia (2) włożyć do urządzenia. Proszę się upewnić, czy zaskoczyła ona w prawidłowy sposób, co jest słyszalne w wyraźny sposób. Zamknąć pokrywę (6).
- Włożyć wtyczkę (1) do odpowiedniego gniazodka
- Wskazywany jest program **STANDARD**:
 - Czas pieczenia** 3:30h
 - KOLOR:** średni
 - WIELKOŚĆ:** 2lb (1000g)
- **Wybór innego programu:** Przycisk **WYBOR** (15) naciskać tak długo, aż na wyświetlaczu (18) pojawi się numer żądanego programu.
- Za pomocą przycisków **WIELKOŚĆ** (14) i **KOLOR** (13) wybrać można też żądane ustawienia (patrz rozdział *TABELA*)
- Teraz ustawić można funkcję **CZAS** (patrz *UŻYCIE TIMER*) .
- Nacisnąć przycisk **START/STOP** (12). Urządzenie rozpoczyna podgrzewanie ciasta do temperatury pokojowej. Następnie 2 haki (3) zaczynają ugniatanie ciasta.
- Teraz rozpoczyna się przebieg programu. Na wyświetlaczu LCD (18) zadany czas zaczyna płynąć wstecz. Automat do pieczenia chleba przeprowadza kolejne fazy pracy: ugniatanie, wzrastanie i pieczenie – w zależności od wybranego programu.
- Podczas ugniatania urządzenie miesza przez kilka minut podane składniki. Normalne jest to, że podczas tego procesu urządzenie trochę wibruje.
- Następnie w urządzeniu zaczyna rosnać ciasto. W tym czasie zaczynają pracować drożdże i może dojść do tego, że trochę zajdzie wizjer (7).
- W przypadku pojawienia się dymu uchodzącego z urządzenia nie wolno ściągać pokrywę (6). Wyjąć wtyczkę (1) z gniazodka. W żadnym przypadku nie wolno zalewać pęczniejącego w urządzeniu ciasta wodą. Dym może pojawić się między innymi wtedy, gdy ciasto wzniesie się powyżej brzegu formy do pieczenia (2) i dotknie spiral grzewczy.
- Podczas pracy urządzenia nie powinno się jego otwierać w celu zapewnienia optymalnego wyniku pieczenia. Postępy w pieczeniu obserwować można przez wizjer (7).
- W programach **STANDARD, KROTKI, FRANCUSKI, RAZOWY, CIASTA CUKIERNICZE, CIASTO** i **MIESZANKA DO PIECZENIA CHLEB** po około 1/3 czasu zabrmi sygnał (patrz rozdział *TABELA*). Oznacza to, że jest teraz właściwy moment do dodania do chleba składników takich jak np. orzechy. Ostrożnie otworzyć pokrywę (6). Dodać składniki i zamknąć pokrywę. Proszę uważać na podnoszącą się parę wodną.
- Po zakończeniu ustawionego programu na wyświetlaczu (18) zostanie wskazane 0:00. Chleb jest teraz upieczony.

- Wyjąć wtyczkę (1) z gniazdka.
- Otworzyć pokrywę (6). Formę do pieczenia (2) wyjąć kuchennymi rękawicami ochronnymi.
UWAGA! Forma do pieczenia (2) jest bardzo gorąca. Proszę uważać na podnoszącą się parę wodną.
- Formę do pieczenia (2) ustawić na żaroodpornej powierzchni, nigdy na obrusie lub powierzchni z tworzywa sztucznego.
- Przed wyjęciem chleba z formy (2) pozostawić ją w urządzeniu do wystudzenia przez około 5 minut. Następnie wyjąć ją z urządzenia, lekko wstrząsać, aż chleb się poluzuje.
- Jeżeli chleb nie będzie wyjęty wcześniej, to urządzenie utrzymuje w ciepłe upieczony chleb przez 1 godzinę.
- Jeżeli haki do ugniatania (3) siedzą w chlebie, można je usunąć za pomocą tępego przedmiotu, najlepiej z drewna. Nie spowoduje to uszkodzenia warstwy ochronnej haków do ugniatania (3).
- Po około 30 minutach wychłodzenia można spożywać upieczony chleb.

STOSOWANIE WYŁĄCZNIKA CZASOWEGO

- Podstawowe zastosowania wyłącznika czasowego polega na tym, że chleb pieczony jest przez noc, żeby był gotowy na rano.
- Po nastawieniu żądanego programu naciskać należy przycisk **CZAS ▲** (16) na panelu obsługi i liczba na wskaźniku podnosi się każdorazowo o 10 minut. W ten sposób ustawić można moment zakończenia programu. Bardzo ważne jest, żeby wskaźnik wskazywał dokładnie ten czas, który potrzebny będzie od momentu naciśnięcia przycisku **START/STOP** (12) do upieczenia chleba. Przykładowo: Po wybraniu programu należy przytrzymać przycisk **CZAS ▲** (16) lub przycisk **CZAS ▼** (17), do momentu wyświetlenia 5:00. Jeżeli następnie naciśnięty zostanie przycisk **START/STOP** (13) oznaczać to będzie, że chleb gotowy będzie za 5 godzin. Jeżeli naciśnięty zostanie jeszcze raz przycisk **CZAS ▲** (16) – po prawej - i na wskaźniku pojawi się 8:10, oznacza to, że chleb gotowy będzie za 8 godzin i 10 minut. Można naciskać przyciski **CZAS** - lewy i prawy w celu szybkiego wyboru żądanego czasu. Maksymalnie ustawić można 13 godzin.
- **UWAGA:** Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** (12) nie można zmienić ustawień wyłącznika czasowego. Jeżeli jednak jest to konieczne, to należy naciskać przycisk **START/STOP** (12) przez 3 sekundy. Wtedy nastąpi ustawienie czasu na 0. Można teraz ponownie wybrać program i ustawić odpowiedni czas. Wskazówka: Powinno się to robić dopiero po zakończeniu pierwszego ugniatania. W przypadku stosowania wyłącznika czasowego nie należy dodawać do ciasta szybko psujących się składników, jak jajka, mleko, gdyż pomimo wszystko mogą się one zepsuć w formie do pieczenia (2). Czas oczekiwania można ustawić na czas krótszy jak czas obróbki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Zwrócić uwagę na wskazówki bezpieczeństwa
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy urządzenie całkowicie wystudzić.
- Wyjąć formę do pieczenia (2) z urządzenia i zdjąć haki do ugniatania (3) z osi napędowych (4). Forma do pieczenia (2) i 2 haki do ugniatania (3) pokryte są powłoką przeciwko przyleganiu. Dzięki temu utatwione jest czyszczenie. Formę do pieczenia (2) i 2 haki do ugniatania (3) myć należy wodzie z łagodnym płynem do naczyń.
- W żadnym przypadku nie stosować ostrych środków czyszczących, środków szorujących lub rysujących gąbek! Jeżeli haki do ugniatania (3) zaschły lub ciężko zdejmują się z osi napędowych (4), to formę do pieczenia (2) napełnić należy gorącą wodą. Po około 30 minutach spróbować ponownie. Części te należy dobrze wysuszyć przed ponownym montażem w urządzeniu.
- Forma do pieczenia (2) i 2 haki do ugniatania (3) nie nadają się do mycia w zmywarce!
- Formy do pieczenia (2) nie wolno nigdy zanurzać w wodzie. Spowodować to może uszkodzenie znajdujących się na jej spodzie uszczelki.
- Przegrodę do pieczenia i obudowę urządzenia przetrzeć należy wilgotną ściereczką i dokładnie osuszyć.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

- P: Silnik nie pracuje pomimo naciśnięcia przycisku **START/STOP** (12)
O: Prawidłowo. Wszystkie programy rozpoczynają się od fazy nagrzewania, która zapewnia, że wszystkie składniki przed właściwym procesem osiągną właściwą temperaturę.
- P: Podczas pracy urządzenie wydało sygnał.
O: Sygnał ten oznacza moment, w którym dodać można dalsze składniki, jak owoce lub orzechy. Niektóre przepisy wymagają dodatkowych składników. Patrz odpowiedni przepis dla dalszych informacji.
- P: Próbowałem upiec drugi bochenek zaraz po zakończeniu pieczenia pierwszego. Nie mogłem wystartować urządzenia.
O: Przed ponownym uruchomieniem urządzenia musi ono całkowicie wystygnąć.

ZAKŁÓCENIA

- **Zapadnięte bochenki:** Typowe zjawisko, gdy ciasto bardzo dobrze urosło i przed rozpoczęciem procesu pieczenia zapadło się. Przyczyna polega przeważnie na tym, że ciasto nie było wystarczająco twarde. Podczas gdy drożdże dalej produkują gaz, ciasto ma ładną formę, ale gdy tylko drożdże zaczynają obumierać w procesie pieczenia, bochenek zapada się pod własnym ciężarem. Mieszanka jest zbyt wilgotna i ciasto przez to za słabe.
⇒ Za dużo wody/za mało mąki. Ciasto staje się wiotkie. Ciasto powinno być luźne, ale stałej konsystencji.
⇒ W niektórych markach składników należy uważać trochę na składniki. Niektóre rodzaje mąki absorbują mniej wody jak inne. W takim przypadku dodać należy 50g mąki, co sprawi, że ciasto będzie gęstsze.
- **Wyprodukowane przez drożdże bąbelki uciekają!** Ciasto bez glutenów jest jak woda bez mydła; nie można z niej robić baniek.
⇒ Zastosowana mąka zawiera prawdopodobnie zbyt mało glutenów.
- **Drożdże zepsuły się lub zupełnie rozpuściły.**
⇒ Jeżeli zastosowana została ciepła woda, to drożdże mogły zużyć się jeszcze przed zakończeniem procesu wzrastania ciasta. Woda z wodociągów jest ogólnie wystarczająca. Należy zwrócić szczególną uwagę, żeby drożdże nie zetknęły z wodą przed rozpoczęciem mieszania. Jest to szczególnie istotne w przypadku stosowania wyłącznika czasowego.
⇒ Należy sprawdzić datę przydatności na torebce z drożdżami. Jeżeli upływa ona wkrótce, to lepiej wziąć nowsze opakowanie.
⇒ Należy unikać stosowania drożdży z otwartych opakowań z drożdżami. Zawsze stosować nowe torebki.
- **Drożdże nie urosły!** Niektóre przyczyny, dlaczego chleb nie rośnie, zostały opisane powyżej. Spróbujmy wykluczyć jednak te najważniejsze:
⇒ Mąka pełnoziarnista i chleb ciemny rosną rzadko, tak jak chleb biały.
⇒ Należy się upewnić, że drożdże zostały dodane.
⇒ Często występującym błędem jest pomylenie łyżki stołowej z łyżeczką do herbaty. Jeżeli w mieszance jest zbyt dużo soli, drożdże nie urosną prawidłowo.
⇒ Mąka i drożdże muszą być bez zarzutu.
⇒ Mieszanka była może zbyt sucha. W takim przypadku do mieszanki dodać należy 1 łyżkę stołową wody, jeżeli jest to konieczne. Jeżeli jesteście Państwo zdania, że należy zwiększyć ilość drożdży, można ich dodać jedną łyżeczkę, ale nie więcej.
- **Chleb urosł zbyt duży i przykleił się do pokrywy!**
W zasadzie dzieje się tak w związku z za dużą ilością drożdży, wody lub mąki lub też, jeśli zapomni się dodać soli. Sól kontroluje drożdże – bez soli drożdże wzrastają zbyt mocno.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania : 230V ~ 50 Hz
 Pobór mocy : 1000 W

GWARANCJA I ZAKŁADY USŁUGOWE

Wszystkie nasze wyroby są starannie testowane jakościowo przed przekazaniem na sprzedaż. W wypadku jednak uszkodzeń, spowodowanych transportem lub fabrycznych, należy urządzenie zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione. Oprócz wszelkich praw gwarancyjnych producent zapewnia nabywcom:

Produkt ma 2-letnią gwarancję począwszy od dnia zakupu. W tym terminie, każde uszkodzenie na skutek fabrycznej wadliwości, lub wadliwości materiałów, usuwana będzie bezpłatnie poprzez wymianę urządzenia lub remont.

Gwarancja nie dotyczy uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową eksploatacją, nie przestrzeganiem instrukcji, nie dozwolonymi zmianami lub remontowaniem przez osobę nie uprawnioną.

Zatwierdzone 

ZAŁĄCZNIK – TABELA CZASU FAZ PIECZENIA

Numer programu	1	2	3	4
Nazwa programu	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Grzanie wstępne:	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Mieszanie	3 min	3 min	3 min	3 min
Ugniatanie: 1	2 min	2 min	2 min	2 min
Ugniatanie 2 Nagrzewania przy 25°C	13 min Sygnał przy 2:57 3:04	20 min Sygnał przy 1:33	21 min Sygnał przy 3:12	5 min
Wyrastanie1 Włączanie/wyłączenie nagrzewania przy 25°C	45 min	-	45 min	
Wyrastanie 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Wyrastanie 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Pieczenie:	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Utrzymywanie ciepła	60 min	60 min	60 min	
Programowanie czasowe	13 h		13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKE N	MARME- LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
14 min 20 min		22 min	-	Podgrzewanie: 15 min	8 min 14 min
3 min	3 min	3 min	-	45 min. z grzaniem	3 min
2 min	20 min Sygnał – dodanie owoców 1:49	2 min	-	Czas odstania: 20 min	2 min
13 min		16 min Sygnał – dodanie owoców 1:12	-	Zakończone	13 min Sygnał – dodanie owoców 2:45
45 min		-	-		40 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
62 min 55 min	80 min. plus 60 min. czas odstania	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

PRZEPISY

Chleb biały

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Kasza manna	150 g	200 g
Maka	350 g	500 g
Drożdże	3/4 paczki	1 paczka

Program: STANDARD

Francuski biały chleb

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	550 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	525 g	700 g
Kasza manna	75 g	100 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: FRANZÖSISCH (FRANCUSKI)

Chleb z orzechami i rodzynkami

Uwaga: Rodzynki i orzechy należy dodać po sygnale dzwiekowym (podczas drugiej fazy wygniataania).

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda lub mleko	275 ml	350 ml
Margaryna lub masło	30 g	40 g
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Cukier	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe
Maka	500 g	650 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka
Rodzynki	50 g	50 g
Posiekane orzechy włoskie	40 g	60 g

Program: STANDARD

Włoski biały chleb

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	570 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Olej roślinny	1 łyżka stołowa	1,5 łyżki stołowej
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	475 g	650 g
Grysik z ziaren	100 g	150 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Pol

Chleb z makiem

Uwaga: Przed ostatnim wyrosnięciem otworzyć krótko pokrywę, ciasto spryskać lekko wodą i rozprowadzić mak. Mak rozgnieść lekko w rekach.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	570 ml
Maka	500 g	670 g
Grysik z ziaren	75 g	130 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Zmielony mak	50 g	75 g
Starta galka muszkatulowa	1 szczypta	2 szczypty
Masło	15 g	20 g
Starty parmesan	1 łyżka stołowa	1,5 łyżki stołowej
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: KURZ

Chleb owsiany

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Margaryna lub masło	25 g	30 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier czcinowy	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Płatki owsiane	150 g	200 g
Maka	375 g	550 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: KURZ

Chleb masłankowy

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Masłanka	375 ml	550 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	500 g	760 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: FRANZÖSISCH

Zwarty biały chleb

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mleko	275 ml	350 ml
Margaryna lub masło	25 g	30 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	500 g	650 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Pol

Chleb pelnoziarnisty

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Margaryna lub masło	25 g	35 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	270 g	380 g
Maka pełnoziarnista	270 g	380 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb z rodzynekami

Uwaga: Rodzynki lub inne suche owoce należy dodawać po sygnale dzwiekowym podczas drugiej fazy wygnięcia.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)	
Woda	275 ml	350 ml	
Margaryna lub masło	30 g	40 g	
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki	
Miód	1 łyżeczka	2 łyżeczki	
Maka	500 g	650 g	
Cynamon	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka	
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka	
Rodzyнки/suche owoce	50 g	75 g	100 g

Program: KURZ

Chleb gruboziarnisty

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	300 ml	450 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suchy zaczyn pszenny	25 g	40 g
Maka	500 g	670 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: FRANZÖSISCH

Wskazówka: Zaczyn poprawia konsystencję, świeżość i smak ciasta. Pszenny zaczyn jest delikatniejszy od zaczynu żytniego.

Chleb cebulowy

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1 łyżeczka
Usmazona cebula	50 g	75 g
Maka	540 g	760 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Pol

Slodki chleb

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Swieze mleko	275 ml	400 ml
Margaryna lub maslo	25 g	35 g
Jajka	2	4
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Miód	2 lyzki stolowe	3 lyzki stolowe
Maka	500 g	700 g
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Chleb kartoflany

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margaryna lub maslo	25 g	35 g
Jajka	1	1
Ugotowane i rozgniecione kartofle	150 g	200 g
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Cukier	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Maka	630 g	780 g
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: SCHNELL

Chleb na zaczynie

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Suchy zaczyn	1/2 Torebki	3/4 torebki
Woda	350 ml	450 ml
Przyprawy do chleba	1/2 lyzeczki	1 lyzeczka
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Maka zytnia	250 g	340 g
Maka	250 g	340 g
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: STANDARD

Suchy zaczyn jest skoncentrowany i można go nabyć w paczkach 15 g.

Pszenny chleb Graham

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	550 ml
Sól	1 lyzeczka	1 lyzeczka
Maslo lub margaryna	25 g	30 g
Miód	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Ocet	3/4 lyzeczki	1 lyzeczka
Pelna mąka pszenna	500 g	700 g
Suche drozdze	1 torebka	1,5 torebki

Program: VOLLKORN

Pol

Gruboziarnisty ciemny chleb

Uwaga: Ziarna można dodawać w całości lub rozgniecione. Przed ostatnim wyrosnięciem otworzyć na krótko pokrywę, zmoczyć ciasto lekko wodą i dodać ziarna owsa lub prosa. Lekko rozgnieść je ręką.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	450 ml
Maka zytnia	170 g	220 g
Pszenna mąka pełnoziarnista	170 g	220 g
Maka orkiszowa	170 g	220 g
Syrop buraczany	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Ziele angielskie	1/4 lyzeczki	1,5 lyzeczki
Kolendra	1/4 lyzeczki	1,5 lyzeczki
starta galka muszkatołowa	1 szczypta	2 szczypty
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Suche drozdze	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb żytni

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	450 ml
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Sól	1 lyzeczka	1,5 lyzeczki
Stód żytni	10 g	15 g
Maka zytnia	300 g	400 g
Maka	200 g	260 g
Drozdze	1 paczka	1,5 paczki

Program: VOLLKORN

Chleb jabłkowo-orzechowy

Jajka	2
Mleko	40 ml
Olej	4 lyzki stolowe
Cukier	1 filiżanka
Obrane i starte jabłka Granny	2 filiżanki
Posiekane orzechy włoskie	1 filiżanka
Maka	380 g
Soda oczyszczana	1 lyzeczka
Proszek do pieczenia	1 lyzeczka
Sól	1/2 lyzeczki
Galka muszkatołowa	1/2 lyzeczki
Cynamon	1/2 lyzeczki

Program: SCHNELL

Chleb irlandzki

Maslanka	370 ml
Jajka	2
Kminek	1 lyzeczka
Maka	500 g
Cukier	1/2 filiżanki
Soda oczyszczana	1 łyżka stołowa
Sól	1/2 lyzeczki
Rodzynki	1 filiżanka

Program: KURZ

Pol

Chleb bananowo-orzechowy

Mleko	250 ml
Olej	4 łyżeczki
Obrane i rozgniecione banany	2 filizanki
Jajka	4
Cukier	1/2 filizanki
Ciemny cukier czcinowy	1/2 filizanki
Posiekane orzechy włoskie	1 filizanka
Maka	380 g
Soda oczyszczana	2 łyżeczki
Sól	2 łyżeczki

Program: KURZ

Chleb ziarnisty

Mleko	250 ml
Jajka	4
Olej	1/3 łyżeczki
Cukier	1/4 filizanki
Sól	1 łyżeczka
Maka	300 g
Maka kukurydziana	120 g
Proszek do pieczenia	5 łyżeczek

Program: KURZ

CHLEBY PELNOZIARNISTE

Chleb z siedmiu zbóż

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	500 ml	700 ml
Margaryna lub masło	30 g	50 g
Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Cukier	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Ocet	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Maka pelnoziarnista	550 g	750 g
Platki 7-ziarniste	200 g	300 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Bawarski chleb pelnoziarnisty

Uwaga: Zamiast kminku można zastosować 1/2 łyżeczki (5 g) kolendry, kopru lub anyżu.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	300 ml	360 ml
Pszenna mąka pelnoziarnista	400 g	570 g
Zytnia mąka pelnoziarnista	125 g	150 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Srednioduże, ugotowane i rozgniecione kartofle	100 g	150 g
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Pol

Chleb klonowy pelnoziarnisty

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margaryna lub masło	11 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Syrop klonowy	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Maka	540 g	260 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Jogurtowy chleb pelnoziarnisty

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda lub mleko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Ocet	3/4 łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Pszenna mąka pelnoziarnista	500 g	700 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb z mialkiej maki

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Margaryna lub masło	30 g	40 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Miałka mąka pszenna	75 g	100 g
Kielki pszenicy	50 g	70 g
Kielki pszenicy	1 łyżka stołowa	1,5 łyżki stołowej
Pszenna mąka pelnoziarnista	400 g	650 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Chleb zbozowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	450 ml	650 ml
Pszenna mąka pelnoziarnista	175 g	250 g
Zytnia mąka pelnoziarnista	175 g	250 g
Grubo zmielone ziarna żyta	50 g	70 g
Niedojrzały, zmielony orkisz	50 g	70 g
Zmielone ziarna gryczane	50 g	70 g
Pestki słonecznikowe	35 g	50 g
Pestki dyni	35 g	50 g
Siemie lniane	1 łyżka stołowa	1,5 łyżki stołowej
Ziarna sezamu	1 łyżka stołowa	1,5 łyżki stołowej
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Miód	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: VOLLKORN

Pol

Chleb orkiszowy

Uwaga: Przed ostatnim wyrosnięciem otworzyć na chwilę pokrywę urządzenia. Skropić chleb ciepłą wodą, dodać ziarnę orkiszowe lub płatki owsiane i kminek, lekko rozgnieść rękami.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Masłanka	400 ml	500 ml
Orkiszowa mąka pełnoziarnista	230 g	280 g
Zytnia mąka pełnoziarnista	180 g	230 g
Grubo zmielone ziarno orkiszowe	180 g	230 g
Pestki słonecznikowe	75 g	100 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suchy drożdż	3/4 torebki	1 torebka
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb 100% pszenicy

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	500 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Miód	1 łyżeczka	2 łyżeczki
Pszenna mąka pełnoziarnista	540 g	760 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Ciemny chleb

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	400 ml	450 ml
Zytnia mąka pełnoziarnista	180 g	180 g
Pszenna mąka pełnoziarnista	230 g	280 g
Ciemny słód (Barley Malz)*	10 g	15 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Pestki słonecznikowe	75 g	100 g
Ciemny syrop buraczany	3/4 torebki	1 torebka
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

* Dodaje ciemnego koloru wewnątrz chleba.

Czystopszenny chleb pełnoziarnisty

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	550 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Olej roślinny	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Miód	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Syrop buraczany	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Pszenna mąka pełnoziarnista	500 g	760 g
Gluten pszeniczny	3/4 łyżki stołowej	1 łyżka stołowa
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Pol

Chleb piwny

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	200 ml	225 ml
Piwo	200 ml	225 ml
Pszenna mąka pełnoziarnista	230 g	280 g
Mąka gryczana	180 g	180 g
Orkiszowa mąka pełnoziarnista	180 g	180 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Ziarno sezamu	50 g	75 g
Ciemny słód (Barley Malz)	5 g	10 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka
Suchy drożdż	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

RÓŻNORODNE WYPIEKI

Kolorowy chleb śniadaniowy

Uwaga: chrupiące muesli mogą być zastąpione muesli czekoladowymi lub innymi.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mleko	250 ml	330 ml
Mąka	425 g	570 g
Cukier	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suszone, grubo posiekane sliwki	15 g	20 g
Chrupiące muesli	50 g	75 g
Płatki kokosowe	< 3/4 łyżki stołowej	< 1 łyżka stołowa
Masło	25 g	35 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Chleb z rodzynkami i orzechami na rumie

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mleko lub woda	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Masło	30 g	40 g
Pszenna mąka pełnoziarnista	500 g	650 g
Miód świerkowy	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Ciełe obrane orzechy włoskie*	40 g	60 g
Rodzynek w rumie "Schwartau" *	50 g	75 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

* Dodatki te należy włożyć po pierwszym sygnale dźwiękowym.

Pol

Chleb jogurtowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda lub mleko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	500 g	700 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Francuski chleb miodowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	325 ml	450 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Oliwa z oliwek	2 łyżki stolowe	1,5 łyżki stolowej
Miód	1,5 łyżki stolowej	3/4 łyżki stolowej
Maka	450 g	600 g
Maka z twardej pszenicy	75 g	100 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Chleb ze swiezego sera

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda lub mleko	200 ml	300 ml
Margaryna lub maslo	30 g	40 g
Cale jajka	1	1
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Granulowany ser biały	125 g	200 g
Maka	500 g	700 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb Amaretto

Uwaga: Zamiast platków migdalowych mozna zastosowac równiez zmielone migdaly . Amaretto mozna zastapic mlekiem lub woda.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mleko lub woda	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Maka	500 g	650 g
Cukier	1 łyżka stolowa	2 łyżki stolowe
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Maslo	30 g	40 g
Platki migdalowe	75 g	100 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program SCHNELL

Pol

Chleb ziolowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Maslanka	375 ml	550 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maslo	10 g	20 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	500 g	760 g
Swieza, drobno posiekana pietruszka lub inna mieszanka ziół	1,5 łyżki stolowej	2 łyżki stolowe
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD (pieczenie natychmiastowe)

Chleb ryzowy

Ryz ugotowac w dobrze osolonej wodzie i ostudzic w wodzie.

Zachowac wode z gotowania i uzyc ja zgodnie z ponizszym opisem.

Uwaga: Zamiast wody ryzowej mozna zastosowac mleko.

Mozna dodac 2-3 łyżki stolowe rodzynek i 1 łyżeczkę cynamonu.

Nie nalezy piec duzego bochenka, poniewaz chleb bedzie za bardzo klejacy.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda ryzowa	300 ml	350 ml
Maka	540 g	650 g
Okragle ziarna ryżu,		
waga w stanie surowym	50 g	75 g
Cukier	2 łyżeczki	3 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Chleb marchewkowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	275 ml	350 ml
Maslo	25 g	30 g
Maka	500 g	650 g
Cienko pokrojone marchewki*	60 g	90 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

* Mozna uzyc te sama ilosc miazszu marchewkowego po wycisnieciu soku w sokowirówce.

Program: STANDARD

Chleb jajeczny

Uwaga: jajka ubic do osiągnięcia odpowiedniej ilości. Chleb piec od razu i spożywać świeży.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	550 ml
Maka	525 g	700 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Pestki słonecznikowe	35 g	50 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Pol

Chleb słonecznikowy

Uwaga: Pestki słonecznikowe należy dodawać po pierwszym sygnale dźwiękowym. Można zastosować również pestki dyni. Pestki można krótko podpieć, smak ich będzie wtedy intensywniejszy.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	550 ml
Masło	30 g	40 g
Maka	525 g	700 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Pestki słonecznikowe	35 g	50 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb figowo-orzechowy

Uwaga: Przy użyciu świeżych orzechów włoskich, w których środek jest jeszcze miękki, chleb ma smak nieco gorzkawy ale bardzo dobry i pasuje do wina.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	550 ml
Maka	260 g	320 g
Maka żytnia	400 g	450 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Drobno pokrojone figi suszone	50 g	60 g
Posiekane orzechy włoskie	50 g	60 g
Miód	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Chleb weselny

Uwaga: Jeżeli wskaźnik czasu pokazuje 1:30 należy wziąć gamuszek gliniany o średnicy 5 cm i zrobić nim małe wgłębienie po środku chleba. Upiec następnie chleb. Po pieczeniu do małego wgłębienia można nasypać sól. Jest to oryginalny prezent na ślub, z racji nowego mieszkania lub na inne okazje.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Maślanka	250 ml	330 ml
Woda	150 ml	200 ml
Maka żytnia	175 g	240 g
Żytnia mąka pełnoziarnista	175 g	240 g
Maka	225 g	300 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suchy zaczyn	3/4 torebki	1 torebka
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: STANDARD

Pol

Chleb ziołowy

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	450 ml
Suchy zaczyn	1/2 torebki	3/4 torebki
Maka	500 g	660 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Kolendra	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Koper	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Anyżek	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: STANDARD

Francuski chleb ziołowy

Uwaga: Aby był lepszy smak można zwięźrzyć ilość ząbków czosnku. Należy je pokroić i podsmażyć lekko na maśle. Dodać je do innych składników po wystygnięciu. Zwykłą sól można też zastąpić solą ziołową.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	350 ml	480 ml
Maka	525 g	700 g
Maka pszenna	75 g	100 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Pokrojona pietruszka, koper i rzeżucha	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Wyciśnięte ząbki czosnku	2 sztuki	3 sztuki
Masło	15 g	20 g
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: SCHNELL

Chleb pieprzowo-migdałowy

Uwaga: Ten chleb, na specjalne okazje, smakuje lepiej z dodatkiem świeżego sera. Jest on wtedy lżejszy. Aby chleb nie był zbity można używać połowy ilości drożdży.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	325 ml	450 ml
Maka	500 g	700 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Masło	15 g	20 g
Zrumienione płatki migdałowe	75 g	100 g
Zielone ziarna pieprzu	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: STANDARD

Chleb żytni

Uwaga: to ciasto nadaje się wspaniale na bułeczki. Do przygotowania bułeczek używać programu SCHNELL lub TEIG (CIASTO). Piec w piecu.

Wielkość bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	300 ml	400 ml
Masło	25 g	30 g
Maka	540 g	700 g
Grysik ziemisty	60 g	80 g
Kwaśne jabłka pokrojone ze skórką	1	1
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Pol

Chleb z dyni

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Przecier z dyni*	300 ml	400 ml
Maka	500 g	650 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Masło	25 g	30 g
Pestki z dyni	50 g	100 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

* Przecier należy zrobić ze słodko-kwaśnej marynowanej dyni. Zastosować podaną ilość.

Chleb z sardeli

Uwaga: Zamiast jabłek można zastosować tą samą ilość drobno pokrojonych ogórków. Chleb ten jest wyjątkowo smaczny z ziołowym masłem. Stanowi on niespodziankę na każdym przyjęciu.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	325 ml	440 ml
Pszenna mąka pełnoziarnista	500 g	700 g
Ziarna pszenicy	75 g	100 g
Zmielone filety sardeli	8	11
Czerwone jabłko ze skórą, pokrojone w plastry i wydrążone	1	1,5
Oliwa z oliwek	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: SCHNELL

Chleb winiaryz

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	150 ml	150 ml
Białe wino wytrawne	150 ml	180 ml
Pszenna mąka pełnoziarnista	400 g	570 g
Żytnia mąka pełnoziarnista	125 g	150 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier czcinowy	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Smalec	20 g	30 g
Miękkie drobno pokrojone liście winogron	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe
Drobno pokrojony szczypiorek	1 łyżka stołowa	2 łyżki stołowe
Grubo posiekane orzechy włoskie	2 łyżki stołowe	3 łyżki stołowe
Suchy drożdż	1/2 torebki	3/4 torebki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: VOLLKORN

Chleb Pizza

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	375 ml	570 ml
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Oregano	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Parnesan	2,5 łyżki stołowej	3,5 łyżki stołowej
Gryzik ziemisty	100 g	150 g
Maka	475 g	650 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Pol

Chleb z cukini

Uwaga: chleb ten jest wyjątkowo smaczny na ciepło z odrobiną oliwy z oliwek.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	50 g	75 g
Maka	500 g	750 g
Drobno pokrojone surowe cukinie	300 g	450 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: STANDARD

Frankoński chleb z szynką

Uwaga: Program CIASTO pozwala na wybranie ciasta na chleb lub bułeczki. Ciasto natrzeć mąką i piec w piecu na 200 °C .

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Maślanka	350 ml	450 ml
Maka żytnia	300 g	400 g
Maka	200 g	260 g
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Drobno pokrojona przerośnięta szynka	75 g	100 g
Suchy drożdż	1/2 torebki	3/4 torebki
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: STANDARD

PRZEPISY NA CHLEB Z MIESZANKAMI DO PIECZENIA

Do pieczenia chleba z mieszankami należy używać program SCHNELL jeżeli producent mieszanek do pieczenia nie zalecił inaczej.

Ciabatta

Uwaga: Ciasto należy zrobić według programu TEIG/PIZZA (CIASTO/PIZZA). Uformować bułeczki i następnie je upiec.

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Letnia woda	310 ml	375 ml
Mieszanka do pieczenia Ciabatta	625 g	750 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: BROTMISCHUNG

Kwaśny chleb

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Letnia woda	375 ml	450 ml
Suszone mieszanka do pieczenia	600 g	750 g
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: BROTMISCHUNG

Żytni chleb pełnoziarnisty

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Letnia woda	425 ml	550 ml
Mieszanka do pieczenia z żytniego ziarna	600 g	750 g
Suche drożdże	1 torebka	1,5 torebki

Program: BROTMISCHUNG

Pol

Zwarty ciemny chleb

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Letnia woda	375 ml	450 ml
Mieszanka do pieczenia ciemnego chleba	600 g	750 g
Suche drozdz	1 torebka	1,5 torebki

Program: BROT MISCHUNG

Cienko zapleciony warkocz

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Letnia woda lub mleko	310 ml	375 ml
Mieszanka do pieczenia Ciabatta	625 g	750 g
Suche drozdz	3/4 torebki	1 torebka

Program: SCHNELL

Chleb jagodowo-orzechowy

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mleko	19 0ml	220 ml
Jajka	3	4
Olej	5 łyzek stolowych	6 łyzek stolowych
Cukier	5 łyzek stolowych	6 łyzek stolowych
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Skórka cytrynowa	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Maka	500 g	620 g
Suche drozdz	3/4 torebki	3/4 torebki
Suche jagody lub wiśnie	60 g	75 g
Posiekane orzechy włoskie	60 g	75 g

Program: KURZ

Chleb z cynamonem, rodzynkami i orzechami

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	330 ml	450 ml
Olej	3 łyżki stolowe	4 łyżki stolowe
Cynamon	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Ciemny cukier czcinowy	1 1/3 łyżki stolowej	1,5 łyżki stolowej
Rodzynki	80 g	110 g
Orzechy	80 g	110 g
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Maka	460 g	580 g
Suche drozdz	3/4 torebki	3/4 torebki

Program: KURZ

Bardzo słodki chleb

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	210 ml	270 ml
Jajka	3	4
Olej	3 łyżki stolowi	4 łyżki stolowe
Cukier	3 łyżki stolowe	4 łyżki stolowe
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Maka	460 g	580 g
Rodzynki	75 g	100 g
Suche drozdz	3/4 torebki	3/4 torebki

Program: KURZ

Pol

Chleb wakacyjny

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	150 ml	180 ml
Mleko	230 ml	300 ml
Olej	3 łyżki stolowe	4 łyżki stolowe
Sól	2,5 łyżeczki	3 łyżeczki
Cukier	5 łyżek stolowych	6 łyżek stolowych
Maka	460 g	580 g
Posiekane orzechy włoskie	80 g	110 g
Owoce w cukrze	80 g	110 g
Suche drozdz	3/4 torebki	3/4 torebki

Program: KURZ

Chleb na kanapki

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	340 ml	460 ml
Margaryna lub maslo	2 łyżki stolowe	2,5 łyżki stolowej
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Mleko w proszku	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Cukier	4 łyżki stolowe	5 łyżek stolowych
Maka	500 g	620 g
Suche drozdz	3/4 torebki	3/4 torebki

Program: BROT MISCHUNG

Pełnoziarnisty chleb na kanapki

Wielkosc bochenka	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Woda	450 ml	570 ml
Pełnoziarnista mąka pszenna	500 g	620 g
Mleko w proszku	2 łyżki stolowe	2,5 łyżki stolowej
Sól	2 łyżeczki	2,5 łyżeczki
Margaryna lub maslo	2 łyżki stolowe	2,5 łyżki stolowej
Miód	3 łyżki stolowe	4 łyżki stolowe
Suche drozdz	3/4 torebki	3/4 torebki

Program: BROT MISCHUNG

PRZYGOTOWANIE CIASTA

Ciasto można przygotować w maszynie do pieczenia chleba według programu TEIG/PIZZA (CIASTO/PIZZA).

Następnie można je dalej wyrabiać i piec w piecu.

Dodatki wprowadza się podczas drugiej fazy wygniatania po sygnale dźwiękowym. W programie CIASTO nie ma stopniowania. Podajemy orientacyjne ilości składników.

Francuska bagietka

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Woda	375 ml	550 ml
Suchy zaczyn	25 g	50 g
Sól	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki
Cukier	1 łyżeczka	1/2 łyżeczki
Maka	552 g	700 g
Maka pszenna	75 g	100 g
Suche drozdz	3/4 torebki	1 torebka

Program: TEIG

Gdy ciasto jest gotowe, podzielić je na 2-4 części, uformować wałki, pozostawić 30-40 minut. Na gómej stronie wykonać kilka nacięć pod kątem i piec w piecu.

Pol

Pizza peñoziarnista

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Woda	150 ml	225 ml
Sól	1/2 łyżeczki	1 łyżeczka
Oliwa z oliwek	2 łyżki stolowe	3 łyżki stolowe
Pszenna mąka peñoziarnista	300 g	450 g
Ziarna pszenicy	1 łyżka stolowa	1,5 łyżki stolowej
Suche drożdże	1/2 torebki	3/4 torebki

Program: TEIG

Rozwałkować ciasto nadając mu okrągłą formę. Pozostawić na 10 min. Rozłożyć na ciasto sos do pizzy i składniki . Piec przez 20 min.

Ciasto kawowe

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Mleko	170 ml	225 ml
Sól	1/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Żótko	1	1
Masło lub margaryna	10 g	20 g
Mąka	350 g	450 g
Cukier	35 g	50 g
Suche drożdże	1/2 torebki	3/4 torebki

Program: TEIG

Wyjąć ciasto z pojemnika i wygnieść.

Rozwałkować ciasto nadając mu formę okrągłą lub kwadratową i nałożyć następujące składniki.

Stopione masło 2 łyżki stolowe 3 łyżki stolowe

Cukier	75 g	100 g
Starty cynamon	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Zmielone orzechy	60 g	90 g
Lukier według uznania		

Masło rozłożyć na cieście.

Wymieszać cukier, cynamon i orzechy i rozłożyć na masło.

Ciasto zostawić na 30 minut w ciepłym miejscu a następnie piec.

Precele

Wielkość ciasta	NORMALNE	DUŻE
Woda	200 ml	300 ml
Sól	1/4 łyżeczki	1/2 łyżeczki
Mąka	360 g	540 g
Cukier	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Suche drożdże	1/2 torebki	3/4 torebki

1 jajko lekko ubite

Gruba sól do rozłożenia

Wszystkie składniki poza jajkiem i solą włożyć do pojemnika.

Program: TEIG

Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i gdy wskaźnik pokaże 0:00, nacisnąć przycisk START/STOP

Rozgrzać piec do temperatury 230 °C.

Ciasto podzielić na części i z każdej części rozwałkować długie cienkie wałki.

Uformować precele i rozłożyć na natłuszczonej formie. Następnie posmarować je ubitym jajkiem i posypać grubą solą.

Rozgrzać piec i włożyć do niego precele, piec 12-15 min. przy temperaturze 200 °C.

Pol

Weihnachtsstollen (podłużny placek na Boże Narodzenie)

Przyprawy do Weihnachtsstollen

Waga	100g
Mleko	125 ml
Masło	125 g
Jajka	1
Rum	3 łyżki stolowe
Mąka	500 g
Cukier	100 g
Skórka cytrynowa gotowana w cukrze	50 g
Skórka pomarańczowa gotowana w cukrze	25 g
Rodzyńki	100 g
Sól	1 szczypta
Cynamon	2 szczypty
Suche drożdże	2 torebki

Program: TEIG

Wyjąć ciasto z pojemnika i włożyć do podłużnej formy na Weihnachtsstollen. Piec w temperaturze 180 °C (160 °C w piecu z termoobieganiem) przez 1 godz.do 1 godz. i 15 min.

Brioche

Składniki na	9 sztuk	12 sztuk
Jajka	1	2
Woda lub mleko	225 ml	300 ml
Masło lub margaryna	55 g	75 g
Sól	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Cukier	40 g	50 g
Mąka	400 g	540 g
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program TEIG

Wyjąć ciasto z pojemnika wygnieść i podzielić. Z każdego kawałka ciasta formować małą i dużą kulę. Duże kule włożyć do nasmarowanych forem na brioche a na nich umieścić małe kule. Pozostawić do wyrośnięcia aż podwoją swoją objętość. Pomieszać jajko z cukrem i posmarować brioche a następnie włożyć do pieca.

Croissanty

Ilość ciasta na	14 sztuk
Jajka	1
Mleko lub woda	225 ml
Masło	60 g
Sól	1 łyżeczka
Cukier	2 łyżki stolowe
Mąka	400 g
Suche drożdże	3/4 torebki

Program: TEIG

Wyjąć ciasto z pojemnika, wygnieść, pozostawić przez chwilę i jeszcze raz wygnieść.

Przykryć ciasto i włożyć do lodówki na 30 min.

Z ciasta formować kwadraty i rozprowadzić na nich stopione masło (unikając boków). Ciasto trzykrotnie złożyć (jak list). Proces ten powtórzyć trzy razy.

Ciasto włożyć do torebki plastikowej i wsadzić do lodówki na conajmniej jedną godzinę lub na całą noc.

Rozwałkować ciasto na kwadrat z którego wykroić 9 (18) kwadratów. Każdy kwadrat przekroić w poprzek.

Pol

Rolady drożdżowe

Rolady	9 sztuk	12 sztuk
Mleko	100 ml	200 ml
Sól	3/4 łyżeczki	1 łyżeczka
Woda	30 ml	45 ml
Masło	30 g	45 g
Całe jajko	1	1+1 żółtko
Maka	350 g	450 g
Cukier	1,5 łyżki stołowej	2 łyżki stołowe
Suche drożdże	1/2 torebki	3/4 torebki

Program: TEIG

Ciasto formować w dowolne kształty lub związać zgodnie z poniższym opisem:

Nadzienie

Stopione masło/ margaryna	50 g	100 g
Cukier	50 g	100 g
starty cynamon	1/2 łyżeczki	3/4 łyżeczki
Lukier według uznania		

Wyjąć ciasto z pojemnika i dobrze wygnieść.

Rozwałkować je na powierzchni posypanej mąką formując kwadrat i rozprowadzić na cieście masło. Pomieszać cukier z cynamonem i wysypać na masło.

Skręcać w roladę zaczynając z szerokiej strony. Zagiąć dobrze boki.

Roladę pokroić na kawałki i wyłożyć na formę do pieczenia tak aby się nie dotykały.

Pozostawić na 40 minut.

Rozgrzać piekarnik i piec przez 20-25 minut przy temperaturze 190 °C

Polukrować gdy są jeszcze gorące.

Rolady z płatkami

Składniki na	9 sztuk	12 sztuk
Woda	325 ml	430 ml
Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Masło lub margaryna	30 g	40 g
Czysta lecytyna w proszku*	5 g	8 g
Maka	400 g	600 g
Płatki owsiane	75 g	100 g
Cukier	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
Suche drożdże	3/4 torebki	1 torebka

Program: TEIG

Wyjąć ciasto po zakończeniu programu.

Wygnieść ciasto i zawinąć.

Rozgrzać piekarnik i piec rolady przy temperaturze 200 °C

* Czysta lecytyna jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość chleba, stwarza, że jest on bardziej miękki, lżejszy i dłużej się przechowuje.

Pol

MARMOLADA

Przy pomocy maszyny do pieczenia chleba można również przyrządzić marmoladę

Umyć świeże, dojrzałe owoce. Obrać owoce o twardej skórce jak jabłka, gruszki, brzoskwinie lub inne owoce.

Przestrzegać zawsze dokładnie podanych ilości, ustalonych specjalnie do programu marmolady.

W innym przypadku marmolada może się niedogotować lub przegotować.

Zważyć owoce i pokroić je na małe kawałki (maks. 1cm).

Dodać cukier żelujący w proporcji 2:1. W żadnym wypadku nie dodawać normalnego cukru lub też w proporcji 1:1, ponieważ marmolada nie będzie wystarczająco gęsta.

Owoce pomieszać z cukrem i zastartować program. Program przebiega automatycznie. Po 1 godzinie i 20 minutach słyhać sygnał dźwiękowy, marmoladę można nakładać do stoików. Dobrze zamknąć stoiki.

Marmolada truskawkowa

Umyte i oczyszczone świeże

truskawki pokrojone	
lub rozgniecione	900 g
Cukier żelujący w proporcji 2:1	500 g
Sok z cytryny	1 łyżka stołowa

Wszystkie składniki wymieszać w pojemniku plastikowym skrobakiem. Nastawić program MARMELADE i zastartować Resztki cukru na ściankach pojemnika zgamać skrobakiem.

Po sygnale dźwiękowym, wyjąć z maszyny pojemnik przez rękawice. Nałożyć marmoladę do stoików i dobrze je zamknąć.

Marmolada jagodowa

Odmrożone jagody	950 g
Cukier żelujący w proporcji 2:1	500 g
sok z cytryny	

Wszystkie składniki wymieszać w pojemniku plastikowym skrobakiem.

Nastawić program MARMELADE i zastartować.

Resztki cukru na ściankach pojemnika zgamać skrobakiem.

Po sygnale dźwiękowym, wyjąć z maszyny pojemnik przez rękawice. Nałożyć marmoladę do stoików i dobrze je zamknąć.

Marmolada pomarańczowa

Obrane i cienko pokrajane pomarańcze	900 g
Obrane i cienko pokrajane cytryny	100 g
Cukier żelujący w proporcji 2:1	500 g

Pomarańcze i cytryny obrać i pokroić w kawałki.

Dodać do pojemnika cukier i wymieszać razem ze wszystkimi składnikami plastikowym skrobakiem.

Nastawić program MARMELADE i zastartować.

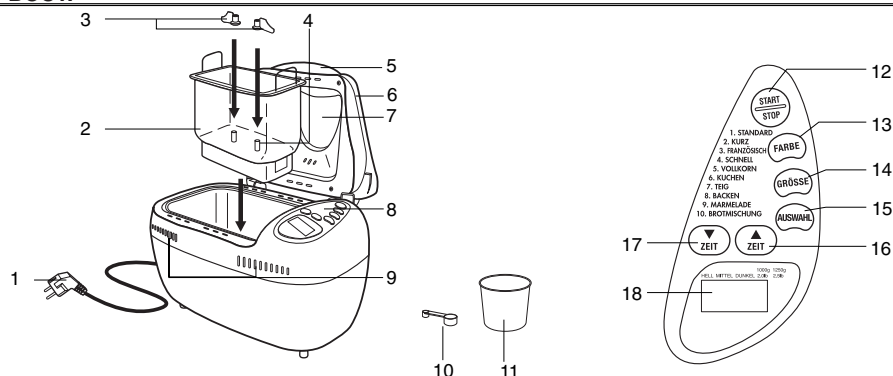
Resztki cukru na ściankach pojemnika zgamać skrobakiem.

Po sygnale dźwiękowym, wyjąć z maszyny pojemnik przez rękawice.

GEBRUIKSAANWIJZING BA123 PROFESSIONELE BROODBAKMACHINE

Beste Klant,

Om schade te voorkomen door verkeerd gebruik lees eerst de gebruiksaanwijzing goed door. Volg altijd de veiligheidsinstructies. Wanneer dit apparaat doorgegeven wordt aan een ander persoon zorg dan dat de gebruiksaanwijzing aanwezig is.

OPBOUW

1. Stekker met stroomsnoer
2. Bakvorm
3. Kneedhaken
4. Aandrijfassen
5. Handvat
6. Deksel
7. Kijkvenster
8. Bedieningspaneel
9. Ontluchtingsgaten
10. Maatlepel
11. Maatbeker

Bedieningspaneel:

12. Toets START/STOP
13. Toets FARBE (KLEUR)
14. Toets GRÖSSE (GROOTTE)
15. Toets AUSWAHL (KEUZE)
16. Toets ZEIT (TIJD) ▲
17. Toets ZEIT (TIJD) ▼
18. LCD display

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Een verkeerd gebruik of een onjuiste behandeling kan tot storingen van het apparaat en verwondingen bij de gebruiker leiden.
- Het apparaat mag enkel voor de voorziene doeleinden gebruikt worden. Bij een onjuist gebruik, of bij een verkeerde hantering wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Gelieve voor de aansluiting op het net te controleren of het stroomtype en de netspanning overeenkomen met de desbetreffende gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat en de netstekker niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen. Als het apparaat toch ooit in het water terecht komt, onmiddellijk de stekker uittrekken en het apparaat bij een vakman laten controleren alvorens het opnieuw te gebruiken. **Anders bestaat levensgevaar wegens het risico van een elektrische schok.**
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Steek niet met voorwerpen in de binnenkant van de behuizing.
- Gebruik het apparaat niet als u natte handen heeft, op een vochtige vloer of als het apparaat nat is.
- De netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- De netkabel en de netstekker regelmatig op eventuele beschadigingen controleren. Bij beschadigingen moeten de netkabel en de netstekker door een hersteller, resp. een bevoegde technische dienst vervangen worden om gevaar te vermijden.

- Het apparaat niet in gebruik nemen als de netkabel of de netstekker schade vertonen, of als op het apparaat op de grond gevallen is, of op een andere manier beschadigd werd. In dergelijke gevallen moet het apparaat ter controle en eventuele herstelling naar een bevoegde technische dienst gebracht worden.
- Probeer nooit om het apparaat zelf te herstellen. **U zou het gevaar lopen een elektrische schok te krijgen!**
- De netkabel niet over scherpe kanten laten hangen en uit de buurt houden van verhitte voorwerpen en open vlammen. Trek de kabel enkel aan de stekker uit het stopcontact.
- De inbouw van een verliesstroomschakelaar met een nominale afvalstroom van niet meer dan 30 mA in de huisinstallatie biedt een bijkomende bescherming. Vraag raad aan uw elektro-installeur.
- Leg de kabel en de eventueel benodigde verlengkabel zodanig dat men er niet ongewild aan kan trekken of erover kan vallen.
- Als een verlengkabel gebruikt wordt, moet deze voor het overeenkomstig vermogen geschikt zijn. Anders kan het tot een oververhitting van de kabel en/of stekker komen.
- Dit apparaat is noch voor commercieel gebruik, noch voor gebruik in openlucht geschikt.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Kinderen kunnen de gevaren die in de verkeerde omgang met elektro-toestellen schuilen niet herkennen. Laat elektrische huishoudelijke apparatuur daarom nooit zonder toezicht door kinderen gebruiken.
- Trek de netstekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voor elke reiniging.
- **Opgelet!** Het apparaat staat onder stroom zolang het op het stroomnet aangesloten is.
- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor de doeleinden waarvoor het voorzien is.
- Er mogen enkel onderdelen van de fabrikant of van zijn plaatselijke verdeler gebruikt worden.
- Het apparaat nooit aan het netsnoer dragen.

BIJZONDERE VEILIGHEIDS INSTRUCTIES

- De broodbakautomaat mag slechts worden gebruikt indien de bakvorm met ingrediënten in de oven is geplaatst. Het apparaat gebruiken zonder iets in de oven te plaatsen kan tot oververhitting van het apparaat leiden.
- De stekker uit het stopcontact trekken voordat de bakvorm uit het apparaat wordt gehaald.
- **Verbrandingsgevaar!** De bakvorm wordt zeer heet! Altijd ovenhandschoenen of pannenlappen gebruiken om de bakvorm uit de oven te halen. Alle metalen gedeelten laten afkoelen alvorens ze aan te raken.
- Geen bewegende delen aanraken!
- Het apparaat niet bewegen als ze met vloeistoffen is gevuld.
- Altijd een zekerheidsafstand van 5 cm rondom de oven vrijhouden indien de oven in gebruik is en vlak daarna. Indien het apparaat in gebruik is, wordt de buitenkant heet. De lucht komende uit de ontluchtingsgaten wordt sterk verhit.
- De onderdelen van de broodbakautomaat zijn niet vaatwasmachine bestendig en moeten dus met de hand afgewassen worden (zie *REINIGING EN ONDERHOUD*).
- Laat het apparaat tijdens de werking niet zonder toezicht achter - ook niet tijdens de Timer-werking.
- Tijdens het gebruik het apparaat niet bedekken.
- Nooit in de buurt van ontvlambare materialen gebruiken: Brandgevaar!
- Haal het eten nooit uit de broodbakautomaat, wanneer het nog in gebruik is of wanneer de stekker nog in het stopcontact zit.
- Moeilijk hanteerbare voedingsmiddelen, aluminiumfolie, verpakkingen en dergelijke mogen niet in het apparaat geplaatst worden.

GESCHIKTHEID VAN HET APPARAAT

- Met deze broodbakautomaat
 - ⇒ Kunnen kant en klare broodmengsels verwerkt worden. De recepten staan gewoonlijk op of in de verpakking gedrukt.
 - ⇒ Kan brood volgens de bijgevoegde recepten gebakken worden. De boekhandel biedt vakboeken over dit thema aan. Deze broodbakautomaat beschikt daarbij over de werkfasen kneden, rijzen en bakken.
 - ⇒ Kan deeg gekneet worden (bv. pizza, pasta, gebak of broodjes)
 - ⇒ Kan marmelade ingekookt worden.
 - ⇒ Deze broodbakautomaat is geschikt voor het maken van brood met een totaal gewicht van 1.250 g. Nooit meer dan deze hoeveelheid aan ingrediënten, incl. vloeistof in de bakvorm (2) doen.

OVER BROODAUTOMATEN

- Het voornaamste voordeel van deze broodautomaat is dat het kneden, het rijzen en het bakken uitgevoerd wordt binnen een ruimtebesparende, onafhankelijke eenheid. Deze broodautomaat zal steeds opnieuw heerlijk brood bakken, op voorwaarde dat de gebruiker de instructies volgt en enkele basisprincipes begrijpt.

ACCESSOIRES

- 2 Kneedhaken (3)
- 1 Maatbeker (11)
- 1 Maatlepel (10)
- De hoeveelheden voor de suiker, de olie en sommige andere ingrediënten in deze recepten zijn op de volgende maatlepels gebaseerd:

Breed uiteinde	15 ml = eetlepel
Smal uiteinde	5 ml = theelepel
- De pan (2) moet behoorlijk in de machine gezet worden, zodat de aandrijfpennen behoorlijk contact kunnen maken met de kneedschachten. Breng daarna de kneedhaken (3) aan. Het speelt geen rol in welke richting ze draaien. Als u ze over de kneedschacht plaatst, draai ze dan tot ze op hun plaats vergrendelen.

DE CONTROLES

- **START/ STOP (12):** Start het programma. Om het programma voortijdig te stoppen, moet u deze toets gedurende 3 seconden ingedrukt houden. Daarna zal de machine gereset worden op programma 1.
- **FARBE (KLEUR) (13):** Indrukken om een keuze te maken voor de korstkleur tussen licht, medium & donker. De pijl op het LCD-scherm (16) zal de gekozen kleur aangeven.
OPMERKING: In het BREADMIX-Programma (BROODMENGSEL – voor kant en klare broodmengsels) kan dit programma niet worden gekozen.
- **GRÖBE (GROOTTE) (14):** Kies tussen 2lb (ongeveer 1000 g) en 2.5lb (ongeveer 1250 g). De kleine pijl zal bewegen en zal de door u gemaakte keuze aangeven.
- **AUSWAHL (KEUZE) (15):** Keuzetoets. Deze toets indrukken om elk programma te doorlopen.
- **ZEIT (TIJD) ▲ (16):** Instellen van de tijd (toenemend)
- **ZEIT (TIJD) ▼ (17):** Instellen van de tijd (afnemend)

DE PROGRAMMA' S

- **STANDARD (STANDAARD):** Dit is het programma dat getoond wordt als de machine voor het eerst ingeschakeld wordt. Dit is een goed, algemeen programma voor wit of bruin brood. Voor de meeste recepten wordt dit programma gebruikt.
- **KURZ (KORT):** Dit programma is korter en bakt het brood daarom sneller.
OPMERKING: In deze mode kan het broodformaat niet gekozen worden.
- **FRANZÖSISCH (FRANS):** Deze instelling is iets langer dan het STANDARD-programma (STANDAARD) wegens de extra kneedbeurt en de rijstijd die vereist is om het brood een 'luchtige'

textuur te geven die kenmerkend is voor Frans brood.

OPMERKING: In deze mode kan het broodformaat niet gekozen worden.

- **SCHNELL (SNEL):** Deze mode is vergelijkbaar met het KURZ-programma (KORT) doordat de stappen korter zijn met het oog op een snellere bereidingstijd.
OPMERKING: In deze mode kan het broodformaat niet veranderd worden. De SCHNELL-Mode (SNEL) is voor glutenvrije recepten.
- **VOLLKORN (VOLKOREN):** Deze mode spreidt de kneed- en de rijfsfase om betere resultaten te verkrijgen met het lage glutengehalte van de volkorenbloem.
- **KUCHEN (CAKE):** Programma voor het maken van cakedeeg. Opmerking: In deze mode kan de kleur van de korst geregeld worden.
- **TEIG (DEEG):** Voert alle stappen van het kneden en het rijzen uit, maar zonder de bakcyclus.
OPMERKING: De korstkleur en het formaat van het brood kunnen hier niet geregeld worden.
- **BAKKEN (BACKEN):** Afzonderlijke bakcyclus. Goed voor het bakken van kant-en-klaar deeg enz.
- **MARMELADE:** Meng- en verwarmingsprogramma, ideaal voor het maken van jam.
- **BROT MISCHUNG (BROODMENGSEL):** Speciaal programma voor voorverpakte broodmengsels.

INGREDIËNTEN

- De juiste selectie van de ingrediënten vormt het belangrijkste deel van het proces om brood te maken. Pas gewoon deze eenvoudige regel toe. Beste ingrediënten - beste resultaten, slechte ingrediënten - slechte resultaten. Bijvoorbeeld: Als goede gist, goed meel en koud water samengevoegd en gemengd worden in een oude emmer zou het mengsel nog steeds rijzen! Niets dat de broodautomaat doet, zal het deeg beletten om te rijzen. Als het brood dus niet rijst, is het weinig waarschijnlijk dat het de schuld van de broodautomaat is. Het komt waarschijnlijk door de ingrediënten. Om u tijd te besparen hebben we informatie opgenomen over elk belangrijk element dat bij het broodbakken gebruikt wordt.
- **MEEL:** Bij het broodbakken is het belangrijkste element in de bloem de proteïne, gluten genaamd. Dit is de natuurlijke agens die het deeg de capaciteit geeft zijn vorm te behouden en om het kooldioxide die door de gist geproduceerd wordt, vast te houden. De term 'sterk meel' betekent dat de bloem een hoog glutengehalte heeft. Het is vermoedelijk gemalen van harde tarwe en is bijzonder geschikt voor het bakken van brood.
- **BRUINE BLOEM (of HOEVBLOEM):** Bruine bloem bevat 85% van de tarwekorrel. Veel van het zemelgedeelte van de tarwekorrel is verwijderd. Broden gemaakt van bruine bloem hebben de neiging kleiner te zijn dan witte broden, vanwege het lager glutengehalte. Ze hebben gewoonlijk meer smaak en textuur. Als u dit soort bloem koopt, zal het sterke, fijn gemalen type betere resultaten geven in de broodautomaat.
- **ZEMELVOLKOREN of VOLKORENBLOEM:** Dit type bloem bevat alles van de oorspronkelijke tarwekorrel, inclusief de zemelen; de harde buitenkant van de tarwe is een uitstekende bron van vezels. Net zoals bij de bruine bloem, kunt u voor de broodautomaat beter een sterke, fijn gemalen variëteit kiezen. De zemelen in de volkorenbloem remmen het vrijkomen van gluten af, zodat het volkorenbrood de neiging heeft kleiner en vaster te zijn dan wit brood.
- **GIST** is het levend organisme dat zich in het deeg vermenigvuldigt. Het produceert kooldioxidebellen die ervoor zorgen dat het deeg rijst. Voor broodbakautomaten is het het beste om droge gist te gebruiken die men in zakjes kan kopen. Deze gist is niet afhankelijk van suiker om te gisten, zodat het gemakkelijker is om het suikergehalte van uw brood zonder enige nadelige effecten te verminderen. Vermijd gist in vlotjes of blikken, aangezien deze gist meestal minder goede prestatie levert als de verpakking eenmaal geopend is. Zakjesgist is erg gevoelig voor vocht. Houd gedeeltelijk gebruikte zachtjes dus niet langer bij dan een dag.
- **ZOUT** draagt natuurlijk bij tot de smaak van het brood, maar het kan ook gebruikt worden om een bijzonder levendige gist te vertragen.
- **BOTER** (of vet) bevordert de smaak en maakt het brood zachter. Alternatieven voor boter zijn margarine of olijfolie. Vermijd smeersels met een laag vetgehalte, aangezien die meestal slechts 40% vet bevatten en niet hetzelfde effect zullen hebben.
- **SUIKER** is een smaakversterker van het brood en helpt om de korst bruin te maken.

Opmerking: De meeste zakjes gist hebben geen suiker nodig om actief te worden.

- **WATER:** Gebruik indien mogelijk zacht water, maar de broodbakautomaat zal ook goed brood produceren met hard water. Er wordt veel over gediscussieerd welke temperatuur het water nu moet hebben. Het antwoord is eenvoudig. Als u uw hand in het water steekt en het voelt koel aan, dan is het goed. Het is niet nodig om het water eerst op te warmen. Als u bang bent dat het water te koud zou zijn als het uit de kraan komt, laat het dan gewoon een uurtje in de keuken op temperatuur komen voordat u het gebruikt. Als u het water opwarmt, zou het kunnen dat de gist voortijdig rijst.
- **ANDERE INGREDIËNTEN** kunnen bijvoorbeeld zijn: gedroogd fruit, kaas, eieren, noten of yoghurt, of andere graansoorten zoals roggebloem, maïsmeel, kruiden of specerijen. Er zijn een aantal zaken waar u rekening mee moet houden om de beste resultaten te bereiken. Houd steeds rekening met het vochtgehalte en pas de rest aan. Ingrediënten zoals kaas, melk en vers fruit bevatten tamelijk veel water, wat het aspect van het afgewerkt brood zal beïnvloeden.
- In het begin kunt u best bij droge substituten blijven, zoals Parmezaanse kaas, gedroogd melkpoeder of gedroogd fruit. Naarmate u beter vertrouwd raakt met de automaat, zult u instinctief weten of het deeg te nat of te droog is en kunt u bloem of water tijdens het proces toevoegen. Vergeet niet om rekening te houden met het zoutgehalte van de ingrediënten die u toevoegt. Zout kan de werking van de gist verminderen. Als de toegevoegde ingrediënten tot slot vochtig zijn, zoals yoghurt of poederachtig, zoals gedroogde kruiden, kunnen ze aan het begin van het proces bij het mengsel gevoegd worden. Voor ingrediënten zoals noten of gedroogd fruit is er een tijdstip tijdens het bakproces waarop de automaat een bieptoon zal geven om u te waarschuwen dat het tijd is om deze ingrediënten aan het deegmengsel toe te voegen. De verschillende bakfasen kunt u in de tabel *BAKFASENTIJD* nalezen.
- **OMGEVING:** Naast de ingrediënten is ook de omgeving waarin het brood gebakken wordt van belang. De broodautomaat zal goed werken binnen een breed bereik van temperaturen, maar er zou een verschil van 15% in het broodformaat kunnen zijn tussen een zeer warme en een zeer koude kamer. Zet uw broodautomaat niet op een tochtige plaats in huis. De automaat biedt het deeg weliswaar enige bescherming tegen tocht, maar toch zijn er grenzen. Als de vochtigheid in de kamer te hoog is, kan dit invloed hebben op het brood. Als algemene regel kan men stellen: Als de kamer aangenaam aanvoelt voor u, zal ze ook aangenaam aanvoelen voor de broodautomaat..

HET BEWAREN VAN UW BROOD

- Thuis gebakken brood bevat geen kunstmatige bewaarmiddelen. Maar als u het brood in een proper, luchtdicht recipiënt in de koelkast bewaart, kan het 5-7 dagen bewaard worden. Het brood kan ook goed ingevroren worden, maar laat het brood dan eerst afkoelen voordat u het in een polytheenzak verpakt en in de diepvriezer legt.

UW EERSTE BROOD

- Het volgende recept is bestemd voor een gewoon wit brood dat met de standaardinstelling wordt gebakken. Zelfs als u gewoonlijk geen wit brood eet, raden wij ten zeerste aan om dit als eerste brood te maken, omdat dit het gemakkelijkst is.
- Volg de stappen in de juiste volgorde zoals op de volgende pagina getoond wordt. Voor een brood van 1000g/2lb heeft u de volgende ingrediënten nodig:

Water	310 ml
Sterke witte broodbloem	560 g
Suiker	2 TL
Boter of margarine	2 TL
Zout	2 TL
Gist (droge gist in zakjes)	2 1/2 TL (normaal gesproken 1 1/2 7g-zakje)
- Gebruik een goede keukenweegschaal om de bloem te wegen. Gebruik de meegeleverde maatbeker (10) voor het afmeten van de vloeistof, of gebruik gelijk welke maatbeker met aanduiding in ml.

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Alle verpakkingsmaterialen verwijderen.
- Het apparaat moet voor het eerste gebruik gereinigd worden (zie *REINIGING EN ONDERHOUD*).
- Bij het eerste gebruik kan een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Het gaat daarbij om eventuele kleine restanten uit de fabriek die op het oppervlak van het toestel verbrand worden.

BEDIENING

- De bakvorm (2) door lichtjes tegen de klok in te draaien uit het apparaat halen. De twee kneedhaken (3) op de aandrijfassen (4) op de bodem van de bakvorm (2) zetten. Gelieve u ervan te vergewissen dat de kneedhaken (3) goed vastklikken.
- De ingrediënten in de bakvorm (2) vullen (zie hiervoor hoofdstuk *INGREDIËNTEN en RECEPTEN*). Het is absoluut noodzakelijk dat de ingrediënten in de bakvorm (2) gevuld worden voor de bakvorm (2) in de broodbakautomaat gezet wordt. Anders zou het apparaat verontreinigd kunnen worden of zouden de verwarmingsstaven beschadigd kunnen worden.
- De ingrediënten in de bakvorm (2) overbrengen in de volgorde zoals in het recept is aangegeven. Eerst de vloeistof erin gieten, daarna het meel, suiker en zout. Het zout het beste aan de rand van het meel verdelen. Maak een kleine kuil in het meel voor de gist. Gelieve erop te letten dat de gist niet met het zout of met de vloeistof in aanraking komt.
- De bakvorm (2) in het apparaat zetten. Gelieve erop te letten dat hij duidelijk hoorbaar vastklikt. Deksel (6) sluiten.
- De netstekker (1) in een geschikt stopcontact steken.
- Het programma **STANDARD (STANDARD)** wordt aangegeven:
 - Baktijd:** 3:30u
 - FARBE (KLEUR):** middel
 - Grootte:** 2 lb (1000g)
- **Ander programma kiezen:** Toets **AUSWAHL (KEUZE)** (15) indrukken tot het programmanummer van het gewenste programma in het LCD-scherm (18) verschijnt.
- Gelieve eventueel ook met de toetsen **GRÖBE (GROOTTE)** (14) en **FARBE (KLEUR)** (13) de gewenste instellingen te kiezen (zie hiervoor het hoofdstuk *TABELLEN*).
- De **ZEIT**-functie (TIJD) kan nu ingesteld worden (zie Gebruik van deTimer).
- Toets **START/STOP** (12) indrukken. De toets begint nu het deeg op kamertemperatuur op te warmen. Daarna beginnen de kneedhaken (3) het deeg te kneden.
- Nu begint de programmatijd te lopen. In het LCD-scherm (18) begint de aangegeven tijd af te tellen. De broodbakautomaat voert nu de diverse werkfasen uit: kneden, rijzen en bakken - volgens het gekozen programma.
- Bij de kneedprocedure zal het apparaat de ingrediënten enkele minuten door elkaar mengen. Het is volledig normaal dat het apparaat tijdens de kneedprocedure tamelijk luidruchtig trilt.
- Daarna laat het apparaat het deeg rijzen. Tijdens deze tijd begint de gist te werken en kan het gebeuren dat het kijkvenster (7) tijdens deze tijd wat beslaat.
- Als er eventueel rook uit het apparaat zou komen, het deksel (6) absoluut gesloten houden. Stekker (1) uit het stopcontact trekken. In geen geval smeulend deeg in het apparaat met water blussen! Er kan o.a. rook ontstaan als het deeg over de rand van de bakvorm (2) komt en de verwarmingsspiraal raakt.
- Tijdens de werking het apparaat liefst gesloten laten om een optimaal bakresultaat te verkrijgen. De bakprocedure kan door het kijkvenster (7) geobserveerd worden.
- Bij de programma's **STANDARD (STANDAARD)**, **KURZ (KORT)**, **FRANZÖSISCH (FRANS)**, **VOLLKORN (VOLKOREN)**, **TEIG (DEEG)** en **BROT MISCUNG (BROODMENGSEL)** klinkt na 1/3 van de tijd een signaaltoon (zie hoofdstuk *TABELLEN*). Dit is het juiste tijdstip om ingrediënten zoals noten aan het brood toe te voegen. Het deksel (6) voorzichtig openen, ingrediënten toevoegen en het deksel (6) sluiten. Let op voor opstijgende dampen!

- Na afloop van het ingesteld programma wordt in het LCD-scherm (18) 0:00 weergegeven. Het brood is nu gebakken.
- De stekker (1) uit het stopcontact trekken.
- Deksel (6) openen. Bakvorm (2) met ovenhandschoenen uit het apparaat nemen.
Opgelet: De bakvorm (2) is erg heet! Gelieve weer op te letten voor opstijgende dampen.
- De bakvorm (2) op een hittebestendig oppervlak neerzetten, nooit op een tafelblad of op een oppervlak in kunststof.
- Bakvorm (2) ongeveer 5 minuten in het apparaat laten afkoelen voor het brood uit de vorm (2) gehaald wordt. Daarna de bakvorm (2) uit het apparaat halen. Lichtjes schudden tot het brood loskomt.
- Het toestel houdt het gebakken brood een uur lang warm, als het niet vroeger uit het apparaat gehaald wordt.
- Als de kneedhaken (3) nog in het brood zouden steken, kunnen deze met een stomp voorwerp verwijderd worden. Gelieve een houten voorwerp te gebruiken om de antikleeflaag van de kneedhaken (3) niet te beschadigen.
- Na een afkoeling van ongeveer 30 minuten kan het brood gegeten worden.

HET GEBRUIK VAN DE TIMER

- Het meest gangbaar gebruik van de timer is om 's nachts brood te bakken, zodat het 's morgens klaar is. Als u het gewenst programma eenmaal geselecteerd heeft, druk dan op de toets **ZEIT (TIJD)** ▲ (16) op het bedieningspaneel en het cijfer op het scherm zal met 10 minuten toenemen. Op deze manier kunt u het einde van het programma aanpassen volgens uw eigen behoeften. Het is belangrijk te onthouden dat de tijd die op het scherm weergegeven wordt, de tijd is vanaf het moment dat **START/STOP** (12) ingedrukt wordt tot het tijdstip waarop het brood klaar zal zijn. Bijvoorbeeld: Als u na het kiezen van het gewenst programma de **ZEIT (TIJD)** ▲ (16) toets of de **ZEIT (TIJD)** toets ▼ (17) blijven indrukken tot op het scherm 5:00 staat. Als u dan op **START/STOP** (13) drukt, zal het 5 uur zijn voor het brood klaar is. Als u nog een keer op de toets **ZEIT (TIJD)** ▲ (16) rechts - drukt en 8:10 op het scherm verschijnt, zal het brood klaar zijn over 8 uur en 10 minuten. U kunt op de toetsen **ZEIT (TIJD)** (links/rechts) drukken om snel tot de gewenste instelling te komen. Er kunnen maximaal 13 uur ingesteld worden.
- **OPMERKINGEN:** Als u eenmaal op **START/STOP** (12) gedrukt heeft, kunt u de timer niet meer veranderen. Als u de timer moet resetten, druk de toets **START/STOP** (12) dan gedurende 3 seconden in. De machine zal gereset worden en daarna kunt u uw programma opnieuw selecteren en de vertragingstijd overeenkomstig instellen. Opmerking: Doe dit niet als de eerste kneeding al gebeurd. Gebruik geen snel bedervende ingrediënten zoals melk of eieren als u de vertragingstimer gebruikt, aangezien deze kunnen bederven terwijl ze in de broodautomaat zitten (2). Het is mogelijk om de vertragingstijd op minder dan de bereidingstijd in te stellen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Let hierbij ook zeker op de veiligheidsinstructies.
- Het toestel volledig laten afkoelen voordat u met de reiniging ervan begint.
- Eventueel de bakvorm (2) uit het apparaat halen en de kneedhaken (3) van de aandrijfassen (4) nemen. De bakvorm (2) en de kneedhaken (3) zijn van een antikleeflaag voorzien. Daardoor zijn ze gemakkelijker te reinigen. De bakvorm (2) en de kneedhaken (3) met een zacht spoelmiddel en warm water reinigen.
- In geen geval bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of krassende sponzen gebruiken! Als de kneedhaken (3) verkorst zijn, of moeilijk van de aandrijfassen (4) losgemaakt kunnen worden, de bakvorm (2) met warm water vullen. Na ongeveer 30 minuten nogmaals proberen. Deze delen zorgvuldig drogen voordat ze terug in het apparaat gezet worden.
- De bakvorm (2) en de kneedhaken (3) zijn niet voor de vaatwasmachine geschikt!
- De bakvorm nooit in water dompelen. Dit kan de aan de onderkant van het apparaat bevindende afsluitingen beschadigen.
- De bak en de behuizing met een vochtige doek afnemen en grondig afdrogen.

FREQUENT GESTELDE VRAGEN

- VR: De motor begon niet te werken toen ik op **START/STOP** (12) duwde.
A: Hij wordt verondersteld dat niet te doen. Alle programma's starten met een voorverwarmingsfase die ervoor zorgt dat alle ingrediënten op de juiste temperatuur zijn voor het proces begint.
- VR: De machine liet een biepton horen tijdens het proces.
A: Dit is het signaal dat aangeeft dat u andere ingrediënten zoals fruit of noten kunt toevoegen. Sommige recepten vragen om extra ingrediënten. Raadpleeg het overeenkomstige recept voor meer informatie.
- VR: Ik heb geprobeerd om meteen na het eerste brood nog een brood te maken, maar het proces wou niet beginnen.
A: De machine moet eerst grondig afkoelen voordat een ander brood gemaakt kan worden.

PROBLEEM

- **Ingezakt brood:** Het kan gebeuren dat het deeg eerst heel goed rijst en dan terug inzakt als het bakproces begint. Meestal komt dit omdat het deeg niet sterk genoeg was. Omdat de gist gas produceert, zal een zwak deeg een goede vorm behouden, maar zodra de gist tijdens het bakproces gedood is, kan het brood inzakken onder zijn eigen gewicht. Het mengsel is te nat waardoor het deeg te zwak is..
⇒ Teveel water/niet genoeg bloem. Dit zal het deeg dun maken. Het deeg moet zacht, maar stevig zijn.
⇒ Sommige merken vereisen enige aanpassing aan de ingrediënten. Sommige types bloem absorberen minder water dan andere soorten. Voeg in dit geval 50 g extra bloem toe om het deeg dikker te maken.
- **De gasbellen die door de gist geproduceerd worden, ontsnappen!** Deeg zonder gluten is zoals water zonder zeep; je kan er geen bellen mee maken. Het merk van witte bloem die u gebruikt, bevat waarschijnlijk niet voldoende gluten om een goed deeg te maken.
- **De gist is dood of uitgewerkt.**
⇒ Bij gebruik van warm water kan het zijn dat de gist uitgewerkt is voor het rijsp proces voltooid is. Leidingwater is gewoonlijk goed. Wees bijzonder voorzichtig dat de gist niet in contact komt met het water voordat het mengproces start. Dit is vooral belangrijk bij gebruik van de timer.
⇒ Controleer de vervaldatum op de gispakjes. Als de vervaldatum dichtbij is, kunt u beter alvast nieuwe kopen.
⇒ Vermijd om gist te gebruiken uit reeds geopende pakjes. Gebruik telkens een nieuw zakje.
- **Het brood is niet gerezen!** Veel van de redenen waarom brood niet rijst, zijn hierboven beschreven. Maar laat ons eerst de duidelijke redenen elimineren:
⇒ Volkorenbrood en bruin brood rijzen zelden even goed als wit brood.
⇒ Zorg ervoor dat u gist toevoegt.
⇒ Een veel voorkomende fout is dat men theelepels zout verwacht met eetlepels. De gist zal niet goed werken als u teveel zout gebruikt heeft.
⇒ Zowel de bloem als de gist moeten in goede toestand verkeren.
⇒ Het is mogelijk dat het mengsel te droog was. Voeg indien nodig 1 eetlepel water toe aan het mengsel. Als u voelt dat er meer gist nodig is, voeg dan een extra theelepel toe.
- **Het brood is te hard gerezen en kleeft aan het deksel!**
⇒ Dit wordt meestal veroorzaakt door een teveel aan gist, teveel water of bloem, of doordat men vergeten is zout toe te voegen. Zout houdt de gist onder controle - zonder zout kan de gist het brood te hard doen rijzen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning : AC 230V~ 50Hz
 Vermogensopname : 1000 Watt

GARANTIE EN KLANTENDIENST

Alvorens onze apparaten de fabriek verlaten, worden ze aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Indien niettegenstaande alle zorg tijdens de productie of tijdens het transport schade ontstaan zou zijn, verzoeken wij u het apparaat terug te brengen naar uw verdeler. Naast de wettelijke waarborg heeft de koper naar keuze recht op de volgende waarborgprestaties:

Wij bieden op het gekocht apparaat 2 jaar waarborg die op de dag van de verkoop begint te lopen. Binnen deze periode verhelpen we kosteloos alle defecten die toe te schrijven zijn aan materiaal- of fabricagefouten, hetzij door herstelling, hetzij door omruiling.

Defecten die ontstaan zijn door een onjuist gebruik en door fouten die door ingrepen en herstellingen van derden, of door de montage van vreemde onderdelen ontstaan zijn, vallen niet onder deze garantie.

Conform 

BIJLAGE - TABEL BAKFASETIJD

Programmanummer	1	2	3	4
Programmanaam	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Voorverwarming	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Roeren	3 min	3 min	3 min	3 min
Kneden1	2 min	2 min	2 min	2 min
Kneden 2: Verwarming bij 25°C	13 min Signaal bij 2:57 3:04	20 min Signaal bij 1:33	21 min Signaal bij 3:12	5 min
Rijzen 1 Verwarming aan/uit bij 25°C	45 min	-	45 min	-
Rijzen 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Rijzen 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Bakken	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Warmhouden	60 min	60 min	60 min	
Timerprogrammering	13 h	-	13 h	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARME-LADE	BROT MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 min 37 min		22 min	-	Verwarming: 15 min	22 min 11 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min met warmte	3 min
2 min	20 min Vruchtsignaal 1:49	2 min	-	Rusttijd: 20 min	2 min
13 min		16 min Vrucht- signaal 1:12	-	Beëindigd	13 min Vruchtsignaal 2:45
45 min					45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
62 min 55 min	80 min plus 60 min rusttijd	-	60 min		56 min
60 min	60 min	-	60 min		60 min
13 h		13 h	13 h		13 h

RECEPTEN

Wit brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Harde-tarwegriesmeel	150 g	200 g
Broodmeel	350 g	500 g
Gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD (STANDAARD)

Frans Wit brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	525 g	700 g
Harde-tarwegriesmeel	75 g	100 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: FRANZÖSISCH (FRANS)

Noten en rozijnenbrood

Tip: De rozijnen en de noten na het akoestisch signaal toevoegen (Tijdens de tweede kneedfase).

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water of Melk	275 ml	350 ml
Margarine of boter	30 g	40 g
Zout	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels
Broodmeel	500 g	650 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje
Rozijnen	50 g	50 g
Gemalen walnoten	40 g	60 g

Programma: STANDARD

Italiaans Wit brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Plantaardige olie	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	475 g	650 g
Tarwegriesmeel	100 g	150 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Maanzaadbrood

Tip: Voor het laatste rijzen, het deksel kort openen, het deeg met water instrijken en daarna het maanzaad verdelen. Het maanzacht zachtjes met de handen aanduwen.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Broodmeel	500 g	670 g
Tarwegriesmeel	75 g	130 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Gemalen maanzaad	50 g	75 g
Gemalen muskaatnoot	1 snuifje	2 snuifjes
Boter	15 g	20 g
Gemalen Parmezaanse kaas	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: KURZ

Haverbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine of boter	25 g	30 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Bruine suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Havervlokken	150 g	200 g
Broodmeel	375 g	550 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: KURZ

Karnemelkbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	375 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	500 g	760 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: FRANZÖSISCH

Grof wit brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Melk	275 ml	350 ml
Margarine of boter	25 g	30 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	500 g	650 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Volkorenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine of boter	25 g	35 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	270 g	380 g
Volkorenmeel	270 g	380 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Rozijnenbrood

Tip: De rozijnen of andere droge vruchten na het akoestisch signaal tijdens de 2de kneedfase toevoegen.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	275 ml	350 ml
Margarine of boter	30 g	40 g
Zout	1/2 theelepels	3/4 theelepel
Honing	1 theelepel	2 theelepels
Broodmeel	500 g	650 g
Kaneel	3/4 theelepel	1 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje
Rozijnen/Gedroogde vruchten	75 g	100 g

Programma: SCHNELL

Grofkorrelig brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	300 ml	450 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Droog tarwezuurdeeg	25 g	40 g
Broodmeel	500 g	670 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: FRANZÖSISCH

Aanwijzing: Het zuurdeeg verbetert de gesteldheid, de versheid en de smaak van het deeg. Het is zachter dan roggezuurdesem.

Uienbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1 theelepel
Gebakken uien	50 g	75 g
Broodmeel	540 g	760 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

Zoet brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	250 g (2,5 lb)
Verse melk	275 ml	400 ml
Margarine of boter	25 g	35 g
Eieren	2	4
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Honing	2 eetlepels	3 eetlepels
Broodmeel	500 g	700 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

Aardappelbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine of boter	25 g	35 g
Eieren	1	1
Geplette gekookte aardappelen	150 g	200 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	630 g	780 g
Droge gist	s1 pakje	1,5 pakje

Programma: SCHNELL

Zuurdesembrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Water	350 ml	450 ml
Broodkruiden	1/2 theelepel	1 theelepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Roggemeel	250 g	340 g
Broodmeel	250 g	340 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: Basisprogramma

Gedroogd zuurdesem is geconcentreerd en is in pakjes van 15 g verkrijgbaar.

Tarwe-Grahambrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1 theelepel
Boter of margarine	25 g	30 g
Honing	1 theelepel	1,5 theelepel
Azijn	3/4 theelepel	1 theelepel
Tarwevolkorenmeel	500 g	700 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: VOLLKORN

Grofkorrelig bruin brood

Tip: De kruiden kunnen ofwel in hun geheel of geplet toegevoegd worden. Voor de laatste rijsbeurt, het deksel kort openen. Het deeg met water bevochtigen den haver of gierst toevoegen, lichtjes met de hand indrukken.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Roggemeel	170 g	220 g
Tarwevolkorenmeel	170 g	220 g
Speltmeel	170 g	220 g
Bietensiroop	1 theelepel	1,5 theelepel
Pimentkorrels	1/4 theelepel	1,5 theelepel
Koriander	1/4 theelepel	1,5 theelepel
Gemalen nootmuskaat	1 snuifje	2 snuifjes
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Roggebrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Roggemout	10 g	15 g
Roggemeel	300 g	400 g
Broodmeel	200 g	260 g
Gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: VOLLKORN

Brood met appel en walnoten

Eieren	2
Melk	40 ml
Olie	4 eetlepels
Suiker	1 kop
Gemalen en geraspte Granny Smith appels	2 koppen
Gehakte walnoten	1 kop
Meel	380 g
Natriumbicarbonaat	1 theelepel
Bakpoeder	1 theelepel
Zout	1/2 theelepel
Nootmuskaat	1/2 theelepel
Kaneel	1/2 theelepel

Programma: SCHNELL

Iers sodabrood

Karnemelk	370 ml
Eieren	2
Kummel	1 theelepel
Meel	500 g
Suiker	1/2 kop
Natriumbicarbonaat	1 eetlepel
Zout	1/2 theelepel
Rozijnen	1 kop

Programma: KURZ

Brood met bananen en noten

Melk	250 ml
Olie	4 theelepels
Geschilde en geplette bananen	2 koppen
Eieren	4
Suiker	1/2 kop
Donkerbruine suiker	1/2 kop
Gehakte walnoten	1 kop
Meel	380 g
Natriumbicarbonaat	1 theelepel
Zout	1 theelepel

Programma: KURZ

Korenbrood

Melk	250 ml
Eieren	4
Olie	1/3 theelepel
Suiker	1/4 kop
Zout	1 theelepel
Meel	300 g
Maismeel	120 g
Bakpoeder	5 theelepels

Programma: KURZ

VOLKORENBRODEN**Zeven granenbrood**

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	500 ml	700 ml
Margarine of boter	30 g	50 g
Zout	1,5 theelepel	2 theelepels
Suiker	1,5 theelepel	2 theelepels
Azijn	1,5 theelepel	2 theelepels
Volkorenmeel	550 g	750 g
7-granenvlokken	200 g	300 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Beiers volkorenbrood

Tip: In plaats van kummel kan ook 1/2 theelepel (5 g) koriander, venkel of anijs gebruikt worden.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	300 ml	360 ml
Tarwevolkorenmeel	400 g	570 g
Roggenvolkorenmeel	125 g	150 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	2 theelepels
Middelgrote gekookte en geplette aardappelen	100 g	150 g
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Ahorn volkorenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarine of boter	1 theelepel	1,5 theelepel
Ahornsiroop	1,5 theelepel	2 theelepels
Broodmeel	540 g	260 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Yoghurt volkorenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water of melk	250 ml	300 ml
Yoghurt	150 g	200 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Azijn	3/4 eetlepel	1 eetlepel
Tarwevolkorenmeel	500 g	700 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Pollenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Margarine of boter	30 g	40 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Tarwepollen	75 g	100 g
Tarwekiemen	50 g	70 g
Tarwekiemen	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Tarwevolkorenmeel	400 g	650 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Granenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	450 ml	650 ml
Tarwevolkorenmeel	175 g	250 g
Roggevolkorenmeel	175 g	250 g
Grof gemalen rogge	50 g	70 g
onrijpe gemalen spelt	50 g	70 g
Gemalen Boekweit	50 g	70 g
Zonnebloempitten	35 g	50 g
Pompoenpitten	35 g	50 g
Lijnzaad	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Sesam	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Honing	1 theelepel	1,5 theelepel
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: VOLLKORN

Speltbrood

Tip: Het deksel van het apparaat voor de laatste rijbeurt kort openen. Het zoutbrood met warm water bevochtigen, de spelt of de havervlokken verdelen en dan de zaadjes lichtjes met de hand induwen.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	400 ml	500 ml
Speltvolkorenmeel	230 g	280 g
Roggevolkorenmeel	180 g	230 g
Grof gemalen spelt	180 g	180 g
Zonnebloempitten	75 g	100 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Gedroogd zuurdesem	3/4 pakje	1 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

100% tarwebrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	500 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Honing	1 theelepel	2 theelepels
Tarwevolkorenmeel	540 g	760 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Bruin brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	400 ml	450 ml
Roggevolkorenmeel	180 g	180 g
Tarwevolkorenmeel	230 g	280 g
Zwarte mout (Barley mout)*	10 g	15 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Zonnebloempitten	75 g	100 g
Donkere bietensiroop	3/4 pakje	1 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

* geeft het binnenste van het brood een donkere kleur.

Zuiver tarwevolkorenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Plant aardige olie	1 eetlepel	1 eetlepel
Honing	3/4 theelepel	1 theelepel
Bietensiroop	3/4 theelepel	1 theelepel
Tarwevolkorenmeel	500 g	760 g
Echte tarwegluten	3/4 eetlepel	1 eetlepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Bierbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	200 ml	225 ml
Bier	200 ml	225 ml
Tarwevolkorenmeel	230 g	280 g
Boekweitmeel	180 g	180 g
Speltvolkorenmeel	180 g	180 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Sesam	50 g	75 g
Zwarte mout (Barley mout)	5 g	10 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje
Gedroogd zuurdesem	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

VERSCHILLENDE BAK-LEKKERNIEN**Gekleurd ontbijtbrood**

Tip: De knapperige Müsli kan door Chocolademüsli of door een andere müsli soort vervangen worden.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Melk	250 ml	330 ml
Broodmeel	425 g	570 g
Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Gedroogde en grof gesneden pruimen	15 g	20 g
Knapperige müsli	50 g	75 g
Kokosvlokken	< 3/4 eetlepel	<1 eetlepel
Boter	25 g	35 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

Rum-Rozijnen- en notenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Melk of Water	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 eetlepel	1 eetlepel
Boter	30 g	40 g
Tarwevolkorenmeel	500 g	650 g
Sparrenhoning	2 eetlepels	3 eetlepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Volle walnootkernen*	40 g	60 g
Schwartau rumrozijnen*	50 g	75 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

* Deze ingrediënten na het eerste akoestische signaal toevoegen.

Yoghurtbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water of Melk	250 ml	300 ml
Yoghurt	150 g	200 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	500 g	700 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Frans honingbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	325 ml	450 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Olijfolie	2 eetlepels	1,5 eetlepel
Honing	1,5 eetlepel	3/4 eetlepel
Broodmeel	450 g	600 g
Harde-tarwemeel	75 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Program: SCHNELL

Kwarkbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water of melk	200 ml	300 ml
Margarine of boter	30 g	40 g
Volle eieren	1	1
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Korrelige kwark	125 g	200 g
Broodmeel	500 g	700 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Amarettobrood

Tip: In de plaats van amandelblaadjes kunt u ook gemalen amandelen gebruiken. De Amaretto kan door melk of water vervangen worden.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Melk of water	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Broodmeel	500 g	650 g
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout	1/1 theelepels	3/4 theelepel
Boter	30 g	40 g
Amandelblaadjes	75 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma SCHNELL

Kruidenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	375 ml	550 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Boter	10 g	20 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Broodmeel	500 g	760 g
Verse, fijn gehakte peterselie of andere gemengde kruiden	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD (onmiddellijk bakken)

Rijstbrood

De rijst in sterk gezouten water koken en in water laten afkoelen. Het kookwater bewaren en zoals hieronder beschreven gebruiken.

Tip : In de plaats van rijstwater kan ook melk gebruikt worden.

Er kunnen 2 – 3 eetlepels rozijnen en 1 theelepel kaneel aan toegevoegd worden.

Er kan geen groot brood gebakken worden, aangezien het brood dan te kleverig wordt.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Rijstwater	300 ml	350 ml
Broodmeel	540 g	650 g
Ronde rijstkorrels - ruw gewicht	50 g	75 g
Suiker	1 theelepels	3 theelepels
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

Wortelbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	275 ml	350 ml
Boter	25 g	30 g
Broodmeel	500 g	650 g
Dun gesneden wortelen*	60 g	90 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

* Het is ook mogelijk om wortelsap te maken en aan de hierboven aangegeven hoeveelheid toe te voegen.

Programma: STANDARD

Eierenbrood

Tip: De eieren in een maatbeker kloppen tot de nodige hoeveelheid bereikt is. Het brood onmiddellijk bakken en vers eten.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Broodmeel	525 g	700 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zonnebloempitten	35 g	50 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Zonnebloempittenbrood

Tip: De zonnebloempitten na het eerste akoestisch signaal toevoegen. Er kunnen ook pompoenpitten gebruikt worden. Als de pitten kort aangebraden worden, is de smaak intensiever.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	550 ml
Boter	30 g	40 g
Broodmeel	525 g	700 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zonnebloempitten	235 g	50 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Brood met vijgen en walnoten

Tip: Als verse walnoten gebruikt worden, waarbij de huid van de noten nog zacht is, smaakt het brood lichtjes bitter, maar zeer lekker en past uitstekend bij nieuwe wijn.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	550 ml
Broodmeel	260 g	320 g
Roggemeel	400 g	450 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Fijn gesneden gedroogde vijgen	50 g	60 g
Gehakte walnoten	50 g	60 g
Honing	1,5 theelepel	21 theelepels
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Huwelijksbrood

Tip: Als de weergavetimer 1:30 aangeeft, een kleine aarden pot nemen met 5 cm doormeter en daarmee een klein gat in het midden van het brood drukken. Daarna het brood bakken. Het kleine gat kan na het bakken met zout gevuld worden. Dit is een origineel geschenk voor een huwelijk, bij een verhuis of voor andere gelegenheden.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	250 ml	330 ml
Water	150 ml	200 ml
Roggemeel	175 g	240 g
Roggenvolkorenmeel	175 g	240 g
Broodmeel	225 g	300 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Gedroogd zuurdesem	3/4 pakje	1 pakje
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: STANDARD

Kruidenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	450 ml
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Broodmeel	500 g	660 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Koriander	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Venkel	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Anijs	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: STANDARD

Frans kruidenbrood

Tip: De hoeveelheid knoflookteentjes kan verviervoudigd worden als ze in reën gesneden worden en daarna lichtbruin gebakken worden in boter. Als ze afgekoeld zijn, bij de andere ingrediënten voegen. De smaak is dan beter. Het zout kan ook door kruidenzout vervangen worden.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	350 ml	480 ml
Broodmeel	525 g	700 g
Harde-tarwemeel	75 g	100 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Gehakte peterselie, dille en waterkers	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Geperste knoflookteentjes	2 stuks	3 stuks
Boter	1215 g	20 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: SCHNELL

Peper-amandelbrood

Tip: Dit partybrood smaakt beter met kwarkkaas. Het is veel lichter. Als het vaster moet zijn, slechts de helft van de hoeveelheid gist gebruiken.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	325 ml	450 ml
Broodmeel	500 g	700 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Boter	15 g	20 g
Geroosterde amandelblaadjes	75 g	100 g
Groene peperkorrels	1 eetlepel	1 eetlepel
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: STANDARD

Korenbrood

Tip: Dit deeg is uitstekend geschikt voor broodjes. Het SNEL of DEEG-programma gebruiken om de broodjes te maken. In de oven bakken.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	300 ml	400 ml
Boter	25 g	30 g
Broodmeel	540 g	700 g
Korengriesmeel	60 g	80 g
Gesneden zure appelen met schil	1	1
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Pompoenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Pompoenpuree*	300 ml	400 ml
Broodmeel	500 g	650 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Boter	25 g	30 g
Pompoenpitten	50 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

* De pompoenpuree uit zuurzoet gemarineerde pompoenen maken. De aangegeven hoeveelheid gebruiken.

Ansjovisbrood

Tip: In de plaats van appel kan ook dezelfde hoeveelheid fijn gesneden augurken gebruikt worden. Het brood is bijzonder smakelijk als het met kruidenboter opgediend wordt. Het is een bijzondere verrassing voor elk broodbuffet.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	325 ml	440 ml
Tarwevolkorenmeel	500 g	700 g
Tarwevolkoren	75 g	100 g
Fijn gehakte ansjovisfilets	8	11
Rode appel met schil, ontpit en in plakjes gesneden	1	1,5
Olijfolie	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: SCHNELL

Wijnbouwersbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	150 ml	150 ml
Droge witte wijn	150 ml	180 ml
Tarwevolkorenmeel	400 g	570 g
Roggenvolkorenmeel	125 g	150 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Bruine suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Varkensreuzel	20 g	30 g
Zachte en klein gesneden wijnblaadjes	1 eetlepel	2 eetlepels
Fijn gesneden look	1 eetlepel	2 eetlepels
Grof gehakte walnoten	2 eetlepels	3 eetlepels
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: VOLLKORN

Pizzabrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	375 ml	570 ml
Olijfolie	1 eetlepel	1 eetlepel
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Oregano	3/4 theelepel	1 theelepel
Parmezaanse kaas	2,5 eetlepels	3,5 eetlepels
Korengriesmeel	100 g	150 g
Broodmeel	475 g	650 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

Courgettebrood

Tip: Dit brood is bijzonder smakelijk als het warm met wat olijfolie gegeten wordt.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	50 g	75 g
Broodmeel	500 g	750 g
Fijn gesneden rauwe courgettes	300 g	450 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: STANDARD

Frankisch hespenbrood

Tip: Bij het programma DEEG kan gekozen worden of een brooddeeg of een broodje gemaakt moet worden. Met meel inwrijven en in de bakoven bakken op 200°C.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Karnemelk	350 ml	450 ml
Roggemeel	300 g	400 g
Broodmeel	200 g	260 g
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Fijn gesneden doorregen ham	75 g	100 g
Gedroogd zuurdesem	1/2 pakje	3/4 pakje
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: STANDARD

BROODRECEPTEN MET BAKMENGELINGEN

Als de fabrikant van de bakmengeling niets anders aangeeft, het EXPRESS programma gebruiken als bakmengelingen gebruikt worden.

Ciabatta

Tip: Het deeg kan met het programma TEIG bereid worden. Broodjes vormen en aansluitend bakken.

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwwarm water	310 ml	375 ml
Ciabatta bakmengeling	625 g	750 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: BROTMISCHUNG

Zuurbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwwarm water	375 ml	450 ml
Gedroogde bakmenging	600 g	750 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: BROTMISCHUNG

Roggevolkorenbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwwarm water	425 ml	550 ml
Roggevolkoren bakmengeling	600 g	750 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: BROTMISCHUNG

Grof bruin brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwwarm water	375 ml	450 ml
Grof bruin brood bakmengeling	600 g	750 g
Droge gist	1 pakje	1,5 pakje

Programma: BROT MISCHUNG

Fijn gevlochten vlecht

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Lauwwarm water of Melk	310 ml	375 ml
Ciabatta bakmengeling	625 g	750 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: SCHNELL

Brood met bessen en walnoten

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Melk	190ml	220 ml
Eieren	3	4
Boterolie	5 eetlepels	6 eetlepels
Suiker	5 eetlepels	6 eetlepels
Zout	2 theelepels	2,5 theelepels
Citroenschil	1 theelepel	1,5 theelepels
Broodmeel	500 g	620 g
Droge gist	3/4 pakje	3/4 pakje
Gedroogde bessen of kersen	60 g	75 g
Gehakte walnoten	60 g	75 g

Programma: KURZ

Brood met kaneel, rozijnen en noten

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	330 ml	450 ml
Olie	3 eetlepels	4 eetlepels
Kaneel	1 theelepel	1,5 theelepels
Donkere bruine suiker	11/3 eetlepel	1,5 eetlepel
Rozijnen	80 g	110 g
Noten	80 g	110 g
Zout	2 theelepels	2,5 theelepels
Broodmeel	460 g	580 g
Droge gist	3/4 pakje	3/4 pakje

Programma: KURZ

Zeer zoet brood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	210 ml	270 ml
Eieren	3	4
Olie	3 eetlepels	4 eetlepels
Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels
Zout	2 theelepels	2,5 theelepels
Broodmeel	460 g	580 g
Rozijnen	75 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	3/4 pakje

Programma: KURZ

Vakantiebrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	150 ml	180 ml
Melk	230 ml	300 ml
Olie	3 eetlepels	4 eetlepels
Zout	2,5 theelepels	3 theelepels
Suiker	5 eetlepels	6 eetlepels
Broodmeel	460 g	580 g
Gehakte walnoten	80 g	110 g
Gekonfijte vruchten	80 g	110 g
Droge gist	3/4 pakje	3/4 pakje

Programma: KURZ

Sandwichbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	340 ml	460 ml
Margarine of boter	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	2theelepels	2,5 theelepels
Melkpoeder	2 theelepels	2,5 theelepels
Suiker	4 eetlepels	5 eetlepels
Broodmeel	500 g	620 g
Droge gist	3/4 pakje	3/4 pakje

Programma: BROT MISCHUNG

Volkoren sandwichbrood

Broodgewicht	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Water	450 ml	570 ml
Tarwevolkorenbrood	500 g	620 g
Melkpoeder	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	2 theelepels	2,5 theelepels
Margarine of boter	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Honing	3 eetlepels	4 eetlepels
Droge gist	3/4 pakje	3/4 pakje

Programma: BROT MISCHUNG

DEEGVOORBEREIDING

Deeg kan met het programma TEIG (DEEG) van de broodbakmachine bereid worden. Daarna kan verder met het deeg gewerkt worden en kan het in de oven gebakken worden.

Tijdens de 2de kneedfase de ingrediënten toevoegen als het akoestisch signaal weerklinkt. In het programma TEIG (DEEG) is er geen verschil in de bakfasen. We geven de hoeveelheden aan die bereid kunnen worden.

Frans stokbrood

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Water	375 ml	550 ml
Gedroogd zuurdesem	25 g	50 g
Zout	1 theelepel	1/2 theelepel
Suiker	1 theelepel	1/2theelepel
Broodmeel	552 g	700 g
Harde-tarwemeel	75 g	100 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: TEIG

Als het deeg klaar is in 2-4 delen verdelen en lange repen vormen. 30-40 minuten laten rusten. Een reeks van schuine snitten op het oppervlak aanbrengen en het brood in de oven bakken.

Volkorenpizza

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Water	150 ml	225 ml
Zout	1/2 theelepel	1 theelepel
Olijfolie	2 eetlepels	3 eetlepels
Tarwevolkorenmeel	300 g	450 g
Tarwekorrels	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

Programma: TEIG

Het deeg uitrollen en in ronde vorm brengen. Gedurende 10 minuten laten rusten

Pizzasaus en de ingrediënten over het deeg verdelen.

Gedurende 20 minuten bakken.

Koffiekoeken

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Melk	170 ml	225 ml
Zout	1/4 theelepel	1/21 theelepel
Eigeel	1	1
Boter of margarine	10	20 g
Broodmeel	350 g	450 g
Suiker	35 g	50 g
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

Programma: TEIG

Het deeg uit het reservoir nemen en kneden.

Een ronde of hoekige vorm vormen en de volgende vullingen toevoegen.

Gesmolten boter	2 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	75 g	100 g
Gemalen kaneel	1 theelepel	1,5 theelepel
Gemalen noten	60 g	90 g

Glazuur zoveel als nodig is

De boter op het deeg verdelen.

Suiker, kaneel en noten in een schaal mengen en op de boter verdelen.

Het deeg gedurende 30 minuten op een warme plaats laten rusten en daarna bakken.

Krakelingen

Deegformaat	NORMAAL	GROOT
Water	200 ml	300 ml
Zout	1/4 theelepel	1/2 theelepel
Broodmeel	360 g	540 g
Suiker	1/2 theelepel	3/4 theelepel
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

1 licht geklopt ei

Grofkorrelig zout om te verdelen.

Alle ingrediënten behalve het ei en het grofkorrelig zout in het reservoir doen.

Programma: TEIG

Als het akoestisch signaal weerklinkt en de weergave 0:00 verschijnt op de START/STOP-toets drukken.

De oven op 230°C voorverwarmen.

Het deeg in delen verdelen en een lange, dunne rol met elk deel vormen.

De krakelingen vormen en op een ingevette bakplaat leggen. Daarna met het geklopt ei instrijken en dan het zout verdelen.

De krakelingen op 200°C gedurende 12 – 15 minuten in een voorverwarmde oven bakken.

Kerststol

Ingrediënten voor een kerststol

Gewicht	100g
Melk	125 ml
Botercrème	125 g
Eieren	1
Rum	3 eetlepels
Broodmeel	500 g
Suiker	100 g
Gekonfijte citroenschil	50 g
Gekonfijte sinaasappelschil	25 g
Rozijnen	100 g
Zout	1 snuijfe
Kaneel	2 snuijjes
Droge gist	2 pakje

Programma: TEIG

Het deeg uit het reservoir nemen en in stolvorm brengen. Op 180°C (160°C in een convectieoven) gedurende 1 uur – 1 uur en 15 min bakken.

Brioche

Ingrediënten voor	9 stuks	12 stuks
Eieren	1	2
Met water of melk vullen tot	225 ml	300 ml
Boter of margarine	55 g	75 g
Zout	1/2theelepels	3/4 theelepel
Suiker	40 g	50 g
Broodmeel	400 g	540 g
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Het deeg uit het reservoir nemen, kneden en verdelen.

Uit elk deel een kleine en een grote kogel vormen.

De grote kogel in de ingevette briochevorm leggen. De kleine kogel er bovenop plaatsen. Laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Een ei met wat suiker mengen en de brioches bestrijken en aansluitend bakken.

Croissants

Deegformaat	14 stuks
Eieren	1
Met melk of water vullen tot	225 ml
Boter	60 g
Zout	1 theelepel
Suiker	2 eetlepels
Broodmeel	400 g
Droge gist	3/4 pakje

Programma: TEIG

Het deeg uit het reservoir halen, kneden, daarna laten rusten en nogmaals kneden.

Het deeg afdekken en gedurende 30 minuten in de koelkast leggen.

Het deeg tot een rechthoek vormen en gesmolten boter erover verdelen (niet op de kanten). Het deeg drie keer vouwen (zoals een brief). Deze procedure drie keer herhalen.

Het deeg in een kunststofzak doen en minstens 1 uur of een nacht in de koelkast leggen.

Het deeg in een rechthoek uitrollen en in 9 (18) vierkanten snijden. Elk vierkant diagonaal doorsnijden.

Gistrollen

Rollen	9 stuks	12 stuks
Melk	100 ml	200 ml
Zout	3/4 theelepel	1 theelepel
Water	30 ml	45 ml
Boter	30 g	45 g
Volledig ei	1	1+1 eierdooier
Broodmeel	350 g	450 g
Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Droge gist	1/2 pakje	3/4 pakje

Programma : TEIG

Het deeg in willekeurige vormen of als volgt voor kaneelrollen bewerken:

Vulling

Gesmolten boter/ Margarine	50 g	100 g
Suiker	50 g	100 g
Gemalen kaneel	1/1 theelepels	3/4 theelepel
Glazuur naar believen		

Het deeg uit het reservoir halen en goed doorkneden.

Op een met meel bestrooid werkvlak tot een rechthoek uitrollen en de botercreme op het deeg verdelen. Suiker en kaneel mengen en op de boter verdelen.

Van de brede kant beginnend uitrollen. De kanten goed invouwen.

De rollen in stukken snijden en op een bakblik leggen zodat ze elkaar niet raken.

Gedurende 40 minuten laten rusten.

Gedurende 20(25 minuten op 190°C in een voorverwarmde bakoven bakken.

Met glazuur bestrijken terwijl ze nog warm zijn.

Vlokkerollen

Ingrediënten voor	9 stuks	12 stuks
Water	325 ml	430 ml
Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
Boter of margarine	30 g	40 g
Zuiver lecithinepoeder*	5 g	8 g
Broodmeel	400 g	600 g
Havervlokken	75 g	100 g
Suiker	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	3/4 pakje	1 pakje

Programma: TEIG

Het deeg uit het reservoir nemen als het programma beëindigd is.

Het deeg kneden en rollen vormen die opnieuw gekneed moeten worden.

Op 200 °C in een voorverwarmde oven bakken.

* Zuivere lecithine is een natuurlijke emulgator die het volume van het brood vergroot, het zachte deel zachter en lichter maakt en het langer vers houdt.

MARMELADE

Het is gemakkelijk om met de broodbakmachine marmelade te maken.

Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, peren, perziken en andere vruchten met een harde pel schillen. Steeds precies de aangegeven hoeveelheden gebruiken, aangezien deze speciaal op het marmeladeprogramma afgestemd zijn. Anders kan de marmelade te vroeg koken of overkoken.

De vruchten wegen en in kleine stukjes snijden max. 1cm).

2:1 gelerende suiker in de opgegeven hoeveelheid toevoegen. In geen geval normale suiker of 1:1 gelerende suiker toevoegen, aangezien de marmelade anders niet dik genoeg is.

De vruchten met de suiker vermengen en het programma starten. Het programma verloopt volledig automatisch.

Na 1 uur en 20 minuten weerklinkt het akoestisch signaal en kan de marmelade in bokalen gevuld worden. De bokalen goed sluiten.

Aardbeienmarmelade

Gewassen en gereinigde verse aardbeien, ofwel in kleine stukjes gesneden of gepureerd	900 g
2:1 gelerende suiker	500 g
Citroensap	1 eetlepel

Alle ingrediënten in het reservoir met een kunststofspatel vermengen.

Het programma MARMELADE kiezen en starten.

De suikerresten op het reservoir met een schraper verwijderen.

Als het akoestisch signaal weerklinkt, het reservoir met handschoenen uit het apparaat halen.

Marmelade in de bokalen vullen en goed sluiten.

Bessenmarmelade

Ontdooide diepvriesbessen	950 g
2:1 gelerende suiker	500 g
Citroensap	

Alle ingrediënten in het reservoir met een kunststofspatel vermengen.

Het programma MARMELADE kiezen en starten.

De suikerresten op het reservoir met een schraper verwijderen.

Als het akoestisch signaal weerklinkt, het reservoir met handschoenen uit het apparaat halen.

Marmelade in de bokalen vullen en goed sluiten.

Sinaasappelmarmelade

Geschilde en dun gesneden sinaasappels	900 g
Geschilde en dun gesneden citroenen	100 g
2:1 gelerende suiker	500 g

De sinaasappels en de citroenen schillen en in stukken snijden.

De suiker toevoegen en alle ingrediënten in het reservoir met een kunststofspatel vermengen.

Het programma MARMELADE kiezen en starten.

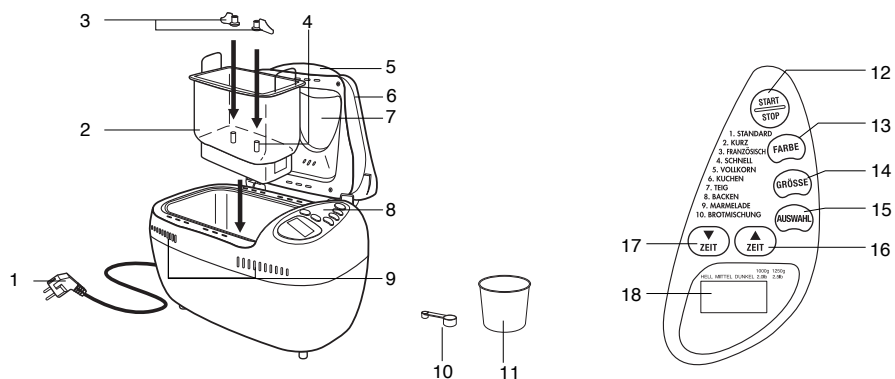
De suikerresten op het reservoir met een schraper verwijderen.

Als het akoestisch signaal weerklinkt, het reservoir met handschoenen uit het apparaat halen.

Marmelade in de bokalen vullen en goed sluiten.

NÁVOD K POUŽITÍ BA123 PROFÍ -AUTOMATICKÁ PEKÁRNA CHLEBA

Milá zákaznice, milý zákazník, přečtěte si prosím pozorně návod k použití předtím, než přístroj připojíte do sítě, abyste se vyvarovali škod kvůli nesprávnému použití. Obzvláště dbejte bezpečnostních upozornění. Pokud budete tento přístroj předávat třetím osobám, musíte předat také tento návod k použití.

VYBAVENÍ

1. Kabel napájení se zástrčkou
2. Forma na pečení
3. Hák na hnětení
4. Poháněcí hřídel
5. Držadlo
6. Víko
7. Pozorovací okénko
8. Ovládací panel
9. Větrací otvory
10. Odměrná lžice
11. Odměrný kelímeček

Ovládací panel:

12. Tlačítko START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT)
13. Tlačítko FARBE (BARVA)
14. Tlačítko GRÖÖBE (VELIKOST)
15. Tlačítko AUSWAHL (VÝBĚR)
16. Tlačítko ZEIT ▲ (ČAS)
17. Tlačítko ZEIT ▼ (ČAS)
18. LCD - displej

BIZTONSÁGI ELOIRASOK

- A helytelen és szakszerűtlen kezelés a készülék üzemzavarát és a felhasználó sérülését okozhatja.
- A készüléket csak eredeti rendeltetésének megfelelően szabad használni. A nem rendeltetészerű használat vagy a helytelen kezelés esetén a gyártó az esetlegesen fellépő károkért nem tud felelősséget vállalni.
- Mielőtt a készüléket a hálózathoz csatlakoztatnánk, ellenőrizzük, hogy a hálózati áram jellemzői és feszültsége megfelelnek-e a készülék adattábláján megadottaknak.
- A készüléket és a hálózati csatlakozót ne tegyük vízbe vagy egyéb folyadékba. Ha a készülék ennek ellenére mégis vízbe esik, azonnal húzzuk ki a hálózati csatlakozót és a készüléket az újabb használatbavétel előtt ellenőriztessük szakemberrel. **Ellenkező esetben életveszélyes áramütésnek tehetjük ki magunkat!**
- Tilos házilag a készülékház megnyitásával próbálkoznunk!
- Ne dugjunk be a készülék belsejébe semmilyen tárgyat.
- Ne használjuk a készüléket nedves kézzel, vagy nedves talajon, vagy nedves környezetben.
- A hálózati csatlakozódugaszt tilos vizes vagy nedves kézzel megfogni.
- Rendszeresen ellenőrizzük a hálózati csatlakozókábelt és csatlakozódugaszt, hogy nincsenek-e rajtuk sérülések. Amennyiben ilyen sérüléseket felfedezünk, feltétlenül cseréltesük ki a kábelt és a dugaszt a gyártóval, illetve képzett szakemberrel, hogy a kockázatokat elkerüljük.

- Ne vegyük használatba a készüléket, ha a hálózati csatlakozókábelen vagy a csatlakozódugason sérülések láthatók, vagy ha a készülék a földre esett, vagy egyéb módon megsérült. Ilyen esetben a készüléket ellenőrzésre és esetleges javításra vigyük szakemberhez.
- Semmiképpen ne próbálkozzunk a készülék házilagos megjavításával. **Ez áramütés veszélyével járhat!**
- Ne vezessük a hálózati csatlakozókábelt éles peremeken keresztül, és tartsuk azt távol forró tárgyaktól és a nyílt lángtól. A hálózati csatlakozókábelt mindig a csatlakozódugasznál fogva húzzuk ki az aljzatból.
- Kiegészítő védelmet nyújt egy legfeljebb 30 mA névleges kioldási áramerősségű hibaáram-védőberendezés beépítése. Ezzel kapcsolatban kérje ki villanyszerelőjének tanácsát.
- A kábelt és az esetleg szükséges hosszabítókábel úgy vezessük, hogy ne legyen lehetőség annak megrántására, illetve arra, hogy valaki rálépjen.
- Amennyiben hosszabítókábel használunk, ennek alkalmasnak kell lennie a megfelelő teljesítmény átvitelére, mert ellenkező esetben a kábel és/vagy az aljzat túlforrósodhat.
- A készülék nem alkalmas sem az üzemi használatra, sem a szabadban történő használatra.
- A készüléket használat közben ne hagyjuk felügyelet nélkül.
- A gyermekek nem képesek azoknak a veszélyeknek a felismerésére, amelyek a villamos berendezések szakszerűtlen használatából származnak. Éppen ezért ne engedjük meg a gyermekeknek, hogy a villamos háztartási eszközöket felügyelet nélkül használják.
- Ha a készülék nincs használatban, valamint ha azt tisztítani akarjuk, húzzuk ki az aljzatból a hálózati csatlakozódugaszt.
- **Vigyázat!** A készülék mindaddig áram alatt van, amíg a hálózathoz van csatlakoztatva.
- A hálózati csatlakozó kihúzása előtt kapcsoljuk ki a készüléket.
- A készüléket nem szabad a hálózati csatlakozó kábelnél fogva vinni.

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTÍ

- Než začnete vyndávat formu z přístroje, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nebezpečí popálení! Pečící forma se výrazně zahřívá. Při vytažení formy z přístroje vždy používejte ochranné rukavice nebo hadříky. Nechte vychladnout všechny kovové díly, dříve než se jich dotknete.
- Nedotýkejte se žádných pohyblivých součástí!
- Nepohybujte s přístrojem, pokud je naplněn tekutinami.
- Během provozu a nějakou chvíli poté ponechte kolem automatického pečícího přístroje bezpečnou vzdálenost 5 cm. Přístroj se během provozu zvenku zahřívá. Vzduch vycházející z vývodů pro páru je velmi horký.
- Součásti automatického pečícího přístroje nejsou určeny k umývání v myčce nádobí a musí být umyty ručně (viz ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA).
- Pokud je přístroj v provozu, nikdy ho nenechte bez dozoru, ani pokud běží v režimu časového spínače (Timer).
- Během provozu přístroj nepřikrývejte.
- Nikdy nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů. Nebezpečí vzplanutí!
- Nikdy nevyndávejte potraviny z automatického pečícího přístroje, pokud je tato zapojena, nebo pokud je zástrčka v zásuvce.
- Do přístroje nevkládejte nadměrně objemné potraviny, kovové folie, balící či podobné materiály.
- Než vytáhněte formu z přístroje, vytáhněte el. zástrčku ze zásuvky.
- Nebezpečí popálení! Forma na pečení se značně zahřívá.

VHODNOST POUŽITÍ PŘÍSTROJE

- Tento automatický přístroj na pečení můžete použít na:
 - ⇒ přípravu chleba z předpřipraveného těsta. Recepty jsou většinou přiloženy na balení polotovárů.

- ⇒ přípravu chleba podle receptů přiložených k tomuto přístroji. V knihupectvích jsou k dostání speciální knihy na toto téma. Tento automatický přístroj na pečení je vybaven k hnětení, úpravě a pečení.
- ⇒ hnětení těsta (např. na těstoviny, sladkosti, koláče)
- ⇒ vaření džemů a marmelád.
- ⇒ Tento automatický přístroj na pečení je vhodný pro pečení chleba o maximální váze 1 250 g. Nevkládejte do formy (2) větší, než toto množství materiálu, včetně tekutin.

INFORMACE K PŘÍSTROJŮM K VÝROBĚ CHLEBA

- Hlavní výhodou tohoto přístroje k výrobě chleba je, že veškeré hnětení, kynutí a pečení se odehrává v samostatné jednotce, která šetří místo. Tento přístroj Vám bude připravovat skvělé bochníky, znova a znova, pokud se budete řídit instrukcemi a několika základními pravidly..

VYBAVENÍ

- 2 lopatky na hnětení (3)
- 1 odměrný kalíšek (11)
- 1 odměrná lžice (10)
- Množství cukru, oleje a některých dalších ingrediencí jsou odměřovány pomocí těchto jednotek:
15 ml = polévková lžice
5 ml = čajová lžička
- Než mohou pohonně zuby správně pohnět lopatky na hnětení, je třeba správně vložit pekáč (2) do přístroje. Poté vložte lopatky na hnětení (3). Není důležité, kterým směrem se budou točit. Otáčejte je, až se zaklapnou do pohaněcích hřídelí.

OVLADAČE

- **START/STOP (SPUSTIT/YPNOU) (12):** Zapne program. Program zastavíte stisknutím tohoto tlačítka na 3 sekundy. Poté se přístroj vynuluje a nastaví na program 1.
- **FARBE (BARVA) (13):** Stisknutím tohoto tlačítka vyberete barvu kůrky – světlou, střední a tmavou. Šipka na LCD displeji (16) ukáže Vámi vybranou barvu.
POZNÁMKA: Výběr barvy kůrky není možný při programu BREADMIX (program pro přípravu chleba z polotovarových směsí na pečení chleba)
- **GRÖBE (VELIKOST) (14):** Zvolte mezi velikostmi bochníku dvě libry (cca 1 000 g) a dvě a půl libry (cca 1 250 g). Malá šipka se posune a bude ukazovat vámi zvolenou velikost.
- **AUSWAHL (VÝBĚR) (15):** Hlavní ovladač výběru. Opětovným stisknutím projdete všemi programy.
- **ZEIT ▲ (ČAS) (16):** Výběr času (zvýšení)
- **ZEIT ▼ (ČAS) (17):** Výběr času (snížení)

PROGRAMY

- **STANDARD (ZÁKLADNÍ):** Toto je program, který se objeví jako první, poté co je přístroj poprvé zapnut. Je to dobrý, všestranný program pro bílý nebo tmavý chleba. Tento program se hodí pro většinu receptů.
- **KURZ (KRÁTKÝ):** Používá kratší kroky a připraví chléb v kratším čase.
POZNÁMKA: V tomto režimu není možno zvolit velikost chleba.
- **FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ):** Toto nastavení je o něco delší, než STANDARD (ZÁKLADNÍ) program, neboť prodlužuje hnětení a kynutí a zajišťuje „vzdušnou“ strukturu, charakteristickou pro francouzský chléb.
POZNÁMKA: V tomto režimu nemůže být měněna velikost bochníku.
- **SCHNELL (RYCHLÝ):** Tento program je podobný programu KURZ (KRÁTKÝ), kroky jsou kratší za účelem zkrácení doby pečení.
POZNÁMKA: V tomto režimu nemůže být měněna velikost bochníku. SCHNELL (RYCHLÝ) program je dobrý pro bezlepkové recepty.
- **VOLLKORN (CELOZRNÝ):** Tento režim prodlužuje časy hnětení a kynutí, čímž zaručuje lepší výsledky při pečení celozrné nebo hrubé mouky, která má nižší obsah lepku.

- **KUCHEN (KOLÁČ):** Program pro přípravu koláčů. Poznámka: Ovládání barvy kůrky je v tomto programu k dispozici.
- **TEIG (TĚSTO):** Provede všechny kroky hnětení a kynutí, ale vynechá cyklus pečení.
POZNÁMKA: Výběr barvy kůrky a velikosti bochníku nejsou k dispozici.
- **BACKEN (PEČENÍ):** Samostatný cyklus pečení. Vhodný pro sladký chléb, pečení předpřipraveného těsta atd.
- **MARMLADE (MARMELÁDA):** Míchací a ohřívací program, ideální pro přípravu marmelád.
- **BROTMITCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA):** Program, který byl speciálně připraven pro pečení polotovarových balených směsí pro pečení chleba.

PŘÍSDA

- Nejdůležitější částí pečení chleba je pečlivý výběr přísad. Držte se této jednoduché zásady: Nejlepší přísady - nejlepší výsledek, nekvalitní přísady - nekvalitní přísady – nedobry výsledek. Například: Pokud ve staré nádobě byla smíchána dobrá mouka, kvalitní droždí a studená voda, směs správně nakyne! Žádná z činností přístroje na pečení nebrání nakynutí těsta. Pokud Váš bochník správně nenakyne, pak jistě není na vině přístroj. Pravděpodobně se jedná o problém s přísadami. Abychom ušetřili Váš čas, zahrnuli jsme informaci o každé důležité přísadě při pečení chleba.
- **MOUKA:** Při přípravě chleba je v mouce nejdůležitějším prvkem bílkovina zvaná lepek, což je přírodní látka, která dává těstu schopnost držet tvar a zadržovat kysličník uhličitý, vyprodukovaný droždím. Termín „silné těsto“ znamená, že má vysoký obsah lepku. Jeho mouka byla pravděpodobně umleta z tvrdé pšenice, která je obzvláště vhodná pro přípravu chleba.
- **TMAVÁ MOUKA (nebo FARMÁŘSKÁ MOUKA):** Tmavá mouka obsahuje cca 85% pšeničných jader. Většina otrub z pšeničných zm byla odstraněna. Bochníky vyrobené z tmavé mouky bývají menší než bochníky bílé kvůli nižšímu obsahu lepku, ale mívají více chuti a struktury. Pokud nakupujete tento druh mouky, pak lepší výsledek dosáhnete s jemně mletou moukou.
- **CELOZRNÁ MOUKA:** Tento druh mouky obsahuje všechny původní pšeničné zrna, včetně otrub, tj. tuhé vnější slupky, která je vynikajícím zdrojem vlákniny. Stejně tak, jako u tmavé mouky, i zde byste měli vybírat velmi jemně mletý druh, k použití ve Vašem přístroji na přípravu chleba. Otruby v celozrné mouce umírňují uvolňování lepku, takže celozrné bochníky bývají menší a hustší než bílý druh chleba.
- **DROŽDÍ** jsou živé organismy, které se v těstu rozmnožují. Produkuje bublinky kysličníku uhličitého, které způsobují kynutí těsta. Pro přípravu chleba v přístroji je nejlepší použít suché droždí, které je k dostání v pytlíku. Toto droždí nezávisí na cukru, takže je lehčí snížit množství cukru, bez nežádoucích účinků. Vyhněte se použití droždí v tubách nebo plechovkách, neboť toto po otevření působí slaběji. Droždí v pytlíku je velmi citlivé na vlhkost, neskladujte částečně použité pytlíky déle než den.
- **SŮL** dodává chlebu chuť, ovšem může být použito také k pozastavení zvláště silného droždí.
- **MÁSLO** (nebo tuk) zlepšuje chuť a změkčuje chleba. Alternativami k máslu jsou margarín nebo olivový olej. Nepoužívejte nízkotučné pomazánky, neboť tyto mohou obsahovat jen okolo 40% tuku a nebudou působit stejně.
- **CUKR** dodává chlebu chuť a způsobuje tmavost kůrky. Poznámka: Většina droždí v pytlíku je aktivní nezávisle na cukru.
- **VODA:** Pokud možno, používejte měkkou vodu. Ovšem přístroj připraví dobrý chléb i s tvrdou vodou. Na téma teploty vody se vede mnoho diskusí. Odpověď je jednoduchá: Pokud ponoříte ruku do vody, a cítíte chlad, pak je teplota vody správná. Není třeba vodu předem ohřívát. Pokud se obáváte, že voda je z kohoutku příliš studená, nechte ji hodinu před použitím odestát v místnosti. Zahřívání vody by mohlo předčasně zabit droždí. Při přípravě chleba je v mouce nejdůležitějším prvkem bílkovina zvaná lepek, což je přírodní látka, která dává těstu schopnost držet tvar a zadržovat kysličník uhličitý, vyprodukovaný droždím. Termín „silné těsto“ znamená, že má vysoký obsah lepku.

- **DALŠÍMI PŘÍPADAMI** může být cokoli od sušeného ovoce, sýra, vajec, ořechů nebo jogurtu až po obilniny jako žito, kukuřice, nebo celá řada bylin a koření. Pro nejlepší výsledek je třeba držet se několika zásad. Vždy hleďte na obsah vlhkosti a správně ho nastavte. Věci jako sýr, mléko a čerstvé ovoce obsahují dosti vody, což ovlivní vzhled hotového bochníku. Pro začátek se můžete držet suchých náhrad, jako Parmezánský sýr, sušené mléko nebo sušené ovoce. Poté, co s přístrojem budete mít více zkušeností, budete moci správně odhadnout jestli těsto vypadá příliš suché nebo vlhké a můžete během přípravy přidat vodu nebo mouku. Berte v úvahu obsah soli v přísadách. Sůl může pozastavit kvasinky. Nakonec, pokud jsou přísady vlhké, jako jogurt, nebo práškové, jako sušené bylinky, měly by být do směsi přidány na začátku přípravy. Pro přidání věcí jako ořechů nebo sušeného ovoce je vyhrazen čas, kdy přístroj začne pípat a upozorní Vás tak, že je tyto věci třeba přidat do těsta. Informace kdy je možné očekávat pípání, se nachází v *TABULCE*.
- **PROSTŘEDÍ:** V neposlední řadě je jedním z důležitých faktorů prostředí ve kterém je chleba připravován. Přístroj na přípravu chleba může pracovat ve velmi širokém rozpětí teplot. Ovšem mezi chlebem připraveným ve velmi chladné místnosti a chlebem připraveným v místnosti velmi teplé bude cca 15% rozdíl ve velikosti. Přístroj na přípravu chleba neumísťujte v místě, kde je průvan. Přístroj sice těstu zajišťuje určitou ochranu před průvanem, ale jen omezenou. Pokud je v místnosti vysoká vlhkost, pak nízká teplota může ovlivnit bochník. Jako všeobecné pravidlo platí, že pokud je Vám v místnosti příjemně, je to vhodné prostředí pro Váš přístroj na přípravu chleba.

ÚSCHOVA VAŠEHO CHLEBA

- Domácí chléb neobsahuje umělé konzervační látky. Nicméně, pokud chléb skladujete v čisté, vzduchotěsné nádobě v lednici, měl by vydržet 5-7 dní. Chléb je možno skladovat také v mrazničce, ale než ho do ní vložíte (v polyetylenovém sáčku), nechte bochník vychladnout.

VÁŠ PRVNÍ BOCHNIK CHLEBA

- Následující recept je na základní bílý bochník chleba. Přestože možná obvykle nejíte bílý chléb, důrazně doporučujeme, abyste tento upekli jako první, neboť je jeho příprava nejjednodušší.
- Následujte kroky v přesném pořadí, tak, jak jsou popsány na následující straně. Pro přípravu dvoulibrového (1000 g) bochníku budete potřebovat následující přísady:

Voda	310 ml
Silná mouka pro bílý chléb	560 g
Cukr	2 lžice
Máslo nebo margarín	2 lžice
Sůl	2 lžice
Droždí (v sáčku)	2 1/2 lžice (obvykle 1 1/2 7 g sáčku)
- Na odměření mouky použijte dobrou kuchyňskou váhu. Pro tekutinu použijte odměrný kalíšek (10), nebo, pokud dáte přednost, jinou odměrnou nádobu měřící v mililitrech.

NEŽ PŘÍSTROJ SPUSTÍTE POPRVÉ

- Odstraňte veškerý balicí materiál.
- Přístroj očistěte, než ho poprvé použijete (viz *ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA*)
- Při prvním použití se může objevit slabý dým a zápach. Jsou spalovány zbytky z výrobního procesu, které ulpěly na povrchu přístroje.

PROVOZ

- Vyjměte oběma rukama formu na pečení (2) z přístroje navrch. Připojte dva háky na hnětení (malý a velký) (3) na poháněcí hřídele (4) na spodku formy na pečení (2). Ověřte, zda háky na hnětení (3) správně zapadly.
- Naplňte formu na pečení (2) přísadami (viz kapitolu *KOŘENÍ a RECEPTY*). Je zcela nezbytné, abyste přísady přidali do formy na pečení (2) dříve než formu vložíte do automatického přístroje na pečení. Jinak by se přístroj zašpinil, nebo by došlo k poškození ohřívacích drátů.

- Naplňte formu na pečení (2) přísadami v určeném pořadí. Nejprve přidejte tekutinu, pak mouku. Cukr a sůl je nejlepší rozprostřít kolem okraje mouky. Pro droždí udělejte v mouce důlek. Prosím, dbejte na to, aby droždí v tuto chvíli nepřišlo do kontaktu se solí nebo tekutinou.
- Vložte formu na pečení (2) do přístroje. Ujistěte se, že zaklapla s charakteristickým zvukem cvaknutí. Uzavřete poklop (6).
- Připojte zástrčku napájení (1) do zásuvky.
- Je zobrazen program **STANDARD (ZÁKLADNÍ)**:
Čas pečení: 3:30 hod.
FARBE (BARVA): Střední
GRÖSSE (VELIKOST): 2 libry (1 000g)
- Výběr jiného programu: Držte stisknuté tlačítko **AUSWAHL (VÝBĚR)** (15), dokud se na LCD displeji (18) nezobrazí číslo požadovaného programu.
- Vyberte, prosím, také požadovaná nastavení pomocí tlačítek **GRÖSSE (VELIKOST)** (14) a **FARBE (BARVA)** (13) (viz oddíl *TABULKY*).
- Nyní můžete nastavit funkci **ZEIT (ČAS)** (viz oddíl Použití Časového spínače).
- Stiskněte tlačítko **START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT)** (12). Přístroj nyní začne ohřívat těsto na pokojovou teplotu. Poté začnou háky na hnětení (3) hníst těsto.
- Běh programu právě započal. Čas zbývající do konce je zobrazen na LCD displeji (18). Automatický přístroj na pečení nyní provede různé rutinní činnosti. Hnětení, zpracování a pečení, v závislosti na vybraném programu.
- Při procesu hnětení jsou přísady během několika minut smíšeny. Během hnětení je zcela normální, že se přístroj chvěje a vydává zvuky.
- Poté přístroj začne zpracovávat těsto. Během této doby začne pracovat droždí a pozorovací okénko (7) se může poněkud zamlít.
- Pokud přístroj vydává dým, ponechte poklop (6) uzavřený. Vytáhněte zástrčku (1) ze zásuvky. V žádném případě nepotírejte kynoucí těsto vodou. Dým se může tvořit, pokud těsto přeteklo přes okraj formy (2) a vyteklo na ohřívací závity.
- Abyste dosáhli co nejlepšího výsledku s pečením, neotvírejte během pečení přístroj, pokud je to možné. Průběh pečení můžete sledovat pozorovacím okénkem (7).
- Po jedné třetině času zazní signál, pokud jste spustili jeden z těchto programů: **STANDARD (ZÁKLADNÍ), KURZ (KRÁTKÝ), FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ), VOLLKORN (CELOZRNÝ), KUCHEN (KOLÁČ), TEIG (TĚSTO) a BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)** (viz oddíl *TABULKY*). Tento signál oznamuje správný čas pro přidání doplňků, jako ořechů apod. Otevřete opatrně poklop (6), přidejte přísady a poklop (6) opět zavřete. Prosím, dávejte pozor na vycházející páru!
- Poté, co nastavený program celý proběhne, LCD displej (18) ukazuje *0:00*. Chléb je nyní zcela upečen.
- Vytáhněte zástrčku (1) ze zásuvky.
- Otevřete poklop (6). Pomocí ochranných rukavic vysuňte formu na pečení (2) z přístroje.
Pozor: Forma na pečení (2) je velmi horká! Opět, dejte prosím pozor na stoupající páru!
- Položte formu na pečení (2) na teplovzdušnou podložku, nikdy přímo na stůl, nebo na plastický povrch.
- Než vyndáte chléb z formy na pečení (2), nechte tuto formu na pečení (2) ještě cca 5 minut v přístroji. Poté formu na pečení (2) vytáhněte z přístroje. Chléb uvolníte jemným zatřesením.
- Pokud nevyndáte chléb dříve, přístroj ho bude udržovat hodinu teplý.
- Pokud jsou háky na hnětení (3) stále zaklesnuty v chlebu, můžete je odstranit pomocí tupého předmětu. Používejte, prosím, vždy dřevěné předměty, abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu na hácích na hnětení (3).
- Zhruba po 30 minutách chlazení se chléb může poněkud zprohýbat.

POUŽITÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE

- Nejběžnější použití časového spínače je použití k přípravě bochníku přes noc, tak, aby byl hotov ráno. Poté, co jste vybrali požadovaný program, jednoduše stiskněte tlačítko **ZEIT ▲ (ČAS)** (16) nebo tlačítko **ZEIT ▼ (ČAS)** (17) na ovládacím panelu a číslo na displeji se zvýší o deset minut. Tímto způsobem můžete oddálit konec programu, podle Vašeho přání. Důležité je vědět, že to co je zobrazeno na displeji, je čas, který zbývá od stisknutí tlačítka **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUIT)** (12) do chvíle, kdy je chléb hotov. Například: Po vybrání požadovaného programu stiskněte tlačítko **ZEIT ▲ (ČAS)** (16) **ZEIT ▼ (ČAS)** (17) dokavad na displeji nesvíí 5:00. Pak stiskněte **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUIT)** (12). Do chvíle než bude chléb hotov zbývá 5 hodin. Pokud stisknete pravé tlačítko **ZEIT ▲ (ČAS)** (16) vícekrát, a na displeji bude zobrazeno např. 8:10, znamená to, že chléb bude hotov za 8 hodin a 10 minut. Tlačítko **ZEIT (ČAS)** (pravé/levé) můžete stisknout a držet, aby se čas rychle přetočil na Vámi požadované nastavení. Můžete nastavit maximálně 13 hodin.
- **POZNÁMKY:** Poté, co jste stisknuli **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUIT)** (12), není již možno časový spínač nastavit jinak. Pokud potřebujete časový spínač vynulovat, stiskněte **START/STOP (SPUSTIT / VYPNOUIT)** (12) na 3 sekundy, čímž se přístroj vynuluje, a Vy můžete znovu nastavit program a čas zpoždění. Poznámka: Není vhodné tak činit, pokud je již dokončeno hnětení. Pokud používáte časový spínač, nepoužívejte rychle se kazící přísady, jako mléko nebo vejce, neboť se mohou během čekání ve formě na chléb (2) zkazit. Není možno nastavit čas na menší hodnotu než je čas zpracování.

CISTENÍ A UDRŽBA

- Kromě těchto instrukcí je třeba dbát upozornění týkajících se bezpečnosti
- Než začnete přístroj čistit, nechte ho zcela vychladnout.
- Pokud je to nutné, vyjměte formu na pečení (2) z přístroje a odstraňte háky na hnětení (3) z poháněcích hřídelí (4). Forma na pečení (2) a háky na hnětení (3) mají na sobě nepřilnavou vrstvu. To ulehčuje čištění. Forma na pečení (2) a háky na hnětení (3) očistěte jemným čisticím prostředkem a horkou vodou.
- Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky, drhnuocí nástroje nebo škrabací houby. Pokud jsou háky na hnětení (3) obaleny, nebo nejdou odstranit z poháněcích hřídelí (4), naplňte formu na pečení (2) horkou vodou. Zkuste znovu za 30 minut. Před zavedením do přístroje součásti dobře osušte.
- Forma na pečení (2) a háky na hnětení (3) nejsou určeny k čištění v myčce na nádobí.
- Neponořujte formu na pečení do vody. Mohlo by to poškodit ochranu na spodku.
- Otrěte pečicí části a kryt vlhkým hadrem a zcela je osušte.

ŠASTO Kladené DOTAZY

- **Otázka:** Po stisknutí **START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUIT)** nezačal běžet motor.
Odpověď: Nemusí tomu tak být. Všechny programy začínou předeřhřivacím krokem, kdy se všechny přísady nejprve zahřejí na správnou teplotu, než začne proces.
- **Otázka:** Přístroj uprostřed procesu náhle začal pípat.
Odpověď: Toto je signál k přidání dalších přísad, jako ovoce či ořechů. Některé recepty vyžadují speciální přísady. Pro obsáhlejší informaci se obraťte na patřičný recept.
- **Otázka:** Po prvním bochníku jsem se hned pokusil upéct další, ale přístroj se nespustil.
Odpověď: Přístroj musí zcela vychladnout, než bude připravovat další bochníky.

PROBLÉMY

- **Pokleslé bochníky:** Mnohdy se stane, že těsto dobře nakyne a poté, na začátku pečení, poklesne. Většinou je to proto, že těsto nebylo dostatečně silné. Dokud droždí produkuje plyn, slabé těsto drží tvar, ale jakmile jsou pečením kvasinky zabity, bochník může svou vlastní tíhou poklesnout. Směs je příliš slabá díky přílišnému obsahu vody.
 - ⇒ Příliš mnoho vody / nedostatek mouky. To učiní těsto nepevným. Těsto by mělo být měkké ale pevné.

- ⇒ Některé značky mohou potřebovat jistou úpravu množství přísad. Některé mouky vstřebávají méně vody než jiné. V takovém případě přidejte 50 g mouky navíc, těsto tak zpevníte.
- **Plynné bubliny vyprodukované droždím unikají!** Těsto bez lepku je jako voda bez mýdla. Nelze v něm vytvořit bubliny.
 - ⇒ Mouka, kterou používáte pravděpodobně neobsahuje dostatek lepku, abyste mohli vyrobit dobré těsto.
- **Droždí je mrtvé, nebo vyhaslé.**
 - ⇒ Pokud použijete teplou vodu, droždí se může vyčerpat dříve než je ukončen proces kynutí. Voda z kohoutku obvykle postačí. Buďte zvláště opatrní, aby se droždí nedostalo do kontaktu s vodou, dříve než začne proces míšení. Toto je zvláště důležité, pokud používáte časový spouštěč.
 - ⇒ Na sáčku s droždím ověřte datum trvanlivosti. Pokud je toto datum již blízko, bylo by záhodno koupit ho více.
 - ⇒ Nepoužívejte droždí ze sáčku, který již byl dříve otevřen. Vždy používejte nový sáček.
- **Bochník nenakynul!** Mnoho důvodů, proč bochník nenakynul je uvedeno níže. Ale nejprve vyřaďme ty zřejmé:
 - ⇒ Celozrný a tmavý chléb málokdy nakyne tak jako bílý.
 - ⇒ Přidali jste skutečně droždí? Je snadné na to zapomenout.
 - ⇒ Častou chybou je záměna polévkové lžice za čajovou při odměřování soli. Droždí nebude správně fungovat, pokud přidáte příliš mnoho soli.
 - ⇒ Mouka i droždí musí být v dobrém stavu.
 - ⇒ Směs mohla být příliš suchá. Pokud nutno, přidejte do směsi 1 polévkovou lžici vody. Pokud máte pocit, že byste měli přidat droždí, pak přidejte jen 1 čajovou lžičku – ne více.
- **Bochník příliš nakynul a přilepil se k víku!**
 - ⇒ Většinou je příčina v přidání příliš mnoho droždí, vody nebo mouky, nebo v opomenutí přidat sůl. Sůl udržuje droždí pod kontrolou – bez ní by bochník mohl překynout.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí : 230V~ 50Hz
 Příkon : 1000 W

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před expedicí jsou naše přístroje podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud by se i přes všechnu péči při výrobě nebo přepravě objevila závada, prosíme vás, abyste přístroj přinesli zpět ke svému prodejci. Kromě zákonných nároků na záruční plnění má kupující následující nárok na záruku dle své volby:

Na prodáváný přístroj poskytujeme 2 roky záruky, začínající dnem prodeje. V tomto období odstraňujeme zdarma všechny nedostatky, které se prokazatelně vztahují na vady materiálu nebo výrobní vady, a to buď opravou nebo výměnou.

Na závady v důsledku nesprávného zacházení s přístrojem a vady, které vznikly kvůli zásahům a opravám třetích osob, nebo montáží cizích dílů, se tato záruka nevztahuje.

PRÍLOHA – TABULKA TRVÁNÍ FÁZÍ PŘIPRAVY

Číslo programu	1	2	3	4
Název programu	STANDARD	KURZ	FRANZÖSISCH	SCHNELL
	2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g			
	3:30 3:40	1:58	3:50	1:52
Předehřívání :	20 min 17 min	5 min	22 min	3 min
Mélanger :	3 min	3 min	3 min	3 min
Hnětení 1 :	2 min	2 min	2 min	2 min
Hnětení 2 : Ohřívání při 25°C.	13 min Signál při 1:33	20 min Signál při 1:33	21 min Signál při 3:12.	5 min
Kynutí 1 Ohřívání zap./vyp. při 25°C	45 min	-	45 min	-
Kynutí 2	19 min	7 min	26 min	7 min
Kynutí 3	46 min	26 min	51 min	27 min
Pečení :	62 min 55 min	55 min	65 min	65 min
Udržování teploty :	60 min	60 min	60 min	
Naprogramování časového spínače	13 hod	-	13 hod	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN	KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	BROT-MISCHUNG
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250 g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 min 37 min		22 min	-	15 min min	22 min 11 min
3 min	3.5 min	3 min	-	45 min min Ohřívání	3 min
2 min	20 min Signál pro vložení ovoce 1:49	2 min	-	Doba odpočinku: 20 min	2 min
13 min		16 min Signál pro vložení ovoce 1:12	-	Terminé	13 min Signál pro vložení ovoce 2:45
45 min		-	-		45 min
19 min		45 min	-		19 min
36 min		22 min	-		40 min
62 min 55 min	80 min plus 60 min čas odpočinku	-	60 min		56 min
60 min		-	60 min		60 min
13 hod		13 hod	13 hod		13 hod

RECEPTY

Bílý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Pšeničná krupice	150 g	200 g
Mouka	350 g	500 g
Droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ) nebo KURZ (KRÁTKÝ) (pro rychlou přípravu)

Francouzský bílý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	525 g	700 g
Pšeničná krupice	75 g	100 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: FRANZÖSISCH (FRANZOUSKÝ) nebo KURZ (KRÁTKÝ) (pro rychlou přípravu)

Oříško-rozinkový chléb

Tip: Rozinky a ořechy přidejte po zvukovém signálu

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda nebo Mléko	275 ml	350 ml
Máslo nebo margarín	30 g	40 g
Sůl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Cukr	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Mouka	500 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení
Rozinky	50 g	50 g
Mleté vlašské ořechy	40 g	60 g

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Italský bílý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	570 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Rostlinný olej	1 polévková lžice	1,5 polévkové lžice
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	475 g	650 g
Krupice	100 g	150 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Makový chléb

Tip: Před posledním kynutím otevřete krátce poklop, těsto potřete vodou a posypte mákem.

Mák lehce zmačkejte rukama.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	570 ml
Mouka	500 g	670 g
Krupice	75 g	130 g
Cukr	1,5 čajové lžičky	
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Celý mletý mák	50 g	75 g
Nastrouhaný muškátový oříšek	1 špetka	2 špetky
Máslo	15 g	20 g
Strouhaný parmazán	1 polévková lžice	1,5 polévkové lžice
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Ovesný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Máslo nebo margarín	25 g	30 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Tmavý cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Ovesné vločky	150 g	200 g
Mouka	375 g	550 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Chléb s podmáslím

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	375 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	500 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ)

Hrubý bílý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mléko	275 ml	350 ml
Máslo nebo margarín	25 g	30 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	500 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Celozrný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Máslo nebo margarín	25 g	35 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	270 g	380 g
Celozrná mouka	270 g	380 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Rozinkový chléb

Tip:

Rozinky nebo jiné suché ovoce přidejte po zvukovém signálu během druhé fáze hnětení.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	275 ml	350 ml
Máslo nebo margarín	30 g	40 g
Sůl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Med	1 čajová lžička	2 čajové lžičky
Mouka	500 g	650 g
Skořice	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení
Rozinky/Sušené ovoce	75 g	100 g

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Hrubozrný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	300 ml	450 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušený pšeničný kvásek	25 g	40 g
Mouka	500 g	670 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: FRANZÖSISCH (FRANCOUZSKÝ)

Upozornění:

Kvásek zlepšuje vlastnosti, čerstvost a chuť těsta.

Je jemnější než žitný kvásek.

Cibulový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1 čajová lžička
Pečená cibule	50 g	75 g
Mouka	540 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Sladký chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Čerstvé mléko	275 ml	400 ml
Máslo nebo margarín	25 g	35 g
Vejce	2	4
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Med	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Mouka	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Bramborový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Máslo nebo margarín	25 g	35 g
Vejce	1	1
Pěchované vařené brambory	150 g	200 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	630 g	780 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Kváskový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Voda	350 ml	450 ml
Koření na chléb	1/2 čajové lžičky	1 čajová lžička
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Žitná mouka	250 g	340 g
Mouka	250 g	340 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Sušený kvas je koncentrovaný a je k dostání v 15 g balení.

Pšeničný grahamový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1 čajová lžička
Máslo nebo margarín	25 g	30 g
Med	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Ocet	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Pšeničná celozrná mouka	500 g	700 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNÝ)

Hrubozrný tmavý chléb

Tip:

Koření může být přidáno buď celé nebo drcené. Před posledním krokem otevřete krátce poklop. Navlhčete těsto a posypte ho ovsem nebo prosem. Pomačkejte lehce rukou.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	450 ml
Žitná mouka	170 g	220 g
Pšeničná celozrná mouka	170 g	220 g
Špaldová mouka	170 g	220 g
Řepný sirup	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Jamajský pepř	1/4 čajové lžičky	1,5 čajové lžičky
Koriandr	1/4 čajové lžičky	1,5 čajové lžičky
Mletý muškátový oříšek	1 špetka	2 špetky
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Žitný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	450 ml
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Žitný slad	10 g	15 g
Žitná mouka	300 g	400 g
Mouka	200 g	260 g
Droždí	1 balení	1,5 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNÝ)

Jablečno-ořechový chléb

Vejce	2
Mléko	40 ml
Olej	4 polévkové lžice
Cukr	1 šálek
Jablko odrůdy Granny Smith, oloupané a nastrouhané	2 šálky
Sekané vlašské ořechy	1 šálek
Mouka	380 g
Jedlá soda	1 čajová lžička
Prášek do pečiva	1 čajová lžička
Sůl	1/2 čajové lžičky
Muškatový oříšek	1/2 čajové lžičky
Skořice	1/2 čajové lžičky

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Irský chléb se sodou

Podmáslí	370 ml
Vejce	2
Kmín	1 čajová lžička
Mouka	500 g
Cukr	1/2 šálku
Jedlá soda	1 polévková lžice
Sůl	1/2 čajové lžičky
Rozinky	1 šálek

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Banánovo ořechový chléb

Mléko	250 ml
Olej	4 čajové lžičky
Banány, oloupané a rozmačkané	2 šálky
Vejce	4
Cukr	1/2 šálku
Tmavý cukr	1/2 šálku
Sekané vlašské ořechy	1 šálek
Mouka	380 g
Jedlá soda	2 čajové lžičky
Sůl	2 čajové lžičky

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Zrný chléb

Mléko	250 ml
Vejce	4
Olej	1/3 čajové lžičky
Cukr	1/4 šálku
Sůl	1 čajová lžička
Mouka	300 g
Kukuřičná mouka	120 g
Prášek do pečiva	5 čajových lžiček

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

CELOZRNNÉ CHLEBY

Sedmiobilný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	500 ml	700 ml
Máslo nebo margarín	30 g	50 g
Sůl	1,5 Čajové lžičky	2 Čajové lžičky
Cukr	1,5 Čajové lžičky	2 čajové lžičky
Ocet	1,5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Celozrná mouka	550 g	750 g
7-zrné vločky	200 g	300 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Bavorský celozrný chléb

Tip:

Místo kmínu můžete použít také 1/2 čajové lžičky (5 g) koriandru, fenyklu nebo anýzu.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	300 ml	360 ml
Pšeničná celozrná mouka	400 g	570 g
Žitná celozrná mouka	125 g	150 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	2 čajové lžičky
Středně velké brambory, vařené a štouchané	100 g	150 g
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Javorový celozrný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Máslo nebo margarín	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Javorový sirup	1,5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Mouka	540 g	260 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Jogurtový celozrný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda nebo Mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Ocet	3/4 polévkové lžice	1 polévková lžice
Pšeničná celozrná mouka	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Otrubový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Máslo nebo margarín	30 g	40 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Pšeničné otruby	75 g	100 g
Pšeničné klíčky	50 g	70 g
Pšeničné klíčky	1 polévková lžice	1,5 polévkové lžice
Pšeničná celozrná mouka	400 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Obilný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	450 ml	650 ml
Pšeničná celozrná mouka	175 g	250 g
Žitná celozrná mouka	175 g	250 g
Hrubě mleté žito	50 g	70 g
Nezralá mletá špalda	50 g	70 g
Mletá pohanka	50 g	70 g
Slunečnicová zma	35 g	50 g
Týklová zma	35 g	50 g
Lněná semena	1 polévková lžice	1,5 polévkové lžice
Sezám	1 polévková lžice	1,5 polévkové lžice
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Med	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Špaldový chléb

Tip:

Před posledním krokem otevřete krátce poklop.

Chléb navlhčete teplou vodou, rozsypte ovesné vločky a rukou roztlačte kmín.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	400 ml	500 ml
Špaldová celozrná mouka	230 g	280 g
Žitná celozrná mouka	180 g	230 g
Hrubě mletá špalda	180 g	180 g
Kukuřičná zma	75 g	100 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušený kvas	3/4 balení	1 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

100% pšeničný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	500 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Med	1 čajová lžička	2 čajové lžičky
Pšeničná celozrná mouka	540 g	760 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Tmavý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	400 ml	450 ml
Žitná celozrná mouka	180 g	180 g
Pšeničná celozrná mouka	230 g	280 g
Černý slad (Barley)*	10 g	15 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Kukuřičná zma	75 g	100 g
Tmavý řepný sirup	3/4 balení	1 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

* Dodá chlebu zevnitř tmavou barvu.

Čistý pšeničný celozrný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Rostlinný olej	1 polévková lžice	1 polévková lžice
Med	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Řepný sirup	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Pšeničná celozrná mouka	500 g	760 g
Pravý pšeničný lepek	3/4 polévkové lžice	1 polévková lžice
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Pivní chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	200 ml	225 ml
Pivo	200 ml	225 ml
Pšeničná celozrná mouka	230 g	280 g
Pohanková mouka	180 g	180 g
Špaldová celozrná mouka	180 g	180 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sezam	50 g	75 g
Černý slad (Barley)*	5 g	10 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení
Sušený kvas	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

RŮZNÉ PEČENÉ POCHUTINY**Barevný snídaňový chléb**

Tip:

Křupavé müsli můžete nahradit čokoládovým nebo jiným müsli.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mléko	250 ml	330 ml
Mouka	425 g	570 g
Cukr	1,5 polévkové lžice	2 polévkové lžice
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené a hrubě nasekané švestky	15 g	20 g
Křupavé müsli	50 g	75 g
Kokosové vločky	< 3/4 polévkové lžice	< 1 polévková lžice
Máslo	25 g	35 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Rumový, rozinkový a ořechový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mléko nebo voda	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 polévková lžice	1 polévková lžice
Máslo	30 g	40 g
Pšeničná celozrná mouka	500 g	650 g
Smrkový (lesní) med	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Celé vlašské ořechy*	40 g	60 g
Rumové rozinky*	50 g	75 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

* Tyto přísady přidejte po prvním zvukovém signálu.

CZ

Jogurtový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda nebo Mléko	250 ml	300 ml
Jogurt	150 g	200 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	500 g 700 g	
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Francouzský medový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	325 ml	450 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Olivový olej	2 polévkové lžíce	1,5 polévkové lžíce
Med	1,5 polévkové lžíce	3/4 polévkové lžíce
Mouka	450 g	600 g
Tvrdá pšeničná mouka	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Tvarohový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda nebo Mléko	200 ml	300 ml
Máslo nebo margarín	30 g	40 g
Celá vejce	1	1
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Tvaroh	125 g	200 g
Mouka	500 g	700 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Amaretto chléb

Tip:

Místo mandlových plátků můžete použít mleté mandle.

Amaretto můžete nahradit mlékem nebo vodou.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mléko nebo voda	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Mouka	500 g	650 g
Cukr	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
Sůl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Máslo	30 g	40 g
Mandlové plátky	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program SCHNELL (RYCHLÝ)

CZ

Bylinný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	375 ml	550 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Máslo	10 g	20 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	500 g	760 g
Čerstvá, najemno nasekaná petržel, nebo jiné míchané byliny	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Rýžový chléb

Rýži uvařte v silně osolené vodě a nechte vychladnout ve vodě.

Použitou vodu uchovejte a použijte jak je popsáno níže.

Tip: Místo rýžové vody může být pro vaření rýže použito mléko.

Můžete přidat 2-3 polévkové lžíce rozinek a 1 čajovou lžičku skořice.

Není možno péci příliš velký chléb, neboť by mohl být lepkavý.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Rýžová voda	300 ml	350 ml
Mouka	540 g	650 g
Kulatá rýžová zma – hrubá váha	50 g	75 g
Cukr	2 čajové lžičky	3 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Mrkovový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	275 ml	350 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka	500 g	650 g
Natenko nakrájená mrkev*	60 g	90 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

* Můžete použít i mrkovovou šťávu a přidat výše zmíněné množství dřeně.

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Vaječný chléb

Tip:

Vejce šlehejte v měrce, dokud nedosáhnete náležitého množství.

Chléb pečte ihned a spotřebujte ho čerstvý.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	550 ml
Mouka	525 g	700 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Kukuříčná zma	35 g	50 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Kukuřičný chléb

Tip:

Kukuřičná zma přidejte po prvním zvukovém signálu.

Můžete použít také tyklová zma.

Pokud zma krátce osmahnete, bude chuť intenzivnější.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	550 ml
Máslo	30 g	40 g
Mouka	525 g	700 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Kukuřičná zma	35 g	50 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Fíkový-ořechový chléb

Tip: Pokud jsou na čerstvých vlašských ořeších ještě vlhké slupky, je chuť chleba poněkud nahořklá, ale velmi chutná a zvláště se hodí k konzumaci s mladým vínem.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	550 ml
Mouka	260 g	320 g
Žitná mouka	400 g	450 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Jemně nasekané sušené fíky	50 g	60 g
Sekané vlašské ořechy	50 g	60 g
Med	1,5 čajové lžičky	2 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Svatební chléb

Tip:

Když časovač ukazuje 1:30 promáčknete pomocí hliněné nádoby o průměru 5 cm do chleba malý otvor.

Poté chléb pečte. Malý otvor může být po upečení vyplněn solí.

Je to originální dar pro příležitost svatby, nastěhování, nebo při podobných událostech.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	250 ml	330 ml
Voda	150 ml	200 ml
Žitná mouka	175 g	240 g
Žitná celozrná mouka	175 g	240 g
Mouka	225 g	300 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušený kvas	3/4 balení	1 balení
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Bylinkový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	450 ml
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Mouka	500 g	660 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Koriandr	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Fenykl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Anýz	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Francouzský bylinkový chléb

Tip:

Množství česneku můžete zečtyřnásobit, pokud ho nakrájíte na plátky a lehce dohněda osmahnete na másle.

Jakmile je vychlazen, můžete jej přidat k ostatním přísadám.

Chuť je potom lepší.

Sůl můžete nahradit bylinkovou solí.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	350 ml	480 ml
Mouka	525 g	700 g
Tvrdá pšeničná mouka	75 g	100 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Nasekaná petržel, kopr a řeřicha	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Rozmačkaný česnek	2 stroužek	3 stroužky
Máslo	15 g	20 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Pepřovo-mandlový chléb

Tip: Tento party chléb chutná lépe s tvarohem. Je mnohem lehčí. Pokud ho chcete pevnější, použijte jen poloviční množství droždí.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	325 ml	450 ml
Mouka	500 g	700 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Máslo	15 g	20 g
Opečené plátky mandlí	75 g	100 g
Zelený pepř (zma)	1 polévková lžice	1 polévková lžice
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Zrný chléb

Tip:

Toto těsto se výborně hodí pro housky.

Pro přípravu housek použijte program SCHNELL (RYCHLÝ) nebo TEIG (TĚSTO).

Pečte v troubě.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	300 ml	400 ml
Máslo	25 g	30 g
Mouka	540 g	700 g
Krupice	60 g	80 g
Nakrájená kyselá jablka se slupkou	1	1
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Tykvový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Tykvová kaše*	300 ml	400 ml
Mouka	500 g	650 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Máslo	25 g	30 g
Tykvová zma	50 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

* Tykvovou kaši připravte ze sladkokyselých marinovaných tykví. Použijte uvedené množství.

Sardelový chléb

Tip:

Místo jablek můžete použít stejné množství jemně nasekaných okurek.

Chléb je obzvláště chutný, pokud ho servírujete s bylinkovým máslem.

Je to speciální překvapení na švédském stole.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	325 ml	440 ml
Pšeničná celozmnná mouka	500 g	700 g
Pšeničná celozmnná	75 g	100 g
Jemně nasekané sardele	8	11
Červené jablko se slupkou, bez jádra, nakrájené na plátky	1	1,5
Olivový olej	1,5 polévkové lžice	2 polévkové lžice
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Vinařský chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	150 ml	150 ml
Suché bílé víno	150 ml	180 ml
Pšeničná celozmnná mouka	400 g	570 g
Žitná celozmnná mouka	125 g	150 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Tmavý cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Vepřové sádlo	20 g	30 g
Jemné a najemno nakrájené lístky vinné révy	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Najemno nakrájený pórek	1 polévková lžice	2 polévkové lžice
Nahrubo nasekané vlašské ořechy	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: VOLLKORN (CELOZRNNÝ)

Pizza chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	375 ml	570 ml
Olivový olej	1 polévková lžice	1 polévková lžice
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Oregano	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Parmezán	2,5 polévkové lžice	3,5 polévkové lžice
Krupice	100 g	150 g
Mouka	475 g	650 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Cuketový chléb

Tip:

Tento chléb je obzvláště chutný, pokud ho konzumujete teplý, s trochou olivového oleje.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	50 g	75 g
Mouka	500 g	750 g
Jemně nakrájená syrová cuketa	300 g	450 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

Francký šunkový chléb

Tip:

Pomocí programu TEIG můžete zvolit, zda budete připravovat bochník chleba, nebo housky.

Posypte moukou a pečte v troubě při 200 °C.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Podmáslí	350 ml	450 ml
Žitná mouka	300 g	400 g
Mouka	200 g	260 g
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Jemně nakrájená prorostlá šunka	75 g	100 g
Sušený kvas	1/2 balení	3/4 balení
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: STANDARD (ZÁKLADNÍ)

RECEPTY NA PŘÍPRAVU CHLEBA POMOCÍ SMĚSÍ NA PEČENÍ

Pokud výrobce směsí na pečení nestanoví jinak, používejte pro pečení pomocí směsí program BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA).

Ciabatta

Tip:

Těsto může být připraveno pomocí programu TEIG (TĚSTO).

Vytvarujte malé bochníčky a následně je upečte v troubě.

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Vlažná voda	310 ml	375 ml
Směs na pečení Ciabatta	625 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)

Kyselý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Vlažná voda	375 ml 450 ml	
Sušená směs pro pečení chleba	600 g	750 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)

Žitný celozrnný chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Vlažná voda	425 ml	550 ml
Žitná celá zma		
Směs pro pečení chleba	600 g	750 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: BROTMISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)

CZ

Hrubý tmavý chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Vlažná voda	375 ml	450 ml
Směs pro pečení hrubého tmavého chleba	600 g	750 g
Sušené droždí	1 balení	1,5 balení

Program: BROT MISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)

Jemně pletená houska (cop)

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Vlažná voda nebo mléko	310 ml	375 ml
Směs pro pečení chleba Ciabatta	625 g	750 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: SCHNELL (RYCHLÝ)

Bobulový - ořechový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Mléko	190 ml	220 ml
Vejce	3	4
Máslo, olej	5 polévkové lžíce	6 polévkové lžíce
Cukr	5 polévkové lžíce	6 polévkové lžíce
Sůl	2 čajové lžičky	2,5 čajové lžičky
Citrónová kůra	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mouka	500 g	620 g
Sušené droždí	3/4 balení	3/4 balení
Sušené bobuloviny (maliny, ostružiny, jahody atd.) nebo třešně	60 g	75 g
Sekané vlašské ořechy	60 g	75 g

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Skořicový rozinkovo-ořechový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	330 ml	450 ml
Olej	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Skořice	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička/1,5 čajové lžičky
Tmavý cukr	1 1/3 polévkové lžíce	1,5 polévkové lžíce
Rozinky	80 g	110 g
Ořechy	80 g	110 g
Sůl	2 čajové lžičky	2,5 čajové lžičky
Mouka	460 g	580 g
Sušené droždí	3/4 balení	3/4 balení

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Velmi sladký chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	210 ml	270 ml
Vejce	3	4
Olej	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Cukr	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Sůl	2 čajové lžičky	2,5 čajové lžičky
Mouka	460 g	580 g
Rozinky	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	3/4 balení

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

CZ

Prázdinnový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	150 ml	180 ml
Mléko	230 ml	300 ml
Olej	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Sůl	2,5 čajové lžičky	3 čajové lžičky
Cukr	5 polévkové lžíce	6 polévkové lžíce
Mouka	580 g	
Sekané vlašské ořechy	80 g	110 g
Kandované ovoce	80 g	110 g
Sušené droždí	3/4 balení	3/4 balení

Program: KURZ (KRÁTKÝ)

Sendvičový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	340 ml	460 ml
Máslo nebo margarín	2 polévkové lžíce	2,5 polévkové lžíce
Sůl	2 čajové lžičky	2,5 čajové lžičky
Mléko v prášku (sušené mléko)	2 čajové lžičky	2,5 čajové lžičky
Cukr	4 polévkové lžíce	5 polévkové lžíce
Mouka	500 g	620 g
Sušené droždí	3/4 balení	3/4 balení

Program: BROT MISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)

Celozrný sendvičový chléb

Velikost bochníku	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Voda	450 ml	570 ml
Pšeničná celozrná mouka	500 g	620 g
Mléko v prášku	2 polévkové lžíce	2,5 polévkové lžíce
Sůl	2 čajové lžičky	2,5 čajové lžičky
Máslo nebo margarín	2 polévkové lžíce	2,5 polévkové lžíce
Med	3 polévkové lžíce	4 polévkové lžíce
Sušené droždí	3/4 balení	3/4 balení

Program: BROT MISCHUNG (SMĚS PRO PEČENÍ CHLEBA)

PŘÍPRAVA TĚSTA

Těsto můžete připravit pomocí programu TEIG (TĚSTO) v přístroji na pečení chleba.

Poté můžete těsto dále zpracovávat a péci v troubě.

Během druhé fáze hnětení můžete po zaznění zvukového signálu přidat některé přísady.

V programu TEIG nejsou žádné rozdíly ve stupních pečení.

Uvádíme množství, podle kterých můžete těsto připravit.

Francouzská bageta

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	375 ml	550 ml
Sušený kvas	25 g	50 g
Sůl	1 čajová lžička	1/2 čajové lžičky
Cukr	1 čajová lžička	1/2 čajové lžičky
Mouka	552 g	700 g
Tvrdá pšeničná mouka	75 g	100 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program: TEIG (TĚSTO)

Jakmile je těsto hotovo, rozdělte ho na 2-4 díly a zformujte dlouhé bagety.

Nechte 30-40 minut odpočívat.

Udělejte na bagetě shora několik příčných řezů a upečte ji.

CZ

Celozrná pizza

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	150 ml	225 ml
Sůl	1/2 čajové lžičky	1 čajová lžička
Olivový olej	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Pšeničná celozrná mouka	300 g	450 g
Pšeničná zrna	1 polévková lžice	1,5 polévkové lžice
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

Program: TEIG (TĚSTO)

Těsto rozložte a uveďte kulatého tvaru.

Nechte 10 minut odpočívat.

Na těsto nakladte omáčku a přísady na pizzu.

Pečte 20 minut.

Kavárenské koláče

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Mléko	170 ml	225 ml
Sůl	1/4 čajové lžičky	1/2 čajové lžičky
Vaječný žloutek	1	1
Máslo nebo margarín	10 g	20 g
Mouka	350 g	450 g
Cukr	35 g	50 g
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

Program: TEIG (TĚSTO)

Těsto vyndejte z nádoby a hnětete.

Zformujte do kulatého nebo hranatého tvaru a přidejte následující přísady.

Roztavené máslo	2 polévkové lžice	3 polévkové lžice
Cukr	75 g	100 g
Nastrouhaná skořice	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Mleté ořechy	60 g	90 g

Poleva, množství podle potřeby.

Máslo rozprostřete na těsto.

Cukr, skořici a ořechy smíchejte v misce a rozprostřete na máslo.

Těsto nechte odpočívat 30 minut v teplém místě a poté pečte.

Preclíky

Velikost těsta	NORMÁLNÍ	VELKÁ
Voda	200 ml	300 ml
Sůl	1/4 čajové lžičky	1/2 čajové lžičky
Mouka	360 g	540 g
Cukr	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

1 lehce našlehané vejce

Hrubozrná sůl na posypání.

Všechny přísady, kromě vejce a soli dejte do nádoby.

Program: TEIG (TĚSTO)

Jakmile se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí 0:00 stiskněte tlačítko START/STOP (SPUSTIT/VYPNOUT).

Troubu předehřejte na 230 °C.

Těsto rozdělte a z každého dílu zformujte dlouhý tenký váleček.

Vytvarujte preclíky a položte je na vymaštěný plech. Nakonec preclíky pomazte našlehaným vejcem a posypte solí.

Pečte 12-15 minut v předehřáté troubě při 200 °C.

CZ

Vánočka

Prísady do na přípravu vánočky

Hmotnost	100 g
Mléko	125 ml
Šlehané máslo	125 g
Vejce	1
Rum	3 polévkové lžice
Mouka	500 g
Cukr	100 g
Kandované citrónové kůry	50 g
Kandované pomerančové slupky	25 g
Rozinky	100 g
Sůl	1 špetka
Skořice	2 špetky
Sušené droždí	2 balení

Program: TEIG (TĚSTO)

Těsto vyndejte z nádoby a vložte do formy na vánočku (štolu).

Pečte 1 hodinu až 75 minut při 180 °C v troubě (160 °C v horkovzdušné troubě).

Briošky

Prísady pro:	9 kusů	12 kusů
Vejce	1	2
Naplňte vodou nebo mlékem až do	225 ml	300 ml
Máslo nebo margarín	55 g	75 g
Sůl	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Cukr	40 g	50 g
Mouka	400 g	540 g
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program TEIG (TĚSTO)

Těsto vyjměte z nádoby, vypracujte a rozdělte.

Z každé části vytvarujte jednu malou a jednu velkou kouli.

Velkou kouli vložte do vymaštěné formy na briošky.

Malou kouli přiložte shora.

Nechte nakynout, dokud se obsah nezdvajnasobí.

Smíchejte jedno vejce s trochou cukru, briošky potřete a nakonec je upečte.

Croissant

Velikost těsta	14 kusů
Vejce	1
Naplňt mlékem nebo vodou, až do	225 ml
Máslo	60 g
Sůl	1 čajová lžička
Cukr	2 polévkové lžice
Mouka	400 g
Sušené droždí	3/4 balení

Program: TEIG (TĚSTO)

Těsto vyjměte z nádoby, vypracujte, poté nechte chvíli odpočinout a znovu vypracujte.

Těsto zakryjte a nechte 30 minut ležet v lednici.

Těsto vytvarujte do pravoúhelníka a pokryjte ho rozpuštěným máslem (ne na okraje).

Těsto třikrát přeložte (jako dopis).

Tento postup třikrát opakujte.

Těsto vložte do igelitového pytlíku a nechte ho alespoň jednu hodinu, nebo přes noc ležet v lednici.

Těsto vyválejte do pravoúhelníka a rozkrájejte na 9 (18) čtverců.

Každý čtverec diagonálně přeřízněte.

Drožd'ové rolky

Rolky	9 kusů	12 kusů
Mléko	100 ml	200 ml
Sůl	3/4 čajové lžičky	1 čajová lžička
Voda	30 ml	45 ml
Máslo	30 g	45 g
Celé vejce	1	1+1 žloutek
Mouka	350 g	450 g
Cukr	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
Sušené droždí	1/2 balení	3/4 balení

Program TEIG (TĚSTO)

Těsto vypracujte do oblíbeného tvaru, nebo tak, jak je popsáno dále v oddílu Skořicové rolky:
Náplň

Rozpuštěné máslo/margarín	50 g	100 g
Cukr	50 g	100 g
Nastrouhaná skořice	1/2 čajové lžičky	3/4 čajové lžičky
Poleva podle libosti		

Těsto vyjměte z nádoby a důkladně propracujte.

Na pracovní ploše, která je posypána moukou, vyválejte pravouhelník a naneste na těsto šlehané máslo.

Smíchejte cukr a skořici a naneste na máslo.

Srolujte, počínaje delší stranou.

Strany dobře spojte.

Roli nakrájejte na samostatné kousky, ty pokládejte na plech na pečení, tak, aby se nedotýkaly.

Nechte 40 minut odpočinout.

Pečte 20-25 minut v troubě předehřáté na 190 °C.

Pokryjte polevou, dokud jsou horké.

Vločkové rolky

Přísady pro	9 Kusů	12 Kusů
Voda	325 ml	430 ml
Sůl	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Máslo nebo margarín	30 g 40 g	
Prášek čistého lecitinu*	5 g	8 g
Mouka	400 g	600 g
Ovesné vločky	75 g	100 g
Cukr	1 čajová lžička	1,5 čajové lžičky
Sušené droždí	3/4 balení	1 balení

Program TEIG (TĚSTO)

Těsto odeberte, jakmile se ukončí běh programu.

Těsto vypracujte a vytvarujte do válečků, které musí být znova uhněteny.

Pečte v troubě předehřáté na 200 °C.

* Čistý lecitin je přirozený emulgátor, který zvětšuje objem chleba, činí jeho vnitřek měkčím a udržuje ho déle čerstvým.

MARMELADE

S přístrojem na pečení chleba připravíte marmeládu jednoduše.

Opláchněte čerstvé syrové ovoce. Jablka, hrušky, broskve a další ovoce s tvrdou slupkou oloupejte.

Vždy používejte uvedená množství, neboť tato jsou určena pro program přípravy marmelády v přístroji.

Jinak se může marmeláda začít vařit příliš brzy nebo se převařit.

Ovoce navažte a nakrájejte na malé kousky (max. 1cm).

K uvedenému množství přidejte 2:1 želírovací cukr.

V žádném případě nepoužívejte normální cukr, nebo želírovací cukr 1:1, neboť pak není marmeláda dostatečně pevná.

Ovoce smíchejte s cukrem a spusťte program.

Program poběží zcela automaticky.

Po 1 hodině a 20 minutách se ozve zvukový signál, který upozorňuje, že marmeládu je možno plnit do sklenic.

Sklenice dobře uzavírejte.

Jahodová marmeláda

Omyté a očištěné čerstvé jahody, buď v malých kouscích,

nebo rozmačkané na kaši 900 g

2:1 želírovací cukr 500 g

Citronová šťáva 1 Polévková lžíce

Všechny přísady smíchejte v nádobě umělohmotnou špachtlí.

Vyberte a spusťte program MARMELADE (MARMELÁDA).

Zbytky cukru v nádobě odstraňte špachtlí.

Jakmile zazní zvukový signál, vyjměte pomocí ochranných rukavic nádobu z přístroje.

Naplňte sklenice marmeládou a dobře je uzavřete.

Marmeláda z lesního ovoce

Rozmražené hlubokochlazené lesní ovoce 950 g

2:1 želírovací cukr 500 g

Citronová šťáva

Všechny přísady smíchejte v nádobě umělohmotnou špachtlí.

Vyberte a spusťte program MARMELADE (MARMELÁDA).

Zbytky cukru v nádobě odstraňte špachtlí.

Jakmile zazní zvukový signál, vyjměte pomocí ochranných rukavic nádobu z přístroje.

Naplňte sklenice marmeládou a dobře je uzavřete.

Pomerančová marmeláda

Oloupané a natenko nakrájené pomeranče 900 g

Oloupané a natenko nakrájené citróny 100 g

2:1 želírovací cukr 500 g

Pomeranče a citróny oloupejte a nakrájejte na kousky.

Přidejte cukr a všechny přísady smíchejte v nádobě umělohmotnou špachtlí.

Vyberte a spusťte program MARMELADE (MARMELÁDA).

Zbytky cukru v nádobě odstraňte špachtlí.

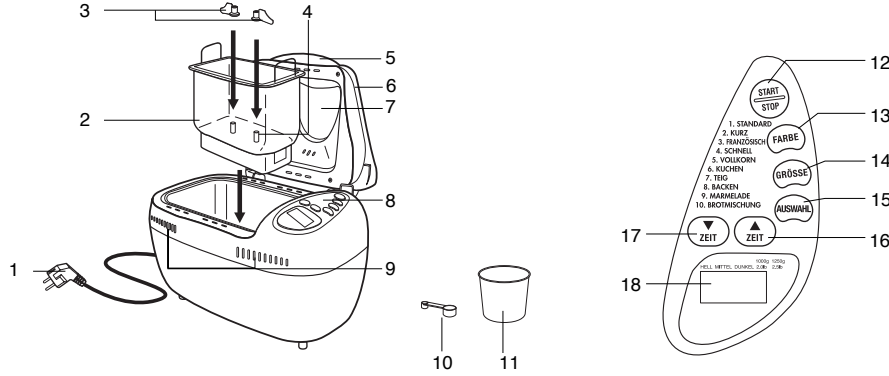
Jakmile zazní zvukový signál, vyjměte pomocí ochranných rukavic nádobu z přístroje.

Naplňte sklenice marmeládou a dobře je uzavřete.

Sayın Müşterimiz!

Lütfen, yanlış kullanımdan doğacak hasarları önlemek için, aygıtı şehir şebekesine bağlamadan önce, tüm "Kullanım Talimatname" sini dikkatlice okuyunuz. Lütfen, güvenlik bilgilerine azami dikkat gösteriniz. Eğer aleti, 3. kişilerin kullanımına verirsiniz, "Kullanım Talimatname" sini de o kişiye veriniz.

YAPI



1. Elektrik fişi
2. Pişirme kalıbı
3. Yoğurma kancası
4. Döndürgeç
5. Kol
6. Kapak
7. Pencere
8. Ayar levhası
9. Havalandırma delikleri
10. Ölçüm kaşığı
11. Ölçüm kabı

Ayar levhası:

12. START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşu
13. FARBE (RENK) tuşu
14. GRÖBE (BÜYÜKLÜK) tuşu
15. AUSWAHL (SEÇİM) tuşu
16. ▲ ZEIT (ZAMAN) tuşu
17. ▼ ZEIT (ZAMAN) tuşu
18. LCD-Ekran

GÜVENLİK BİLGİSİ

- Yanlış veya hatalı kullanım alete zarar verebilir yada kullanıcının yaralanmasına yol açabilir.
- Aleti, kullanım amacı dışında kullanmayınız. Yanlış veya hatalı kullanımdan doğacak olası hasarlardan sorumluluk alınmaz.
- Aleti, prize takmadan önce, aletin gereksindiği ve şebekenizin voltaj uyumunu kontrol edin.
- Aleti, prize takılı olduğu halde, su veya başka bir sıvının içine koymayın. Kazala aletin suyun içine düşmesi durumunda, derhal prizden çekin ve bir uzmana kontrol ettirmeden bir daha kullanmayın. Dikkatsizlik ölümcül elektrik şokuna sebep olabilir.
- **Aletin iç bölümlerini koruyan kapağı açmaya çalışmayınız.**
- Aletin iç bölümlerini koruyan kapağın içine yabancı cisim atmayınız.
- Aleti, ıslak elle, ıslak zeminde ya da aletin kendisi ıslakken kullanmayınız.
- Islak ve nemli elle alete dokunmayınız.
- Fiş ve kabloyu olası bir hasara karşı sıklıkla kontrol ediniz. Eğer fiş veya kablo hasar görmüş ise, üreticiden yada bir uzmandan yardım isteyerek yenisi ile değiştiriniz.
- Düşürme sonucu, aletin kendisi yada fiş veya kablo hasar görmüş ise kullanmayınız. Hasar durumunda aleti, bir elektrikçiye götürerek kontrol ettiriniz, eğer gerekirse tamir ettiriniz.
- Aleti kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.

- Aletin kablosunu keskin kenarı olan eşyalardan, sıcak objelerden ve çıplak ateşten uzak tutunuz. Fişi prizden çekerken, plastik korumalı fiş soketini kullanınız.
- Daha fazla koruma için; evizin elektrik tesisatında devre kesici kullanın. Bunun için bir elektrikçiye danışın.
- Alet kullanımdayken, kablo ve ya uzatma kablosunun kazara yerinden çıkmayacağından veya birinin ona takılmayacağından emin olun.
- Uzatma kablosu, aletinizin güç tüketim değerleriyle uyumlu olmalıdır, aksi takdirde kablolarda yada prizde aşırı ısınma olabilir.
- Bu alet ticari kullanıma ya da açık hava kullanımına uygun değildir.
- Alet kullanımdayken, refakatsiz bırakmayın.
- Çocuklar, elektrikli aletlerin yanlış kullanımından doğacak zararları anlayamazlar. Bu yüzden sizin denetiminiz olmaksızın bu aletleri kullanmalarına izin vermeyin.
- Aleti kullanmadığınız zamanlarda fişten çekiniz ve her defasında temizleyiniz.
- **Tehlike!** Alet kullanımda değil ama prize takılıyken içinde düşük miktarda voltaj barındırmaktadır.
- Aleti prizden çekmeden önce, kapatınız.
- Aleti kablosundan tutarak taşımayınız.

ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

- Ekmek pişirme aletini sadece pişirme formunu doldurduktan ve alete yerleştirdikten sonra çalıştırınız. Besin maddesi doldurmadan evvel cihazı çalıştırdığınız takdirde cihaz fazla ısınabilir.
- Pişirme kalıbını cihazdan çıkartmadan evvel aletin fişini çekiniz.
- **Yanma tehlikesi! Pişirme kalıbı çok fazla ısınmaktadır.** Kalıbı cihazdan çıkartırken mutlaka fırın eldiveni veya kalın bir bez parçası kullanınız. Cihazı ellemeden evvel tüm metal parçaların soğumasını bekleyiniz.
- Hareket eden parçaları ellemeyiniz!
- Cihazı sıvı madde ile dolu olduğunda kimıldatmayınız.
- Cihaz çalışırken etrafında en azından 5 cm lik güvenlik mesafesi bırakınız. Cihaz çalışma esnasında dışındansa ısınmaktadır. Havalandırma deliklerinden çıkan hava çok sıcaktır.
- Aleti oluşturan parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir ve sadece elle yıkanması gerekmektedir. (*TEMİZLİK VOE BAKIM* bölümüne bakınız).
- Cihazı çalışma esnasında iken yalnız bırakmayınız- Timer ayarında çalışırken de yalnız bırakılmaması gerekmektedir.
- Çalışma esnasında cihazın üstünü örtmeyiniz.
- Kesinlikle hafif yanabilecek maddelerin yanında cihazı çalıştırmayınız: Yangın tehlikesi!
- o Piriz takılı iken veya cihaz çalışmakta iken kesinlikle besin maddesi cihazdan çıkartmayınız.
- Büyük besin maddeleri, Alüminyum kağıdı ambalajlar veya benzeri maddeleri cihazın içine koymayınız.

CIHAZIN KULLANIMI

- Bu ekmek pişirme cihazı ile yapabilecekleriniz:
 - ⇒ Hazır ekmek karışımlarını hazırlayabilirsiniz. Tarifeler normalde paketin üzerinde veya içinde belirtilmiştir.
 - ⇒ Makinenin yanında gelen tarifeler de mevcuttur. Bu konuda kitapçılarda kitap bulabilirsiniz. Bu ekmek pişirme makinesi hamuru yoğurur hazırlar ve pişirir.
 - ⇒ Hamur yoğurma (mesela makarna, bisküvi, ekmek)
 - ⇒ Reçel kaynatabilirsiniz.
 - ⇒ Bu ekmek pişirme makinesi en fazla 1.250 g kadar ekmek pişirebilir. Kesinlikle daha fazla malzemeyi, sıvı maddeler dahil olmak üzere kalıbın içinde (2) kullanmayınız.

TR

EKMEK PIŞIRME MAKİNELERİ ÜZERİNE

- Bu makinenin özelliği yoğurma, hamurun dinlendirilmesi ve pişirilmesi gibi tüm işlemlerin, aynı yerde, tasarruf içinde aynı kapta yapılmasından kaynaklanmaktadır. Bu ekmeğin pişirme makinesi ile mükemmel ekmeğin pişirebilirsiniz. Tek yapmanız gereken önerileri uygulamaz ve temel prensiplere anlayıp uymaz.

İÇİNDEKİLER

- 2 Yoğurma kancası (3)
- 1 Ölçüm kabı
- 1 Ölçüm kaşığı
- Tarifelerde kullanılan tüm şeker, yağ ve diğer miktarlar makinenin yanında gelen ölçüm kaşığının dozlarına göre ayarlanmıştır. Büyük uç 15ml = Yemek kaşığı Dar uç = 5 ml = Yemek kaşığı
- Pişirme kalıbını (2) düzgün bir biçimde makinenin içine oturturun, dışların yoğurucularla doğru şekilde temas etmesini sağlayınız. Ardından yoğurma kancalarını (3) takınız. Döngü yönü mühim değildir. Yoğurma kancalarını takarken yoğurucuların kitlenene kadar çeviriniz.

AYAR TUŞLARI

- START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR) (12):**Programı çalıştırır. İşlem anında programı durdurmak için bu tuşu 3 saniye basılı tutunuz. Ardından cihaz otomatik olarak Program 1 geçer.
- FARBE (RENK) (13):** Kabuk rengini seçmek için açık, orta ve koyu arasında seçebilirsiniz. LCD-Ekrandaki (16) ok seçmiş olduğunuz rengi göstermektedir. BREADMIX-Programı (Hazır ekmeğin tarifeleri) için kabuk rengi seçimi mümkün değildir.
- GRÖBE (BOYUT) (14):** Ekmeğin boyutunu ortalama 1000 g ile 1250 g arasında seçebilirsiniz. Küçük ok yaptığınız seçimi göstermektedir.
- AUSWAHL (SEÇİM) (15):** Ana seçim tuşu. Bu tuşa bastığınızda tüm programı teker teker seçebilirsiniz.
- ZEIT (ZAMAN) ▲ (16)** Zaman ayarı (yükseltme)
- ZEIT (ZAMAN) ▼ (17)** Zaman ayarı (küçültme)

PROGRAMLAR

- STANDARD (STANDART):** Cihaz açıldığında gösterilen taban program. Beyaz ekmeğin ve buğdaylı ekmeğin için uygulanan program. tarifelerin büyük bir kısmı bu programda hazırlanmaktadır.
- KURZ (KISA):** Bu program kısa olmakla beraber ekmeğin daha hızlı hazırlanmaktadır. DİPNOT: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü değiştirmek mümkün değildir.
- FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ):**Bu program STANDARD programdan biraz daha uzun sürmektedir. Bu programda ekmeğin daha uzun yoğrulmaktadır ve hamurun dinlendirilmesi daha uzun sürmektedir, böylelikle Fransız tipi ekmeğin karakteristik hafif yapısı ve rengi oluşmaktadır. DİPNOT: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü değiştirmek mümkün değildir.
- SCHNELL (ÇABUK):** Bu mod KISA-programa benzerdir ve adımlar daha kısa olup ekmeğin daha hızlı hazırlanır. DİPNOT: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü değiştirmek mümkün değildir. Kabartma-Fonksiyonu ekmeğin boşluk olmasını önler ve buna uygun tarifeler içindir
- VOLLKORN (ÇOK BUĞDAYLI EKMEK):** Bu fonksiyon yoğurma işlemini ve hamurun dinlenme süresini uzatmaktadır ve böylelikle boşluk oluşumunu önlemektedir. Çok buğdaylı ekmeğin ve un için uygundur.
- KUCHEN (PASTA):** Pasta hamuru hazırlamak için uygun program. Tip: Bu fonksiyonda kabuk rengini belirleyebilirsiniz.
- TEIG (HAMUR):** Tüm yoğurma ve dinlendirme adımları uygulanabilir- Pişirme işlemi hariç YARDIM: Bu ayarda ekmeğin büyüklüğünü ve kabuğun rengini değiştirmek mümkün değildir
- BACKEN (PIŞİRME):** Kendiliğinden pişirme: Tatlı ekmeğin hazırlamak için ve ewelden hazırlanmış hamur için vs.
- MARMELADE (REÇEL):** Karıştırma ve ısıtma programı reçel hazırlamak için uygundur.
- BROT MISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI):** Hazır ekmeğin karışımları için özel program.

TR

İÇİNDEKİLER

- Ekmeğin hazırlamada en önemli olan unsur içine kattığınız besin maddeleridir. Bu konuda önemli olan kural: En iyi maddeler-en iyi sonuç, kötü kalitede maddeler - kötü sonuç. Misal: İyi kalitede maya ile iyi kalitede un ile soğuk suyu cihaza koyup karıştırırsanız, yine de karışım kabarcaktır! Cihazın içinde hamurun kabarmasını engelliyecek hiç bir şey bulunmamaktadır. Buna rağmen ekmeğin oluşmazsa suç ekmeğin pişirme makinesinde değildir. Neden içine kattığınız besin maddelerindedir. Sizin değerli zamanınızdan tasarruf etmek için, ekmeğin kızartmada kullanılan her madde için önemli bilgi hazırladık.
- UN:** Ekmeğin kızartmada kullanılan en önemli madde unun içinde bulunan Gluten adındaki Protein'dir. Bu Protein ekmeğin formunu korumasını sağlar ve ayrıca mayanın oluşturduğu karbondioksiti bağlamasını sağlar. „Nişastalı un“ demek yüksek miktarda Gluten bulunduğunu göstermektedir. Bu un büyük ihtimalle Sert buğdaydan üretilmiştir ve bu yüzden ekmeğin üretimi için çok uygundur.
- KAHVE RENGİ UN (veya ÇİFTÇİ UNU):** Kahve rengi un ortalama 85% Buğday tohumu içermektedir. Buğday tohumunun üzerinde bulunan kabuğun büyük kısmı çıkartılmıştır. Sadece kahve rengi undan üretilen ekmeğin bu yüzden beyaz ekmeğinden daha küçük olur, çünkü Glutein miktarı çok daha düşüktür. Ancak tadları kara ekmeğinden daha lezzetlidir ve dahada hafiftir. Daha iyi sonuçlar elde etmek için, un satın alırken kaliteli ve daha çok öğütülmüş unları almaya özen gösterin.
- ÇOK BUĞDAYLI VE SAÇMALI EKMEK** veya **ÇOK BUĞDAYLI UN:** Bu un türü içinde orijinal buğday tohumunu ve buğdayın dış kısmında bulunan sert kabuğunu da içermektedir. Kahve rengi unda olduğu gibi kaliteli ve çok küçük öğütülmüş olan bu un ekmeğin pişirmek için de uygundur. Unda bulunan buğday kabuk tozu Glutein çıkışını yavaşlattığından ekmeğinin boyları beyaz ekmeğinden daha küçük olup ekmeğin daha sert olmaktadır.
- MAYA** hamurun içinde bulunan ve yaşayan bir organizmadır. Maya sodyumdioksit kabarcıkları oluşturup hamurun genişlemesini sağlar. Ekmeğin pişirme makinesi için en uygun Maya kağıt torbacıklarda satılan kuru maya dır. Bu maya fermantasyon için şeker gerektirmemektedir. Bu yüzden ekmeğindeki şeker miktarını kolayca ve yan etkisi olmadan azaltılabilmektedir. Tüplerde ve konservelerde satılan mayaların kullanılmaması önerilmektedir. Bu mayalar açıldıktan sonra etkisini çabuk kaybeder. Torbada satılan maya nem kapmaya çok eğilimlidir, bu yüzden açıldıktan sonra bir gün içinde tüketilmesi önerilir.
- TUZ:** Ekmeğe tat verir aynı zamanda mayanın etkisini azaltmada, canlı organizmanın azaltılmasında kullanılabilmektedir.
- TEREYAĞI** (benzeri) tadı kuvvetlendirir ve ekmeğin daha yumuşak yapar. Alternatif olarak margarin veya zeytin yağı kullanabilirsiniz. Az yağlı ürünleri kullanmayınız, bunların içinde 40% yağ bulunmaktadır ve bu yüzden etkisi daha azdır
- ŞEKER** ekmeğinin tadını kuvvetlendirir ve kabuğunun daha koyu olmasını sağlar. Yardım: Torbada satılan mayaların bir çoğu şeker katkısı gerektirmemektedir
- SU:** Mümkünse yumuşak su kullanınız, ancak sert su ile de ekmeğin pişirme makinesi iyi ekmeğin hazırlanmaktadır. En uygun su sıcaklığı hakkında çok fikir yürütülmektedir. Cevabı çok basittir. Elinizi suya soktuğunuzda elinize su soğuk geliyorsa, doğru sıcaklık demektir. Suyu daha ewelden ısıtmanız gerek yoktur. Musluktan çıkan suyun çok soğuk olduğunu düşünürseniz, suyun 1 saat mutfakta ısınmasını bekledikten sonra kullanınız. Suyu ısıttığınızda Mayada bulunan bakteriler ewelden imha edilebilir
- BAŞKA BESİN MADDELERİ,** her şeyi içerebilir. Kuru meyve, peynir, yumurta, fındık, yoğurt başka buğday türleri. Çavdar unu, mısır unu, bitkiler ve baharatlar gibi vs. En iyi sonuçları elde etmek için, dikkat edilmesi gereken birçok kural bulunmaktadır. Nemlilik oranına dikkat ediniz ve uygun biçimde ayarlayınız. Peynir, süt, taze meyve gibi besin maddeleri çok su içermekte ve ekmeğinin taze görünümünü belirlemektedir.
- İlk olarak Parmesan peyniri. Süt tozu veya kuru meyve gibi kuru maddeler kullanabilirsiniz. Cihazın kullanımına alıştıktan sonra, kendiliğinden hamurun fazla ıslak veya kuru görünüp görünmediğini anlayıp daha fazla un veya su katabilirsiniz. Kattığınız maddelerinde tuz içerdiğini lütfen unutmayınız. Tuz mayanın gelişme gücünü yavaşlatabilir. Kattığınız maddeler sulu yoğurt gibi vs. veya toz şeklinde baharat gibi vs. ise bunları hemen başta karıştırabilirsiniz. Fındık veya kuru meyveler gibi besin maddeleri cihazın pip sesine haber verdikten sonra katınız. Pişirme sürelerini *PIŞİRME SÜRESİ* adlı tablodan okuyabilirsiniz.

TR

- ÇEVRE:** En son olarak ekmeğin hangi ortamda pişirdiği önem taşımaktadır. Ekmeğin pişirme makinesi geniş bir sıcaklık yelpazesi içersine çalışmaktadır. Ancak oda sıcaklığı çok sıcak ise veya çok soğuk ise, ekmeğin boyutunda %15 bir boy farkı oluşabilmektedir. Ekmeğin pişirme makinesini çok esen bir ortama kurmayınız. Ekmeğin pişirme makinesi hamuru esmeye karşı korur, ancak bununda bir sınırı vardır. Odadaki rutubet çok yüksek ise, bu ekmeğin oluşumunu etkilemektedir. Genel kural olarak önerilerimiz: Oda sıcaklığı sizin için uygun ise ekmeğin kızartma makinesi içinde uygundur.

EKMEĞİN DEPOLANMASI

- Evde yapılan ekmekte suni konserve maddeleri bulunmamaktadır. Ekmeğin temiz, kapalı bir ortamda buzdolabında saklarsanız, 5-7 gün dayanması mümkündür. Ekmeyi dondurmanız da mümkündür. Ancak hazırladığınız ekmeklerin ilk önce soğumasını bekleyiniz ve ardından bir torbaya koyup dondurunuz.

SIZIN İLK HAZIRLADIĞINIZ EKMEK

- Alta belirtilen tarife beyaz ekmeğin için geçerlidir ve Standart ayarda hazırlanmıştır. Normalde beyaz ekmeğin yemiyorsanız bile bu ekmeğin çok kolay olduğundan ilk önce yapmanızı öneririz.
- Lütfen alta belirtilen adımları aynen sırasıyla uygulayınız. 1000 g'lık bir ekmeğin için gerekenler:

Su	310 ml
Kuvvetli beyaz ekmeğin unu	560 g
Şeker	2 yemek kaşığı
Yağ veya margarin	2 yemek kaşığı
Tuz	2 yemek kaşığı
Maya (kurumaya torbada satılan)	2 yemek kaşığı (normalde 1 1/2 7g torbacığı)
- Unu ölçmek için iyi çalışan bir mutfak terazisi kullanınız. Lütfen sıvı maddeler için makinenin yanında gelen ölçüm kabını kullanın(10) ancak uygun görürseniz başka ml'lik ölçüm kabını kullanabilirsiniz.

İLK KULLANIMDAN EVVEL

- Tüm ambalajı çıkartınız.
- Cihazı ilk kullanımdan evvel temizleyiniz (*TEMİZLİK VE BAKIM* bak.).
- İlk kullanımda hafif duman veya koku oluşabilir. Bu sadece fabrikada üretim anında geri kalan parçaların yanmasından kaynaklanmaktadır.

KULLANIM

- Kalıbı iki elle cihazdan yukarı doğru çıkartınız. İki yoğurma kancasını (büyük ve küçük) (3) döndür geçlerin (4) üzerine, kalıbın dibine (2) yerleştiriniz. Lütfen yoğurma kancalarının (3) iyi oturduğundan emin olunuz.
- Besin maddelerini Kalıba (2) doldurunuz *İÇİNDEKİLER* ve *TARİFELER* bölümüne bakınız). Mühim olan, kalıb(2) ekmeğin pişirme makinesine yerleştirmeden evvel besin maddeleriyle doldurup ondan sonra kalıbı (2) yerleştiriniz. Aksi takdirde cihaz kirlenebilir veya ısıtma çubukları kirlenebilirler.
- Besin maddelerini tarifede gösterildiği sıraya göre kalıba (2) doldurunuz. İlk önce sıvı maddeleri ardından un, şeker ve tuzu kullanınız. Tuzu unun kenarına dağıtınız. Lütfen mayanın tuz ile veya sıvı maddelerle temas etmemesi için özen gösteriniz.
- Kalıbı (2) cihaza yerleştiriniz. Lütfen cihazın tam yerine oturup yerleşme sesini çıkardığından emin olunuz. Kapağı (6) kapatınız.
- Elektrik fişini (1) uygun bir prize bağlayınız.
- STANDART programı** gösterilmektedir:

Pişirme süresi: 3:30 s

FARBE (RENK): Ortal
- GRÖSSE (BÜYÜKLÜK):** 1000g
- Başka program seçimi:**

AUSWAHL (SEÇİM) tuşunu (15) LCD- ekranı (18) arzu edilen programı gösterene kadar ve program numarası belirlene kadar, basılı tutunuz.
- Gerektiği takdirde **GRÖSSE (BÜYÜKLÜK)** (14) ve **FARBE (RENK)** (13) ayarlarını arzu ettiğiniz ayara getiriniz (*TABLO* bölümüne bakınız).
- ZEIT (ZAMAN)** ayarı artık ayarlanabilir. (Timerin kullanımına bakınız).
- START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR)** (12) tuşuna basınız. Cihaz artık hamuru oda sıcaklığına ısıtmaya

TR

- başlar. Ardından yoğurma kalıpları (3) hamuru yoğurmaya başlar.
- Artık program çalışma süresi başlar.

LCD-Ekranında (18) zaman geri saymaya başlar.

Ekmeğin pişirme makinesi artık değişik işlemleri uygulamaya koyar: Yoğurma, kabartma ve pişirme işlemleri seçilen programa göre değişir.
- Yoğurma işleminde besin maddeleri bir kaç dakika süre ile karıştırılmaktadır.
- Cihaz yoğurma işlemi esnasında yüksek ses çıkartması normaldir.
- Ardından cihaz hamurun kabarmasını sağlar.

Bu süre esnasında hamur gelişmeye başlar ve cihazın penceresi (7) hafiften buharlaşabilir.
- Cihazdan duman çıktığı takdirde kapağı (6) mutlaka kapalı tutunuz.

Pirizi (1) fişten çıkartınız.

Kesinlikle kabaran hamurun üzerine su gelmesini engelleyiniz.
- Duman çıkmasının sebebi hamurun kalıbın (2) kenarından çıkıp ısıtma çubuklarıyla temas etmesinden kaynaklanır.
- En iyi sonuç alabilmek için cihazı çalışma esnasında mümkün olduğu kadar açmamaya çalışın. Pişirme durumunu kenardaki pencereden (7) görebilirsiniz.
- STANDARD (STANDART), KURZ (KISA), FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ), VOLLKORN (TAM BUĞDAY), KUCHEN (PASTA), TEIG (HAMUR) ve BROTMISCHUNG (EKMEK KARISIMI)** programlarında 1/3 süre den sonra bir sinyal sesi duyulur. (*TABLO* bölümüne bakınız). Artık fındık gibi vs. katkı maddelerini eklemenin tam sırası. Kapağı (6) dikkatlice açınız. Besin maddelerini içine doldurup (6) kapağı tekrardan kapatınız. Lütfen çıkan buharlara dikkat ediniz.
- Program sona erdiğinde LCD-ekranı (18) *0:00* i gösterir. Ekmeğin artık hazır durumdadır.
- Elektrik fişini (1) prizden çıkartınız.
- Kapağı (6) açınız. Kalıbı (2) fırın eldivenleri ile cihazdan çıkartınız.

Dikkat: Kalıp (2) çok sıcaktır! Lütfen tekrardan çıkan dumanlara dikkat ediniz
- Backform (2) auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen, niemals auf einer Tischdecke oder Kunststofffläche.
- Kalıbı (2) erimeyecek bir yapının üzerine koyunuz. Kesinlikle masa örtüsü veya eriyebilecek bir yapının üzerine yerleştirmeyiniz.
- Kalıbın (2) ortalama 5 dakika cihazın içinde soğumasını bekledikten sonra, cihazdan çıkartınız. Kalıbı (2) cihazdan çıkartınız. Ekmeğin çözülene kadar formu hafifçe sallayınız.
- Ekmeğin daha evvel cihazdan çıkartmadıysanız, cihaz ekmeğin bir saat süre ile sıcak tutmaktadır.
- Yoğurma kolları (3) hala ekmeğin içinde iseler, bunları kesici olmayan bir aletle sökebilirsiniz. Lütfen sadece tahta aletler kullanınız. Aksi takdirde yoğurma kancalarının (3) cilası çizilebilir. Yarım saat ekmeğin dinlendirdikten sonra seçmeğe hazır durumdadır.

OTOMATİK SAATLİ ÇALIŞMA AYARI

- Saati kullanmanın en uygun zamanı, saati akşamdan ayarlayıp ekmeğin kendiliğinden geceden sabaha kadar hazırlamak. Arzuladığınız programı belirledikten sonra **ZEIT (ZAMAN)** ▲ (16) tuşuna basınız. Ekrandaki zaman her basma ile 10 dak. Yükselmektedir. Böylelikle arzuladığınız programı ayarlayabilirsiniz. Mühim olan, göstergenin **START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR)** (12) fonksiyonundan sonra gerekli zamanı ekranda göstermesidir.

Misal: Arzuladığınız programdan sonra **ZEIT (ZAMAN)** ▲ (16) tuşunu veya **ZEIT (ZAMAN)** ▼ tuşunu (17) 5:00 yazısı belirlene kadar basılı tutunuz. Ardından **START/STOP (ÇALIŞTIR/DURDUR)** (13) tuşunu basarsanız, ekmeğin 5 saat sonra hazır olacaktır. ZAMAN tuşunu **ZEIT** ▲ (16) tekrar basılı tuttuğunuzda ve ekranda 8:10 yazıyorsa, ekmeğin o zaman 8 saat ve 10 dakikada hazır olacaktır.

ZEIT (ZAMAN) ▼ tuşlarını (sağ/sol) basılı tuttuğunuzda arzuladığınız zaman ayarını yapabilirsiniz. En fazla 13 saate kadar ayarlayabilirsiniz.

TR

- DİPNOT: **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşlarını (12) bastıktan sonra, saat ayarını tekrar değiştirmeniz mümkün değildir. Saat ayarını geri almak için **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşunu (12) 3 saniye süreyle basılı tutunuz. Saat ayarı silinecektir, ve siz tekrardan program ve saat ayarını yapabileceksinizdir.

UYARI: İlk hamur yoğurma işleminden sonra yapılmaması gerekmektedir. Süt ve yumurta gibi çabuk bozulabilen besin maddelerini saat ayarınla çalıştığınızda kullanmayınız. Bekleme senasında kalbın (2) içinde bozulabilirler. Bekleme süresini işlem süresinden daha az tutabilirsiniz.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Lütfen güvenlik kurallarını okuyunuz.
- Temizliğe başlamadan evvel cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Gerektiği takdirde (2) kalıbı cihazdan çıkartıp, yoğurma kancalarını (3) döndürücülerden çıkartınız. Kalıp (2) ve yoğurma kancalarına (3) bir şey yapışmaması için özel cilalanmıştır. Böylelikle bunların temizliği kolaylaşmış olacaktır. Kalıbı (2) ve yoğurma kancalarını (3) yumuşak bir deterjan ve su ile temizleyiniz.
- Kesinlikle keskin deterjan, rest maddeler veya çizici süngerler kullanmayınız! Yoğurma kancaları (3) kabuk bağladıklarında veya döndürücülerden zor çıkartılıyorsa, kalıbı (2) sıcak su ile doldurun. 30 dakika sonra tekrar deneyiniz. Parçaları cihaza yerleştirmeden evvel iyice kurulaştırınız.
- Kalıp (2) ve yoğurma kancaları bulaşık makinesinde temizlenmesine uygun değildir.
- Kalıbı kesinlikle suya bandırmayınız. Aksi takdirde altta bulunan kaplamalar zarar görebilir.
- Pişirme boşluğunu ve cihazın dışını ıslak bir bezle iyice silip kurulaştırınız.

ÇOK SORULAN SORULAR

- Soru: **START/STOP** (ÇALIŞTIR/DURDUR) tuşuna bastığımda motor (12) çalışmamakta. Cevap: zaten çalışmaması gerekmektedir. Tüm programlar ön ısıtma programı ile başlarlar. Bu program sayesinde tüm besin maddeleri gerekli olan sıcaklığa erişirler.
- Soru: Cihaz tüm işlem sırasında düdüğü sesi verdi.
Cevap: Bu sinyal meyve veya fındık türlerini katmak içindir. Bazı tarifeler ek besin maddeleri gerektirmektedir. Detaylı bilgi için Tarifelere bakınız.
- Soru: Bir ekmeği pişirdikten sonra hemen ardından ikinci bir ekmeğe pişirmeye çalıştım ancak cihazı çalıştıramadım.
Cevap: İkinci kere cihazı çalıştırmak istiyorsanız, ilk önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

ARIZALAR

- **Dağılmış ekmeğe:**Tipik olay: Hamur çok iyi kabardı ancak pişirmeye başlamadan kısa süre evvel hamur çöktü. Genelde bu sorunun nedeni hamurun yeterince sağlam olmamasından kaynaklanmaktadır. Maya hala gaz üretirken, zayıf bir hamur hala formunu korur ancak ekmeğe pişirme sırasında maya bakterileri imha edildiği için hamur kendi ağırlığı altında göçer. Karışım fazla nemli ve bu yüzden fazla zayıf.
 - ⇒ Çok fazla Su / yeterince un kullanılmamış. Bu yüzden hamur fazla zayıf. Hamur hafif ve sert olması gerekmektedir.
 - ⇒ Bazı markalarda eklenen besin maddelerinde küçük değişiklikler yapmanız gerekmektedir. Bazı un çeşitleri başkalarına nazaran daha az su çeker. Bu durumda karışıma 50 g un ekleyin ve hamurun daha yoğun olmasını sağlayın.
- **Hamurda oluşan gaz kabarcıkları dağılıyorlar.** Glutensiz hamur sabunsuz su gibidir. Bununla kabarcık oluşturamazsınız.
 - ⇒ Kullandığınız un markasındaki gluten miktarı çok düşük Bu yüzden iyi hamur yapılamıyor.
- **Maya bayat veya tamamıyla tükenmiş.**
 - ⇒ Ilık su kullanıyorsanız, maya çok hızlı şekilde tükenmiş olabilir. Normal içme suyu normalde yeterlidir. Karışım süresi başlamadan mayanın su ile temas etmemesi için özen gösteriniz. Bu işlem Saat ayar düğmesi ile çalışırken önemli.
 - ⇒ Ewelden Maya torbasının üzerindeki son kullanma tarihini kontrol ediniz ve daha uzun dayanıklı bir maya kullanınız.
 - ⇒ Daha ewelden açılmış maya ile ekmeğe yapmaya kalkmayınız. Her defasında yeni bir paket kullanınız.

TR

• Ekmeğe kabarmadı!

Ekmeğin neden kabarmadığı yukarıda anlatılmıştır. En önemli unsurlar:

- ⇒ Tam buğdaylı ekmeğe ve kara ekmeğe beyaz ekmeğe gibi kabarmaz.
- ⇒ Mayayı dahil ettiğinizden emin olunuz.
- ⇒ Çok yapılan yanlışlıkların bir tanesi de tatlı kaşığı dolusu tuz ile yemek kaşığı dolusu tuz. Karışıma fazla tuz katılırsa, maya iyi kabarmaz.
- ⇒ Maya ve un iyi durumda olmaları lazım.
- ⇒ Karışım fazla kuru idi. Gerektiği takdirde 1 yemek kaşığı Suyu karışıma dahil ediniz. Eğer daha fazla maya gerektiğini düşünüyorsanız 1 tatlı kaşığı mayayı dahil ediniz ama daha fazla değil.

• Ekmeğe fazla kabardı ve kapağa yapıştı!

- ⇒ Normalde bu durum fazla maya katıldığında veya fazla su veya fazla Un katıldığında olur veya tuz katmayı unuttunuz. Tuz mayayı kontrol eder- tuzsuz maya çok fazla kabarıp.

TEKNİK BİLGİLER

Çalışma voltajı: 230V~ 50Hz

Güç alımı: 1000 Watt

GARANTİ VE MUSTERİ SERVİSİ

Dağıtımdan önce, ürünümüz titiz bir kalite kontrolünden geçirilmektedir. Bütün bu özene rağmen, eğer üretimde yada nakliye sırasında bir sorun oluşmuşsa, lütfen satın aldığımız aleti satıcıya geri iade edin.

Tüketici, yasalarla belirlenmiş aşağıdaki garanti haklarına sahiptir:

Sattığımız ürünlerin 2 senelik garantisi vardır, garanti ürünün satıldığı gün başlar. Bu süre boyunca ortaya çıkacak kusurlar tarafımızdan ücretsiz olarak giderilir. Eğer, üründe noksan bir özellik ya da üretici hatası varsa tamir veya değiştirme yapılır.

Kusur, ürünün uygunsuz taşınması, kötü kullanım, 3. şahıslar tarafından orjinal olmayan uygunsuz parçalarla tamire çalışılmasından kaynaklanırsa garanti kapsamında değildir.

PIŞIRME SÜRESİ

Program numarası	1	2	3	4
Program	STANDARD STANDART	KURZ KISA	FRANZÖSISCH FRANSIZ TIPI	SCHNELL HIZLI
	2.0 lb / 1,000 g	2.5 lb / 1,250g	2.0 lb / 1,000 g	
	3:30	3:40	1:58	3:50
Ön ısıtma	20 dak.	17 dak.	5 dak.	22 dak.
Karıştırma	3 dak.	3 dak.	3 dak.	3 dak.
Dagasztás 1:	2 dak.	2 dak.	2 dak.	2 dak.
Dagasztás 2: Sıcaklık 25°C	13 dak. Sinyal 2:57 de (2lb) 3:04 (2.5lb)	20 dak. Sinyal 1:33 de	21 dak. Sinyal 3:12 de	5 dak.
Kelesztés 1: Sıcaklık 25°C	45 dak.	-	45 dak.	
Kelesztés 2:	19 dak.	7 dak.	26 dak.	7 dak.
Kelesztés 3:	46 dak.	26 dak.	51 dak.	27 dak.
Piştirme	62 dak.	55 dak.	65 dak.	65 dak.
Sıcak tutma	60 dak.	60 dak.	60 dak.	
Saat Programlama	13 s.	-	13 s.	

5	6	7	8	9	10
VOLLKORN TAM BUĞDAY	KUCHEN PASTA	TEIG HAMUR	BACKEN PIŞIRME	MARME- LADE REÇEL	BROT MISCHUNG EKMEK KARIŞIMI
2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 g 1,250g	2.0 lb / 1,000 g				2.0 lb / 2.5 lb / 1,000 1,250 g g
3:40 3:30	2:00	1:50	1:00	1:20	3:20 3:09
40 dak. 37 dak.		22 dak.	-	Melegítés: 15 perc	22 11 dak. dak.
3 dak.	3.5 dak.	3 dak.	-	45 dak sıcaklık ile	3 dak.
2 dak.	20 dak. Meyve sinyali 1:49	2 dak.	-	Dinleme süresi: 20 dak	2 dak.
13 dak.		16 dak Meyve sinyali 1:12	-	Bitti	13 dak.
45 dak.		-			45 dak.
19 dak.		45 dak.	-		19 dak.
36 dak.		22 dak.	-		40 dak.
62 dak. 55 dak.	80 dak artı 60 dak dinleme süresi		60 dak.		56 dak.
60 dak.		-	60 dak.		60 dak.
13 s.		-	13 s.		13 s.

TARİFELER

BEYAZ EKMEK

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 atlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 atlı kaşığı
Sert buğday irmiği	150 g	200 g
Ekmek unu	350 g	500 g
Maya	3/4 torba	1 torba

PROGRAM: STANDARD (STANDART) veya KURZ (KISA) (hızlı üretim için)

Fransız tipi ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Ekmek unu	525 g	700 g
Sert buğday irmiği	75 g	100 g
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 torba	1 torba

PROGRAM: FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ) veya KURZ (KISA) (hızlı üretim için)

Cevizli ve kuru üzümlü ekmek

Dipnot: Kuru üzümleri ve fındıkları ses sinyalini duyduktan sonra ekleyiniz.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su veya Süt	275 ml	350 ml
Margarin veya yağ	30 g	40 g
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Şeker	1 Yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Ekmek unu	500 g	650 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 torba
Kuru üzüm	50 g	50 g
Öğütülmüş ceviz	40 g	60 g

Program: STANDARD (STANDART)

İtalyan beyaz ekmeyi

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	570 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Bitkisel yağ	1 Yemek kaşığı	1,5 Yemek kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Un	475 g	650 g
Tahil irmiği	100 g	150 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Haşhaş ekmeği

Dipnot: son tabarmadan sonra, kapağı kısaca açınız ve hamuru su ile iletiniz ve haşhaşı dağıttınız.

Haşhaşı ellerinizle ekmeğe bastırınız.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	570 ml
Un	500 g	670 g
Tahil irmiği	75 g	130 g
Şeker	1,5 tatlı kaşığı	
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Öğütülmüş haşhaş	50 g	75 g
Öğütülmüş		
Kucuk hindistan cevizi	1 Parça	2 Parça
Yağ	15 g	20 g
Öğütülmüş Parmesan peyniri	1 Yemek kaşığı	1,5 Yemek kaşığı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: KURZ (KISA)

Arpa ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Margarin veya Tereyağ	25 g	30 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kahve rengi şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Arpa	150 g	200 g
Un	375 g	550 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: KURZ (KISA)

Ayrınlı ekmekek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayrınlı	375 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Un	500 g	760 g
Kuru maya	3/4 torba	1torba

Program: FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ)

Kaba beyaz ekmekek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Süt	275 ml	350 ml
Margarin veya Teryağ	25 g	30 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Ekmek unu	500 g	650 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Tam buğdalı ekmekek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Margarine veya tereyağ	25 g	35 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Un	270 g	380 g
Tam buğday unu	270 g	380 g
Kuru maya	3/4 torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kuru üzümlü ekmekek

Dipnot:

Kuru üzümleri ve diğer kuru besinleri 2. Yoğurma sürecinden sonra gelen sinyalden sonra ekleyiniz.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	275 ml	350 ml
Margarin veya Tereyağ	30 g	40 g
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Bal	1 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Un	500 g	650 g
Tarcin	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 torba	1 torba
Kuru üzüm ve kuru meyve	75 g	100 g

Program: KURZ (KISA)

Kaba tohumlu Ekmekek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	300 ml	450 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru		
Bugday eksi hamuru	25 g	40 g
Un	500 g	670 g
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 torba	1 torba

Program: FRANZÖSISCH (FRANSIZ TİPİ)

Uyari: Ekşi hamur anahamurun tadını oluşumunu ve tazeliğini iyi yönünde etkiler.

Cavdar eksi hamuru dan daha yumuşaktır.

Soğanlı ekmekek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Kızartılmış Soğan	50 g	75 g
Un	540 g	760 g
Kuru maya	3/4 torba	1 torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

TR

Tatlı ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Taze süt	275 ml	400 ml
Margarin veya yağ	25 g	35 g
Yumurta	2	4
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Bal	2 tatlı kaşığı	3 yemek kaşığı
Un	500 g	700 g
Kuru maya	3/4 torba	1 torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Patadesli ekmek

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarin veya Tereyağ	25 g	35 g
Yumurta	1	1
Patates püresi	150 g	200 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Un	630 g	780 g
Kuru Maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Ekşi hamur ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Kuru ekşi hamur	1/2 Torba	Torba
Su	350 ml	450 ml
Ekmek baharatı	1/2 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Cavdar unu	250 g	340 g
Un	250 g	340 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kuru ekşi hamur konsantre olarak 15 g lık paketlerde satılmaktadır.

Buğday Graham ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000g (2lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Yağ veya Margarine	25 g	30 g
Bal	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Sirke	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Buğday unu	500 g	700 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĞDAY)

TR

Kaba tohumlu kara ekmek

Dipnot:

Baharatları ezik veya ezilmiş halde karışıma ekliyebilirsiniz.

Son kabartmadan önce kısaca kapağı açınız.

Hamuru su ile ıslatın ve arpa veya arpa ekleyin

Hafifce elinizle bastırınız.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	450 ml
Cavdar unu	170 g	220 g
Tam Buğday unu	170 g	220 g
Dinkel unu (alman)	170 g	220 g
Şeker pancar suyu	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Piment buğdayı	1/4 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Koriander (alm.)	1/4 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kucuk hindistan cevizi	1 Parca	2 Parca
Kuru ekşi hamuru	1/2 Torba	3/4 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Cavdar ekmeği

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	450 ml
Kuru ekşi hamur	1/2 Torba	3/4 Torba
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Cavdar maltı	10 g	15 g
Cavdar unu	300 g	400 g
Un	200 g	260 g
Maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: VOLLKORN (VOLLKORN)

Elmalı ceviz ekmeği

Yumurta	2
Süt	40 ml
Yağ	4 Yemek kaşığı
Şeker	1 Bardak
Granny Smith Elması kabukları soyulmuş ve öğütülmüş	2 Bardak
Parcalanmış Ceviz	1 Bardak
Un	380 g
Natriumbikarbonat	1 tatlı kasigi
Kabartma tozu	1 tatlı kaşığı
Tuz	1/2 tatlı kaşığı
Kucuk Hindistan cevizi	1/2 tatlı kaşığı
Tarcin	1/2 tatlı kaşığı

Program: SCHNELL (ÇABUK)

İrlanda soda ekmeği

Ayran	370 ml
Yumurta	2
Kümmel (alm.)	1 tatlı kaşığı
Un	500 g
Şeker	1/2 Bardak
Natriumbikarbonat	1 Yemek kaşığı
Tuz	1/2 Yemek kaşığı
Kuru üzüm	1 Bardak

Program: KURZ (KISA)

Muzlu cevizli ekme 

Süt	250 ml
Yađ	4 tatlı kaşıđı
Muz soyulmuř ezilmiř	2 Bardak
Yumurta	4
řeker	1/2 Bardak
Kahverengi řeker	1/2 Bardak
Parçalanmıř ceviz	1 Bardak
Un	380 g
Natriumbikarbonat	2 tatlı kaşıđı
Tuz	2 tatlı kaşıđı

Program: KURZ (KISA)

Tohumlu ekme 

Süt	250 ml
Yumurta	4
Yađ	1/3 tatlı kaşıđı
řeker	1/4 Bardak
Tuz	1 tatlı kaşıđı
Un	300 g
Mısır unu	120 g
Kabartma tozu	5 tatlı kaşıđı

Program: KURZ (KISA)

TAM BUĐDAY**7 buđday ekmeđi**

Ekme� büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	500 ml	700 ml
Margarin veya tereyađ	30 g	50 g
Tuz	1,5 tatlı kaşıđı	2 tatlı kaşıđı
řeker	1,5 tatlı kaşıđı	2 tatlı kaşıđı
Sirke	1,5 tatlı kaşıđı	2 tatlı kaşıđı
Tam buđday unu	550 g	750 g
7 buđday taneleri	200 g	300 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

Bavyara Tambuđday ekmeđi

Dipnot:

Kümmel (Zire) alm. yerine 1/2 Tatlı kaşıđı (5) Koriander, Fenchel (alm.) veya anason.

Ekme� büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	300 ml	360 ml
Buđday unu	400 g	570 g
Cavdar unu	125 g	150 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
řeker	1 tatlı kaşıđı	2 tatlı kaşıđı
Orta boy patades hařlanmıř ve ezilmiř	100 g	150 g
Kuru ekři hamur	1/2 Torba	3/4 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

Ahorn Tambuđday ekmeđi

Ekme� büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Margarin veya Teeyađ	1 tatlı kaşıđı l	1,5 tatlı kaşıđı
Akcaagac	1,5 tatlı kaşıđı	2 tatlı kaşıđı
Ekme� unu	540 g	260 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Yođurtlu ekme 

Ekme� büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su veya Süt	250 ml	300 ml
Yođurt	150 g	200 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
řeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Sirke	3/4 Yemek kaşıđı	1 Yemek kaşıđı
Buđday unu	500 g	700 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Poller ekme 

Ekme� büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Margarin veya Tereyađ	30 g	40 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
řeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Buđday tohumu	75 g	100 g
Buđday tohumu	50 g	70 g
Buđday tohumu	1 Yemek kaşıđı	1,5 Yemek kaşıđı
Buđday unu	400 g	650 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

Bařak ekme 

Cip�m�ret	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ekme� büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	450 ml	650 ml
Buđday unu	175 g	250 g
Cavdar unu	175 g	250 g
Kaba ođutulmus cavdar	50 g	70 g
Dinkel	50 g	70 g
Ođutulmus Buđday	50 g	70 g
Ayçiçeđi �ekirdeđi	35 g	50 g
Kabak �ekirdeđi	35 g	50 g
Buđdaz taneleri	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Susam	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Bal	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Kuru ekři hamur	1/2 Torba	3/4 Torba
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

Dinkel ekmeđi

Dipnot:

Son kabarmadan ewel kapađı kısa süre açınız.

Tuzlu ekmeđi sıcak su ile islatin ve dinkeli ve arpayı dayitin ve zireyi ellerinizle ekmeđin ustune bastirin.

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayrar	400 ml	500 ml
Dinkel tambugdaz unu	230 g	280 g
Cavdar Tambugday unu	180 g	230 g
Kaba Dinkel (alman)	180 g	180 g
Ayçiçeđi ekirdeđi	75 g	100 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Őeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Kuru ekŐi hamur	3/4 Torba	1 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

100%-os bzakenyr

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	500 ml
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Bal	1 tatlı kaşıđı	2 tatlı kaşıđı
Tambugday	540 g	760 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

Kahve rengi ekmeđ

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	400 ml	450 ml
Cavdar unu	180 g	180 g
Bugdaz unu	230 g	280 g
Kara malt	10 g	15 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Ayçiçeđi ekirdeđi	75 g	100 g
Kara pancar suyu	3/4 Torba	1 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

* Ekmeđin iini kara yapar

Saf Tambuđday ekmeđi

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Bitkisel yađ	1 Yemek kaşıđı	1 Yemek kaşıđı
Bal	3/4 tatlı kaşıđı	1 tatlı kaşıđı
Kara pancar suyu	3/4 tatlı kaşıđı	1 tatlı kaşıđı
Bugday unu	500 g	760 g
Hakiki bugdaz gluteni	3/4 Yemek kaşıđı	1 Yemek kaşıđı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĐDAY)

Bira ekmeđi

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	200 ml	225 ml
Bira	200 ml	225 ml
Bugday unu	230 g	280 g
Bugday unu	180 g	180 g
Bugday unu	180 g	180 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Susam	50 g	75 g
Kara malt	5 g	10 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba
KuruekŐi hamur	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

DeđiŐik hamurlu rnler**Renki kahvaltı ekmeđi**

Dipnot:

Normal müsli yerine okolatalı müsli de kullanabilirsiniz.

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Süt	250 ml	330 ml
Ekmek unu	425 g	570 g
Őeker	1,5 Yemek kaşıđı	2 Yemek kaşıđı
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
KurutulmuŐ ve parçalanmıŐ erik	15 g	20 g
Müsli	50 g	75 g
Hindistan ceviz parçaları	< 3/4 Yemek kaşıđı	< 1 Yemek kaşıđı
Yađ	25 g	35 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Rum kuru zml ceviz ekmeđi

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Süt veya su	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 Yemek kaşıđı	1 Yemek kaşıđı
Yađ	30 g	40 g
Bugdaz unu	500 g	650 g
Ađaç balı	2 Yemek kaşıđı	3 Yemek kaşıđı
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Ceviz parçaları	40 g	60 g
Rumlu zm	50 g	75 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Bu besin maddelerini sinzal sesinden sonra ekleyiniz

Yogurtlu ekmeđ

Ekmek büyüklüđü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su veya süt	250 ml	300 ml
Yođurt	150 g	200 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Őeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Ekmek unu	500 g	700 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

TR

Fransız tipi ballı ekme 

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	325 ml	450 ml
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Zeytin yađı	2 Yemek kaşıđı	1,5 Yemek kaşıđı
Bal	1,5 Yemek kaşıđı	3/4 Yemek kaşıđı
Ekmek unu	450 g	600 g
Sert bugday unu	75 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Taze peynir ekmeđi

Ekmek b�y�kl�g�	1000g	1250g
Su veya Süt	1000 g (2 lb)	300 ml
Margarin veya Yađ	200 ml	40 g
Yumurta	30 g	1
Tuz	1	1,5 tatlı kaşıđı
�eker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Taze peynir	1 tatlı kaşıđı	200 g
Ekmek unu	125 g	700 g
Kuru maya	500 g	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Amaretto ekmeđi

Dipnot:
Badem yaprađı yerine öđütülmüş badem deullanabilirsiniz.
Amaretto yerine süt veya su kullanabilirsiniz.

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su veya Süt	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Ekmek unu	500 g	650 g
�eker	1 Yemek kaşıđı	2 Yemek kaşıđı
Tuz	1/2 tatlı kaşıđı	3/4 tatlı kaşıđı
Tereyađ	30 g	40 g
Bademyaprađı	75 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Baharat ekmeđi

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayran	375 ml	550 ml
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Tereyađ	10 g	20 g
�eker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Ekmek unu	500 g	760 g
Taze parçalanmıř maydanoz veya bařka baharatlar	1,5 Yemek kaşıđı	2 Yemek kaşıđı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

TR

Pirinç ekmeđi

Pirinci çok tuzlu suda piřirin ve suda sořumasını bekleyin
Kaynatıđınız suyu sonraya saklayın.

Dipnot: Pirinç suyu yerine sütte kullanabilirsiniz 

2-3 yemek kaşıđı kuru üzüm ve 1 tatlı kaşıđı Tarcin.

Daha büyük ekme  yapmaya kalktıđınızda ekme  yapıř yapıř olur.

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Pirinç suyu	300 ml	350 ml
Ekmek unu	540 g	650 g
Yuvarlak pirinç	50 g	75 g
�eker	2 tatlı kaşıđı	3 tatlı kaşıđı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Havu lu ekme 

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	275 ml	350 ml
Tereyađ	25 g	30 g
Ekmek unu	500 g	650 g
*İnce kesilmiř Havuç	60 g	90 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
�eker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

*Havuç suyu yapıp geri kalan parçaları ekme  için kullanabilirsiniz.

Program: STANDARD (STANDART)

Yumurtalı ekme 

Dipnot:
Gerekli miktar yumurtayı bir bardađa kırınız.

Ekmeđi hemen piřirip yiyiniz.

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	550 ml
Ekmek unu	525 g	700 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
�eker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Ayçiçeđi �ekirdeđi	35 g	50 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Ayçiçeđi ekmeđi

Dipnot:
Sinyal sesinden sonra ayçiçeđi çekirdeđini ekleyiniz.
İsterseniz kabak çekirdeđi de kullanabilirsiniz.

 ekirdekleri kısa süre kıztırırsanız tadı daha yođun olur.

Ekmek b�y�kl�g�	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	550 ml
Yađ	30 g	40 g
Ekmek unu	525 g	700 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
�eker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Ayçiçeđi yađı	35 g	50 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

TR

Erikli ceviz ekmeđi

Dipnot: Taze ceviz kullanıyorsanız ve içindeki derisi daha yumuřak ise, ekmeđin tadı hafif acı olabilir ve iyi řarabın yanında mükemmel uyar

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	550 ml
Ekmek unu	260 g	320 g
Cavdar ekmeđi	400 g	450 g
Tuz	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
Hařlanmış ve kurutulmuř erik	50 g	60 g
Parçalanmış Ceviz	50 g	60 g
Bal	1,5 tatlı kařığı	2 tatlı kařığı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Düğün ekmeđi

Dipnot:Satt 1:30 gösterdiğinde genişliđi 5 cm olan küçük bir tencere alıp ekmeđin ortasında küçük bir delik açınız.

Ardından ekmeđi piřiriniz. Küçük dliđi sonradan tuzla doldurabilirsiniz.

Bu ekmeđ düğünler için veya diđer önemli günler için güzel bir hediye.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayran	250 ml	330 ml
Su	150 ml	200 ml
Cavdar unu	175 g	240 g
Cavdar tam bugdaylı unu	175 g	240 g
Ekmek unu	225 g	300 g
řeker	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
Kuru ekři hamur	3/4 Torba	1 Torba
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Baharat ekmeđi

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	450 ml
Kurutulmuş ekři hamur.	1/2 Torba	3/4 Torba
Ekmek unu	500 g	660 g
Tuz	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
řeker	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
Koriander(alm.)	1/2 tatlı kařığı	<UFO:>æ tatlı kařığı
Fennel (alm.)	1/2 tatlı kařığı	3/4 tatlı kařığı
Anason	1/2 tatlı kařığı	3/4 tatlı kařığı
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

TR

Fransız Tipi baharat ekmeđi

Dipnot:

Kullanılan sarımsak miktarını dörde katlamak için sarımsakları ince dilimlere kesip yağda kahverengi olana kadar hafifce tereyađda kızartınız.

Sođuduktan sonra öbür besin maddelerine ekleyiniz.

Tada daha iyiy olacaktır.

Tuz yerine baharat tuzu da kullanabilirsiniz.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	350 ml	480 ml
Ekmek unu	525 g	700 g
Sertbugday unu	75 g	100 g
řeker	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
Tuz	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
İnce kesilmiş Maydanoz ve vs.	1,5 Yemek kařığı	2 Yemek kařığı
Ezilmiş sarımsak	2 parça	3 parça
Tere yağ	15 g	20 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Biber-Badem ekmeđi

Bu party ekmeđi taze peynirle iyi gider. Ekmeđin daha sert olmasını istiyorsanız mayanın yarı miktarını kullanın.

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	325 ml	450 ml
Ekmek unu	500 g	700 g
Tuz	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
řeker	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
Yađ	15 g	20 g
Kızartılmış badem yaprađı	75 g	100 g
Yesil biber tohumu	1 Yemek kařığı	1 Yemek kařığı
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Buđday ekmeđi

Dipnot:Ufak ekmeđler için bu hamur pek uygundur.

Ekmeđleri piřirmek için SCHNELL (ÇABUK) veya TEIG (HAMUR) programını kullanınız.

Fırında piřirmek için

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	300 ml	400 ml
Yađ	25 g	30 g
Ekmek unu	540 g	700 g
Korngries	60 g	80 g
Kesilmiş kabuklu ekři elma	1	1
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kabak ekmeđi

Ekmek büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Kabak püresi	300 ml	400 ml
Ekmek unu	500 g	650 g
Tuz	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
řeker	1 tatlı kařığı	1,5 tatlı kařığı
Tereyađ	25 g	30 g
Kabak çek		
İrdeđi	50 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Kabakpüresini tatlı ekři kabaklardan oluřturunuz. Öngörölmüş miktarı kullanınız.

Sardelya ekmeđi

Dipnot:Elma yerine ince kesilmiş salatalık da kullanabilirsiniz.
Baharatlı tereyađınla beraber ekmeđ çok lezzetli olur.
Her ekmeđ büfesi için iyi bir süpriz olur.

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	325 ml	440 ml
Bugday unu	500 g	700 g
Bugday unu	75 g	100 g
İnce parçalanmış sardelya	8	11
Kabuklu kırmızı elma		
dilimlere kesilmiş	1	1,5
Zeytin yađı	1,5 Yemek kaşıđı	2 Yemek kaşıđı
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Şarapçı ekmeđi

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	150 ml	150 ml
Kuru beyaz şarap	150 ml	180 ml
Bugday unu	400 g	570 g
Cavdar unu	125 g	150 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Kahve rengi şeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Domuzyađı	20 g	30 g
İnce ve küçük kesilmiş üzüm yaprakları	1 Yemek kaşıđı	2 Yemek kaşıđı
İnce kesilmiş taze soğan	1 Yemek kaşıđı	2 Yemek kaşıđı
Büyük kesilmiş ceviz	2 Yemek kaşıđı	3 Yemek kaşıđı
Kuru eksi hamur	1/2 Torba	3/4 Torba
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: VOLLKORN (TAM BUĞDAY)

Pizza ekmeđi

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	375 ml	570 ml
Zeytin yađı	1 Yemek kaşıđı	1 Yemek kaşıđı
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Şeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Kekik	3/4 tatlı kaşıđı	1 tatlı kaşıđı
Parmesan peyniri	2,5 Yemek kaşıđı	3,5 Yemek kaşıđı
Korngries	100 g	150 g
Ekmeđ unu	475 g	650 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Kabak ekmeđi

Dipnot:
Bu ekmeđ sıcak iken ve zeytin yađı ile beraber çok lezzetli olur.

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	50 g	75 g
Ekmeđ unu	500 g	750 g
Taze kesilmiş çiğ Kabak	300 g	450 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Şeker	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

Frenk Salam ekmeđi

Dipnot:
DOUGH (HAMUR) programında ekmeđ hamuru veya küçük ekmeđ mi yapılacağı karar verilebilir
Unu dağıtınız ve fırında 200 °C de pişiriniz.

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ayran	350 ml	450 ml
Cavdar unu	300 g	400 g
Ekmeđ unu	200 g	260 g
Tuz	1 tatlı kaşıđı	1,5 tatlı kaşıđı
İnce kesilmiş salam	75 g	100 g
Kuru eksi hamur	1/2 Torba	3/4 Torba
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: STANDARD (STANDART)

EKMEK TARİFELERİ VE PİŞİRME KARIŞIMLARI

Karışımın üreticisi paketin üzerinde malumat vermiyorsa BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI) programını seçiniz

Ciabatta

Dipnot:Hamuru TEIG (HAMUR) programında oluşturabilirsiniz.
Ekmeđleri forma sokunuz ve pişiriniz.

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
İlik Su	310 ml	375 ml
Ciabatta karışımı	625 g	750 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI)

Ekşi ekmeđ

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
İlik Su	375 ml	450 ml
Kuru pişirme karışımı	600 g	750 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI)

Cavdar bugdaz taneli ekmeđ

Ekmeđ büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
İlik Su	425 ml	550 ml
Cavdar unu	MISSING	MISSING
Pişirme karışımı	600 g	750 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI)

TR

Kaba kahve rengi ekmeK

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ilık Su	375 ml	450 ml
Kaba Kahve rengi ekmeK		
Pişiirme karışımı	600 g	750 g
Kuru maya	1 Torba	1,5 Torba

Program: BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI)

İnce örülmüş ekmeK

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Ilık Su veya süt	310 ml	375 ml
Ciabatta pişiirme karışımı	625 g	750 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: SCHNELL (ÇABUK)

Çilekli ekmeK

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Süt	190ml	220 ml
Yumurta	3	4
Tereyağ	5 Yemek kaşığı	6 Yemek kaşığı
Şeker	5 Yemek kaşığı	6 Yemek kaşığı
Tuz	2 tatlı kaşığı	2,5 tatlı kaşığı
Limon kabuğu	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
EkmeK unu	500 g	620 g
Kuru maya	3/4 Torba	3/4 Torba
Kuru çilek veya kiraz	60 g	75 g
Parçalanmış ceviz	60 g	75 g

Program: KURZ (KISA)

Tarçın kuru üzümlü ekmeK

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	330 ml	450 ml
Yağ	3 Yemek kaşığı	4 Yemek kaşığı
Tarçın	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı / 1,5 tatlı kaşığı
Kahve rengi şeker	1 1/3 Yemek kaşığı	1,5 Yemek kaşığı
Kuru üzüm	80 g	110 g
Ceviz	80 g	110 g
Tuz	2 tatlı kaşığı	2,5 tatlı kaşığı
EkmeK unu	460 g	580 g
Kuru maya	3/4 Torba	3/4 Torba

Program: KURZ (KISA)

Çok tatlı ekmeK

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	210 ml	270 ml
Yumurta	3	4
Yağ	3 Yemek kaşığı	4 Yemek kaşığı
Şeker	3 Yemek kaşığı	4 Yemek kaşığı
Tuz	2 tatlı kaşığı	2,5 tatlı kaşığı
EkmeK unu	460 g	580 g
Kuru üzüm	75 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	3/4 Torba

Program: KURZ (KISA)

TR

Tatil ekmeği

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	150 ml	180 ml
Süt	230 ml	300 ml
Yağ	3 Yemek kaşığı	4 Yemek kaşığı
Tuz	2,5 tatlı kaşığı	3 tatlı kaşığı
Şeker	5 Yemek kaşığı	6 Yemek kaşığı
EkmeK unu	580 g	
Parçalanmış ceviz	80 g	110 g
Şekerlenmiş meyve	80 g	110 g
Kuru maya	3/4 Torba	3/4 Torba

Program: KURZ (KISA)

Sandeviç ekmeği

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	340 ml	460 ml
Margarin veya yağ	2 Yemek kaşığı	2,5 Yemek kaşığı
Tuz	2 tatlı kaşığı	2,5 tatlı kaşığı
Süt tozu	2 tatlı kaşığı	2,5 tatlı kaşığı
Şeker	4 Yemek kaşığı	5 Yemek kaşığı
EkmeK unu	500 g	620 g
Kuru maya	3/4 Torba	3/4 Torba

Program: BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI)

Tambuğday sandeviç ekmeYi

EkmeK büyüklüğü	1000 g (2 lb)	1250 g (2,5 lb)
Su	450 ml	570 ml
Tambuğdaz unu	500 g	620 g
Süttozu	2 Yemek kaşığı	2,5 Yemek kaşığı
Tuz	2 tatlı kaşığı	2,5 tatlı kaşığı
Margarin veya Tereyağ	2 Yemek kaşığı	2,5 Yemek kaşığı
Bal	3 Yemek kaşığı	4 Zemek kasigi
Kuru maya	3/4 Torba	3/4 Torba

Program: BROTMISCHUNG (EKMEK KARIŞIMI)

HAMUR HAZIRLIĞI

Hamuru TEIG (HAMUR) programında ekmeK makinasında hazırlayabilirsiniz.

Ardından hamurla çalışabilir veya fırında pişirebilirsiniz.

İkinci yoğurma süresinde sinyal sesinden sonra ek maddeleri ekleyebilirsiniz.

TEIG (HAMUR) programında pişiirme seviyesinde fark yok

Hazırlanabilecek miktarları veriyoruz.

Fransız Baget

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BUYUK
Su	375 ml	550 ml
Kuru ekşi hamur	25 g	50 g
Tuz	1 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Şeker	1 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
EkmeK unu	552 g	700 g
Sert buğdaz unu	75 g	100 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Hamur bittikten sonra hamuru 2-4 parçaya bölüp uzun parçalar oluşturun.

30-40 dakşka dinlendirin.

Bir dizi yandan hamuru çiziniz ve fırında pişiriniz.

TR

Tam buğdaylı pizza

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BÜYÜK
Su	150 ml	225 ml
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Zeytin yağı	2 Yemek kaşığı	3 Yemek kaşığı
Bugday unu	300 g	450 g
Bugday taneleri	1 Yemek kaşığı	1,5 Yemek kaşığı
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Hamuru genişletin ve yuvarlak forma sokun 10 dakika dinlendirin.

Pizza sosunu ve besin maddelerini hamurda dağıtın 20 dakika pişirin.

Kahvelik pasta

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BÜYÜK
Süt	170 ml	225 ml
Tuz	1/4 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Yumurta sansı	1	1
Margarin Tereyağ	10 g	20 g
Ekmek unu	350 g	450 g
Şeker	35 g	50 g
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Cihazadan hamuru çıkartın ve yoğurun.

Yuvarlak veya köşeli forma sokun ve içine alttakileri koyun.

Erimiş tereyağı	2 Yemek kaşığı	3 Yemek kaşığı
Şeker	75 g	100 g
Öğütülmüş tarçın	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Öğütülmüş ceviz	60 g	90 g
Cila gerektiği kadar		

Tereyağı hamura dağıtın.

Şeker, Tarçın, cevizleri bir bardakta karıştırın ve yağın üzerinde dağıtın.

Hamuru sıcak bir yerde 30 dakika için dinlendirin ve ardında pişirin.

Brezel

Hamur büyüklüğü	NORMAL	BÜYÜK
Su	200 ml	300 ml
Tuz	1/4 tatlı kaşığı	1/2 tatlı kaşığı
Ekmek unu	360 g	540 g
Şeker	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

1 Yumurtayı hafif dövün

Kaba parçalı tuz.

Yumurta ve tuz hariç bütün besin maddelerini bir bardağa boşaltın.

Program: TEIG (HAMUR)

Sinyal sesini duyduğunuzda ve saat 0:00 götderdiğinde die START/STOP (CALIŞTIR/DURDUR) tuşunu basınız.

Fırını 230°C getiriniz.

Hamuru parçalara bölünüz ve uzun ince parçalar oluşturunuz.

Brezel leri forma sokunuz ve yağlı bir tepsiye koyunuz.

Ardından yumurtayı üstüne veriniz ve tuzu serpiniz.

Brezelleri 200 °C derecede 12-15 dakika önden ısıtılmış fırında pişiriniz.

TR

Noel ekmeği

Noel ekmeğinin tarifesi		
Ağırlık	100 g	
Süt	125 ml	
Krema	125 g	
Yumurta	1	
Rum	3 Yemek kaşığı	
Ekmek unu	500 g	
Şeker	100 g	
Şekerlenmiş limon kabuğu	50 g	
Şekerlenmiş portakal kabuğu	25 g	
Kuru üzüm	100 g	
Tuz	1 Parça	
Tarçın	2 Parça	
Kuru maya	2 Torba	

Program: TEIG (HAMUR)

Hamuru kabtan çıkartın ve forma koyunuz.

180 °C derecede (160 °C havalı fırında) 1 saat - 1 saat. 15 dak. pişirin.

Brioche

İçindekiler	9 Tane	12 Tane
Yumurta	1	2
Süt veya suyu ortalama doldurun	225 ml	300 ml
Tereyağ margarin	55 g	75 g
Tuz	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı
Şeker	40 g	50 g
Ekmek unu	400 g	540 g
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Hamuru Cihazdan cikartın yoğurun ve bölün.

Her parçadan küçük ve büyük pocuklar oluşturun.

Büyük topcukları yağlı Brioche formuna koyun.

Küçük topu topun üzerine koyunuz.

Kabarıp hacminin iki misline ulaşmasını bekleyin.

Bir yumurtayı şekerle karıştırıp briocheşlerin üzerine serpin ve ardından pişirin.

Krosant

Hamur Büyüklüğü	14 Tane
Yumurta	1
Süt veya su ile 225 ml doldurun	
Yağ	60 g
Tuz	1 tatlı kaşığı
Şeker	2 yemek kaşığı
Ekmek unu	400 g
Kuru maya	3/4 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Hamuru cihazdan çıkartınız yoğurun dinlendirin ve tekrar yoğurun.

Hamurun üstünü kapatın ve buz dolabına koyunuz.

Hamuru kare şeklinde forma sokun ve üzerine erimiş yağı dağıtın (köşelere gelmesin)

Hamuru üç kere katlayın (mektub gibi)

Bu işlemi 3 kere tekrarlayın.

Hamuru bir torbaya koyun ve en azından 1 saat veya gece üzeri buz dolabına kaldırı.

Hamuru kare şeklinde kesin ve 9 (18) kareye bölün.

Her kareyi çapraz kesin.

Maya yumukları

Yumuklar	9 Tane	12 Tane
Süt	100 ml	200 ml
Tuz	3/4 tatlı kaşığı	1 tatlı kaşığı
Su	30 ml	45 ml
Tereyağ	30 g	45 g
Yumurta	1	1+1 yumurta sarısı
Ekmek unu	350 g	450 g
Şeker	1,5 tatlı kaşığı	2 tatlı kaşığı
Kuru maya	1/2 Torba	3/4 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Hamuru istediğiniz forma sokunuz veya Tarçın yumukları tarifmesini okuyunuz.

İçerik		
Erimiş Tereyağ ,/ Margarin	50 g	100 g
Şeker	50 g	100 g
Öğütülmüş Tarçın	1/2 tatlı kaşığı	3/4 tatlı kaşığı

Cila

Hamuru cihazdan çıkartıp iyice yoğurun.

Un serpilmiş bir masada kare formuna getirin ve kremayı hamurun üzerine dağıtın.

Şeker ve Tarçını karıştırıp tereyağın gerşne dağıtın.

Geniş tarafından başlayarak sarın.

Köşeleri iyice katlayın.

Hamuru tek parçalara kesin ve bir tepsiye koyun, birbirlerini değmemesine özen gösterin.

40 dak. Dinlendirin.

20-25 dak. 190 °C önden ısıtılmış fırında pişirin.

Daha sıcakken cılalayın

"Flockenrolle"

İçindekiler	9 Parça	12 Parça
Su	325 ml	430 ml
Tuz	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Tereyağ veya margarin	30 g 40 g	
Leçitin tozu	5 g	8 g
Ekmek unu	400 g	600 g
Arpa parçaları	75 g	100 g
Şeker	1 tatlı kaşığı	1,5 tatlı kaşığı
Kuru maya	3/4 Torba	1 Torba

Program: TEIG (HAMUR)

Program bitince hamuru alınız.

Hamuru yoğurun ve rulo haline getirin ve tekrardan yoğurun.

Bei 200 °C önden ısıtılmış fırında pişirin.

*Saf Leçitin bir tabii emugulatrör dür ve ekmeğın hacmini yükseltir, ve yumuşak kısmını daha da yumuşak yapar ve taze kalmasını sağlar.

MARMELADE (REÇEL)

Bu makine ile Reçel yapmak çok kolaydır.

Taze olgun meyveleri yıkayınız, Elma, Armut, Kayısı veya başka meyveler- sert kabukluları soyunuz.

Reçel programında öngörülen mşktarlardan fazlasını kullanmayınız.

Aksi takdirde Reçel erken kaynar veya taşabilir.

Meyveleri tartın ve küçük parçalara kesin (maks.1 cm).

2:1 şekeri gösterilen miktarda dahil ediniz. Kesinlikle normal şeker veya 1:1 şeker katmayınız aksi takdirde reçel yeterince kalın olmaz.

Meyveleri şekerle karıştırınız ve programı çalıştırınız. Program otomatik başlar. 1 saat 20 dak. Sonra sinyal sesi geldikten sonra reçeli kablara boşaltabilirsiniz. Kabları iyice kapatınız.

Çilek reçeli

Yıkamış ve temizlenmiş çilekleri küçük parçalara

kesin veya püre haline getirin. 900g

2:1 Reçel şekeri 500g

Limon suyu 1 Yemek kaşığı

Herşeyi bir kabta iyice karıştırınız.

MARMELADE (REÇEL) programını seçin ve çalıştırın.

Kabtaki şeker artıklarını temizleyin.

Sinyal sesinden sonra kabı eldivenlerle aletten çıkartın.

Reçeli bardaklara doldurun ve iyice kapatın.

Böğürtlen reçeli

Dondurulmuş Böğürtlen 950 g

2:1 Reçel şekeri 500 g

Limon suyu

Her şeyi bir kabta iyice karıştırınız.

MARMELADE (REÇEL) programını seçip başlatınız.

Geri kalan şekerleri iyice temizleyiniz.

Sinyal sesinden sonra kabı eldivenlerle cihazdan çıkartınız.

Reçeli bardaklara doldurun ve iyice kapatın.

Portakal reçeli

Soyulmuş ve ince kesilmiş Portakal 900 g

Soyulmuş ve ince kesilmiş Limon 100 g

2:1 Reçel şekeri 500 g

Portakalları ve limonları soyup parçalara kesiniz.

Sekeri dahil ediniz ve her şeyi bir kabta iyice karıştırınız.

MARMELADE MARMELADE (REÇEL) programını seçip başlatınız.

Geri kalan şekerleri iyice temizleyiniz. Sinyal sesinden sonra kabı eldivenlerle cihazdan çıkartınız.

Reçeli bardaklara doldurun ve iyice kapatın.