

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации



Brotbackautomat PC-BBA 1282

Bread Maker • Broodbakmachine • Machine à pain
Panificadora • Macchina per il pane • Wypiekacz do chleba
Kenýersütő • Хлебопечка



Bedienungsanleitung..... Seite 4

DEUTSCH

Instruction Manual..... Page 15

ENGLISH

Gebruiksaanwijzing..... Pagina 26

NEDERLANDS

Mode d'emploi Page 37

FRANÇAIS

Manual de instrucciones Página 49

ESPAÑOL

Istruzioni per l'uso..... Pagina 60

ITALIANO

Instrukcja obsługi..... Strona 71

JĘZYK POLSKI

Használati utasítás Oldal 83

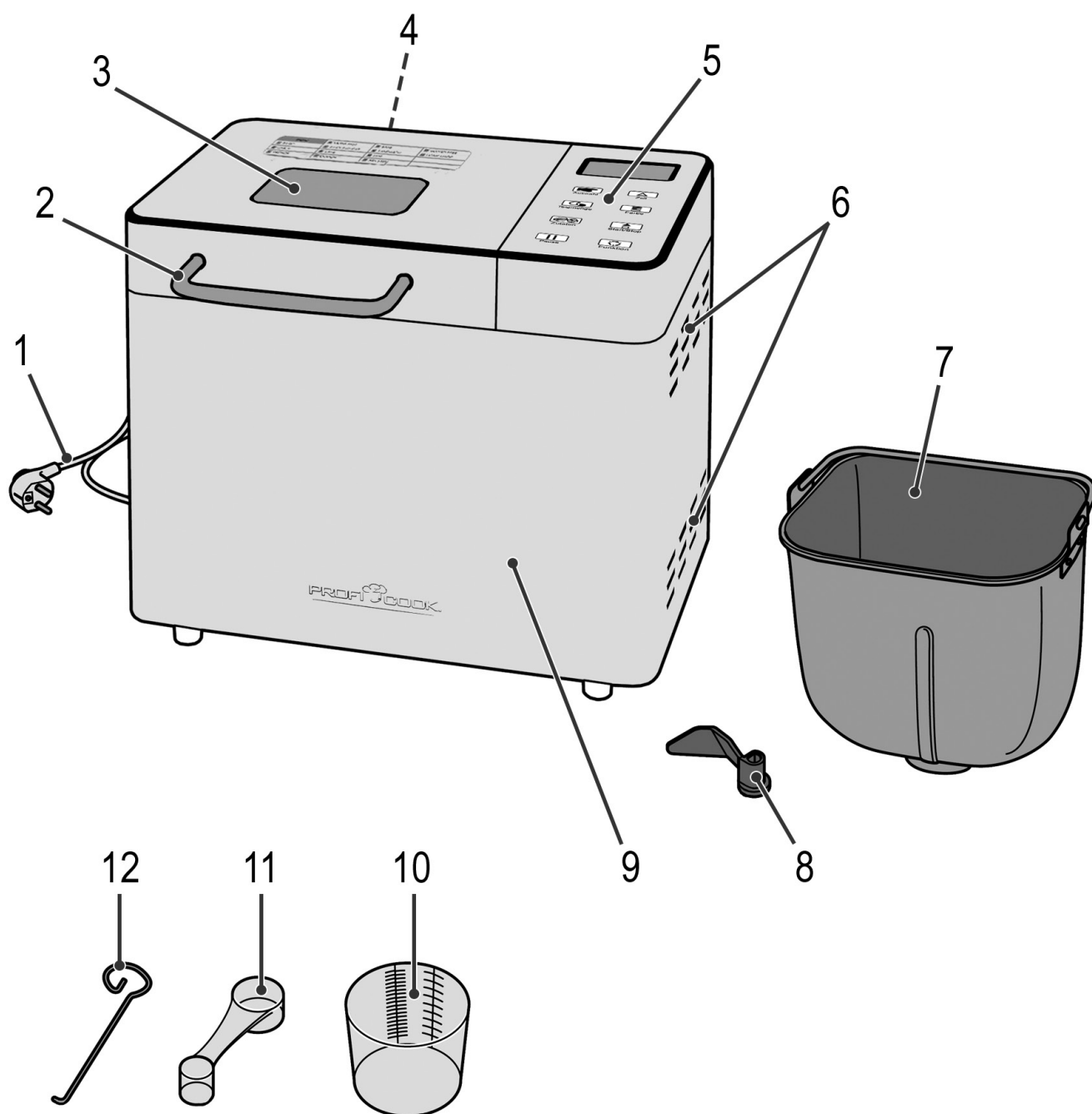
MAGYARUL

Руководство по эксплуатации стр. 94

РУССКИЙ

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi
A kezelőelemek áttekintése • Обзор деталей прибора



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenschein und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠️ WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠️ ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	3
Auspacken des Gerätes	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	5
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes	5
Inbetriebnahme des Gerätes	5
Erläuterungen zum Bedienfeld	5
Anzeige auf dem Display	5
Tasten auf dem Bedienfeld und deren Funktion	6
Programmtabelle	6
Individuelle Programme einstellen	6
Funktionsweise des Gerätes	7
Allgemeines	7
Signaltöne	7
Verzögerter Programmstart	7
Programmspeicherung	7
Sicherheitsfunktion	7
Benutzung des Gerätes	7
1. Die Backform entnehmen	7
2. Den Knethaken einsetzen	7
3. Zutaten einfüllen	7
4. Die Backform einsetzen	7
5. Zutatenfunktion	7
6. Programm starten	8
7. Teig gehen lassen	8
8. Backen	8
9. Warmhalten	8
10. Nachbacken	8
11. Ende des Programmablaufs	8
12. Den Knethaken aus dem Brot entfernen	8
Reinigung	8

Aufbewahrung	8
Fragen zum Backen	9
Warum klebt das Brot nach dem Backen in der Backform?	9
Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern?	9
Warum läuft der Teig beim Aufgehen über die Backform?	9
Warum geht das Brot auf, fällt jedoch beim Backen ein?	9
Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?	9
Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?	9
Was ist Vollkornmehl?	9
Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?	9
Was ist Kleber (Gluten) im Mehl?	9
Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?	9
Wie ist frisches Brot besser verträglich?	9
In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?	9
Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?	9
Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?	9
Fragen zum Brotbackautomaten	10
Fehler bei den Rezepten	11
Behebung der Fehlerpunkte	11
Anmerkungen zu den Rezepten	12
Zutaten	12
Anpassen der Zutaten	12
Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen	12
Brotgewichte und Volumen	12
Glutenfreies Brot (für Allergiker)	13
Backergebnisse	13
Rezeptangaben für den Brotbackautomaten	13
Klassische Brotrezepte	13
Klassisches Weißbrot	13
Rosinen-Nuss-Brot	13
Vollkornbrot	13
Buttermilchbrot	13
Zwiebelbrot	13
Siebenkornbrot	13
Bauernweißbrot	13
Sonnenblumenbrot	14
Sauerteigbrot	14
Teigzubereitung	14
Französisches Baguette	14
Pizza	14
Konfitüren	14
Erdbeerkonfitüre	14
Orangenmarmelade	14
Technische Daten	14
Entsorgung	14
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	14

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Netzkabel
- 2 Griff am Deckel
- 3 Deckel mit Sichtfenster
- 4 Zutatenspender
- 5 Bedienfeld mit Display
- 6 Seitliche Lüftung
- 7 Backform
- 8 Knethaken
- 9 Gehäuse

Zubehör

- 10 Messbecher
- 11 Messlöffel
- 12 Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

- Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe benutzen. **Verbrennungsgefahr!**
- Nie mehr Zutaten einfüllen als im Rezept angegeben. Wenn Teig aus der Backform in das Gehäuse oder auf das Heizelement läuft, besteht **Brandgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass das Gewicht der Zutaten 700 g bzw. 1000 g nicht überschreitet.
- Die maximale Menge an Mehl von 590 g und an Trockenhefe von 7 g (Frischhefe 21 g) darf nicht überschritten werden, da der Teig überquellen könnte.
- Das Gerät während des Betriebs niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien abdecken! Wärme und Dampf müssen entweichen können. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbaren Materialien wie z. B. Vorhängen abgedeckt wird oder in Kontakt kommt.
- Während des Betriebs ist darauf zu achten, dass um das Gerät herum ein Mindestabstand von 10 cm zu anderen Gegenständen eingehalten wird.
- Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht betreiben. Beim zeitversetzten Backen die Zeit immer so einstellen, dass das Gerät während des Betriebes unter entsprechender Aufsicht steht.
- Keine Metallfolien oder andere Materialien in den Backraum legen. Es besteht Brand- und Kurzschlussgefahr.
- Das Gerät während des Betriebes nicht tragen oder heben, sondern erst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Das Gerät immer mit beiden Händen tragen!
- Niemals die Backform während des Betriebs entfernen!
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen, keinesfalls für andere Zwecke. Wird das Gerät nicht bestimmungsgemäß verwendet oder falsch bedient, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Inbetriebnahme des Gerätes

1. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.
2. Warten Sie, bis alle Teile trocken sind.
3. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
4. **Standort**
 - Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen liegen. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.

- Das Gerät so aufstellen, dass es nicht verrutschen kann. Beim Kneten von schwerem Teig kann sich das Gerät bewegen. Bei glattem Untergrund das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen.

5. Elektrischer Anschluss

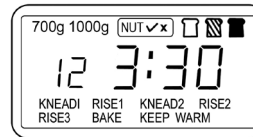
- 5.1 Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- 5.2 Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Sie hören einen Signalton und im Display erscheint **!** für das Programm und **3:30** für die Zeit. Das Gerät ist betriebsbereit.

6. Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang mit eingesetzter leerer Backform (ohne Knethaken). Benutzen Sie dafür das Programm **8 Bake**.
 - Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. **⚠ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Lassen Sie die Backform abkühlen, bevor Sie diese noch einmal feucht auswischen.
9. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

Erläuterungen zum Bedienfeld

Anzeige auf dem Display



Einige Symbole werden nur angezeigt, wenn die Funktion auswählbar ist. Diese sind in der folgenden Tabelle mit einem Stern (*) gekennzeichnet.
(⇔ Programmtabelle)

Symbol	Bedeutung
700g 1000g	* Zeigt das gewählte Teiggewicht an
NUT ✓ x	* Zeigt an ob die Zutatenfunktion gewählt wurde ✓ = Ja / x = Nein
☐ ☒ ☑	* Zeigt den gewählten Bräunungsgrad des Brotes an (hell, mittel, dunkel)
12	Zeigt das gewählte Programm an (Im Beispiel Programm 12)
3:30	Zeigt die Restlaufzeit an (Im Beispiel 3 Stunden und 30 Minuten)
:	Leuchtet = Standby Blinkt = Programm läuft

Die Programmschritte werden Ihnen wie folgt angezeigt:

KNEAD	Kneten 1 bis 2
RISE	Aufgehen 1 bis 3
BAKE	Backen
KEEP WARM	Warmhalten

Tasten auf dem Bedienfeld und deren Funktion

Taste	Funktion
 MENU	Um eines der 13 Programme auszuwählen, drücken Sie diese Taste.
 GRAM	Auswahl der Teigmenge (700 g oder 1000 g)
 NUT/OK	Verschiedene Programme bieten die Möglichkeit, Zutaten automatisch zuzumischen. Die Funktion wird mit dieser Taste gewählt.
 PAUSE	- Durch Drücken dieser Taste wird das Programm kurzzeitig angehalten. - Durch erneutes Drücken der Taste wird das Programm an der gleichen Stelle fortgesetzt.

Taste	Funktion
 TIME	- Einstellung der Zeit für den verzögerten Start. - Einstellung der Zeiten für das Programm HOME MADE (Eigenprogramm) (10-Minuten-Schritte).
 COLOR	Bräunungsgrad einstellen (hell / mittel / dunkel). Das entsprechende Symbol im Display erscheint.
 START/STOP	- Mit dieser Taste starten Sie das gewählte Programm. - Drücken Sie diese Taste ca. 2 Sekunden lang, um das Programm abubrechen.
 CYCLE	- Zeigt an, in welcher Betriebsart sich das Gerät gerade befindet. - Um das Programm HOME MADE zu programmieren.

- Näheres zu den jeweiligen Programmen finden Sie in der Programmtabelle.

Programmtabelle

Programm	Dauer	Beschreibung	Teigmenge max.	Zutatenfunktion	Bräunungsgrad einstellen	Verzögerter Start
1 BASIC	3:30	Standardprogramm für Weiß- und Mischbrot.	700 g/1000 g	Ja	Ja	Ja
2 QUICK	2:50	Schnellbackfunktion: Das Brot fällt üblicherweise kleiner aus.	keine Auswahl	Ja	Ja	Ja
3 FRENCH	4:20	Für Brote nach französischer Art (mit knuspriger Kruste und weichem Teig).	700 g/1000 g	Ja	Ja	Ja
4 ULTRA FAST	2:20	Kurzbackfunktion: Das Brot fällt kleiner aus und hat eine größere Oberfläche.	keine Auswahl	Nein	Ja	Ja
5 WHOLE WHEAT	4:10	Zum Backen von Vollkornbrot.	700 g/1000 g	Ja	Ja	Ja
6 CAKE	3:00	Backprogramm für Kuchenteig.	keine Auswahl	Nein	Ja	Ja
7 DOUGH	1:30	Teig wird nur geknetet und muss aufgehen. Für die Herstellung von Brötchen- oder Pizzateig geeignet.	keine Auswahl	Nein	Nein	Ja
8 BAKE	1:10	Nur backen.	keine Auswahl	Nein	Nein	Ja
9 SANDWICH	3:30	Backprogramm für Sandwichbrot.	keine Auswahl	Ja	Ja	Ja
10 JAM	1:20	Zum Kochen von Marmelade und Konfitüre.	keine Auswahl	Nein	Nein	Nein
11 MIX STIR	0:20	Knetprogramm	keine Auswahl	Nein	Nein	Ja
12 GLUTEN FREE	3:05	Spezialprogramm für Glutenfreien Teig.	700 g/1000 g	Nein	Ja	Ja
13 HOME MADE	0:36	Programme können selbst programmiert werden.	keine Auswahl	Ja	Ja	Ja

Individuelle Programme einstellen

Sie können die Programmschnitte „Kneten“, „Aufgehen“, „Backen“, „Warmhalten“ wie folgt individuell einstellen.

Programmschnitt	Anzeige im Display	Einstellbare Zeit
Kneten 1	KNEADI	6–14 Minuten
Kneten 2	KNEAD2	5–20 Minuten
Aufgehen 1	RISE1	20–60 Minuten
Aufgehen 2	RISE2	5–40 Minuten
Aufgehen 3	RISE3	0–60 Minuten
Backen	BAKE	0–90 Minuten
Warmhalten	KEEP WARM	0–60 Minuten

1. Wählen Sie mit der Taste  das Programm **13 HOME MADE** aus.
2. Drücken Sie die Taste . Im Display blinkt jetzt **KNEADI**.
3. Durch Drücken der Taste  stellen Sie die Zeit ein.
 - Um die Minuten schneller einzustellen, halten Sie die Taste gedrückt.
4. Um die Einstellung zu speichern, drücken Sie erneut die Taste . Im Display blinkt jetzt **RISE1**.
 - Wiederholen Sie diese Schritte, um weitere Programmschnitte einzustellen.
5. Wenn Sie alle Programmschritte eingestellt haben, starten Sie das Programm mit der Taste .

Funktionsweise des Gerätes

Allgemeines

- Der Brotbackautomat bietet 12 fest installierte Programme und ein individuell einstellbares Programm mit verschiedenen Einstellmöglichkeiten an. Auch ein Backprogramm, mit dem Sie glutenfreies Brot für Allergiker backen können ist vorhanden.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist äußerst bedienungsfreundlich. Nachfolgend finden Sie Programm-Ablaufpläne und Rezepte für

- verschiedene Brotsorten,
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die der Brotbackautomat kochen kann.

Signaltöne

Das Gerät erzeugt verschiedene Signaltöne:

1 langer Signalton	- beim Anschluss an das Stromnetz - beim manuellen Abbruch eines Programms - am Ende der Warmhaltephase
1 kurzer Signalton	Quittierung eines Tastendrucks
5 Signaltöne nacheinander	- Das Display zeigt EE1. Die Temperatur des Gerätes ist zu hoch, um ein neues Programm zu starten. - Das Display zeigt EE2. Die Temperatur des Gerätes ist zu niedrig, um ein neues Programm zu starten. - Das Display zeigt Err. Es besteht ein elektronischer Fehler.
10 Signaltöne nacheinander	Das Programm ist beendet.

Verzögerter Programmstart

Fast alle Programme lassen sich verzögert starten. Doch beachten Sie folgendes:

- Die maximale Zeiteinstellung beträgt 13 Stunden.
- Benutzen Sie die Zeitverzögerung nicht für Rezepte, die frische Zutaten enthalten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc.!
- Für glutenfreies Brot, welches mit warmem oder heißem Wasser zubereitet wird, ist die Zeitverzögerung nicht geeignet.
- Bleiben Sie immer in der Nähe. Es können Störungen auftreten, die einen Abbruch des Programms erforderlich machen.

Beispiel:

1. Wählen Sie das Programm **6 CAKE** mit der Taste  aus. Das Display zeigt **3:00** an.
2. Drücken Sie die Taste , um die Zeitverzögerung einzustellen.
 - Das Programm startet nach Ablauf der eingestellten Zeit.
3. Starten Sie Ihr Backprogramm mit der Taste .
 - Durch langes Drücken der Taste, wird das Programm beendet.

Programmspeicherung

Bei Stromausfall setzt das Gerät das Programm automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von einigen Minuten wieder zugeschaltet wird. Wenn die Stromversorgung länger unterbrochen wird, muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorne beginnen!

Sicherheitsfunktion

Nach Ablauf eines Backprogramms muss sich das Gerät abkühlen, bevor Sie ein neues Back- oder Knetprogramm starten können (Ausnahme: die Programme **8 BAKE** und **10 JAM**).

Das Gerät warnt Sie mit 5 Signaltönen und zeigt im Display die Meldung **EE1**, wenn die Temperatur im Innenraum des Gerätes noch zu hoch ist.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entnehmen Sie die Backform mit Hilfe von Topflappen.
3. Lassen Sie den Deckel offen und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Diese Zeit variiert je nach vorheriger Anwendung.

Benutzung des Gerätes

⚠ ACHTUNG: Brandgefahr!

- Beachten Sie die Mengenangaben der Zutaten in den Rezepten. Nie mehr Zutaten einfüllen als im Rezept angegeben.
- Achten Sie darauf, dass das Gewicht der Zutaten 700 g bzw. 1000 g nicht überschreitet.
- Niemals zu Beginn des Backvorgangs Zutaten in die Backform geben, wenn sich diese noch im Gerät befindet.

- Damit der Teig nicht zusammenfällt, muss der Deckel während des Aufgehens und Backens immer geschlossen gehalten werden.
- Mit der Taste  kann das Programm angehalten werden. Durch erneutes Drücken der Taste wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm zu beenden, halten Sie die Taste  gedrückt. Ein langer Signalton bestätigt das Programmende.

1. Die Backform entnehmen

Öffnen Sie den Deckel. Drehen Sie die Backform ein Stück gegen den Uhrzeigersinn, bis sie entriegelt ist. Ziehen Sie die Backform an ihrem Griff heraus. Stellen Sie sie auf eine ebene Arbeitsfläche.

2. Den Knethaken einsetzen

- 2.1 Fetten Sie den Knethaken ein. Dies erleichtert das Entfernen des Knethakens aus dem fertigen Brot.
- 2.2 Stülpen Sie die halbrunde Öffnung des Knethakens über die Antriebswelle in der Backform. Der Knethaken muss bündig mit dem Boden der Backform abschließen.

3. Zutaten einfüllen

Es ist darauf zu achten, dass die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform gegeben werden.

4. Die Backform einsetzen

Setzen Sie die Backform mit den Zutaten auf den Sockel im Innenraum des Gerätes. Drehen Sie die Form im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Schließen Sie dann den Deckel des Brotbackautomaten.

5. Zutatenfunktion

Je nach Rezept sollen verschiedene Zutaten erst während des Knetvorgangs hinzugefügt werden.

Hierfür bietet Ihr Brotbackautomat eine besondere Funktion.

Auf der Rückseite des Geräts befindet sich ein Zutatenspender. Dieser wird vor Programmstart befüllt und öffnet sich automatisch, um die Zutaten in den Teig zu geben.

5.1 Drücken Sie die Sperre am Griff des Zutatenspenders.

5.2 Ziehen Sie den Zutatenspender heraus und füllen Sie ihre Zutaten ein.

- 5.3 Schieben Sie den Zutatenspender wieder ganz ein, damit dieser durch die Sperre gesichert wird.
- 5.4 Wählen Sie mit der Taste  die Zutatenfunktion aus und starten Sie das Backprogramm.
- Nicht alle Programme unterstützen die Zutatenfunktion.

6. Programm starten

- 6.1 Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- 6.2 Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste .
- 6.3 Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht mit der Taste  aus.
- 6.4 Wählen Sie eine helle, mittlere oder dunkle Bräunung der Brotkruste mit der Taste .
- 6.5 Mit der Taste  können Sie die Zeit einstellen.
- 6.6 Wenn Sie Zutaten in den Zutatenspender gefüllt haben, wählen Sie mit der Taste  die Zutatenfunktion aus.
- 6.7 Drücken Sie die Taste . Der blinkende Doppelpunkt zeigt Ihnen den Programmstart an.

7. Teig gehen lassen

Nach dem letzten Knetvorgang erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Er heizt sich auf 25 °C–30 °C auf, wenn die Raumtemperatur darunter liegt.

8. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogrammes das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm **8 Bake** nachbacken.

9. Warmhalten

(Ausgenommen die Programme **7 DOUGH**, **10 JAM** und **11 MIX STIR**)

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot entnommen werden kann. Gleichzeitig beginnt damit die Warmhaltephase von einer Stunde. Das Display zeigt neben der Programmnummer . Die Doppelpunkte : blinken. Nach einer Stunde ertönt ein Signalton. Das Warmhalten ist beendet. Das Display zeigt das Startbild. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

10. Nachbacken

- 10.1 Befindet sich das Gerät noch in der Phase „Warmhalten“, drücken Sie die Taste , bis ein Signalton zu hören ist.
- 10.2 Starten Sie das Programm **8 Bake**.
- 10.3 Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, beenden Sie mit der Taste  das Programm.
- 10.4 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

11. Ende des Programmablaufs

Ein Rost bereithalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Nach Ablauf des Programms Backform mit Topflappen herausnehmen. Backform umdrehen und, falls das Brot nicht sofort auf den Rost fällt, den Knethaken von unten mehrmals hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt.

ACHTUNG:

Die Backform nicht auf den Tisch oder eine Kante schlagen. Die Backform könnte sich verformen.

12. Den Knethaken aus dem Brot entfernen

Bleibt der Knethaken im Brot stecken, den mitgelieferten Hakenspieß wie folgt verwenden.

Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die halbrunde Öffnung des Knethakens. Verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken herausziehen.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät und die Backform auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Füllen Sie kein Wasser in die Backkammer. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
 - Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
1. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch.
 2. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit Wasser unter Zugabe von etwas Spülmittel ausgespült werden.
 - Die Backform ist antihafbeschichtet. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
 3. Sowohl Knethaken als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Knethaken in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lässt sich der Knethaken herausnehmen.
 4. Wischen Sie alle Teile mit einem Tuch trocken.

Aufbewahrung

- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Fragen zum Backen

Warum klebt das Brot nach dem Backen in der Backform?

Lassen Sie das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen. Drehen Sie die Backform um und bewegen Sie den Knetantrieb (die Welle) leicht hin und her. Fetten Sie den Kneithaken vor dem nächsten Einsatz etwas ein.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Kneithaken) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern den Kneithaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. (Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen.) Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Warum läuft der Teig beim Aufgehen über die Backform?

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

Abhilfe:

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

Warum geht das Brot auf, fällt jedoch beim Backen ein?

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

Abhilfe:

Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 Esslöffel Weizenkleber beifügen.

- Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
 - die Wassertemperatur zu hoch war,
 - zu viel Wasser verwendet wurde,
 - dem Mehl Kleber fehlt,
 - Zugluft, durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.

Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man bei Bedarf noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.

Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen.) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl-/Wasser-Mischung, so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und umso heller ist es.

Was ist Vollkornmehl?

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

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden.

Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens $\frac{1}{4}$ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber (Gluten) im Mehl?

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

Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

- Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
- Dinkelmehl ist frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
- Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
- Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Frisches Brot wird besser verträglich, wenn eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gegeben und untergeknetet wird.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.

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

- Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
- Dem Wasser ganz gewöhnlichen Brantweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = $1\frac{1}{2}$ Esslöffel, für ein großes Brot 2 Esslöffel.
- Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?

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

Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Abhilfe
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen.	Zutaten kleben an der Backkammer oder an der Außenseite der Form.	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht.	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben.	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen.	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Den Knethaken vor dem Backen etwas einfetten. Das Brot nach dem Backen in der Form abkühlen lassen.
		Knethaken und -welle nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich der Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht richtig durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	Das Programm wurde mit der Taste  vorzeitig beendet.	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet.	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display die Zeit mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen wieder ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert.	Prüfen, ob der Knethaken durch Körner etc. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönen 5 Signaltöne. Das Display zeigt „EE1“.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Backform. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Danach können Sie erneut starten.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönen 5 Signaltöne. Das Display zeigt „EE2“.	Die Gerätetemperatur ist zu kalt.	Warten Sie ca. 20 bis 30 Minuten, bis das Gerät Raumtemperatur angenommen hat.
Gerät lässt sich nicht starten. Das Display zeigt „Err“.	Es besteht ein elektronischer Fehler.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Abhilfe
Das Brot geht zu stark auf.	zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Das Brot geht nicht oder nicht genug auf.	keine oder zu wenig Hefe	a/b
	alte oder überlagerte Hefe	e
	Flüssigkeit zu heiß	c
	Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
	falsches oder altes Mehl	e
	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	zu wenig Zucker	a/b
Der Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform.	sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären	f/k
	zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	c
Das Brot ist zusammengefallen.	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a/f
	zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit. Warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und ihn dann vor dem Backen zusammenfallen.	c/h/i
	zu wenig Kleber im Mehl	l
	zu viel Flüssigkeit	g/h
Schwere, klumpige Struktur	zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	zu wenig Hefe oder Zucker	a/b
	zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten	b
	altes oder schlechtes Mehl	e
Das Brot ist in der Mitte nicht durchgebacken.	zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
	hohe Feuchtigkeit	h
	Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	zu viel Wasser	g
	kein Salz	b
	hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser	h/i
	zu heiße Flüssigkeit	c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form	a/f
	Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot	f
	zu viel Hefe oder zu wenig Salz	a/b
	zu viel Zucker	a/b
	süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	b
Die Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen in der Mitte.	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entweichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	l/m

Behebung der Fehlerpunkte

- a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.
- d) Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Drücken Sie ein kleines Loch in die Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Hefe und Flüssigkeit.
- e) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- f) Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um $\frac{1}{3}$.
- g) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- h) Bei sehr feuchtem Wetter 1–2 EL weniger nehmen.
- i) Bei warmem Wetter nicht die Zeitverzögerungsfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- j) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- k) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um $\frac{1}{4}$ der angegebenen Mengen.
- l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.
- m) Fetten Sie niemals die Form ein!

Anmerkungen zu den Rezepten

Zutaten

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

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu $\frac{1}{5}$ weniger).
- Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.
- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- Backen Sie Sauerteigbrot im BASIC- oder WHOLE WHEAT-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballaststoffreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um $\frac{1}{2}$ EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.

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

Anpassen der Zutaten

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

- Flüssigkeiten / Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.
- Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.
- Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 Meter), geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigelegten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den mitgelieferten Messbecher verwenden.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)

TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)

g = Gramm

ml = Milliliter

Pckg = Päckchen Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl
– entspricht 21 g Frischhefe

Brotgewichte und Volumen

- Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Rand der Backform. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Rand der Backform ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot in der Backform.

Glutenfreies Brot (für Allergiker)

- Damit das Brot aus glutenfreiem Mehl gelingt, arbeiten Sie **nicht** mit der Zeitverzögerungsfunktion, auch wenn dies programmtechnisch möglich ist. Glutenfreie Mehle benötigen warme oder heiße Flüssigkeit zum Quellen. Deshalb muss das Programm sofort gestartet werden.
- Die Kruste von glutenfreien Broten wird nicht so braun wie bei glutenhaltigen Broten. Wir empfehlen, den Bräunungsgrad beim Backen dunkel zu stellen. Zusätzlich können Sie ein Eigelb mit süßer oder saurer Sahne verrühren und das Brot bei einer Programm-Restlaufzeit von **1 : 15** damit bestreichen.

Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser – hohe Luftfeuchtigkeit – große Höhe – Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Weitere Rezepte finden Sie in Rezeptbüchern oder im Internet. Sie können auch Backmischungen verwenden.
- Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut. Versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z. B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm **8 Bake** sofort nachbacken.

Rezeptangaben für den Brotbackautomaten

Die Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird zwischen den Gewichten unterschieden.

⚠ ACHTUNG:

- Passen Sie die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.
- Achten Sie darauf, dass das Gewicht der Zutaten 700 g bzw. 1000 g nicht überschreitet.

Klassische Brotrezepte**Klassisches Weißbrot***Zutaten:*

Wasser oder Milch	300 ml
Margarine / Butter	1 ½ EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Mehl Type 500	540 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programme **1 BASIC****Rosinen-Nuss-Brot***Zutaten:*

Wasser oder Milch	350 ml
Margarine / Butter	1 ½ EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	540 g
Trockenhefe	1 Pckg
Rosinen	85 g
gehackte Walnüsse	3 EL

Programme **1 BASIC****Vollkornbrot***Zutaten:*

Wasser	300 ml
Margarine / Butter	1 ½ EL
Ei	1
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1050	360 g
Weizenvollkornmehl	180 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programme **5 WHOLE WHEAT**

- Verwenden Sie bei einer Verzögerung des Programmstarts etwas mehr Wasser anstelle des Eies.

Buttermilchbrot*Zutaten:*

Buttermilch	300 ml
Margarine / Butter	1 ½ EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	540 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programme **1 BASIC****Zwiebelbrot***Zutaten:*

Wasser	250 ml
Margarine / Butter	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Große gehackte Zwiebel	1
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programme **1 BASIC** oder **2 QUICK****Siebenkornbrot***Zutaten:*

Wasser	300 ml
Margarine / Butter	1 ½ EL
Salz	1 TL
Zucker	2 ½ EL
Mehl Type 1150	240 g
Vollkornmehl	240 g
7-Korn-Flocken	60 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programme **5 WHOLE WHEAT**

- Wenn ganze Körner verwendet werden, diese vorher einweichen.

Bauernweißbrot*Zutaten:*

Milch	300 ml
Margarine / Butter	2 EL
Salz	1 ½ TL
Zucker	1 ½ EL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programme **1 BASIC, 2 QUICK** oder **4 ULTRA FAST**

Sonnenblumenbrot*Zutaten:*

Wasser	350 ml
Butter	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Sonnenblumenkerne	5 TL
Salz	1 EL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 Pckg

Programm 1 BASIC

- Statt Sonnenblumenkerne können auch Kürbiskerne verwendet werden. Rösten Sie die Kerne einmal in der Pfanne an.

Sauerteigbrot*Zutaten:*

Trockensauerteig	50 g
Wasser	350 ml
Margarine/Butter	1 ½ EL
Salz	3 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1150	180 g
Mehl Type 1050	360 g
Hefe	½ Pckg

Programm 1 BASIC**Teigzubereitung****Französisches Baguette***Zutaten:*

Wasser	300 ml
Honig	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 500	540 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programm 7 DOUGH

Den fertigen Teig in 2–4 Teile teilen, zu länglichen Laiben formen und 30–40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Pizza*Zutaten:*

Wasser	300 ml
Salz	¾ TL
Olivenöl	1 EL
Mehl Type 500	450 g
Zucker	2 TL
Trockenhefe	1 Pckg

Programm 7 DOUGH

1. Den Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Minuten gehen lassen. Danach mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Den Teig mit Pizzasauce bestreichen und mit dem gewünschten Belag belegen.
3. Die Pizza 20 Minuten im Backofen backen.

Konfitüren**Erdbeerkonfitüre***Zutaten:*

Frische Erdbeeren, (geputzt und klein geschnitten oder püriert)	500 g
Gelierzucker „2:1“	250 g
Zitronensaft	1 EL

Programm 10 JAM

- Für dieses Rezept eignen sich auch folgende Früchte: Brombeeren, Heidelbeeren oder auch eine Mischung dieser Früchte.
- Gegebenenfalls das Obst vorher entsteinen und klein schneiden.
- Die Marmelade in saubere Gläser füllen, verschließen und das Glas ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (damit der Deckel später fest verschlossen ist).

Orangenmarmelade*Zutaten:*

Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker „2:1“	250 g

Programm 10 JAM

- Die Früchte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
- Die Marmelade in saubere Gläser füllen, verschließen und das Glas ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (damit der Deckel später fest verschlossen ist).

Technische Daten

Modell:PC-BBA 1282
 Spannungsversorgung:220–240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 550 W
 Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand: 0,7 W
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca. 6,3 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung**Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components	3
Unpacking the Appliance	15
Overview of the Components / Scope of Delivery	16
Warnings for the Use of the Appliance	16
Commissioning the Appliance	16
Explanations of the Control Panel	16
Indication on the Display	16
Buttons on the Control Panel and their Function	16
Programme Table	17
Setting Individual Programmes	17
How the Appliance Works	17
General Information	17
Signal Tones	18
Delayed Programme Start	18
Programme Storage	18
Safety Function	18
Using the Appliance	18
1. Remove the Baking Tin	18
2. Insert the Dough Hook	18
3. Pour in the Ingredients	18
4. Inserting the Baking Tin	18
5. Ingredients Function	18
6. Starting the Programme	18
7. Letting the Dough Rise	19
8. Baking	19
9. Keep Warm	19
10. Re-bake	19
11. End of the Programme Sequence	19
12. Remove the Dough Hook from the Bread	19
Cleaning	19
Storage	19

Questions about Baking	19
Why Does the Bread Stick to the Baking Tin after Baking?	19
How Can Holes in the Bread (Caused by Dough Hooks) be Prevented?	19
Why Does the Dough Run Over the Baking Tin When Rising?	19
Why Does the Bread Rise but Collapse During Baking?	20
When Can the Lid of the Bread Maker be Opened During the Baking Process?	20
What is the Meaning of the Flour Type Numbers?	20
What is Wholemeal Flour?	20
What Are the Things to Bear in Mind When Using Rye Flour?	20
What is Gluten in Flour?	20
What Different Types of Flour Are There and How Are They Used?	20
How is Fresh Bread Better Tolerated?	20
In What Proportions Should Leavening Agents be Used?	20
What Can be Done if the Bread Tastes of Yeast?	20
Why Does Bread from the Oven Taste Different to Bread from the Bread Maker?	20
Questions about the Bread Maker	20
Errors with the Recipes	21
Correcting the Error Points	22
Notes on the Recipes	22
Ingredients	22
Adjusting the Ingredients	23
Adding and Measuring the Ingredients and Quantities	23
Bread Weights and Volume	23
Gluten-free Bread (for Allergy Sufferers)	23
Baking Results	23
Recipe Information for the Bread Maker	23
Classic Bread Recipes	23
Classic White Bread	23
Raisin Nut Bread	23
Wholemeal Bread	24
Buttermilk Bread	24
Onion Bread	24
Seven-grain Bread	24
Farmer's White Bread	24
Sunflower Bread	24
Sourdough Bread	24
Dough Preparation	24
French Baguette	24
Pizza	24
Jams	25
Strawberry Jam	25
Orange jam	25
Technical Data	25
Disposal	25
Meaning of the "Dustbin" Symbol	25

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

Overview of the Components/Scope of Delivery

- 1 Mains cable
- 2 Handle on the lid
- 3 Lid with viewing window
- 4 Ingredient dispenser
- 5 Control panel with display
- 6 Side ventilation
- 7 Baking tin
- 8 Dough hook
- 9 Housing

Accessories

- 10 Measuring cup
- 11 Measuring spoon
- 12 Hook spike for removing the dough hook

Warnings for the Use of the Appliance

- Always use oven mitts or cooking gloves when touching or removing hot components. **Risk of burns!**
- Never add more ingredients than specified in the recipe. There is a **risk of fire** if dough runs out of the baking tin into the housing or onto the heating element!
- Make sure that the weight of the ingredients does not exceed 700 g or 1000 g.
- The maximum amount of flour of 590 g and dry yeast of 7 g (fresh yeast 21 g) must not be exceeded, as the dough could overflow.
- Never cover the appliance with a towel or other materials during operation! Heat and vapour must be able to escape. There is a risk of fire if the appliance is covered with or comes into contact with flammable materials such as curtains.
- During operation, ensure that a minimum distance of 10 cm from other objects is maintained around the appliance.
- Only operate the appliance under supervision. When baking with a time delay, always set the time so that the appliance is under supervision during operation.
- Do not place any metal foils or other materials in the baking chamber. There is a risk of fire and short circuits.
- Do not carry or lift the appliance during operation, but switch it off first and then pull out the mains plug. Always carry the appliance with both hands!
- Never remove the baking tin during operation!
- Only use the appliance to prepare food, never use it for any other purpose. If the appliance is not used as intended or is operated incorrectly, no liability can be accepted for any resulting damage!

Commissioning the Appliance

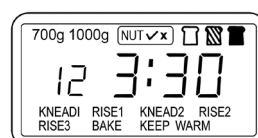
1. Clean the appliance as described under "Cleaning".
2. Wait until all parts are dry.
3. Insert the baking tin into the appliance.
4. **Location**
 - Place the appliance on a level surface. Ensure that the power cable and the appliance are not placed on hot surfaces or near heat sources. Lay the power cable so that it does not come into contact with sharp-edged objects.
 - Position the appliance so that it cannot slip. The appliance may move when kneading heavy dough. If the surface is smooth, place the appliance on a thin rubber mat.

5. Electrical connection

- 5.1 Before inserting the mains plug into the socket, check that the mains voltage you wish to use matches that of the appliance. You will find the relevant information on the rating plate.
- 5.2 Connect the appliance to a correctly installed earthed socket. You will hear a signal tone and the display will show **!** for the programme and **3:30** for the time. The appliance is ready for use.
6. There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for approx. 15 minutes with an empty baking tin inserted (without dough hook). Use the programme **8 Bake** for this.
 - Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure sufficient ventilation.
7. Disconnect the mains plug from the socket.
8. **⚠ WARNING: Risk of Burns!**
Allow the baking tin to cool down before wiping it out again with a damp cloth.
9. You can then start baking.

Explanations of the Control Panel

Indication on the Display



Some symbols are only displayed if the function can be selected. These are marked with an asterisk (*) in the following table.
(⇒ Programme Table)

Symbol	Meaning
700g 1000g	* Indicates the selected dough weight
NUT ✓ x	* Indicates whether the ingredient function has been selected ✓ = Yes / x = No
☐ ☒ ☑	* Indicates the selected degree of browning of the bread (light, medium, dark)
12	Indicates the selected programme (Programme 12 in the example)
3:30	Indicates the remaining time (3 hours and 30 minutes in the example)
:	Lights up = standby Flashing = programme running
The programme steps are displayed as follows:	
KNEAD	Kneading 1 to 2
RISE	Rising 1 to 3
BAKE	Baking
KEEP WARM	Keep warm

Buttons on the Control Panel and their Function

Button	Function
MENU	Press this button to select one of the 13 programmes.
GRAM	Selecting the amount of dough (700 g or 1000 g)

Button	Function
 NUT/OK	Various programmes offer the option of adding ingredients automatically. The function is selected with this button.
 PAUSE	- Press this button to pause the programme briefly. - Press the button again to continue the programme at the same point.
 TIME	- Setting the time for the delayed start. - Setting the times for the HOME MADE programme (10-minute increments).

Button	Function
 COLOR	Set the degree of browning (light/ medium/ dark). The corresponding symbol appears on the display.
 START/STOP	- Start the selected programme with this button. - Press this button for approx. 2 seconds to cancel the programme.
 CYCLE	- Indicates which operating mode the appliance is currently in. - To set the HOME MADE programme.

- You can find more information on the respective programmes in the programme table.

Programme Table

Programme	Duration	Description	Dough Quantity max.	Ingredient Function	Set Degree of Browning	Delayed Start
1 BASIC	3:30	Standard programme for white and mixed bread.	700 g/1000 g	Yes	Yes	Yes
2 QUICK	2:50	Quick baking function: The bread is usually smaller.	No selection	Yes	Yes	Yes
3 FRENCH	4:20	For French-style breads (with a crispy crust and soft dough).	700 g/1000 g	Yes	Yes	Yes
4 ULTRA FAST	2:20	Short baking function: The bread is smaller and has a coarser surface.	No selection	No	Yes	Yes
5 WHOLE WHEAT	4:10	For baking wholemeal bread.	700 g/1000 g	Yes	Yes	Yes
6 CAKE	3:00	Baking programme for cake dough.	No selection	No	Yes	Yes
7 DOUGH	1:30	Dough is only kneaded and must rise. Suitable for making bread roll or pizza dough.	No selection	No	No	Yes
8 BAKE	1:10	Bake only.	No selection	No	No	Yes
9 SANDWICH	3:30	Baking programme for sandwich bread.	No selection	Yes	Yes	Yes
10 JAM	1:20	For cooking jam and marmalade.	No selection	No	No	No
11 MIX STIR	0:20	Kneading programme	No selection	No	No	Yes
12 GLUTEN FREE	3:05	Special programme for gluten-free dough.	700 g/1000 g	No	Yes	Yes
13 HOME MADE	0:36	Programmes can be programmed by the user.	No selection	Yes	Yes	Yes

Setting Individual Programmes

You can set the “Kneading”, “Rising”, “Baking” and “Keep warm” programme sections individually as follows.

Programme Section	Indication in the Display	Adjustable Time
Kneading 1	KNEAD1	6–14 minutes
Kneading 2	KNEAD2	5–20 minutes
Rising 1	RISE1	20–60 minutes
Rising 2	RISE2	5–40 minutes
Rising 3	RISE3	0–60 minutes
Baking	BAKE	0–90 minutes
Keep warm	KEEP WARM	0–60 minutes

1. Use the  button to select the **13 HOME MADE** programme
2. Press the button . **KNEAD1** now flashes on the display.
3. Set the time by pressing button .
 - To set the minutes faster, press and hold the button.

4. To save the setting, press the button  again. **RISE1** now flashes on the display.
 - Repeat these steps to set further programme sections.
5. Once you have set all the programme steps, start the programme by pressing button .

How the Appliance Works

General Information

- The bread maker offers 12 fixed programmes and an individually adjustable programme with various setting options. There is also a baking programme that allows you to bake gluten-free bread for allergy sufferers.
- You can use the bread maker for time-shifted baking.

The appliance works fully automatically and is extremely user-friendly. Below you will find programme schedules and recipes for

- different types of bread,
- dough that can be used for other purposes,
- jam that the bread maker can cook.

Signal Tones

The appliance generates various signal tones:

1 long signal tone	- When the appliance is connected to the mains - When a programme is cancelled manually - At the end of the warming phase
1 short signal tone	Acknowledgement of a button press
5 signal tones in succession	- The display shows EE1. The temperature of the appliance is too high to start a new programme. - The display shows EE2. The temperature of the appliance is too low to start a new programme. - The display shows Err. There is an electronic error.
10 signal tones in succession	The programme has ended.

Delayed Programme Start

Almost all programmes can be started with a delay. However, please note the following:

- The maximum time setting is 13 hours.
- Do not use the time delay for recipes containing fresh ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions, etc.!
- The time delay is not suitable for gluten-free bread that is prepared with warm or hot water.
- Always stay in the vicinity. Malfunctions may occur that make it necessary to cancel the programme.

Example:

1. Select the programme **6 CAKE** with the button . The display shows 3:00.
2. Press the button  to set the time delay.
 - The programme starts after the set time has elapsed.
3. Start your baking programme with the button .
 - Press and hold the button to end the programme.

Programme Storage

In the event of a power failure, the appliance automatically resumes the programme when the power is switched back on within a few minutes. If the power supply is interrupted for a longer period, the bread maker must be restarted. This is only practical if the dough was still in the kneading phase when the programme was interrupted. If the bread was already baked, you must start the programme all over again!

Safety Function

After a baking programme has ended, the appliance must cool down before you can start a new baking or kneading programme (exception: programmes **8 BAKE** and **10 JAM**).

The appliance warns you with 5 beeps and shows the message **EE1** on the display if the temperature inside the appliance is still too high.

1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. Remove the baking tin with the help of oven mitts.
3. Leave the lid open and wait until the appliance has cooled down. This time varies depending on the previous use.

Using the Appliance

⚠ CAUTION: Fire Hazard!

- Observe the quantities of ingredients in the recipes. Never add more ingredients than specified in the recipe.
- Make sure that the weight of the ingredients does not exceed 700g or 1000g.
- Never add ingredients to the baking tin at the start of the baking process if it is still in the appliance.

- To prevent the dough from collapsing, the lid must always be kept closed during rising and baking.
- The programme can be paused using the button . Press the button again to continue the programme.
- To end a programme, press and hold button . A long signal tone confirms the end of the programme.

1. Remove the Baking Tin

Open the lid. Turn the baking tin a little anti-clockwise until it is unlocked. Pull the baking tin out by its handle. Place it on a level work surface.

2. Insert the Dough Hook

- 2.1 Grease the dough hook. This makes it easier to remove the dough hook from the finished bread.
- 2.2 Place the semicircular opening of the dough hook over the drive shaft in the baking tin. The dough hook must be flush with the base of the baking tin.

3. Pour in the Ingredients

Make sure that the ingredients are added to the baking tin in the order specified in the recipe.

4. Inserting the Baking Tin

Place the baking tin with the ingredients on the base inside the appliance. Turn the tin clockwise as far as it will go. Then close the lid of the bread maker.

5. Ingredients Function

Depending on the recipe, various ingredients should only be added during the kneading process.

Your bread maker has a special function for this.

There is an ingredient dispenser on the back of the appliance. This is filled before the programme starts and opens automatically to add the ingredients to the dough.

- 5.1 Press the catch on the handle of the ingredient dispenser.
- 5.2 Pull out the ingredient dispenser and add your ingredients.
- 5.3 Push the ingredient dispenser all the way back in so that it is secured by the lock.
- 5.4 Select the ingredient function with the button  and start the baking programme.
 - Not all programmes support the ingredient function.

6. Starting the Programme

- 6.1 Insert the mains plug into a socket.
- 6.2 Select the desired programme with the button .
- 6.3 Select the desired bread weight using button .
- 6.4 Select a light, medium or dark browning of the bread crust with button .
- 6.5 You can set the time using button .
- 6.6 If you have added ingredients to the ingredient dispenser, use the button  to select the ingredient function.

6.7 Press the button . The flashing colon indicates the start of the programme.

7. Letting the Dough Rise

After the last kneading process, the bread maker generates the optimum temperature for the dough to rise. It heats up to 25 °C–30 °C if the room temperature is below this.

8. Baking

The bread maker regulates the baking temperature automatically. If the bread is still too light at the end of the baking programme, you can bake it again in programme **8 Bake**.

9. Keep Warm

(Except for programmes **7 DOUGH**, **10 JAM** and **11 MIX STIR**)

When the baking process is complete, a signal tone sounds several times to indicate that the bread can be removed. At the same time, the warming phase of one hour begins. The display shows  next to the programme number. The colons : are flashing. After one hour, a signal tone sounds. The keep warm phase is complete. The display will show the start screen. Pull the mains plug out of the socket.

10. Re-bake

- 10.1 If the appliance is still in the “keep warm” phase, press the button  until you hear a signal tone.
- 10.2 Start the programme **8 Bake**.
- 10.3 When the desired browning is achieved, end the programme by pressing button .
- 10.4 Pull the mains plug out of the socket.

11. End of the Programme Sequence

Have a rack ready and remove the mains plug from the socket. At the end of the programme, remove the baking tin with oven mitts. Turn the baking tin over and, if the bread does not fall onto the rack immediately, move the dough hook back and forth from below several times until the bread falls out.

CAUTION:

Do not knock the baking tin onto the table or an edge. The baking tin could become deformed.

12. Remove the Dough Hook from the Bread

If the dough hook gets stuck in the bread, use the hook skewer provided as follows.

Insert it into the semicircular opening of the dough hook on the underside of the bread while it is still warm. Tilt the hooked skewer at the bottom edge of the dough hook, preferably at the point where the wing of the dough hook is located. Then carefully pull the dough hook with the hooked skewer upwards. You can see where the wing of the dough hook is located in the bread. You can cut into the bread there slightly and then pull out the dough hook.

Cleaning

WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.

WARNING:

- Never immerse the appliance or the baking tin in water for cleaning. Do not fill the baking chamber with water. This could lead to an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
 - Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
1. Remove all ingredients and crumbs from the lid, housing and baking chamber with a damp cloth.
 2. Wipe the outside of the baking tin with a damp cloth. The inside of the tin can be rinsed out with water and a little washing-up liquid.
 - The baking tin is non-stick coated. It is normal for the colour of the coating to change over time, but this does not affect its function.
 3. Both the dough hook and the drive shaft should be cleaned immediately after use. If the dough hook remains in the mould, it will be difficult to remove later. In this case, pour warm water into the container for approx. 30 minutes. The dough hook can then be removed.
 4. Wipe all parts dry with a cloth.

Storage

- Before putting the appliance away for storage, make sure that it has completely cooled down, cleaned and dried. Store the appliance with the lid closed.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Questions about Baking

Why Does the Bread Stick to the Baking Tin after Baking?

Leave the bread to cool in the baking tin for approx. 10 minutes. Turn the baking tin over and move the kneading drive (the shaft) slightly back and forth. Grease the dough hook a little before using it again.

How Can Holes in the Bread (Caused by Dough Hooks) be Prevented?

You can remove the dough hook with floured fingers before the dough rises for the last time. (Depending on the programme, the display should still show a total running time of approx. 1:30 hours). If you do not wish to do this, use the hook spike after baking. If you are careful, you can avoid a larger hole.

Why Does the Dough Run Over the Baking Tin When Rising?

This happens especially when using wheat flour, which rises better due to its higher gluten content.

Remedy:

- a) Reduce the amount of flour and equalise the other ingredients. The finished bread will still have a large volume.
- b) Add 1 tablespoon of heated, liquid margarine to the flour.

Why Does the Bread Rise but Collapse During Baking?

- a) If a "V"-shaped hollow forms in the centre of the bread, the flour lacks gluten, which is due to the grain containing too little protein (occurs in rainy summers), or the flour is too moist.

Remedy:

Add 1 tablespoon of wheat gluten to the bread dough for every 500 g of flour.

- b) If the bread collapses in a funnel shape in the centre, this may be because
- the water temperature was too high,
 - too much water was used,
 - the flour lacks gluten,
 - draughts caused by opening the lid during baking.

When Can the Lid of the Bread Maker be Opened During the Baking Process?

Basically, this is always possible when the kneading process is running. During this time, you can add small amounts of flour or liquid if necessary.

If you want the bread to have a certain appearance after baking, proceed as follows:

- Before the final rise (In the display, depending on the programme, the time must still be approx. 1:30 hrs.), carefully and briefly open the lid and score the forming bread crust with a sharp, preheated knife, for example, or sprinkle grains on top, or coat the bread crust with a starch/water mixture so that it shines after baking. You can open the bread maker for the last time during the specified time period, otherwise the bread will collapse.

What is the Meaning of the Flour Type Numbers?

The lower the type number, the less fibre the flour contains and the lighter it is.

What is Wholemeal Flour?

Wholemeal flour can be made from all types of grain, including wheat. The term "wholemeal" means that the flour is milled from the whole grain and has a correspondingly higher fibre content. Wholemeal wheat flour is therefore slightly darker in colour. However, wholemeal bread does not necessarily result in dark bread, as is usually assumed.

What Are the Things to Bear in Mind When Using Rye Flour?

Rye flour does not contain any gluten and bread made from it therefore hardly rises. Therefore, a "RYE WHOLE GRAIN BREAD" must be made with sourdough to ensure compatibility.

The dough will only rise if at least ¼ of the specified amount of rye flour, which does not contain gluten, is replaced with type 550 flour.

What is Gluten in Flour?

The higher the type number, the less gluten the flour contains and the less the dough rises. Flour with the type number 550 contains the highest proportion of gluten.

What Different Types of Flour Are There and How Are They Used?

- a) Corn, rice and potato flour is particularly suitable for people with gluten allergies or those who suffer from "sprue" or "coeliac disease".
- b) Spelt flour is free from chemicals, as spelt, which grows on very poor soils, does not absorb fertilisers. Spelt flour is therefore particularly suitable for allergy sufferers. All recipes using the flour types 405, 550 or 1050 can be used, as described in the instruction manual.
- c) Millet flour is particularly suitable for people with multiple allergies. All recipes using flour types 405, 550 or 1050 can be used as described in the instruction manual.
- d) Durum wheat flour (DURUM) is particularly suitable for baguette breads due to its consistency and can be replaced by durum wheat semolina.

How is Fresh Bread Better Tolerated?

If you add one mashed boiled potato to the flour and knead it in, fresh bread is better tolerated.

In What Proportions Should Leavening Agents be Used?

For both yeast and sourdough, which are available to buy in different quantities, you must follow the manufacturer's instructions on the packaging and set the quantity in relation to the amount of flour used.

What Can be Done if the Bread Tastes of Yeast?

- a) Reduce the amount of sugar, if sugar has been used. However, the bread will then also be slightly lighter in colour.
- b) Add ordinary brandy vinegar to the water. For a small loaf = 1 ½ tablespoons, for a large loaf 2 tablespoons.
- c) Replace the water with buttermilk or kefir, which is possible for all recipes and is recommended for the freshness of the bread

Why Does Bread from the Oven Taste Different to Bread from the Bread Maker?

This is due to the difference in moisture: in the oven, the bread is baked much drier due to the larger baking space. Bread from the bread maker is moister.

Questions about the Bread Maker

Error	Cause	Remedy
Smoke is escaping from the baking chamber or the ventilation openings.	Ingredients are sticking to the baking chamber or the outside of the tin.	Pull out the mains plug, allow the appliance to cool down, remove the mould and clean the outside of the mould and baking chamber.
Bread has partially collapsed and is moist on the underside.	Bread has remained in the tin too long after baking and keeping warm.	Remove the bread from the tin no later than the end of the keep warm function.

Error	Cause	Remedy
Bread is difficult to remove from the mould.	The underside of the bread sticks to the dough hook.	Grease the dough hook a little before baking. Leave the bread to cool in the tin after baking.
		Clean the dough hook and shaft after each baking process. If necessary, pour warm water into the tin for 30 minutes. The dough hook can then be easily removed and cleaned.
Ingredients are not mixed or bread is not baked properly.	Incorrect programme setting	Check the selected menu and the other settings again.
	The programme was ended prematurely by pressing the button  .	Stop using the ingredients and start again.
	The lid was opened several times during operation.	The lid should only be opened if the time shown on the display is more than 1:30 hrs. Make sure that the lid has been properly closed again after opening.
	Prolonged power failure during operation	Stop using the ingredients and start again.
	The rotation of the dough hook is blocked.	Check whether the dough hook is blocked by grains etc. Remove the baking tin and check whether the driver rotates. If this is not the case, send the appliance to customer service.
The appliance will not start. 5 beeps sound. The display shows "EE1".	The appliance is still too hot from the previous baking process.	Pull the mains plug out of the socket. Remove the baking tin. Allow the appliance to cool down to room temperature. You can then restart the appliance.
The appliance cannot be started. You will hear 5 beeps. The display shows "EE2".	The appliance temperature is too cold.	Wait approx. 20 to 30 minutes until the appliance has reached room temperature.
The appliance cannot be started. The display shows "Err".	There is an electronic fault.	Pull the mains plug out of the socket. Contact our service centre or a specialist.
The appliance has no function.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service or a specialist.

Errors with the Recipes

Error	Cause	Remedy
The bread rises too much.	Too much yeast, too much flour, too little salt, or several of these causes	a/b
The bread does not rise or does not rise enough.	No or too little yeast	a/b
	Old or overaged yeast	e
	Liquid too hot	c
	Yeast has come into contact with liquid	d
	Wrong or old flour	e
	Too much or too little liquid	a/b/g
	Too little sugar	a/b
The dough rises too much and runs over the baking tin.	Very soft water causes the yeast to ferment more strongly	f/k
	Too much milk affects the yeast fermentation	c
The bread has collapsed.	Bread volume larger than shape, therefore collapsed	a/f
	Yeast fermentation too early or too fast due to too warm water, warm baking chamber, high humidity. Warm liquids cause the dough to rise too quickly and then collapse before baking.	c/h/i
	Too little gluten in the flour	l
	Too much liquid	g/h

Error	Cause	Remedy
Heavy, lumpy structure	Too much flour or too little liquid	a/b/g
	Too little yeast or sugar	a/b
	Too much fruit, wholemeal or other ingredients	b
	Old or poor quality flour	e
The bread is not baked through in the centre.	Too much or too little liquid	a/b/g
	High moisture	h
	Recipes with moist ingredients, such as yoghurt	g
Open, coarse or holey structure	Too much water	g
	No salt	b
	High moisture, water too warm	h/i
	Liquid too hot	c
Mushroom-like, unbaked surface	Bread volume larger than the tin	a/f
	Too much flour, especially for white bread	f
	Too much yeast or too little salt	a/b
	Too much sugar	a/b
	Sweet ingredients in addition to sugar	b
The bread slices are uneven or lumpy in the centre.	Bread has not cooled sufficiently (steam has escaped)	j
Flour residue on the bread crust	Flour is not properly worked into the sides when kneading	l/m

Correcting the Error Points

- Measure the ingredients correctly.
- Adjust the amount of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.
- Use a different liquid or allow it to cool to room temperature.
- Add the ingredients in the order listed in the recipe. Make a small hole in the centre and add the crumbled yeast or dry yeast. Avoid direct contact between the yeast and the liquid.
- Only use fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the total amount of ingredients, never use more than the specified amount of flour. If necessary, reduce all ingredients by $\frac{1}{3}$.
- Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used, the amount of liquid must be reduced accordingly.
- In very humid weather, use 1–2 tablespoons less.
- Do not use the time delay function in warm weather. Use cold liquids.
- Remove the bread from the tin immediately after baking and leave to cool on a rack for at least 15 minutes before cutting.
- Reduce the yeast or, if necessary, the total ingredients by $\frac{1}{4}$ of the specified quantities.
- Add 1 tablespoon of wheat gluten to the dough.
- Never grease the tin!

Notes on the Recipes

Ingredients

As each ingredient plays a specific role in the success of the bread, measuring is just as important as adding the ingredients in the correct order.

- The most important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) influence the successful result when preparing dough and bread. Therefore, always use the right quantities in the right proportions.
- Use the ingredients lukewarm if you are preparing the dough immediately. If you want to start the programme after a delay, the

ingredients should be cold so that the yeast does not ferment too early.

- Margarine, butter and milk only affect the flavour of the bread.
- Sugar can be reduced by 20 % to make the crust lighter and thinner without affecting the other baking results. If you prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.
- Gluten, which is produced in the flour during kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mix consists of 40 % wholemeal flour and 60 % white flour.
- If you want to add wholemeal grains, soak them overnight beforehand. Reduce the amount of flour and liquid accordingly (up to $\frac{1}{5}$ less).
- Sourdough is indispensable when using rye flour. It contains lactic and acetic acid bacteria that make the bread fluffy and finely leavened. You can make it yourself, but this takes some time. This is why we use concentrated sourdough powder in the recipes below, which is available to buy in packets of 15 g (for 1 kg of flour). The instructions in the recipes ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ or 1 sachet) must be adhered to. Smaller quantities will cause the bread to crumble.
- If you use sourdough powder in a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour), you must reduce the amount of flour by approx. 80 g or adjust it according to the recipe.
- Liquid sourdough, which can be bought in sachets, can also be used. Follow the instructions on the packaging for the quantity. Pour the liquid sourdough into the measuring jug and top up with the amount of liquid specified in the recipe.
- Wheat sourdough, which can also be bought dried, improves the texture, freshness and flavour of the dough. It is milder than rye sourdough.
- Bake sourdough bread in the BASIC or WHOLE WHEAT programme so that it can rise and bake properly. Baking ferment replaces sourdough and is purely a matter of taste. You can bake very well with it in the bread maker.

- Add wheat bran to the dough if you want a particularly fibre-rich and fluffy bread. Use 1 tablespoon for 500 g of flour and increase the amount of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural helper made from grain protein. It makes the bread looser, has a better volume, collapses less often and is easier to digest. The effect is particularly noticeable in wholemeal baked goods and baked goods made from self-ground flour.
- You can add bread spice to all our mixed breads. The quantity depends on your taste and the manufacturer's instructions.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that increases the baking volume, makes the crumb more tender and softer, and prolongs the shelf life.

Adjusting the Ingredients

If you increase or decrease the ingredients, please note that the proportions must correspond to the original recipe. To achieve a perfect result, the following basic rules for adjusting the ingredients must be observed:

- Liquids/Flour: The dough should be soft (not too soft), slightly sticky but not stringy. A ball results with light doughs. This is not the case with heavy doughs, such as wholemeal rye or grain bread. Check the dough 5 minutes after the first kneading. If it is still too moist, add flour until the dough has the right consistency. If the dough is too dry, knead in a spoonful of water.
- Replacing liquid: If you are using ingredients in a recipe that contain liquid (e.g. cream cheese, yoghurt, etc.), the amount of liquid must be reduced accordingly. If you are using eggs, beat them into the measuring beaker and top up with the liquid to the prescribed amount.
- If you live at a high altitude (750 metres or more), the dough will rise more quickly. The yeast can be reduced by ¼ to ½ teaspoon in these areas to prevent excessive rising. The same applies to areas with particularly soft water.

Adding and Measuring the Ingredients and Quantities

- Always add the liquid first and the yeast last. To prevent the yeast from rising too quickly (especially when using the timer), avoid contact between the yeast and the liquid.
- Always use the same measuring units when measuring, i.e. use either the measuring spoons supplied with the bread maker or the spoons you use in your household to measure out tablespoons and teaspoons.
- You should weigh out the grams to ensure accuracy.
- You can use the measuring cup supplied for the millilitre measurements.

The abbreviations in the recipes mean:

- tbs = tablespoon levelled (or measuring spoon large)
- tsp = teaspoon levelled (or measuring spoon small)
- g = gram
- ml = millilitre
- packet = packet of dry yeast containing 7 g for 500 g of flour – equivalent to 21 g of fresh yeast

Bread Weights and Volume

- You will notice that the weights of pure white bread are lower than those of wholemeal bread. This is due to the fact that white flour rises more and therefore has its limits.
- The actual weight of the bread depends very much on the humidity that prevails during preparation.
- All breads with a predominantly wheat content achieve a larger volume and exceed the edge of the baking tin in the highest weight

category after the final rise. However, they do not overflow. The bulge of bread above the edge of the baking tin is therefore slightly less browned than the bread in the baking tin.

Gluten-free Bread (for Allergy Sufferers)

- To ensure that the bread is made from gluten-free flour, do **not** use the time delay function, even if this is possible in the programme. Gluten-free flours require warm or hot liquid to swell. The programme must therefore be started immediately.
- The crust of gluten-free breads does not brown as much as breads containing gluten. We recommend setting the browning level to dark when baking. You can also mix an egg yolk with sweet or sour cream and spread it on the bread with a remaining programme time of **1 : 15**.

Baking Results

- The baking result depends in particular on the local conditions (soft water – high humidity – high altitude – nature of the ingredients, etc.). For this reason, the recipe details are guidelines that may need to be adapted. You can find more recipes in recipe books or on the Internet. You can also use baking mixes.
- If one or two recipes don't turn out right first time, don't lose heart. Try to find out the cause and try different proportions, for example.
- If the bread is too light after baking, you can bake it again immediately in the programme **8 Bake**.

Recipe Information for the Bread Maker

The recipes are designed for different sized loaves. In some programmes, a distinction is made between the weights.

⚠ CAUTION:

- Adapt the recipes to the respective weight.
- Make sure that the weight of the ingredients does not exceed 700 g or 1000 g.

Classic Bread Recipes

Classic White Bread

Ingredients:

Water or milk	300 ml
Margarine / butter	1 ½ tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbs
Flour type 500	540 g
Dry yeast	1 packet

Programme **1 BASIC**

Raisin Nut Bread

Ingredients:

Water or milk	350 ml
Margarine / butter	1 ½ tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 405	540 g
Dry yeast	1 packet
Raisins	85 g
Chopped walnuts	3 tbs

Programme **1 BASIC**

Wholemeal Bread*Ingredients:*

Water	300 ml
Margarine /butter	1 ½ tbs
Egg	1
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 1050	360 g
Wholemeal wheat flour	180 g
Dry yeast	1 packet

Programme 5 WHOLE WHEAT

- If the programme start is delayed, use a little more water instead of the egg.

Buttermilk Bread*Ingredients:*

Buttermilk	300 ml
Margarine /butter	1 ½ tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 405	540 g
Dry yeast	1 packet

Programme 1 BASIC**Onion Bread***Ingredients:*

Water	250 ml
Margarine /butter	1 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Large chopped onion	1
Flour type 1050	540 g
Dry yeast	1 packet

Programme 1 BASIC or 2 QUICK**Seven-grain Bread***Ingredients:*

Water	300 ml
Margarine /butter	1 ½ tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 ½ tbs
Flour type 1150	240 g
Wholemeal flour	240 g
7-grain flakes	60 g
Dry yeast	1 packet

Programme 5 WHOLE WHEAT

- If whole grains are used, soak them beforehand.

Farmer's White Bread*Ingredients:*

Milk	300 ml
Margarine /butter	2 tbs
Salt	1 ½ tsp
Sugar	1 ½ tbs
Flour type 1050	540 g
Dry yeast	1 packet

Programme 1BASIC, 2 QUICK or 4 ULTRA FAST**Sunflower Bread***Ingredients:*

Water	350 ml
Butter	1 tbs
Flour type 550	540 g
Sunflower seeds	5 tsp
Salt	1 tbs
Sugar	1 tbs
Dry yeast	1 packet

Programme 1 BASIC

- Pumpkin seeds can also be used instead of sunflower seeds. Roast the seeds once in a pan.

Sourdough Bread*Ingredients:*

Dry sourdough	50 g
Water	350 ml
Margarine /butter	1 ½ tbs
Salt	3 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 1150	180 g
Flour type 1050	360 g
Yeast	½ packet

Programme 1 BASIC**Dough Preparation****French Baguette***Ingredients:*

Water	300 ml
Honey	1 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
Flour type 500	540 g
Dry yeast	1 packet

Programme 7 DOUGH

Divide the dough into 2–4 pieces, shape into long loaves and leave to rise for 30–40 minutes. Make diagonal cuts on the top and bake in the oven.

Pizza*Ingredients:*

Water	300 ml
Salt	¾ tsp
Olive oil	1 tbs
Flour type 500	450 g
Sugar	2 tsp
Dry yeast	1 packet

Programme 7 DOUGH

1. Roll out the dough, place in a round tin and leave to rise for 10 minutes. Then prick several times with a fork.
2. Spread the dough with pizza sauce and top with the desired toppings.
3. Bake the pizza in the oven for 20 minutes.

Jams

Strawberry Jam

Ingredients:

Fresh strawberries (cleaned and finely chopped or pureed)	500 g
Gelling sugar "2:1"	250 g
Lemon juice	1 tbs

Programme **10 JAM**

- The following fruits are also suitable for this recipe: blackberries, blueberries or a mixture of these fruits.
- If necessary, stone the fruit beforehand and cut into small pieces.
- Pour the jam into clean jars, seal and place the jar on the lid for approx. 10 minutes (so that the lid is tightly sealed later).

Orange jam

Ingredients:

Oranges	400 g
Lemons	100 g
Gelling sugar "2:1"	250 g

Programme **10 JAM**

- Peel the fruit and cut into small cubes or strips.
- Pour the jam into clean jars, seal and place the jar on the lid for approx. 10 minutes (so that the lid is tightly sealed later).

Technical Data

Model:.....PC-BBA 1282
 Power supply:.....220–240 V~, 50 Hz
 Power consumption: 550 W
 Power consumption in standby mode: 0.7 W
 Protection class:..... I
 Net weight: approx. 6.3 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.



Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken	26
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	27
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat.....	27
Het apparaat in gebruik nemen.....	27
Uitleg van het bedieningspaneel	27
Indicatie op het display	27
Toetsen op het bedieningspaneel en hun functie	27
Programmatabel.....	28
Afzonderlijke programma's instellen	28
Hoe het apparaat werkt	28
Algemene informatie	28
Signaaltonen.....	29
Vertraagde programmastart	29
Programma opslag	29
Veiligheidsfunctie	29
Gebruik van het apparaat	29
1. Verwijder het bakblik	29
2. De kneedhaak plaatsen	29
3. Ingrediënten toevoegen	29
4. Het bakblik plaatsen.....	29
5. Functie ingrediënten.....	29
6. Het programma starten	30
7. Het deeg laten rijzen	30
8. Bakken	30
9. Warm houden.....	30
10. Nabakken.....	30
11. Einde van het programmaverloop	30
12. Haal de kneedhaak uit het brood	30
Reiniging.....	30

Bewaren	30
Vragen over bakken.....	30
Waarom plakt het brood aan het bakblik na het bakken?	30
Hoe kunnen gaten in het brood	
(veroorzaakt door kneedhaken) voorkomen worden?	30
Waarom loopt het deeg tijdens het rijzen over het bakblik?	31
Waarom rijst het brood maar zakt het in tijdens het bakken?	31
Wanneer kan het deksel van de broodbakmachine	
geopend worden tijdens het bakproces?	31
Wat betekenen de nummers van de meelsoorten?	31
Wat is volkoren meel?	31
Waar moet je op letten als je roggemeel gebruikt?	31
Wat is gluten in meel?	31
Welke verschillende soorten meel zijn er en	
hoe worden ze gebruikt?	31
Hoe wordt vers brood beter verdragen?	31
In welke verhoudingen moeten rijsmiddelen gebruikt worden?	31
Wat kan ik doen als het brood naar gist smaakt?	31
Waarom smaakt brood uit de oven anders	
dan brood uit de broodbakmachine?	31
Vragen over de broodbakmachine.....	32
Fouten in de recepten	32
De foutpunten corrigeren	33
Opmerkingen bij de recepten	33
Ingrediënten.....	33
De ingrediënten aanpassen	34
Ingrediënten en hoeveelheden toevoegen en afmeten	34
Broodgewicht en -volume.....	34
Glutenvrij brood (voor mensen met een allergie)	34
Bakresultaten.....	34
Receptinformatie voor de broodbakmachine	34
Klassieke broodrecepten.....	35
Klassiek wit brood.....	35
Rozijn noten brood	35
Volkoren brood	35
Karnemelkbrood	35
Ui brood	35
Zevengranenbrood.....	35
Wit boerenbrood.....	35
Zonnebloem brood	35
Zuurdeeg brood	36
Deegbereiding	36
Frans stokbrood.....	36
Pizza	36
Jam	36
Aardbeienjam	36
Sinaasappeljam	36
Technische gegevens.....	36
Verwijdering.....	36
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	36

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Netsnoer
- 2 Handgreep op het deksel
- 3 Deksel met kijkvenster
- 4 Ingrediëntendispenser
- 5 Bedieningspaneel met display
- 6 Zijventilatie
- 7 Bakblik
- 8 Deeghaak
- 9 Behuizing

Accessoires

- 10 Maatbeker
- 11 Maatlepel
- 12 Haakspies voor het verwijderen van de deeghaak

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

- Gebruik altijd ovenwanten of kookhandschoenen bij het aanraken of verwijderen van hete onderdelen. **Risico op brandwonden!**
- Voeg nooit meer ingrediënten toe dan aangegeven in het recept. Er bestaat **brandgevaar** als deeg uit het bakblik in de behuizing of op het verwarmingselement loopt!
- Zorg ervoor dat het gewicht van de ingrediënten niet hoger is dan 700 g of 1000 g.
- De maximale hoeveelheid meel van 590 g en droge gist van 7 g (verse gist 21 g) mag niet worden overschreden, omdat het deeg dan kan overlopen.
- Dek het apparaat tijdens gebruik nooit af met een handdoek of andere materialen! Hitte en damp moeten kunnen ontsnappen. Er bestaat brandgevaar als het apparaat wordt afgedekt met of in contact komt met brandbare materialen zoals gordijnen.
- Zorg tijdens het gebruik voor een minimale afstand van 10 cm tot andere voorwerpen rondom het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Wanneer u bakt met een tijdsvertraging, stel de tijd dan altijd zo in dat het apparaat tijdens het gebruik onder toezicht staat.
- Plaats geen metalen folies of andere materialen in de bakkamer. Er bestaat gevaar voor brand en kortsluiting.
- Draag of til het apparaat niet tijdens het gebruik, maar schakel het eerst uit en trek dan de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!
- Verwijder het bakblik nooit tijdens het gebruik!
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel, nooit voor andere doeleinden. Als het apparaat niet volgens de voorschriften wordt gebruikt of verkeerd wordt bediend, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor schade die hieruit voortvloeit!

Het apparaat in gebruik nemen

1. Reinig het apparaat zoals beschreven onder "Reiniging".
2. Wacht tot alle onderdelen droog zijn.
3. Plaats het bakblik in het apparaat.
4. **Locatie**
 - Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Plaats het netsnoer en het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen. Leg het netsnoer zo dat het niet in contact komt met voorwerpen met scherpe randen.
 - Plaats het apparaat zo dat het niet kan wegglijden. Het apparaat kan bewegen bij het kneden van zwaar deeg. Plaats het apparaat op een dunne rubberen mat als het oppervlak glad is.

5. Elektrische aansluiting

- 5.1 Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de betreffende informatie op het typeplaatje.

- 5.2 Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.

U hoort een signaaltoon en op het display verschijnt 1 voor het programma en 3:30 voor de tijd. Het apparaat is klaar voor gebruik.

6. Er zit een bescherm laag op het verwarmingselement. Om deze te verwijderen, laat u het apparaat ong. 15 minuten werken met een lege bakvorm erin (zonder kneedhaak). Gebruik hiervoor het programma **8 Bake**.

- Lichte rook en geuren zijn normaal tijdens dit proces. Zorg voor voldoende ventilatie.

7. Trek de stekker uit het stopcontact.

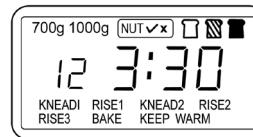
8. **⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!**

Laat het bakblik afkoelen voordat je het weer afveegt met een vochtige doek.

9. Daarna kun je beginnen bakken.

Uitleg van het bedieningspaneel

Indicatie op het display



Sommige symbolen worden alleen weergegeven als de functie kan worden geselecteerd. Deze zijn in de volgende tabel gemarkeerd met een sterretje (*). (⇒ Programmatabel)

Symbol	Betekenis
700g 1000g	* Geeft het geselecteerde gewicht van het deeg aan
NUT ✓ x	* Geeft aan of de ingrediëntfunctie geselecteerd is ✓ = Ja / x = Nee
☐ ☒ ☛	* Geeft de geselecteerde bruiningsgraad van het brood aan (licht, medium, donker)
12	Geeft het geselecteerde programma aan (programma 12 in het voorbeeld)
3:30	Geeft de resterende tijd aan (3 uur en 30 minuten in het voorbeeld)
:	Brandt = stand-by Knippert = programma loopt
De programmastappen worden als volgt weergegeven:	
KNEAD	Kneden 1 tot 2
RISE	Rijzen 1 tot 3
BAKE	Bakken
KEEP WARM	Warm houden

Toetsen op het bedieningspaneel en hun functie

Toets	Functie
MENU	Druk op deze toets om een van de 13 programma's te selecteren.

Toets	Functie
 GRAM	De hoeveelheid deeg selecteren (700 g of 1000 g)
 NUT/OK	Verschillende programma's bieden de mogelijkheid om ingrediënten automatisch toe te voegen. De functie wordt geselecteerd met deze toets.
 PAUSE	- Druk op deze toets om het programma kort te pauzeren. - Druk nogmaals op de toets om het programma op hetzelfde punt voort te zetten.
 TIME	- Instellen van de tijd voor de uitgestelde start. - Instellen van de tijden voor het HOME MADE programma (stappen van 10 minuten).

Toets	Functie
 COLOR	Instellen van de bruiningsgraad (licht/ medium/ donker). Het bijbehorende symbool verschijnt op het display.
 START/STOP	- Start het geselecteerde programma met deze toets. - Druk ong. 2 seconden op deze toets om het programma te annuleren.
 CYCLE	- Geeft aan in welke werkingsmodus het apparaat zich momenteel bevindt. - Om het HOME MADE programma in te stellen.

- Meer informatie over de verschillende programma's vindt u in de programmatabel.

Programmatabel

Programma	Duur	Beschrijving	Deeghoeveelheid max.	Functie ingrediënten	Bruiningsgraad instellen	Uitgestelde start
1 BASIC	3:30	Standaardprogramma voor wit en gemengd brood.	700 g/1000 g	Ja	Ja	Ja
2 QUICK	2:50	Snelbakfunctie: Het brood is meestal kleiner.	Geen selectie	Ja	Ja	Ja
3 FRENCH	4:20	Voor Franse broden (met een knapperige korst en zacht deeg).	700 g/1000 g	Ja	Ja	Ja
4 ULTRA FAST	2:20	Korte bakfunctie: Het brood is kleiner en heeft een grover oppervlak.	Geen selectie	Nee	Ja	Ja
5 WHOLE WHEAT	4:10	Voor het bakken van volkorenbrood.	700 g/1000 g	Ja	Ja	Ja
6 CAKE	3:00	Bakprogramma voor taartdeeg.	Geen selectie	Nee	Ja	Ja
7 DOUGH	1:30	Deeg wordt alleen geknead en moet rijzen. Geschikt voor het maken van broodjes- of pizzadeeg.	Geen selectie	Nee	Nee	Ja
8 BAKE	1:10	Alleen bakken.	Geen selectie	Nee	Nee	Ja
9 SANDWICH	3:30	Bakprogramma voor sandwichbrood.	Geen selectie	Ja	Ja	Ja
10 JAM	1:20	Voor het bereiden van jam en marmelade.	Geen selectie	Nee	Nee	Nee
11 MIX STIR	0:20	Kneedprogramma	Geen selectie	Nee	Nee	Ja
12 GLUTEN FREE	3:05	Speciaal programma voor glutenvrij deeg.	700 g/1000 g	Nee	Ja	Ja
13 HOME MADE	0:36	Programma's kunnen door de gebruiker worden geprogrammeerd.	Geen selectie	Ja	Ja	Ja

Afzonderlijke programma's instellen

Je kunt de programmadelen "Kneeden", "Rijst", "Bakken" en "Warm houden" als volgt afzonderlijk instellen.

Programmadeel	Indicatie op het display	Instelbare tijd
Kneeden 1	KNEAD1	6–14 minuten
Kneeden 2	KNEAD2	5–20 minuten
Rijs 1	RISE1	20–60 minuten
Rijs 2	RISE2	5–40 minuten
Rijs 3	RISE3	0–60 minuten
Bakken	BAKE	0–90 minuten
Warm houden	KEEP WARM	0–60 minuten

1. Gebruik de toets  om het **13 HOME MADE** programma te selecteren.

2. Druk op de toets . **KNEAD1** knippert nu op het display.
3. Stel de tijd in door op toets  te drukken.
 - Houd de toets ingedrukt om de minuten sneller in te stellen.
4. Druk nogmaals op toets  om de instelling op te slaan. **RISE1** knippert nu op het display.
 - Herhaal deze stappen om nog meer programmadelen in te stellen.
5. Als je alle programmastappen hebt ingesteld, start je het programma door op toets  te drukken.

Hoe het apparaat werkt

Algemene informatie

- De broodbakmachine biedt 12 vaste programma's en een individueel instelbaar programma met verschillende instelmogelijkheden. Er is ook een bakprogramma waarmee je glutenvrij brood kunt bakken voor mensen met een allergie.

- Je kunt de broodbakmachine gebruiken voor tijdsvershoven bakken.
- Het apparaat werkt volledig automatisch en is zeer gebruiksvriendelijk. Hieronder vind je programmaschema's en recepten voor
- verschillende soorten brood,
 - deeg dat voor andere doeleinden gebruikt kan worden,
 - jam die de broodbakmachine kan bereiden.

Signaaltonen

Het apparaat genereert verschillende signaaltonen:

1 lange signaaltoon	- Wanneer het apparaat op het lichtnet wordt aangesloten - Wanneer een programma handmatig wordt geannuleerd - Aan het einde van de opwarmfase
1 korte signaaltoon	Bevestiging van het indrukken van een toets
5 opeenvolgende signaaltonen	- Op het display verschijnt EE1. De temperatuur van het apparaat is te hoog om een nieuw programma te starten. - Op het display verschijnt EE2. De temperatuur van het apparaat is te laag om een nieuw programma te starten. - Op het display verschijnt Err. Er is een elektronische fout.
10 opeenvolgende signaaltonen	Het programma is afgelopen.

Vertraagde programmastart

Bijna alle programma's kunnen worden gestart met een vertraging. Houd echter rekening met het volgende:

- De maximale tijdsinstelling is 13 uur.
- Gebruik de tijdvertraging niet voor recepten met verse ingrediënten zoals melk, eieren, fruit, yoghurt, uien, etc.!
- De tijdvertraging is niet geschikt voor glutenvrij brood dat bereid is met warm of heet water.
- Blijf altijd in de buurt. Er kunnen storingen optreden waardoor het programma moet worden geannuleerd.

Voorbeeld:

1. Selecteer het programma **6 CAKE** met de toets . Op het display verschijnt **3:00**.
2. Druk op de toets om de tijdsvertraging in te stellen.
 - Het programma start nadat de ingestelde tijd verstrekken is.
3. Start het bakprogramma met de toets .
 - Houd de toets ingedrukt om het programma te beëindigen.

Programma opslag

Bij een stroomonderbreking hervat het apparaat automatisch het programma wanneer de stroom binnen enkele minuten weer wordt ingeschakeld. Als de stroom langer uitvalt, moet de broodbakmachine opnieuw worden opgestart. Dit is alleen praktisch als het deeg nog in de kneedfase was toen het programma werd onderbroken. Als het brood al gebakken was, moet je het programma helemaal opnieuw starten!

Veiligheidsfunctie

Na afloop van een bakprogramma moet het apparaat afkoelen voordat u een nieuw bak- of kneedprogramma kunt starten (uitzondering: programma's **8 BAKE** en **10 JAM**).

Het apparaat waarschuwt met 5 pieptonen en toont de melding **EE1** op het display als de temperatuur in het apparaat nog steeds te hoog is.

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het bakblik met behulp van ovenwanten.
3. Laat het deksel open en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Deze tijd varieert afhankelijk van het vorige gebruik.

Gebruik van het apparaat

LET OP: Brandgevaar!

- Let op de hoeveelheden ingrediënten in de recepten. Voeg nooit meer ingrediënten toe dan aangegeven in het recept.
- Zorg ervoor dat het gewicht van de ingrediënten niet hoger is dan 700 g of 1000 g.
- Voeg nooit ingrediënten toe aan de bakvorm aan het begin van het bakproces als deze nog in het apparaat zit.

- Om te voorkomen dat het deeg inzakt, moet het deksel tijdens het rijzen en bakken altijd gesloten blijven.
- Het programma kan gepauzeerd worden met toets . Druk nogmaals op de toets om het programma voort te zetten.
- Houd toets ingedrukt om een programma te beëindigen. Een lange signaaltoon bevestigt het einde van het programma.

1. Verwijder het bakblik

Open het deksel. Draai het bakblik een beetje tegen de klok in tot het ontgrendeld is. Trek het bakblik eruit aan het handvat. Zet het op een vlak werkvlak.

2. De kneedhaak plaatsen

- 2.1 Vet de kneedhaak in. Dit maakt het makkelijker om de kneedhaak uit het brood te halen.
- 2.2 Plaats de halfronde opening van de kneedhaak over de aandrijfas in de bakvorm. De deeghaak moet gelijk liggen met de bodem van de bakvorm.

3. Ingrediënten toevoegen

Zorg ervoor dat de ingrediënten in de volgorde van het recept in het bakblik worden gedaan.

4. Het bakblik plaatsen

Plaats het bakblik met de ingrediënten op de bodem in het apparaat. Draai het blik met de klok mee tot aan de aanslag. Sluit vervolgens het deksel van de broodbakmachine.

5. Functie ingrediënten

Afhankelijk van het recept moeten verschillende ingrediënten pas tijdens het kneden worden toegevoegd.

Je broodbakmachine heeft hier een speciale functie voor.

Er bevindt zich een ingrediëntdispenser aan de achterkant van het apparaat. Deze wordt gevuld voordat het programma start en gaat automatisch open om de ingrediënten aan het deeg toe te voegen.

- 5.1 Druk op de hendel van de ingrediëntdispenser.
- 5.2 Trek de ingrediëntdispenser naar buiten en voeg uw ingrediënten toe.
- 5.3 Duw de ingrediëntdispenser helemaal terug zodat deze vastzit met de vergrendeling.
- 5.4 Selecteer de ingrediëntenfunctie met de toets en start het bakprogramma.
 - Niet alle programma's ondersteunen de ingrediëntenfunctie.

6. Het programma starten

- 6.1 Steek de stekker in het stopcontact.
- 6.2 Selecteer het gewenste programma met de toets .
- 6.3 Selecteer het gewenste broodgewicht met de toets .
- 6.4 Selecteer een lichte, medium of donkere bruining van de broodkorst met de toets .
- 6.5 Je kunt de tijd instellen met de toets .
- 6.6 Als je ingrediënten hebt toegevoegd aan de ingrediëntdispenser, gebruik dan de toets  om de ingrediëntfunctie te selecteren.
- 6.7 Druk op de toets . De knipperende dubbele punt geeft de start van het programma aan.

7. Het deeg laten rijzen

Na het laatste kneedproces genereert de broodbakmachine de optimale temperatuur om het deeg te laten rijzen. Het verwarmt tot 25°C–30°C als de kamertemperatuur lager is.

8. Bakken

De broodbakmachine regelt de baktemperatuur automatisch. Als het brood aan het einde van het bakprogramma nog steeds te licht is, kun je het opnieuw bakken in programma **8 Bake**.

9. Warm houden

(Behalve voor de programma's 7 DOUGH, 10 JAM en 11 MIX STIR)

Wanneer het bakproces is voltooid, klinkt er een aantal keren een signaaltoon om aan te geven dat het brood kan worden verwijderd. Tegelijkertijd begint de opwarmfase van een uur. Op het display verschijnt  naast het programmanummer. De dubbele punten : knipperen. Na een uur klinkt een signaaltoon. De warmhoudfase is voltooid. Op het display verschijnt het startscherm. Trek de stekker uit het stopcontact.

10. Nabakken

- 10.1 Als het apparaat zich nog in de fase "warmhouden" bevindt, drukt u op de toets  totdat u een signaaltoon hoort.
- 10.2 Start het programma **8 Bake**.
- 10.3 Wanneer de gewenste bruining is bereikt, beëindigt het programma door op toets  te drukken.
- 10.4 Trek de stekker uit het stopcontact.

11. Einde van het programmaverloop

Zet een rek klaar en haal de stekker uit het stopcontact. Verwijder aan het einde van het programma het bakblik met behulp van ovenwanten. Draai de bakvorm om en als het brood niet meteen op het rooster valt, beweeg de kneedhaak dan van onderaf een paar keer heen en weer tot het brood eruit valt.

LET OP:

Stoot het bakblik niet op de tafel of een rand. Het bakblik kan vervormen.

12. Haal de kneedhaak uit het brood

Als de kneedhaak vast komt te zitten in het brood, gebruik dan de bijgeleverde haakspies als volgt.

Steek het in de halfronde opening van de deeghaak aan de onderkant van het brood terwijl het nog warm is. Kantel de haakspies aan de onderkant van de deeghaak, bij voorkeur op de plaats waar de vleugel van de deeghaak zich bevindt. Trek dan voorzichtig de deeghaak met de gehaakte prikker omhoog. Je kunt zien waar de vleugel van de deeghaak zich in het brood bevindt.

Je kunt daar iets in het brood snijden en dan de deeghaak eruit trekken.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat of het bakblik nooit onder in water om het schoon te maken. Vul de bakkamer niet met water. Dit kan leiden tot een elektrische schok of brand.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
 - Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
1. Verwijder alle ingrediënten en kruimels van het deksel, de behuizing en de bakkamer met een vochtige doek.
 2. Neem de buitenkant van het bakblik af met een vochtige doek. De binnenkant van het blik kun je uitspoelen met water en een beetje afwasmiddel.
 - Het bakblik heeft een antiaanbaklaag. Het is normaal dat de kleur van de coating na verloop van tijd verandert, maar dit heeft geen invloed op de werking.
 3. Zowel de kneedhaak als de aandrijfas moeten onmiddellijk na gebruik gereinigd worden. Als de kneedhaak in de vorm blijft zitten, zal deze later moeilijk te verwijderen zijn. Giet in dat geval gedurende ong. 30 minuten warm water in de container. De kneedhaak kan dan verwijderd worden.
 4. Veeg alle onderdelen droog met een doek.

Bewaren

- Voordat u het apparaat opbergt, moet u ervoor zorgen dat het volledig is afgekoeld, gereinigd en gedroogd. Berg het apparaat op met gesloten deksel.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Vragen over bakken

Waarom plakt het brood aan het bakblik na het bakken?

Laat het brood ong. 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Draai het bakblik om en beweeg de kneedschijf (de schacht) een beetje heen en weer. Vet de kneedhaak een beetje in voordat je hem weer gebruikt.

Hoe kunnen gaten in het brood

(veroorzaakt door kneedhaken) voorkomen worden?

U kunt de kneedhaak met met bloem bestoven vingers verwijderen voordat het deeg voor de laatste keer rijst. (Afhankelijk van het programma moet het display nog een totale looptijd van ong. 1:30 uur aangeven). Als u dit niet wilt doen, gebruik dan de haaknaald na het bakken. Als u voorzichtig bent, kunt u een groter gat voorkomen.

Waarom loopt het deeg tijdens het rijzen over het bakblik?

Dit gebeurt vooral als je tarwebloem gebruikt, die beter rijst door het hogere glutengehalte.

Oplossing:

- Verminder de hoeveelheid meel en maak de andere ingrediënten gelijk. Het afgewerkte brood zal nog steeds een groot volume hebben.
- Voeg 1 eetlepel verwarmde, vloeibare margarine toe aan het meel.

Waarom rijst het brood maar zakt het in tijdens het bakken?

- Als er een "V"-vormige holte in het midden van het brood ontstaat, heeft het meel te weinig gluten, wat komt doordat het graan te weinig eiwitten bevat (komt voor in regenachtige zomers), of is het meel te vochtig.

Oplossing:

Voeg voor elke 500 g meel 1 eetlepel tarwegluten toe aan het brooddeeg.

- Als het brood in het midden trechtervormig inzakt, kan dit komen doordat
 - de watertemperatuur te hoog was,
 - er te veel water is gebruikt,
 - het meel gluten mist,
 - tocht veroorzaakt door het openen van het deksel tijdens het bakken.

Wanneer kan het deksel van de broodbakmachine geopend worden tijdens het bakproces?

In principe kan dit altijd als het kneedproces bezig is. Tijdens dit proces kun je indien nodig kleine hoeveelheden meel of vloeistof toevoegen.

Als je wilt dat het brood na het bakken een bepaald uiterlijk heeft, ga dan als volgt te werk:

- Vóór het laatste rijzen (In het display moet, afhankelijk van het programma, de tijd nog ong. 1:30 uur zijn), open je voorzichtig en kort het deksel en kerf je de zich vormende broodkorst bijvoorbeeld in met een scherp, voorverwarmd mes, of strooi je er korrels overheen, of bestrijk je de broodkorst met een zetmeel/watermengsel zodat het na het bakken glanst. Je kunt de broodbakmachine voor de laatste keer openen tijdens de aangegeven tijdsperiode, anders zakt het brood in.

Wat betekenen de nummers van de meelsoorten?

Hoe lager het typenummer, hoe minder vezels het meel bevat en hoe lichter het is.

Wat is volkoren meel?

Volkorenmeel kan worden gemaakt van alle graansoorten, inclusief tarwe. De term "volkoren" betekent dat het meel gemalen is van de hele korrel en een overeenkomstig hoger vezelgehalte heeft. Volkoren tarwemeel is daarom iets donkerder van kleur. Volkorenbrood hoeft echter niet per se donker brood op te leveren, zoals meestal wordt aangenomen.

Waar moet je op letten als je roggemeel gebruikt?

Roggemeel bevat geen gluten en brood dat ervan gemaakt is, rijst daarom nauwelijks. Daarom moet een "ROGGE VOLKOREN BROOD" gemaakt worden met zuurdesem om compatibiliteit te garanderen.

Het deeg zal alleen rijzen als ten minste $\frac{1}{4}$ van de aangegeven hoeveelheid roggemeel, dat geen gluten bevat, vervangen wordt door type 550 meel.

Wat is gluten in meel?

Hoe hoger het typenummer, hoe minder gluten het meel bevat en hoe minder het deeg rijst. Meel met typenummer 550 bevat het hoogste percentage gluten.

Welke verschillende soorten meel zijn er en hoe worden ze gebruikt?

- Maïs-, rijst- en aardappelmeel is vooral geschikt voor mensen met een glutenallergie of mensen die aan "spruw" of "coeliakie" lijden.
- Speltmeel bevat geen chemicaliën, omdat spelt, dat op zeer arme grond groeit, geen meststoffen absorbeert. Speltmeel is daarom bijzonder geschikt voor mensen met een allergie. Alle recepten met de meelsoorten 405, 550 of 1050 kunnen worden gebruikt, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Gierstmeel is bijzonder geschikt voor mensen met meervoudige allergieën. Alle recepten met meel type 405, 550 of 1050 kunnen gebruikt worden, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Meel van harde tarwe (DURUM) is bijzonder geschikt voor stokbroden vanwege de consistentie en kan worden vervangen door griesmeel van harde tarwe.

Hoe wordt vers brood beter verdragen?

Als je één gepureerde gekookte aardappel aan het meel toevoegt en dit erdoor kneedt, wordt vers brood beter verdragen.

In welke verhoudingen moeten rijsmiddelen gebruikt worden?

Voor zowel gist als zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet je de instructies van de fabrikant op de verpakking volgen en de hoeveelheid afstemmen op de gebruikte hoeveelheid meel.

Wat kan ik doen als het brood naar gist smaakt?

- Verminder de hoeveelheid suiker, als er suiker is gebruikt. Het brood zal dan echter ook iets lichter van kleur zijn.
- Voeg gewone brandewijnazijn toe aan het water. Voor een klein brood = 1 $\frac{1}{2}$ eetlepel, voor een groot brood 2 eetlepels.
- Vervang het water door karnemelk of kefir. Dit is mogelijk voor alle recepten en wordt aanbevolen voor de versheid van het brood.

Waarom smaakt brood uit de oven anders dan brood uit de broodbakmachine?

Dit komt door het verschil in vochtigheid: in de oven wordt het brood veel droger gebakken door de grotere bakruimte. Brood uit de broodbakmachine is vochtiger.

Vragen over de broodbakmachine

Fout	Oorzaak	Remedie
Er ontsnapt rook uit de bakkamer of uit de ventilatieopeningen.	Ingrediënten plakken aan de bakkamer of de buitenkant van het blik.	Trek de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen, verwijder de vorm en reinig de buitenkant van de vorm en de bakkamer.
Brood is gedeeltelijk ingezakt en is vochtig aan de onderkant.	Brood is te lang in het blik gebleven na het bakken en warm houden.	Haal het brood uiterlijk aan het einde van de warmhoudfunctie uit de vorm.
Brood is moeilijk uit de vorm te halen.	De onderkant van het brood plakt aan de deeghaak.	Vet de kneedhaak een beetje in voor het bakken. Laat het brood na het bakken afkoelen in de vorm.
		Reinig de kneedhaak en de schacht na elk bakproces. Giet indien nodig warm water in het blik gedurende 30 minuten. De kneedhaak kan dan gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden.
Ingrediënten zijn niet gemengd of brood is niet goed gebakken.	Verkeerde programma-instelling	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen opnieuw.
	Het programma werd voortijdig beëindigd door op de toets  te drukken.	Stop het gebruik van de ingrediënten en begin opnieuw.
	Het deksel is tijdens het gebruik meerdere keren geopend.	Het deksel mag alleen geopend worden als de tijd op het display meer dan 1:30 uur is. Controleer of het deksel na het openen weer goed gesloten is.
	Langdurige stroomuitval tijdens gebruik	Stop het gebruik van de ingrediënten en start opnieuw.
	De rotatie van de kneedhaak is geblokkeerd.	Controleer of de deeghaak geblokkeerd is door korrels e.d. Verwijder het bakblik en controleer of de aandrijving draait. Als dit niet het geval is, stuur het apparaat dan naar de klantenservice.
Het apparaat start niet. Er klinken 5 pieptonen. Op het display verschijnt "EE1".	Het apparaat is nog te warm van het vorige bakproces.	Trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het bakblik. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Vervolgens kunt u het apparaat opnieuw opstarten.
Het apparaat kan niet worden gestart. Er klinken 5 pieptonen. Op het display verschijnt "EE2".	De temperatuur van het apparaat is te koud.	Wacht ong. 20 tot 30 minuten tot het apparaat op kamertemperatuur is.
Het apparaat kan niet worden gestart. Op het display verschijnt "Err".	Er is een elektronische storing.	Trek de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met ons servicecentrum of een specialist.
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker er goed in.
		Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze service of een specialist.

Fouten in de recepten

Fout	Oorzaak	Remedie
Het brood rijst te veel.	Te veel gist, te veel meel, te weinig zout, of meerdere van deze oorzaken	a/b
Het brood rijst niet of niet genoeg.	Geen of te weinig gist	a/b
	Oude of overjarige gist	e
	Te hete vloeistof	c
	Gist is in contact gekomen met vloeistof	d
	Verkeerd of oud meel	e
	Te veel of te weinig vloeistof	a/b/g
	Te weinig suiker	a/b
Het deeg rijst te veel en loopt over het bakblik.	Heel zacht water laat de gist sterker gisten	f/k
	Te veel melk beïnvloedt de gistgisting	c

Fout	Oorzaak	Remedie
Het brood is ingezakt.	Broodvolume groter dan de vorm, daardoor ingezakt	a/f
	Te vroege of te snelle gistgisting door te warm water, warme bakkamer, hoge luchtvochtigheid. Warme vloeistoffen zorgen ervoor dat het deeg te snel rijst en vervolgens inzakt voor het bakken.	c/h/i
	Te weinig gluten in het meel	l
	Te veel vloeistof	g/h
Zware, klonterige structuur	Te veel meel of te weinig vloeistof	a/b/g
	Te weinig gist of suiker	a/b
	Te veel fruit, volkoren of andere ingrediënten	b
	Oud meel of meel van slechte kwaliteit	e
Het brood is niet doorgebakken in het midden.	Te veel of te weinig vloeistof	a/b/g
	Veel vocht	h
	Recepten met vochtige ingrediënten, zoals yoghurt	g
Open, grove structuur	Te veel water	g
	Geen zout	b
	Veel vocht, water te warm	h/i
	Vloeistof te warm	c
Paddenstoelachtig, ongebakken oppervlak	Broodvolume groter dan het blik	a/f
	Te veel meel, vooral voor wit brood	f
	Te veel gist of te weinig zout	a/b
	Te veel suiker	a/b
	Zoete ingrediënten naast suiker	b
De sneetjes brood zijn ongelijk of klonterig in het midden.	Brood is niet voldoende afgekoeld (stoom is ontsnapt)	j
Meelresten op de broodkorst	Het meel is niet goed in de zijanten gewerkt bij het kneden	l/m

De foutpunten corrigeren

- Meet de ingrediënten correct af.
- Pas de hoeveelheid ingrediënten hierop aan en controleer of een ingrediënt vergeten is.
- Gebruik een andere vloeistof of laat het afkoelen tot kamertemperatuur.
- Voeg de ingrediënten toe in de volgorde van het recept. Maak een klein kuiltje in het midden en voeg de verkruidde gist of droge gist toe. Vermijd direct contact tussen de gist en de vloeistof.
- Gebruik alleen verse en goed bewaarde ingrediënten.
- Verminder de totale hoeveelheid ingrediënten, gebruik nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid meel. Verminder indien nodig alle ingrediënten met $\frac{1}{3}$.
- Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als vochtige ingrediënten worden gebruikt, moet de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig worden verminderd.
- Gebruik bij erg vochtig weer 1–2 eetlepels minder.
- Gebruik de tijdvertragingfunctie niet bij warm weer. Gebruik koude vloeistoffen.
- Haal het brood direct na het bakken uit de vorm en laat het minstens 15 minuten afkoelen op een rooster voordat je het aansnijdt.
- Verminder de gist of, indien nodig, de totale ingrediënten met $\frac{1}{4}$ van de aangegeven hoeveelheden.
- Voeg 1 eetlepel tarwegluten toe aan het deeg.
- Vet de vorm nooit in!

Opmerkingen bij de recepten

Ingrediënten

Omdat elk ingrediënt een specifieke rol speelt in het succes van het brood, is afmeten net zo belangrijk als de ingrediënten in de juiste volgorde toevoegen.

- De belangrijkste ingrediënten, zoals vloeistof, meel, zout, suiker en gist (zowel droge als verse gist kan worden gebruikt) beïnvloeden het succesvolle resultaat bij het bereiden van deeg en brood. Gebruik daarom altijd de juiste hoeveelheden in de juiste verhoudingen.
- Gebruik de ingrediënten lauwwarm als je het deeg direct bereidt. Als je het programma met enige vertraging wilt starten, moeten de ingrediënten koud zijn zodat de gist niet te vroeg gaat gisten.
- Margarine, boter en melk hebben alleen invloed op de smaak van het brood.
- Suiker kan met 20 % verminderd worden om de korst lichter en dunner te maken zonder de andere bakresultaten te beïnvloeden. Als je liever een zachtere en lichtere korst hebt, kun je de suiker vervangen door honing.
- Gluten, dat tijdens het kneden in het meel ontstaat, zorgt voor de structuur van het brood. De ideale meelmix bestaat uit 40 % volkorenmeel en 60 % witte bloem.
- Als je volkorengranen wilt toevoegen, laat ze dan van tevoren een nacht weken. Verminder de hoeveelheid meel en vloeistof dienovereenkomstig (tot $\frac{1}{3}$ minder).
- Zuurdesem is onmisbaar als je rogge-meel gebruikt. Het bevat melkzuur- en azijnzuurbacteriën die het brood luchtig en fijnzurig

maken. Je kunt het zelf maken, maar dit kost wat tijd. Daarom gebruiken we geconcentreerd zuurdesempoeder in de recepten hieronder, dat te koop is in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel). De instructies in de recepten (½, ¾ of 1 zakje) moeten gevolgd worden. Kleinere hoeveelheden zullen het brood doen verkrumelen.

- Als je zuurdesempoeder in een andere concentratie gebruikt (100 g zakje voor 1 kg meel), moet je de hoeveelheid meel verminderen met ong. 80 g of aanpassen volgens het recept.
- Vloeibare zuurdesem, die in zakjes gekocht kan worden, kan ook gebruikt worden. Volg de instructies op de verpakking voor de hoeveelheid. Giet het vloeibare zuurdesem in de maatbeker en vul aan met de hoeveelheid vloeistof die in het recept staat.
- Tarwe zuurdesem, dat ook gedroogd gekocht kan worden, verbetert de textuur, versheid en smaak van het deeg. Het is milder dan roggezuurdesem.
- Bak zuurdesembrood in het BASIC of WHOLE WHEAT programma zodat het goed kan rijzen en bakken. Bakgist vervangt zuurdesem en is puur een kwestie van smaak. Je kunt er heel goed mee bakken in de broodbakmachine.
- Voeg tarwezemelen toe aan het deeg als je een bijzonder vezelrijk en luchtig brood wilt. Gebruik 1 eetlepel voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met ½ eetlepel.
- Tarwegluten is een natuurlijk hulpstof gemaakt van graaneiwit. Het maakt het brood lossier, heeft een beter volume, zakt minder vaak in en is makkelijker te verteren. Het effect is vooral merkbaar in volkoren bakwaren en bakwaren gemaakt van zelfgemalen meel.
- Je kunt broodkruiden toevoegen aan al onze gemengde broden. De hoeveelheid hangt af van je smaak en de instructies van de fabrikant.
- Pure lecithinepoeder is een natuurlijke emulgator die het bakvolume vergroot, de kruim malser en zachter maakt en de houdbaarheid verlengt.

De ingrediënten aanpassen

Als je de ingrediënten verhoogt of verlaagt, let er dan op dat de verhoudingen overeenkomen met het originele recept. Voor een perfect resultaat moeten de volgende basisregels voor het aanpassen van de ingrediënten in acht worden genomen:

- Vloeistoffen / Meel: Het deeg moet zacht zijn (niet te zacht), licht plakkerig maar niet draderig. Bij licht deeg ontstaat een bal. Dit is niet het geval bij zware degen, zoals volkoren rogge- of graanbrood. Controleer het deeg 5 minuten na de eerste kneding. Als het nog te vochtig is, voeg dan meel toe tot het deeg de juiste consistentie heeft. Als het deeg te droog is, kneed er dan een lepel water door.
- Vloeistof vervangen: Als je ingrediënten in een recept gebruikt die vloeistof bevatten (bv. roomkaas, yoghurt, enz.), moet je de hoeveelheid vloeistof dienovereenkomstig verminderen. Als je eieren gebruikt, klop ze dan in de maatbeker en vul de vloeistof aan tot de voorgeschreven hoeveelheid.
- Als je op grote hoogte woont (750 meter of meer), zal het deeg sneller rijzen. De gist kan in deze gebieden worden verminderd met ¼ tot ½ theelepel om overmatig rijzen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor gebieden met bijzonder zacht water.

Ingrediënten en hoeveelheden toevoegen en afmeten

- Voeg altijd eerst de vloeistof toe en als laatste de gist. Vermijd contact tussen de gist en de vloeistof om te voorkomen dat de gist te snel rijst (vooral wanneer je de timer gebruikt).
- Gebruik altijd dezelfde maateenheden bij het afmeten, d.w.z. gebruik de maatlepels die bij de broodbakmachine worden gele-

verd of de lepels die je in je huishouden gebruikt om eetlepels en theelepels af te meten.

- Voor de nauwkeurigheid moet je de grammen afwegen.
- Voor het afmeten van milliliters kun je de meegeleverde maatbeker gebruiken.

De afkortingen in de recepten betekenen:

EL = eetlepel genivelleerd (of maatlepel groot)

TL = theelepel genivelleerd (of maatlepel klein)

g = gram

ml = milliliter

zakje = zakje droge gist met 7 g voor 500 g meel – komt overeen met 21 g verse gist

Broodgewicht en -volume

- Je zult merken dat de gewichten van puur witbrood lager zijn dan die van volkorenbrood. Dit komt doordat wit meel meer rijst en daardoor zijn grenzen heeft.
- Het werkelijke gewicht van het brood hangt sterk af van de luchtvochtigheid tijdens de bereiding.
- Alle broden met een overwegend tarwegehalte bereiken een groter volume en overschrijden de rand van het bakblik in de hoogste gewichtsklasse na de laatste rijzing. Ze lopen echter niet over. De bolling van het brood boven de rand van het bakblik is daarom iets minder bruin dan het brood in het bakblik.

Glutenvrij brood (voor mensen met een allergie)

- Om ervoor te zorgen dat het brood wordt gemaakt van glutenvrij meel, mag je de tijdvertragingfunctie **niet** gebruiken, ook al is dit mogelijk in het programma. Glutenvrij meel heeft warme of hete vloeistof nodig om op te zwellen. Het programma moet daarom direct gestart worden.
- De korst van glutenvrije broden wordt minder bruin dan broden met gluten. We raden aan om de bruiningsgraad op donker te zetten tijdens het bakken. Je kunt ook een eierdooier mengen met zoete of zure room en dit op het brood smeren met een resterende programmaduur van **1:15**.

Bakresultaten

- Het bakresultaat hangt vooral af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water – hoge luchtvochtigheid – grote hoogte – aard van de ingrediënten, enz.). Daarom zijn de receptgegevens richtlijnen die mogelijk moeten worden aangepast. Je kunt meer recepten vinden in receptenboeken of op internet. Je kunt ook bakmixen gebruiken.
- Als één of twee recepten niet meteen lukken, laat de moed dan niet zakken. Probeer de oorzaak te achterhalen en probeer bijvoorbeeld andere verhoudingen.
- Als het brood na het bakken te luchtig is, kun je het meteen opnieuw bakken in het programma **8 Bake**.

Receptinformatie voor de broodbakmachine

De recepten zijn ontworpen voor broden van verschillende afmetingen. In sommige programma's wordt onderscheid gemaakt tussen de gewichten.

△ LET OP:

- Pas de recepten aan het betreffende gewicht aan.
- Zorg ervoor dat het gewicht van de ingrediënten niet hoger is dan 700 g of 1000 g.

Klassieke broodrecepten

Klassiek wit brood

Ingrediënten:

Water of melk	300 ml
Margarine / boter	1 ½ EL
Zoutr	1 TL
Suiker	1 EL
Meel type 500	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma 1 BASIC

Rozijn noten brood

Ingrediënten:

Water of melk	350 ml
Margarine / boter	1 ½ EL
Zoutr	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 405	540 g
Droge gist	1 zakje
Rozijnen	85 g
Gehakte walnoten	3 EL

Programma 1 BASIC

Volkoren brood

Ingrediënten:

Water	300 ml
Margarine / boter	1 ½ EL
Ei	1
Zoutr	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1050	360 g
Volkoren tarwemeel	180 g
Droge gist	1 zakje

Programma 5 WHOLE WHEAT

- Als het programma wat later op gang komt, gebruik dan wat meer water in plaats van het ei.

Karnemelkbrood

Ingrediënten:

Karnemelk	300 ml
Margarine / boter	1 ½ EL
Zoutr	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 405	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma 1 BASIC

Ui brood

Ingrediënten:

Water	250 ml
Margarine / boter	1 EL
Zoutr	1 TL
Suiker	2 EL
Grote gesnipperde ui	1
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma 1 BASIC of 2 QUICK

Zevengranenbrood

Ingrediënten:

Water	300 ml
Margarine / boter	1 ½ EL
Zoutr	1 TL
Suiker	2 ½ EL
Meel type 1150	240 g
Volkoren meel	240 g
7-granen vlokken	60 g
Droge gist	1 zakje

Programma 5 WHOLE WHEAT

- Als je volkoren granen gebruikt, week ze dan van tevoren.

Wit boerenbrood

Ingrediënten:

Melk	300 ml
Margarine / boter	2 EL
Zoutr	1 ½ TL
Suiker	1 ½ EL
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma 1 BASIC, 2 QUICK of 4 ULTRA FAST

Zonnebloem brood

Ingrediënten:

Water	350 ml
Boter	1 EL
Meel type 550	540 g
Zonnebloempitten	5 TL
Zoutr	1 EL
Suiker	1 EL
Droge gist	1 zakje

Programma 1 BASIC

- Pompoenpitten kunnen ook gebruikt worden in plaats van zonnebloempitten. Rooster de zaden één keer in een pan.

Zuurdeeg brood

Ingrediënten:

Droog zuurdesem	50 g
Water	350 ml
Margarine/boter	1 ½ EL
Zoutr	3 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1150	180 g
Meel type 1050	360 g
Gist	½ zakje

Programma 1 BASIC

Deegbereiding

Frans stokbrood

Ingrediënten:

Water	300 ml
Honing	1 EL
Zoutr	1 TL
Suiker	1 TL
Meel type 500	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma 7 DOUGH

Verdeel het deeg in 2–4 stukken, vorm er lange broden van en laat 30–40 minuten rijzen. Maak diagonale sneden aan de bovenkant en bak in de oven.

Pizza

Ingrediënten:

Water	300 ml
Zoutr	¾ TL
Olijfolie	1 EL
Meel type 500	450 g
Suiker	2 TL
Droge gist	1 zakje

Programma 7 DOUGH

1. Rol het deeg uit, leg het in een ronde vorm en laat 10 minuten rijzen. Prik er vervolgens een paar keer in met een vork.
2. Besmeer het deeg met pizzasaus en beleg met de gewenste toppings.
3. Bak de pizza 20 minuten in de oven.

Jam

Aardbeienjam

Ingrediënten:

Verse aardbeien (schoongemaakt en fijngesneden of gepureerd)	500 g
Gelerende suiker “2:1”	250 g
Citroensap	1 EL

Programma 10 JAM

- De volgende vruchten zijn ook geschikt voor dit recept: bramen, bosbessen of een mengsel van deze vruchten.
- Ontpit het fruit eventueel vooraf en snijd het in kleine stukjes.
- Giet de jam in schone potten, sluit af en zet de pot ongeveer 10 minuten op het deksel (zodat het deksel later goed dicht zit).

Sinaasappelmarmelade

Ingrediënten:

Sinaasappels	400 g
Citroenen	100 g
Gelerende suiker “2:1”	250 g

Programma 10 JAM

- Schil het fruit en snijd het in kleine blokjes of reepjes.
- Giet de jam in schone potten, sluit af en zet de pot ongeveer 10 minuten op het deksel (zodat het deksel later goed dicht is).

Technische gegevens

Model:.....PC-BBA 1282
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50 Hz
 Stroomverbruik:.....550 W
 Stroomverbruik in stand-by modus:.....0,7 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ong. 6,3 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwervingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Déballage de l'appareil.....	37
Liste des différents éléments de commande /	
Contenu de la livraison	38
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	38
Mise en service de l'appareil	38
Explications relatives au panneau de contrôle.....	38
Indications sur l'écran.....	38
Boutons du panneau de contrôle et leur fonction	39
Tableau des programmes	39
Réglage des programmes individuels.....	39
Fonctionnement de l'appareil.....	40
Informations générales.....	40
Signaux sonores.....	40
Démarrage différé des programmes	40
Mémorisation du programme	40
Fonction de sécurité	40
Utilisation de l'appareil.....	40
1. Retirer le moule de cuisson	40
2. Mise en place du crochet pétrisseur	40
3. Verser les ingrédients.....	41
4. Mise en place du moule	41
5. Fonction ingrédients.....	41
6. Démarrage du programme	41
7. Laisser lever la pâte	41
8. Cuisson	41
9. Maintien au chaud.....	41
10. Re-cuisson.....	41
11. Fin du déroulement du programme	41
12. Retirer le crochet pétrisseur du pain	41
Nettoyage.....	41

Stockage	42
Questions sur la cuisson.....	42
Pourquoi le pain colle-t-il au moule après la cuisson ?	42
Comment éviter les trous dans le pain (causés par les crochets) ?	42
Pourquoi la pâte coule-t-elle sur le moule lorsqu'elle lève ?	42
Pourquoi le pain lève-t-il mais s'affaisse-t-il pendant la cuisson ? ..	42
Quand peut-on ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant la cuisson ?	42
Quelle est la signification des numéros de type de farine ?	42
Qu'est-ce que la farine complète ?	42
Quels sont les éléments à prendre en compte lors de l'utilisation de la farine de seigle ?	42
Qu'est-ce que le gluten dans la farine ?	42
Quels sont les différents types de farine et comment sont-ils utilisés ?	42
Comment le pain frais est-il mieux toléré ?	43
Dans quelles proportions faut-il utiliser des agents levants ?	43
Que faire si le pain a un goût de levure ?	43
Pourquoi le goût du pain cuit au four est-il différent de celui du pain cuit à la machine à pain ?	43
Questions sur la machine à pain	43
Erreurs dans les recettes.....	44
Corriger les points d'erreur.....	44
Notes sur les recettes	45
Ingrédients	45
Ajuster les ingrédients	45
Ajout et mesure des ingrédients et des quantités.....	45
Poids et volume du pain	45
Pain sans gluten (pour les personnes allergiques).....	46
Résultats de cuisson	46
Informations sur les recettes pour la machine à pain	46
Recettes de pain classique.....	46
Pain blanc classique.....	46
Pain aux raisins et aux noix	46
Pain complet.....	46
Pain au babeurre	46
Pain à l'oignon	46
Pain aux sept céréales	46
Pain blanc de campagne.....	47
Pain de tournesol	47
Pain au levain	47
Préparation de la pâte	47
Baguette française	47
Pizza	47
Confitures	47
Confiture de fraises	47
Confiture d'orange	47
Données techniques.....	47
Élimination.....	48
Signification du symbole « Poubelle »	48

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil de son emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
- Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
- Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

- 1 Câble d'alimentation
- 2 Poignée sur le couvercle
- 3 Couvercle avec fenêtre de visualisation
- 4 Distributeur d'ingrédients
- 5 Panneau de contrôle avec affichage
- 6 Ventilation latérale
- 7 Boîte à pâtisserie
- 8 Crochet à pâte
- 9 Boîtier

Accessoires

- 10 Tasse à mesurer
- 11 Cuillère à mesurer
- 12 Pointe de crochet pour retirer le crochet à pâte

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour toucher ou détacher les composants chauds. **Risque de brûlures !**
- N'ajoutez jamais plus d'ingrédients que ce qui est indiqué dans la recette. Il y a un **risque d'incendie** si la pâte s'écoule du moule dans le boîtier ou sur l'élément chauffant !
- Veillez à ce que le poids des ingrédients ne dépasse pas 700 g ou 1000 g.
- La quantité maximale de 590 g de farine et de 7 g de levure sèche (21 g de levure fraîche) ne doit pas être dépassée, car la pâte pourrait déborder.
- Ne couvrez jamais l'appareil avec une serviette ou d'autres matériaux pendant son fonctionnement ! La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Il existe un risque d'incendie si l'appareil est recouvert ou entre en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, veillez à maintenir une distance minimale de 10 cm par rapport à d'autres objets autour de l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que sous surveillance. Lors de la cuisson avec un délai, réglez toujours le temps de façon à ce que l'appareil soit sous surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne placez pas de feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans la chambre de cuisson. Il existe un risque d'incendie et de court-circuit.
- Ne pas porter ou soulever l'appareil en cours de fonctionnement, mais l'éteindre d'abord et débrancher ensuite la fiche d'alimentation. Portez toujours l'appareil à deux mains !
- Ne retirez jamais le moule de cuisson pendant le fonctionnement de l'appareil !
- N'utilisez l'appareil que pour préparer des aliments, ne l'utilisez jamais à d'autres fins. Si l'appareil n'est pas utilisé conformément à sa destination ou s'il est utilisé de manière incorrecte, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter !

Mise en service de l'appareil

1. Nettoyez l'appareil comme indiqué au point « Nettoyage ».
2. Attendez que toutes les pièces soient sèches.
3. Insérez le moule dans l'appareil.
4. **Emplacement**
 - Placez l'appareil sur une surface plane. Veillez à ce que le câble d'alimentation et l'appareil ne soient pas placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur. Placez le câble

d'alimentation de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des objets à arêtes vives.

- Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne puisse pas glisser. L'appareil peut bouger lors du pétrissage d'une pâte lourde. Si la surface est lisse, placez l'appareil sur un tapis en caoutchouc fin.

5. Branchement électrique

- 5.1 Avant d'insérer la fiche dans la prise de courant, vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations correspondantes sur la plaque signalétique.
- 5.2 Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.

Vous entendez un signal sonore et l'écran affiche **!** le programme et **3:30** l'heure. L'appareil est prêt à fonctionner.

6. L'élément chauffant est recouvert d'une couche de protection. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes en y insérant un moule vide (sans crochet à pâte). Utilisez pour cela le programme **8 Bake**.

- Un léger dégagement de fumée et d'odeurs est normal pendant ce processus. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment ventilé.

7. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

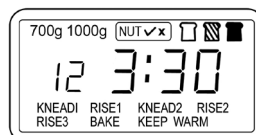
8. ⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !**

Laissez refroidir le moule avant de l'essuyer à nouveau avec un chiffon humide.

9. Vous pouvez alors commencer la cuisson.

Explications relatives au panneau de contrôle

Indications sur l'écran



Certains symboles ne sont affichés que si la fonction peut être sélectionnée. Ils sont marqués d'un astérisque (*) dans le tableau suivant.

(⇔ Tableau des programmes)

Symbole	Signification
700g 1000g	* Indique le poids de pâte sélectionné
NUT ✓ x	* Indique si la fonction ingrédient a été sélectionnée ✓ = Oui / x = Non
☐ ☒ ☑	* Indique le degré de brunissement du pain sélectionné (clair, moyen, foncé)
12	Indique le programme sélectionné (Programme 12 dans l'exemple)
3:30	Indique le temps restant (3 heures et 30 minutes dans l'exemple)
:	Allumé = veille Clignotant = programme en cours
Les étapes du programme sont affichées comme suit :	
KNEAD	Pétrissage 1 à 2
RISE	Levage 1 à 3
BAKE	Cuisson
KEEP WARM	Maintien au chaud

Boutons du panneau de contrôle et leur fonction

Bouton	Fonction
 MENU	Appuyez sur ce bouton pour sélectionner l'un des 13 programmes.
 GRAM	Sélection de la quantité de pâte (700 g ou 1000 g)
 NUT/OK	Différents programmes offrent la possibilité d'ajouter automatiquement des ingrédients. Ce bouton permet de sélectionner la fonction.
 PAUSE	- Appuyez sur ce bouton pour interrompre brièvement le programme. - Appuyez à nouveau sur ce bouton pour reprendre le programme au même point.

Bouton	Fonction
 TIME	- Réglage de l'heure du départ différé. - Réglage de la durée du programme HOME MADE (par paliers de 10 minutes).
 COLOR	Régler le degré de brunissement (clair/moyen/foncé). Le symbole correspondant apparaît sur l'écran.
 START/STOP	- Démarrez le programme sélectionné à l'aide de ce bouton. - Pour annuler le programme, appuyez sur ce bouton pendant environ 2 secondes.
 CYCLE	- Indique le mode de fonctionnement de l'appareil. - Pour régler le programme HOME MADE.

- Vous trouverez de plus amples informations sur les différents programmes dans le tableau des programmes.

Tableau des programmes

Programme	Durée	Description	Quantité de pâte max.	Fonction ingrédients	Réglage du degré de brunissement	Démarrage différé
1 BASIC	3:30	Programme standard pour le pain blanc et mixte.	700 g/1000 g	Oui	Oui	Oui
2 QUICK	2:50	Fonction de cuisson rapide : Le pain est généralement plus petit.	Pas de sélection	Oui	Oui	Oui
3 FRENCH	4:20	Pour les pains à la française (avec une croûte croustillante et une pâte molle).	700 g/1000 g	Oui	Oui	Oui
4 ULTRA FAST	2:20	Fonction de cuisson courte : Le pain est plus petit et sa surface est plus grossière.	Pas de sélection	Non	Oui	Oui
5 WHOLE WHEAT	4:10	Pour la cuisson du pain complet.	700 g/1000 g	Oui	Oui	Oui
6 CAKE	3:00	Programme de cuisson pour pâte à gâteau.	Pas de sélection	Non	Oui	Oui
7 DOUGH	1:30	La pâte est seulement pétrie et doit lever. Convient à la fabrication de petits pains ou de pâtes à pizza.	Pas de sélection	Non	Non	Oui
8 BAKE	1:10	Cuisson uniquement.	Pas de sélection	Non	Non	Oui
9 SANDWICH	3:30	Programme de cuisson du pain de mie.	Pas de sélection	Oui	Oui	Oui
10 JAM	1:20	Pour la cuisson de la confiture et de la marmelade.	Pas de sélection	Non	Non	Non
11 MIX STIR	0:20	Programme de pétrissage	Pas de sélection	Non	Non	Oui
12 GLUTEN FREE	3:05	Programme spécial pour les pâtes sans gluten.	700 g/1000 g	Non	Oui	Oui
13 HOME MADE	0:36	Les programmes peuvent être programmés par l'utilisateur.	Pas de sélection	Oui	Oui	Oui

Réglage des programmes individuels

Vous pouvez régler les sections de programme « Pétrissage », « Levage », « Cuisson » et « Maintien au chaud » individuellement comme suit.

Section de programme	Indication sur l'écran	Durée réglable
Pétrissage 1	KNEADI	6–14 minutes
Pétrissage 2	KNEAD2	5–20 minutes

Section de programme	Indication sur l'écran	Durée réglable
Levage 1	RISE1	20–60 minutes
Levage 2	RISE2	5–40 minutes
Levage 3	RISE3	0–60 minutes
Cuisson au four	BAKE	0–90 minutes
Maintien au chaud	KEEP WARM	0–60 minutes

1. Utilisez le bouton  pour sélectionner le programme **13 HOME MADE**.
2. Appuyez sur le bouton . **KNEAD1** clignote maintenant sur l'écran.
3. Réglez l'heure en appuyant sur le bouton .
 - Pour accélérer le réglage des minutes, maintenez le bouton enfoncé.
4. Pour enregistrer le réglage, appuyez à nouveau sur le bouton . **RISE1** clignote maintenant à l'écran.
 - Répétez ces étapes pour régler d'autres sections du programme.
5. Une fois que vous avez réglé toutes les étapes du programme, démarrez le programme en appuyant sur le bouton .

Fonctionnement de l'appareil

Informations générales

- La machine à pain propose 12 programmes fixes et un programme réglable individuellement avec différentes possibilités de réglage. Il existe également un programme de cuisson qui permet de cuire du pain sans gluten pour les personnes allergiques.
- La machine à pain peut être utilisée pour la cuisson en différé.

L'appareil fonctionne de manière entièrement automatique et est extrêmement convivial. Vous trouverez ci-dessous des programmes et des recettes pour

- différents types de pain,
- des pâtes qui peuvent être utilisées à d'autres fins,
- la confiture que la machine à pain peut cuire.

Signaux sonores

L'appareil génère différents signaux sonores :

1 signal sonore long	- Lorsque l'appareil est branché sur le secteur - Lorsqu'un programme est annulé manuellement - A la fin de la phase de chauffe
1 signal sonore court	Confirmation d'une pression sur un bouton
5 signal sonores successifs	- L'écran affiche EE1. La température de l'appareil est trop élevée pour démarrer un nouveau programme. - L'écran affiche EE2. La température de l'appareil est trop basse pour démarrer un nouveau programme. - L'écran affiche Err. Une erreur électronique s'est produite.
10 signal sonores successifs	Le programme est terminé.

Démarrage différé des programmes

Presque tous les programmes peuvent être lancés avec un délai. Veuillez toutefois noter ce qui suit :

- La durée maximale est de 13 heures.
- N'utilisez pas la temporisation pour des recettes contenant des ingrédients frais tels que du lait, des œufs, des fruits, des yaourts, des oignons, etc.
- La temporisation ne convient pas au pain sans gluten préparé avec de l'eau tiède ou chaude.
- Restez toujours à proximité. Des dysfonctionnements peuvent survenir et obliger à interrompre le programme.

Exemple :

1. Sélectionnez le programme **6 CAKE** à l'aide du bouton . L'écran affiche **3:00**.
2. Appuyez sur le bouton  pour régler le délai.
 - Le programme démarre une fois le temps réglé écoulé.
3. Lancez votre programme de cuisson à l'aide du bouton .
 - Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour terminer le programme.

Mémorisation du programme

En cas de coupure de courant, l'appareil reprend automatiquement le programme lorsque le courant est rétabli dans les minutes qui suivent. En cas de coupure de courant prolongée, la machine à pain doit être redémarrée. Cela n'est possible que si la pâte était encore en phase de pétrissage lorsque le programme a été interrompu. Si le pain est déjà cuit, il faut recommencer le programme !

Fonction de sécurité

Après la fin d'un programme de cuisson, l'appareil doit refroidir avant de pouvoir lancer un nouveau programme de cuisson ou de pétrissage (exception : programmes **8 BAKE** et **10 JAM**).

L'appareil vous avertit par 5 bips et affiche le message **EE1** sur l'écran si la température à l'intérieur de l'appareil est encore trop élevée.

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirez le moule à l'aide de gants de cuisine.
3. Laissez le couvercle ouvert et attendez que l'appareil ait refroidi. Ce temps varie en fonction de l'utilisation précédente.

Utilisation de l'appareil

ATTENTION : Risque d'incendie !

- Respectez les quantités d'ingrédients indiquées dans les recettes. N'ajoutez jamais plus d'ingrédients que ce qui est indiqué dans la recette.
- Veillez à ce que le poids des ingrédients ne dépasse pas 700 g ou 1000 g.
- N'ajoutez jamais d'ingrédients dans le moule au début du processus de cuisson s'il se trouve encore dans l'appareil.

- Pour éviter que la pâte ne s'affaisse, le couvercle doit toujours rester fermé pendant la levée et la cuisson.
- Le bouton  permet d'interrompre le programme. Appuyez à nouveau sur le bouton pour poursuivre le programme.
- Pour terminer un programme, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé. Un long signal sonore confirme la fin du programme.

1. Retirer le moule de cuisson

Ouvrez le couvercle. Tournez légèrement le moule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit déverrouillé. Tirez le moule par la poignée. Placez-le sur une surface de travail plane.

2. Mise en place du crochet pétrisseur

- 2.1 Graisser le crochet. Il sera ainsi plus facile de le retirer du pain fini.
- 2.2 Placez l'ouverture semi-circulaire du crochet sur l'arbre d'entraînement dans le moule. Le crochet doit affleurer la base du moule.

3. Verser les ingrédients

Veillez à ce que les ingrédients soient versés dans le moule dans l'ordre indiqué dans la recette.

4. Mise en place du moule

Placez le moule avec les ingrédients sur la base à l'intérieur de l'appareil. Tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Fermez ensuite le couvercle de la machine à pain.

5. Fonction ingrédients

Selon la recette, certains ingrédients ne doivent être ajoutés que pendant le pétrissage.

Votre machine à pain dispose d'une fonction spéciale à cet effet. Un distributeur d'ingrédients se trouve à l'arrière de l'appareil. Il est rempli avant le début du programme et s'ouvre automatiquement pour ajouter les ingrédients à la pâte.

- 5.1 Appuyez sur le loquet situé sur la poignée du distributeur d'ingrédients.
- 5.2 Tirez le distributeur d'ingrédients et ajoutez vos ingrédients.
- 5.3 Remettez le distributeur d'ingrédients en place de manière à ce qu'il soit bloqué par le verrou.
- 5.4 Sélectionnez la fonction ingrédients à l'aide du bouton  et démarrez le programme de cuisson.
 - Tous les programmes ne prennent pas en charge la fonction ingrédients.

6. Démarrage du programme

- 6.1 Brancher la fiche secteur dans une prise de courant.
- 6.2 Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton .
- 6.3 Sélectionnez le poids du pain souhaité à l'aide du bouton .
- 6.4 Sélectionnez un brunissement léger, moyen ou foncé de la croûte du pain à l'aide du bouton .
- 6.5 Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton .
- 6.6 Si vous avez ajouté des ingrédients dans le distributeur d'ingrédients, sélectionnez la fonction ingrédients à l'aide du bouton .
- 6.7 Appuyez sur le bouton . Les deux points clignotants indiquent le début du programme.

7. Laisser lever la pâte

Après le dernier pétrissage, la machine à pain génère la température optimale pour que la pâte lève. Elle chauffe jusqu'à 25°C–30°C si la température ambiante est inférieure.

8. Cuisson

La machine à pain règle automatiquement la température de cuisson. Si le pain est encore trop léger à la fin du programme de cuisson, vous pouvez le cuire à nouveau dans le programme **8 Bake**.

9. Maintien au chaud

(Sauf pour les programmes 7 DOUGH, 10 JAM et 11 MIX STIR)

Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore retentit plusieurs fois pour indiquer que le pain peut être retiré. En même temps, la phase de réchauffement d'une heure commence. L'écran affiche  à côté du numéro de programme. Les deux points : clignotent. Au bout d'une heure, un signal sonore retentit. La phase de maintien au chaud est terminée. L'écran de démarrage s'affiche. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

10. Re-cuisson

- 10.1 Si l'appareil est encore en phase de « maintien au chaud », appuyez sur le bouton  jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
- 10.2 Lancez le programme **8 Bake**.
- 10.3 Lorsque la coloration souhaitée est atteinte, terminez le programme en appuyant sur le bouton .
- 10.4 Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

11. Fin du déroulement du programme

Préparez une grille et débranchez la fiche de la prise de courant. À la fin du programme, retirez le moule à l'aide de gants de cuisine. Retournez le moule et, si le pain ne tombe pas immédiatement sur la grille, déplacez le crochet pétrisseur d'avant en arrière par le bas plusieurs fois jusqu'à ce que le pain tombe.

ATTENTION :

Ne pas faire tomber le moule sur la table ou sur un bord. Le moule pourrait se déformer.

12. Retirer le crochet pétrisseur du pain

Si le crochet reste coincé dans le pain, utilisez la broche à crochet fournie comme suit.

Insérez-la dans l'ouverture semi-circulaire du crochet à pâte sur la face inférieure du pain encore chaud. Inclinez la brochette à crochet sur le bord inférieur du crochet à pâte, de préférence à l'endroit où se trouve l'aile du crochet à pâte. Ensuite, tirez délicatement le crochet à pâte avec la brochette crochétée vers le haut. Vous pouvez voir où se trouve l'aile du crochet dans le pain. Vous pouvez entailler légèrement le pain à cet endroit, puis retirer le crochet.

Nettoyage

AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage et attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne jamais immerger l'appareil ou le moule dans l'eau pour le nettoyer. Ne remplissez pas la chambre de cuisson avec de l'eau. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
1. Enlevez tous les ingrédients et les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
 2. Essuyez l'extérieur du moule à l'aide d'un chiffon humide. L'intérieur du moule peut être rincé avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle.
 - Le moule est recouvert d'un revêtement antiadhésif. Il est normal que la couleur du revêtement change avec le temps, mais cela n'affecte pas son fonctionnement.

3. Le crochet et l'arbre d'entraînement doivent être nettoyés immédiatement après utilisation. Si le crochet reste dans le moule, il sera difficile de le retirer ultérieurement. Dans ce cas, versez de l'eau chaude dans le récipient pendant environ 30 minutes. Le crochet peut alors être retiré.
4. Essuyez toutes les pièces avec un chiffon.

Stockage

- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il a complètement refroidi, nettoyé et séché. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Questions sur la cuisson

Pourquoi le pain colle-t-il au moule après la cuisson ?

Laissez refroidir le pain dans le moule pendant environ 10 minutes. Retournez le moule et déplacez légèrement l'entraînement du pétrin (l'arbre) d'avant en arrière. Graissez légèrement le crochet pétrisseur avant de le réutiliser.

Comment éviter les trous dans le pain (causés par les crochets) ?

Vous pouvez retirer le crochet à pâte avec des doigts farinés avant que la pâte ne lève pour la dernière fois. (Selon le programme, l'écran doit encore afficher une durée totale d'environ 1 h 30). Si vous ne souhaitez pas procéder ainsi, utilisez le crochet après la cuisson. En faisant attention, vous éviterez un trou plus important.

Pourquoi la pâte coule-t-elle sur le moule lorsqu'elle lève ?

Cela se produit surtout lorsque l'on utilise de la farine de blé, qui lève mieux en raison de sa teneur plus élevée en gluten.

Remède :

- a) Réduire la quantité de farine et égaliser les autres ingrédients. Le pain fini aura toujours un volume important.
- b) Ajoutez à la farine une cuillère à soupe de margarine liquide chauffée.

Pourquoi le pain lève-t-il mais s'affaisse-t-il pendant la cuisson ?

- a) Si un creux en forme de « V » se forme au centre du pain, la farine manque de gluten, ce qui est dû au fait que le grain contient trop peu de protéines (cela se produit lors des étés pluvieux), ou la farine est trop humide.

Remède :

Ajouter à la pâte à pain 1 cuillère à soupe de gluten de blé pour 500 g de farine.

- b) Si le pain s'affaisse en forme d'entonnoir au centre, cela peut être dû à
 - la température de l'eau est trop élevée
 - la quantité d'eau utilisée est trop importante,
 - la farine manque de gluten,
 - des courants d'air provoqués par l'ouverture du couvercle pendant la cuisson.

Quand peut-on ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant la cuisson ?

En principe, c'est toujours possible lorsque le processus de pétrissage est en cours. Pendant ce temps, vous pouvez ajouter de petites quantités de farine ou de liquide si nécessaire.

Si vous souhaitez que le pain ait un certain aspect après la cuisson, procédez comme suit :

- Avant la dernière levée (à l'écran, selon le programme, le temps doit encore être d'environ 1 h 30), ouvrez soigneusement et brièvement le couvercle et entaillez la croûte de pain en formation avec un couteau tranchant préchauffé, par exemple, ou saupoudrez-la de grains, ou enduisez la croûte de pain d'un mélange d'amidon et d'eau pour qu'elle soit brillante après la cuisson. Vous pouvez ouvrir la machine à pain pour la dernière fois pendant la période spécifiée, sinon le pain s'affaissera.

Quelle est la signification des numéros de type de farine ?

Plus le numéro du type est bas, moins la farine contient de fibres et plus elle est légère.

Qu'est-ce que la farine complète ?

La farine complète peut être fabriquée à partir de tous les types de céréales, y compris le blé. Le terme « complet » signifie que la farine est moulue à partir du grain entier et qu'elle contient donc plus de fibres. La farine de blé complète a donc une couleur légèrement plus foncée. Toutefois, le pain complet ne donne pas nécessairement un pain foncé, comme on le pense généralement.

Quels sont les éléments à prendre en compte lors de l'utilisation de la farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain fabriqué à partir de cette farine ne lève donc pas. C'est pourquoi un « PAIN COMPLET DE SEIGLE » doit être préparé avec du levain pour garantir la compatibilité.

La pâte ne lèvera que si l'on remplace au moins ¼ de la quantité spécifiée de farine de seigle, qui ne contient pas de gluten, par de la farine de type 550.

Qu'est-ce que le gluten dans la farine ?

Plus le numéro de type est élevé, moins la farine contient de gluten et moins la pâte lève. La farine de type 550 est celle qui contient le plus de gluten.

Quels sont les différents types de farine et comment sont-ils utilisés ?

- a) Les farines de maïs, de riz et de pomme de terre conviennent particulièrement aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de « sprue » ou de « maladie coeliaque ».
- b) La farine d'épeautre est exempte de produits chimiques, car l'épeautre, qui pousse sur des sols très pauvres, n'absorbe pas les engrais. La farine d'épeautre est donc particulièrement adaptée aux personnes allergiques. Toutes les recettes utilisant les farines 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées, comme décrit dans le manuel d'utilisation.
- c) La farine de millet convient particulièrement aux personnes souffrant d'allergies multiples. Toutes les recettes utilisant les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées, comme décrit dans le manuel d'instructions.
- d) La farine de blé dur (DURUM) est particulièrement adaptée aux pains baguettes en raison de sa consistance et peut être remplacée par de la semoule de blé dur.

Comment le pain frais est-il mieux toléré ?

Si l'on ajoute à la farine une pomme de terre bouillie écrasée et que l'on pétrit le tout, le pain frais est mieux toléré.

Dans quelles proportions faut-il utiliser des agents levants ?

Tant pour la levure que pour le levain, qui sont disponibles à l'achat en différentes quantités, il convient de suivre les instructions du fabricant figurant sur l'emballage et de fixer la quantité en fonction de la quantité de farine utilisée.

Que faire si le pain a un goût de levure ?

- a) Réduire la quantité de sucre, si du sucre a été utilisé. Toutefois, le pain sera alors légèrement plus clair.

- b) Ajouter du vinaigre d'alcool à l'eau. Pour un petit pain = 1½ cuillère à soupe, pour un grand pain 2 cuillères à soupe.
c) Remplacer l'eau par du babeurre ou du kéfir, ce qui est possible pour toutes les recettes et recommandé pour la fraîcheur du pain.

Pourquoi le goût du pain cuit au four est-il différent de celui du pain cuit à la machine à pain ?

Cela est dû à la différence d'humidité : dans le four, le pain est cuit beaucoup plus sec en raison de l'espace de cuisson plus grand. Le pain cuit dans la machine à pain est plus humide.

Questions sur la machine à pain

Erreur	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des orifices de ventilation.	Les ingrédients collent à la chambre de cuisson ou à l'extérieur du moule.	Débranchez la fiche secteur, laissez refroidir l'appareil, démoulez et nettoyez l'extérieur du moule et de la chambre de cuisson.
Le pain s'est partiellement affaissé et sa face inférieure est humide.	Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson et le maintien au chaud.	Démoulez le pain au plus tard à la fin de la fonction maintien au chaud.
Le pain est difficile à démouler.	Le dessous du pain colle au crochet de pétrissage.	Graisser légèrement le crochet pétrisseur avant la cuisson. Laissez le pain refroidir dans le moule après la cuisson. Nettoyez le crochet pétrisseur et la tige après chaque cuisson. Si nécessaire, versez de l'eau chaude dans le moule pendant 30 minutes. Le crochet pétrisseur peut alors être facilement détaché et nettoyé.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas cuit correctement.	Mauvais réglage du programme	Vérifiez à nouveau le menu sélectionné et les autres réglages.
	Le programme a été interrompu prématurément en appuyant sur le bouton  .	Arrêtez d'utiliser les ingrédients et recommencez.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois pendant le fonctionnement.	Le couvercle ne doit être ouvert que si l'heure affichée est supérieure à 1 h 30. Assurez-vous que le couvercle a été correctement refermé après l'ouverture.
	Coupure de courant prolongée pendant le fonctionnement	Arrêtez d'utiliser les ingrédients et recommencez.
	La rotation du crochet à pâte est bloquée.	Vérifiez si le crochet de pétrissage n'est pas bloqué par des grains, etc. Détachez le moule de cuisson et vérifiez si l'entraîneur tourne. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas. 5 bips retentissent. L'écran affiche « EE1 ».	L'appareil est encore trop chaud suite à la cuisson précédente.	Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Retirez la plaque de cuisson. Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. Vous pouvez alors redémarrer l'appareil.
L'appareil ne peut pas être démarré. Vous entendrez 5 bips. L'écran affiche « EE2 ».	La température de l'appareil est trop froide.	Attendez environ 20 à 30 minutes que l'appareil ait atteint la température ambiante.
L'appareil ne peut pas être mis en marche. L'écran affiche « Err ».	Il y a un défaut électronique.	Retirez la fiche de la prise de courant. Contactez notre centre de service ou un spécialiste.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez la fiche secteur correctement.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un spécialiste.

Erreurs dans les recettes

Erreur	Cause	Remède
Le pain lève trop.	Trop de levure, trop de farine, pas assez de sel, ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas assez.	Pas ou trop peu de levure	a/b
	Levure ancienne ou trop vieille	e
	Liquide trop chaud	c
	La levure est entrée en contact avec le liquide	d
	Farine incorrecte ou ancienne	e
	Trop ou trop peu de liquide	a/b/g
	Trop peu de sucre	a/b
La pâte monte trop et coule sur le moule.	L'eau très douce fait fermenter la levure plus fortement	f/k
	Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
Le pain s'est affaissé.	Volume du pain plus grand que sa forme, donc affaissé	a/f
	Fermentation de la levure trop précoce ou trop rapide en raison d'une eau trop chaude, d'une chambre de cuisson chaude, d'une humidité élevée. Les liquides chauds font lever la pâte trop rapidement et l'affaissent avant la cuisson.	c/h/i
	Trop peu de gluten dans la farine	l
	Trop de liquide	g/h
Structure lourde et grumeleuse	Trop de farine ou trop peu de liquide	a/b/g
	Trop peu de levure ou de sucre	a/b
	Trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients	b
	Farine ancienne ou de mauvaise qualité	e
Le pain n'est pas bien cuit au centre.	Trop ou trop peu de liquide	a/b/g
	Humidité élevée	h
	Recettes contenant des ingrédients humides, tels que le yaourt	g
Structure ouverte, grossière ou trouée	Trop d'eau	g
	Pas de sel	b
	Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	Liquide trop chaud	c
Surface non cuite ressemblant à un champignon	Volume du pain plus grand que le moule	a/f
	Trop de farine, surtout pour le pain blanc	f
	Trop de levure ou pas assez de sel	a/b
	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en plus du sucre	b
Les tranches de pain sont irrégulières ou grumeleuses au centre.	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (la vapeur s'est échappée)	j
Résidus de farine sur la croûte du pain	La farine n'est pas bien incorporée aux parois lors du pétrissage	l/m

Corriger les points d'erreur

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Ajustez la quantité d'ingrédients en conséquence et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
- Utilisez un autre liquide ou laissez-le refroidir à température ambiante.
- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. Faites un petit trou au centre et ajoutez la levure émietée ou la levure sèche. Évitez tout contact direct entre la levure et le liquide.
- N'utilisez que des ingrédients frais et correctement conservés.
- Réduisez la quantité totale d'ingrédients, n'utilisez jamais plus que la quantité de farine spécifiée. Si nécessaire, réduisez tous les ingrédients d'un $\frac{1}{3}$.
- Corrigez la quantité de liquide. Si des ingrédients humides sont utilisés, la quantité de liquide doit être réduite en conséquence.
- Par temps très humide, utilisez 1 à 2 cuillères à soupe de moins.
- N'utilisez pas la fonction de temporisation par temps chaud. Utilisez des liquides froids.
- Détachez le pain du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur une grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
- Réduisez la levure ou, si nécessaire, le total des ingrédients de $\frac{1}{4}$ des quantités spécifiées.
- Ajouter 1 cuillère à soupe de gluten de blé à la pâte.
- Ne jamais graisser le moule !

Notes sur les recettes

Ingrédients

Chaque ingrédient jouant un rôle spécifique dans la réussite du pain, il est tout aussi important de le mesurer que de l'ajouter dans le bon ordre.

- Les ingrédients les plus importants, tels que le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure (on peut utiliser aussi bien de la levure sèche que de la levure fraîche), influencent le résultat de la préparation de la pâte et du pain. Il faut donc toujours utiliser les bonnes quantités dans les bonnes proportions.
- Utilisez les ingrédients tièdes si vous préparez la pâte immédiatement. Si vous souhaitez démarrer le programme après un certain temps, les ingrédients doivent être froids afin que la levure ne fermente pas trop tôt.
- La margarine, le beurre et le lait n'influencent que la saveur du pain.
- Le sucre peut être réduit de 20 % pour rendre la croûte plus légère et plus fine sans affecter les autres résultats de cuisson. Si vous préférez une croûte plus douce et plus légère, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.
- Le gluten, qui est produit dans la farine pendant le pétrissage, fournit la structure du pain. Le mélange de farine idéal se compose de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.
- Si vous souhaitez ajouter des céréales complètes, faites-les tremper une nuit au préalable. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 1/5 de moins).
- Le levain est indispensable pour l'utilisation de la farine de seigle. Il contient des bactéries lactiques et acétiques qui rendent le pain moelleux et finement levé. Il est possible de le fabriquer soi-même, mais cela prend du temps. C'est pourquoi nous utilisons dans les recettes ci-dessous de la poudre de levain concentrée, disponible à l'achat en sachets de 15 g (pour 1 kg de farine). Il convient de respecter les indications figurant dans les recettes (1/2, 3/4 ou 1 sachet). Des quantités moindres entraîneraient l'effritement du pain.
- Si vous utilisez de la poudre de levain à une concentration différente (sachet de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité de farine d'environ 80 g ou l'adapter en fonction de la recette.
- Il est également possible d'utiliser du levain liquide, que l'on peut acheter en sachets. Suivez les instructions sur l'emballage pour la quantité. Versez le levain liquide dans le doseur et complétez avec la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le levain de blé, qui peut également être acheté sec, améliore la texture, la fraîcheur et la saveur de la pâte. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain au levain dans le programme BASIC ou WHOLE WHEAT pour qu'il puisse lever et cuire correctement. Le ferment de cuisson remplace le levain et n'est qu'une question de goût. Vous pouvez très bien cuire avec ce ferment dans la machine à pain.
- Ajoutez du son de blé à la pâte si vous souhaitez obtenir un pain particulièrement riche en fibres et moelleux. Utilisez 1 cuillère à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide de 1/2 cuillère à soupe.
- Le gluten de blé est un auxiliaire naturel fabriqué à partir des protéines des céréales. Il rend le pain plus lâche, lui donne un meilleur volume, l'affaisse moins souvent et le rend plus facile à digérer. L'effet est particulièrement visible dans les produits de boulangerie complets et dans les produits de boulangerie fabriqués à partir de farine auto-moulue.

- Vous pouvez ajouter de l'épice à pain à tous nos pains mixtes. La quantité dépend de votre goût et des instructions du fabricant.
- La lécithine pure en poudre est un émulsifiant naturel qui augmente le volume de cuisson, rend la mie plus tendre et plus moelleuse et prolonge la durée de conservation.

Ajuster les ingrédients

Si vous augmentez ou diminuez les ingrédients, veuillez noter que les proportions doivent correspondre à la recette originale. Pour obtenir un résultat parfait, il convient de respecter les règles de base suivantes pour l'ajustement des ingrédients :

- Liquides/Farine : La pâte doit être souple (pas trop souple), légèrement collante mais pas filandreuse. Les pâtes légères donnent une boule. Ce n'est pas le cas des pâtes lourdes, comme le pain complet de seigle ou de céréales. Vérifiez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance. Si la pâte est trop sèche, ajoutez une cuillerée d'eau.
- Remplacement du liquide : Si vous utilisez dans une recette des ingrédients qui contiennent du liquide (par exemple, du fromage frais, du yaourt, etc.), la quantité de liquide doit être réduite en conséquence. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet gradué et complétez avec le liquide jusqu'à la quantité prescrite.
- Si vous habitez à une altitude élevée (750 mètres ou plus), la pâte lèvera plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite de 1/4 à 1/2 cuillère à café pour éviter que la pâte ne lève trop. Il en va de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

Ajout et mesure des ingrédients et des quantités

- Ajoutez toujours le liquide en premier et la levure en dernier. Pour éviter que la levure ne lève trop rapidement (notamment lors de l'utilisation de la minuterie), évitez tout contact entre la levure et le liquide.
- Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est-à-dire les cuillères fournies avec la machine à pain ou les cuillères que vous utilisez à la maison pour mesurer les cuillères à soupe et les cuillères à café.
- Il est conseillé de peser les grammes pour garantir la précision.
- Vous pouvez utiliser le gobelet gradué fourni pour mesurer les millilitres.

Les abréviations dans les recettes signifient :

- c. à s. = cuillère à soupe nivelée (ou cuillère à mesurer grande)
- c. à c. = cuillère à café nivelée (ou petite cuillère à mesurer)
- g = gramme
- ml = millilitre
- paquet = paquet de levure sèche contenant 7 g pour 500 g de farine – équivalent à 21 g de levure fraîche

Poids et volume du pain

- Vous remarquerez que les poids du pain blanc pur sont inférieurs à ceux du pain complet. Cela s'explique par le fait que la farine blanche lève davantage et a donc ses limites.
- Le poids réel du pain dépend fortement de l'humidité qui règne lors de la préparation.
- Tous les pains à prédominance de blé atteignent un volume plus important et dépassent le bord du moule dans la catégorie de poids la plus élevée après la dernière levée. Toutefois, ils ne débordent pas. La partie du pain qui dépasse le bord du moule est donc légèrement moins dorée que le pain contenu dans le moule.

Pain sans gluten (pour les personnes allergiques)

- Pour que le pain soit fabriqué avec de la farine sans gluten, n'utilisez **pas** la fonction de temporisation, même si elle est possible dans le programme. Les farines sans gluten ont besoin d'un liquide tiède ou chaud pour gonfler. Le programme doit donc être lancé immédiatement.
- La croûte des pains sans gluten ne brunit pas autant que celle des pains contenant du gluten. Nous recommandons de régler le niveau de brunissement sur foncé lors de la cuisson. Vous pouvez également mélanger un jaune d'œuf avec de la crème sucrée ou acidulée et l'étaler sur le pain avec un temps de cuisson restant de **1 : 15**.

Résultats de cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions locales (eau douce – humidité élevée – altitude élevée – nature des ingrédients, etc.). C'est pourquoi les détails des recettes sont des lignes directrices qu'il peut être nécessaire d'adapter. Vous trouverez d'autres recettes dans des livres de recettes ou sur l'internet. Vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtisseries.
- Si une ou deux recettes ne donnent pas de bons résultats du premier coup, ne vous découragez pas. Essayez d'en trouver la cause et de modifier les proportions, par exemple.
- Si le pain est trop léger après la cuisson, vous pouvez le cuire à nouveau immédiatement dans le programme **8 Bake**.

Informations sur les recettes pour la machine à pain

Les recettes sont conçues pour des pains de différentes tailles. Dans certains programmes, une distinction est faite entre les poids.

⚠ ATTENTION :

- Adaptez les recettes au poids correspondant.
- Veillez à ce que le poids des ingrédients ne dépasse pas 700 g ou 1000 g.

Recettes de pain classique**Pain blanc classique***Ingrédients :*

Eau ou lait	300 ml
Margarine/beurre	1 ½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Sucre	1 c. à s.
Farine type 500	540 g
Levure sèche	1 paquet

Programme 1 BASIC**Pain aux raisins et aux noix***Ingrédients :*

Eau ou lait	350 ml
Margarine/beurre	1 ½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Sucre	2 c. à s.
Farine type 405	540 g
Levure sèche	1 paquet
Raisins secs	85 g
Noix hachées	3 c. à s.

Programme 1 BASIC**Pain complet***Ingrédients :*

Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 ½ c. à s.
Œuf	1
Sel	1 c. à c.
Sucre	2 c. à s.
Farine type 1050	360 g
Farine de blé complète	180 g
Levure sèche	1 paquet

Programme 5 WHOLE WHEAT

- Si le démarrage du programme est retardé, utiliser un peu plus d'eau à la place de l'œuf.

Pain au babeurre*Ingrédients :*

Babeurre	300 ml
Margarine/beurre	1 ½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Sucre	2 c. à s.
Farine type 405	540 g
Levure sèche	1 paquet

Programme 1 BASIC**Pain à l'oignon***Ingrédients :*

Eau	250 ml
Margarine/beurre	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Sucre	2 c. à s.
Gros oignon haché	1
Farine type 1050	540 g
Levure sèche	1 paquet

Programme 1 BASIC ou 2 QUICK**Pain aux sept céréales***Ingrédients :*

Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 ½ c. à s.
Sel	1 c. à c.
Sucre	2 ½ c. à s.
Farine type 1150	240 g
Farine complète	240 g
Flocons de 7 céréales	60 g
Levure sèche	1 paquet

Programme 5 WHOLE WHEAT

- Si vous utilisez des céréales complètes, faites-les tremper au préalable.

Pain blanc de campagne*Ingrédients :*

Lait	300 ml
Margarine/beurre	2 c. à s.
Sel	1 ½ c. à c.
Sucre	1 ½ c. à s.
Farine type 1050	540 g
Levure sèche	1 paquet

Programme **1 BASIC**, **2 QUICK** ou **4 ULTRA FAST****Pain de tournesol***Ingrédients :*

Eau	350 ml
Beurre	1 c. à s.
Farine type 550	540 g
Graines de tournesol	5 c. à c.
Sel	1 c. à s.
Sucre	1 c. à s.
Levure sèche	1 paquet

Programme **1 BASIC**

- Les graines de citrouille peuvent également remplacer les graines de tournesol. Faire griller les graines une fois dans une poêle.

Pain au levain*Ingrédients :*

Levain sec	50 g
Eau	350 ml
Margarine/beurre	1 ½ c. à s.
Sel	3 c. à c.
Sucre	2 c. à s.
Farine type 1150	180 g
Farine type 1050	360 g
Levure	½ paquet

Programme **1 BASIC****Préparation de la pâte****Baguette française***Ingrédients :*

Eau	300 ml
Miel	1 c. à s.
Sel	1 c. à c.
Sucre	1 c. à c.
Farine type 500	540 g
Levure sèche	1 paquet

Programme **7 DOUGH**

Diviser la pâte en 2 à 4 morceaux, former de longs pains et laisser lever pendant 30 à 40 minutes. Faire des coupes diagonales sur le dessus et cuire au four.

Pizza*Ingrédients :*

Eau	300 ml
Sel	¾ c. à c.
Huile d'olive	1 c. à s.
Farine type 500	450 g
Sucre	2 c. à c.
Levure sèche	1 paquet

Programme **7 DOUGH**

1. Étaler la pâte, la placer dans un moule rond et la laisser lever pendant 10 minutes. Piquer ensuite la pâte plusieurs fois avec une fourchette.
2. Tartiner la pâte de sauce à pizza et garnir avec les garnitures souhaitées.
3. Cuire la pizza au four pendant 20 minutes.

Confitures**Confiture de fraises***Ingrédients :*

Fraises fraîches (nettoyées et finement coupées ou réduites en purée)	500 g
Sucre gélifiant « 2:1 »	250 g
Jus de citron	1 c. à s.

Programme **10 JAM**

- Les fruits suivants conviennent également à cette recette : mûres, myrtilles ou un mélange de ces fruits.
- Si nécessaire, dénoyauter les fruits au préalable et coupez-les en petits morceaux.
- Versez la confiture dans des bocaux propres, fermez et placez le bocal sur le couvercle pendant environ 10 minutes (afin que le couvercle soit bien fermé par la suite).

Confiture d'orange*Ingrédients :*

Oranges	400 g
Citrons	100 g
Sucre gélifiant « 2:1 »	250 g

Programme **10 JAM**

- Épluchez les fruits et coupez-les en petits cubes ou en lanières.
- Versez la confiture dans des bocaux propres, fermez et placez le bocal sur le couvercle pendant environ 10 minutes (afin que le couvercle soit bien fermé par la suite).

Données techniques

Modèle :PC-BBA 1282
 Alimentation électrique :220–240 V~, 50 Hz
 Puissance absorbée : 550 W
 Consommation électrique en mode veille : 0,7 W
 Classe de protection : I
 Poids net : env. 6,3 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato	49
Indicación de los elementos de manejo/Volumen de entrega....	50
Advertencias para el uso del aparato.....	50
Puesta en servicio del aparato.....	50
Explicaciones del panel de control	50
Indicación en la pantalla.....	50
Botones del panel de control y su función	50
Tabla de programas	51
Ajuste de programas individuales	51
Funcionamiento del aparato.....	51
Información general.....	51
Señales acústicas	52
Inicio diferido del programa	52
Almacenamiento del programa	52
Función de seguridad.....	52
Utilización del aparato.....	52
1. Retirar el molde	52
2. Colocación del gancho amasador	52
3. Verter los ingredientes	52
4. Colocar el molde	52
5. Función ingredientes.....	52
6. Puesta en marcha del programa	53
7. Dejar subir la masa	53
8. Homeado.....	53
9. Mantener caliente.....	53
10. Rehornear	53
11. Fin de la secuencia del programa.....	53
12. Retire el gancho amasador del pan	53
Limpieza.....	53

Almacenamiento	53
Preguntas sobre panadería	54
¿Por qué se pega el pan al molde después de hornearlo?	54
¿Cómo se pueden evitar los agujeros en el pan (causados por los ganchos amasadores)?	54
¿Por qué se escurre la masa sobre el molde al fermentar?	54
¿Por qué el pan sube pero se hunde durante la cocción?	54
¿Cuándo se puede abrir la tapa de la panificadora durante la cocción?	54
¿Qué significan los números de tipo de harina?	54
¿Qué es la harina integral?	54
¿Qué hay que tener en cuenta al utilizar harina de centeno?.....	54
¿Qué es el gluten en la harina?	54
¿Qué tipos de harina existen y cómo se utilizan?	54
¿Cómo se tolera mejor el pan fresco?.....	54
¿En qué proporciones deben utilizarse los agentes leudantes?	54
¿Qué se puede hacer si el pan sabe a levadura?	54
¿Por qué el pan del horno sabe diferente al pan de la panificadora?	55
Preguntas sobre la panificadora.....	55
Errores con las recetas	56
Corregir los puntos de fallo	56
Notas sobre las recetas	57
Ingredientes.....	57
Ajustar los ingredientes	57
Añadir y medir los ingredientes y las cantidades.....	57
Pesos y volumen del pan	57
Pan sin gluten (para alérgicos)	58
Resultados de cocción	58
Información sobre recetas para la panificadora.....	58
Recetas clásicas de pan	58
Pan blanco clásico	58
Pan de pasas y nueces	58
Pan integral	58
Pan de mantequilla.....	58
Pan de cebolla.....	58
Pan de siete cereales.....	58
Pan blanco de payés.....	58
Pan de girasol.....	59
Pan de masa madre	59
Preparación de la masa.....	59
Baguette francesa	59
Pizza	59
Mermeladas	59
Mermelada de fresa	59
Mermelada de naranja	59
Datos técnicos	59
Eliminación.....	59
Significado del símbolo "Cubo de basura"	59

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

- 1 Cable de alimentación
- 2 Asa en la tapa
- 3 Tapa con mirilla
- 4 Dispensador de ingredientes
- 5 Panel de control con pantalla
- 6 Ventilación lateral
- 7 Molde
- 8 Gancho para masa
- 9 Carcasa

Accesorios

- 10 Vaso medidor
- 11 Cuchara medidora
- 12 Pincho para extraer el gancho amasador

Advertencias para el uso del aparato

- Utilice siempre guantes de cocina para tocar o retirar piezas calientes. **¡Riesgo de quemaduras!**
- No añada nunca más ingredientes de los especificados en la receta. **¡Existe riesgo de incendio** si la masa se sale del molde y cae en la carcasa o en la resistencia!
- Asegúrese de que el peso de los ingredientes no supere los 700 g o 1000 g.
- No sobrepase la cantidad máxima de harina de 590 g y de levadura seca de 7 g (levadura fresca 21 g), ya que la masa podría desbordarse.
- ¡No cubra nunca el aparato con una toalla u otros materiales durante el funcionamiento! El calor y los vapores deben poder escapar. Existe riesgo de incendio si el aparato se cubre o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas.
- Durante el funcionamiento, asegúrese de mantener una distancia mínima de 10 cm de otros objetos alrededor del aparato.
- Utilice el aparato sólo bajo supervisión. Cuando hornee con retardo, ajuste siempre el tiempo de manera que el aparato esté bajo supervisión durante su funcionamiento.
- No coloque láminas metálicas ni otros materiales en la cámara de cocción. Existe riesgo de incendio y cortocircuito.
- No transporte ni levante el aparato durante el funcionamiento, apáguelo primero y desenchúfelo después. ¡Transporte el aparato siempre con las dos manos!
- ¡No retire nunca el molde durante el funcionamiento!
- Utilice el aparato sólo para preparar alimentos, nunca para otros fines. Si el aparato no se utiliza conforme a lo previsto o se maneja de forma incorrecta, ¡no se asumirá ninguna responsabilidad por los daños resultantes!

Puesta en servicio del aparato

1. Limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".
2. Espere hasta que todas las piezas estén secas.
3. Introduzca el molde en el aparato.

4. Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Asegúrese de que el cable de alimentación y el aparato no estén sobre superficies calientes o cerca de fuentes de calor. Coloque el cable de alimentación de forma que no entre en contacto con objetos afilados.
- Coloque el aparato de forma que no pueda resbalar. El aparato puede moverse al amasar masas pesadas. Si la superficie es lisa, coloque el aparato sobre una alfombrilla de goma fina.

5. Conexión eléctrica

- 5.1 Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información correspondiente en la placa de características.
- 5.2 Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Oirá una señal acústica y en la pantalla aparecerá **!** para el programa y **3:30** para la hora. El aparato está listo para funcionar.

6. La resistencia lleva una capa protectora. Para eliminarla, haga funcionar el aparato durante aprox. 15 minutos con un molde vacío (sin gancho amasador). Utilice para ello el programa **8 Bake**.
 - Durante este proceso es normal que se produzcan ligeros humos y olores. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
7. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

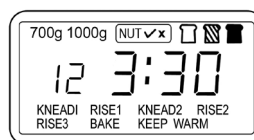
8. **⚠ AVISO: ¡Peligro de quemaduras!**

Deje enfriar el molde antes de volver a limpiarlo con un paño húmedo.

9. A continuación, puede empezar a hornear.

Explicaciones del panel de control

Indicación en la pantalla



Algunos símbolos sólo se muestran si se puede seleccionar la función. Están marcados con un asterisco (*) en la siguiente tabla.

(⇒ Tabla de programas)

Símbolo	Significado
700g 1000g	* Indica el peso de masa seleccionado
NUT ✓ x	* Indica si se ha seleccionado la función de ingredientes ✓ = Sí / x = No
	* Indica el grado de dorado del pan seleccionado (claro, medio, oscuro)
12	Indica el programa seleccionado (Programa 12 en el ejemplo)
3:30	Indica el tiempo restante (3 horas y 30 minutos en el ejemplo)
:	Encendido = en espera Intermitente = programa en curso
Los pasos del programa se muestran de la siguiente manera:	
KNEAD	Amasado 1 a 2
RISE	Leudado 1 a 3
BAKE	Hornear
KEEP WARM	Mantener caliente

Botones del panel de control y su función

Botón	Función
	Pulse este botón para seleccionar uno de los 13 programas.
	Selección de la cantidad de masa (700 g o 1000 g)

Botón	Función
 NUT/OK	Varios programas ofrecen la posibilidad de añadir ingredientes automáticamente. La función se selecciona con este botón.
 PAUSE	- Pulse este botón para detener brevemente el programa. - Pulse de nuevo el botón para continuar el programa en el mismo punto.
 TIME	- Ajuste de la hora de inicio diferido. - Ajuste de los tiempos para el programa HOME MADE (incrementos de 10 minutos).

Botón	Función
 COLOR	Ajuste el grado de dorado (claro/medio/oscuro). El símbolo correspondiente aparece en la pantalla.
 START/STOP	- Inicie el programa seleccionado con este botón. - Pulse este botón durante aprox. 2 segundos para cancelar el programa.
 CYCLE	- Indica en qué modo de funcionamiento se encuentra el aparato. - Para ajustar el programa HOME MADE.

- Encontrará más información sobre los respectivos programas en la tabla de programas.

Tabla de programas

Programa	Duración	Descripción	Cantidad de masa máx.	Ingredientes Función	Ajuste del grado de dorado	Inicio retardado
1 BASIC	3:30	Programa estándar para pan blanco y pan mixto.	700 g/1000 g	Sí	Sí	Sí
2 QUICK	2:50	Función de horneado rápido: El pan suele ser más pequeño.	Sin selección	Sí	Sí	Sí
3 FRENCH	4:20	Para panes a la francesa (con corteza crujiente y masa blanda).	700 g/1000 g	Sí	Sí	Sí
4 ULTRA FAST	2:20	Función de cocción corta: El pan es más pequeño y tiene una superficie más gruesa.	Sin selección	No	Sí	Sí
5 WHOLE WHEAT	4:10	Para pan integral.	700 g/1000 g	Sí	Sí	Sí
6 CAKE	3:00	Programa de horneado para masa de bizcocho.	Sin selección	No	Sí	Sí
7 DOUGH	1:30	La masa sólo se amasa y debe subir. Adecuado para hacer panecillos o masa de pizza.	Sin selección	No	No	Sí
8 BAKE	1:10	Sólo hornear.	Sin selección	No	No	Sí
9 SANDWICH	3:30	Programa de cocción para pan de molde.	Sin selección	Sí	Sí	Sí
10 JAM	1:20	Para cocinar mermelada y confitura.	Sin selección	No	No	No
11 MIX STIR	0:20	Programa de amasado	Sin selección	No	No	Sí
12 GLUTEN FREE	3:05	Programa especial para masas sin gluten.	700 g/1000 g	No	Sí	Sí
13 HOME MADE	0:36	Programas programables por el usuario.	Sin selección	Sí	Sí	Sí

Ajuste de programas individuales

Puede ajustar individualmente las secciones de programa "Amasar", "Leudado", "Hornear" y "Mantener caliente" de la siguiente manera.

Sección del programa	Indicación en la pantalla	Tiempo ajustable
Amasado 1	KNEAD1	6–14 minutos
Amasado 2	KNEAD2	5–20 minutos
Leudado 1	RISE1	20–60 minutos
Leudado 2	RISE2	5–40 minutos
Leudado 3	RISE3	0–60 minutos
Hornear	BAKE	0–90 minutos
Mantener caliente	KEEP WARM	0–60 minutos

1. Seleccione el programa **13 HOME MADE** con el botón .
2. Pulse el botón . **KNEAD1** parpadea ahora en la pantalla.

3. Ajuste la hora pulsando el botón .

- Para ajustar los minutos más rápidamente, mantenga pulsado el botón.

4. Para guardar el ajuste, pulse de nuevo el botón . **RISE1** parpadea ahora en la pantalla.

- Repita estos pasos para ajustar otros tramos de programa.

5. Una vez ajustados todos los tramos del programa, inicie el programa pulsando el botón .

Funcionamiento del aparato

Información general

- La panificadora ofrece 12 programas fijos y un programa ajustable individualmente con varias opciones de ajuste. También hay un programa de horneado que le permite hornear pan sin gluten para alérgicos.
- Puede utilizar la panificadora para hornear en diferido.

El aparato funciona de forma totalmente automática y es muy fácil de usar. A continuación encontrará programas y recetas para

- diferentes tipos de pan,
- masa que puede utilizarse para otros fines,
- mermelada que puede cocinar la panificadora.

Señales acústicas

El aparato genera varias señales acústicas:

1 señal acústica larga	- Cuando el aparato se conecta a la red eléctrica - Cuando se cancela manualmente un programa - Al final de la fase de calentamiento
1 señal acústica corta	Confirmación de la pulsación de un botón
5 señales acústicas sucesivas	- La pantalla muestra EE1. La temperatura del aparato es demasiado alta para iniciar un nuevo programa. - La pantalla muestra EE2. La temperatura del aparato es demasiado baja para iniciar un nuevo programa. - La pantalla muestra Err. Hay un error electrónico.
10 señales acústicas sucesivas	El programa ha finalizado.

Inicio diferido del programa

Casi todos los programas pueden iniciarse con retardo. No obstante, tenga en cuenta lo siguiente:

- El ajuste de tiempo máximo es de 13 horas.
- No utilice el temporizador para recetas que contengan ingredientes frescos como leche, huevos, fruta, yogur, cebollas, etc.
- El temporizador no es adecuado para pan sin gluten preparado con agua tibia o caliente.
- Manténgase siempre en las proximidades. Pueden producirse fallos de funcionamiento que obliguen a cancelar el programa.

Ejemplo:

1. Seleccione el programa **6 CAKE** con el botón . En la pantalla aparece 3:00.
2. Pulse el botón para ajustar la temporización.
 - El programa se inicia una vez transcurrido el tiempo ajustado.
3. Inicie el programa de cocción con el botón .
 - Mantenga pulsado el botón para finalizar el programa.

Almacenamiento del programa

En caso de corte del suministro eléctrico, el aparato reanuda automáticamente el programa cuando se vuelve a conectar la alimentación en el plazo de unos minutos. Si el suministro eléctrico se interrumpe durante un periodo más largo, la panificadora debe reiniciarse. Esto sólo es práctico si la masa todavía estaba en la fase de amasado cuando se interrumpió el programa. ¡Si el pan ya estaba cocido, deberá volver a iniciar el programa!

Función de seguridad

Una vez finalizado un programa de cocción, el aparato debe enfriarse antes de poder iniciar un nuevo programa de cocción o amasado (excepción: programas **8 BAKE** y **10 JAM**).

El aparato le avisa con 5 pitidos y muestra el mensaje **EE1** en la pantalla si la temperatura en el interior del aparato sigue siendo demasiado alta.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Retire el molde con ayuda de unos guantes de cocina.
3. Deje la tapa abierta y espere hasta que el aparato se haya enfriado. Este tiempo varía en función del uso anterior.

Utilización del aparato

⚠ ATENCIÓN: ¡Peligro de incendio!

- Respete las cantidades de ingredientes de las recetas. No añada nunca más ingredientes de los especificados en la receta.
- Asegúrese de que el peso de los ingredientes no supere los 700 g o 1000 g.
- No añada nunca ingredientes al molde al principio del proceso de horneado si todavía está en el aparato.

- Para evitar que la masa se desmorone, la tapa debe permanecer siempre cerrada durante la fermentación y el horneado.
- El programa puede detenerse con el botón . Pulse de nuevo el botón para continuar el programa.
- Para finalizar un programa, mantenga pulsado el botón . Una señal acústica larga confirma el final del programa.

1. Retirar el molde

Abra la tapa. Gire el molde un poco en sentido antihorario hasta que se desbloquee. Saque el molde por el asa. Colóquelo sobre una superficie de trabajo plana.

2. Colocación del gancho amasador

- 2.1 Engrase el gancho amasador. Así será más fácil retirar el gancho de amasar del pan terminado.
- 2.2 Coloque la abertura semicircular del gancho amasador sobre el eje de accionamiento del molde. El gancho amasador debe quedar a ras de la base del molde.

3. Verter los ingredientes

Asegúrese de que los ingredientes se añaden al molde en el orden especificado en la receta.

4. Colocar el molde

Coloque el molde con los ingredientes en la base dentro del aparato. Gire el molde en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. A continuación, cierre la tapa de la panificadora.

5. Función ingredientes

Dependiendo de la receta, algunos ingredientes sólo deben añadirse durante el proceso de amasado.

Su panificadora dispone de una función especial para ello.

En la parte posterior del aparato hay un dosificador de ingredientes. Éste se llena antes de iniciar el programa y se abre automáticamente para añadir los ingredientes a la masa.

5.1 Presione la palanca del dosificador de ingredientes.

5.2 Extraiga el dosificador de ingredientes y añada los ingredientes.

- 5.3 Vuelva a introducir el dosificador de ingredientes hasta el tope para que quede bloqueado.
- 5.4 Seleccione la función ingredientes con el botón  e inicie el programa de cocción.
 - No todos los programas admiten la función de ingredientes.

6. Puesta en marcha del programa

- 6.1 Inserte el enchufe en una toma de corriente.
- 6.2 Seleccione el programa deseado con el botón .
- 6.3 Seleccione el peso del pan deseado con el botón .
- 6.4 Seleccione un dorado claro, medio u oscuro de la corteza del pan con el botón .
- 6.5 Puede ajustar el tiempo con el botón .
- 6.6 Si ha añadido ingredientes en el dosificador de ingredientes, utilice el botón  para seleccionar la función de ingredientes.
- 6.7 Pulse el botón . Los dos puntos parpadeantes indican el inicio del programa.

7. Dejar subir la masa

Tras el último amasado, la panificadora genera la temperatura óptima para que la masa suba. Se calienta hasta 25 °C–30 °C si la temperatura ambiente es inferior.

8. Horneado

La panificadora regula automáticamente la temperatura de horneado. Si el pan sigue siendo demasiado ligero al final del programa de horneado, puede volver a hornearlo en el programa **8 Bake**.

9. Mantener caliente

(Excepto para los programas **7 DOUGH**, **10 JAM** y **11 MIX STIR**)

Cuando finaliza el proceso de horneado, suena varias veces una señal acústica para indicar que se puede retirar el pan. Al mismo tiempo, comienza la fase de calentamiento de una hora. En la pantalla aparece  junto al número de programa. Los dos puntos : parpadean. Transcurrida una hora, suena una señal acústica. La fase de mantenimiento del calor ha finalizado. La pantalla mostrará la pantalla de inicio. Saque el enchufe de la toma de corriente.

10. Rehornear

- 10.1 Si el aparato aún se encuentra en la fase de mantenimiento del calor, pulse el botón  hasta que oiga una señal acústica.
- 10.2 Inicie el programa **8 Bake**.
- 10.3 Una vez alcanzado el punto de dorado deseado, finalice el programa pulsando el botón .
- 10.4 Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

11. Fin de la secuencia del programa

Prepare una rejilla y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Al final del programa, retire el molde con ayuda de unas manoplas. Dé la vuelta al molde y, si el pan no cae inmediatamente sobre la rejilla, mueva el gancho amasador hacia delante y hacia atrás desde abajo varias veces hasta que el pan caiga.

ATENCIÓN:

No golpee el molde contra la mesa o un borde. El molde podría deformarse.

12. Retire el gancho amasador del pan

Si el gancho de amasar se atasca en el pan, utilice la brocheta de gancho suministrada de la siguiente manera.

Introdúzcalo en la abertura semicircular del gancho de amasar, en la parte inferior del pan, cuando aún esté caliente. Incline el pincho de gancho en el borde inferior del gancho de amasar, preferiblemente en el punto donde se encuentra el ala del gancho de amasar. A continuación, tire con cuidado del gancho de amasar con la brocheta hacia arriba. Podrá ver dónde se encuentra el ala del gancho de amasar en el pan. Puede hacer un pequeño corte en el pan y, a continuación, sacar el gancho de amasar.

Limpieza

AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza y espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja nunca el aparato ni el molde en agua para limpiarlos. No llene la cámara de cocción con agua. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos.

1. Retire todos los ingredientes y migas de la tapa, la carcasa y la cámara de cocción con un paño húmedo.
2. Limpie el exterior del molde con un paño húmedo. El interior del molde puede enjuagarse con agua y un poco de detergente líquido.
 - El molde tiene un revestimiento antiadherente. Es normal que el color del revestimiento cambie con el tiempo, pero esto no afecta a su funcionamiento.
3. Tanto el gancho amasador como el eje de transmisión deben limpiarse inmediatamente después de su uso. Si el gancho amasador se queda en el molde, será difícil sacarlo después. En este caso, vierta agua caliente en el recipiente durante aprox. 30 minutos. A continuación, podrá retirar el gancho amasador.
4. Seque todas las piezas con un paño.

Almacenamiento

- Antes de guardar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado, limpiado y secado completamente. Guarde el aparato con la tapa cerrada.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Preguntas sobre panadería

¿Por qué se pega el pan al molde después de hornearlo?

Deje enfriar el pan en el molde durante aprox. 10 minutos. Dé la vuelta al molde y mueva ligeramente el mecanismo de amasado (el eje) hacia delante y hacia atrás. Engrase un poco el gancho amasador antes de volver a utilizarlo.

¿Cómo se pueden evitar los agujeros en el pan (causados por los ganchos amasadores)?

Puede retirar el gancho amasador con los dedos enharinados antes de que la masa suba por última vez. (Dependiendo del programa, la pantalla debería seguir mostrando un tiempo total de funcionamiento de aprox. 1:30 horas). Si no desea hacerlo, utilice el gancho de amasar después de la cocción. Si tiene cuidado, puede evitar un agujero más grande.

¿Por qué se escurre la masa sobre el molde al fermentar?

Esto ocurre especialmente cuando se utiliza harina de trigo, que sube mejor debido a su mayor contenido en gluten.

Remedio:

- a) Reduzca la cantidad de harina e iguale los demás ingredientes. El pan terminado seguirá teniendo un gran volumen.
- b) Añadir 1 cucharada de margarina líquida calentada a la harina.

¿Por qué el pan sube pero se hunde durante la cocción?

- a) Si se forma un hueco en forma de "V" en el centro del pan, la harina carece de gluten, lo que se debe a que el grano contiene muy pocas proteínas (ocurre en veranos lluviosos), o la harina está demasiado húmeda.

Remedio:

Añadir a la masa de pan 1 cucharada soperas de gluten de trigo por cada 500 g de harina.

- b) Si el pan se hunde en forma de embudo en el centro, puede deberse a que
 - la temperatura del agua era demasiado alta
 - se ha utilizado demasiada agua,
 - la harina carece de gluten,
 - corrientes de aire provocadas por la apertura de la tapa durante la cocción.

¿Cuándo se puede abrir la tapa de la panificadora durante la cocción?

Básicamente, siempre es posible cuando el proceso de amasado está en marcha. Durante este tiempo, puede añadir pequeñas cantidades de harina o líquido si es necesario.

Si desea que el pan tenga un aspecto determinado después de la cocción, proceda de la siguiente manera:

- Antes de la subida final (en la pantalla, según el programa, el tiempo debe seguir siendo de aprox. 1:30 hrs.), abra con cuidado y brevemente la tapa y marque la corteza de pan en formación con un cuchillo afilado y precalentado, por ejemplo, o espolvoree granos por encima, o recubra la corteza de pan con una mezcla de almidón y agua para que brille después de la cocción. Puede abrir la panificadora por última vez durante el periodo de tiempo especificado, de lo contrario el pan se derrumbará.

¿Qué significan los números de tipo de harina?

Cuanto más bajo sea el número del tipo, menos fibra contiene la harina y más ligera es.

¿Qué es la harina integral?

La harina integral puede elaborarse a partir de todo tipo de cereales, incluido el trigo. El término "integral" significa que la harina se muele a partir del grano entero y que, por lo tanto, contiene más fibra. Por ello, la harina de trigo integral tiene un color ligeramente más oscuro. Sin embargo, el pan integral no tiene por qué ser oscuro, como se suele pensar.

¿Qué hay que tener en cuenta al utilizar harina de centeno?

La harina de centeno no contiene gluten, por lo que el pan elaborado con ella apenas sube. Por lo tanto, un "PAN INTEGRAL DE CENTENO" debe elaborarse con masa madre para garantizar la compatibilidad.

La masa sólo subirá si al menos $\frac{1}{4}$ de la cantidad especificada de harina de centeno, que no contiene gluten, se sustituye por harina del tipo 550.

¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto mayor es el número de tipo, menos gluten contiene la harina y menos sube la masa. La harina con el número de tipo 550 contiene la mayor proporción de gluten.

¿Qué tipos de harina existen y cómo se utilizan?

- a) La harina de maíz, arroz y patata es especialmente adecuada para las personas alérgicas al gluten o que padecen "esprúe" o "celiaquía".
- b) La harina de espelta no contiene productos químicos, ya que la espelta, que crece en suelos muy pobres, no absorbe los fertilizantes. Por ello, la harina de espelta está especialmente indicada para las personas alérgicas. Se pueden utilizar todas las recetas que utilicen los tipos de harina 405, 550 o 1050, tal como se describe en el manual de instrucciones.
- c) La harina de mijo es especialmente adecuada para las personas con alergias múltiples. Pueden utilizarse todas las recetas que utilicen los tipos de harina 405, 550 o 1050, tal como se describe en el manual de instrucciones.
- d) La harina de trigo duro (DURUM) es especialmente adecuada para los panes de baguette debido a su consistencia y puede sustituirse por sémola de trigo duro.

¿Cómo se tolera mejor el pan fresco?

Si se añade a la harina una patata cocida machacada y se amasa, el pan fresco se tolera mejor.

¿En qué proporciones deben utilizarse los agentes leudantes?

Tanto para la levadura como para la masa madre, que se pueden comprar en distintas cantidades, hay que seguir las instrucciones del fabricante que figuran en el envase y establecer la cantidad en relación con la cantidad de harina utilizada.

¿Qué se puede hacer si el pan sabe a levadura?

- a) Reducir la cantidad de azúcar, si se ha utilizado azúcar. En ese caso, el pan tendrá un color ligeramente más claro.
- b) Añadir al agua vinagre de coñac corriente. Para un pan pequeño = 1 ½ cucharadas soperas, para un pan grande 2 cucharadas soperas.
- c) Sustituir el agua por suero de leche o kéfir, lo que es posible para todas las recetas y se recomienda para la frescura del pan.

¿Por qué el pan del horno sabe diferente al pan de la panificadora?

Esto se debe a la diferencia de humedad: en el horno, el pan se cuece mucho más seco debido al mayor espacio de cocción. El pan de la panificadora es más húmedo.

Preguntas sobre la panificadora

Fallo	Causa	Remedio
Sale humo de la cámara de cocción o de las aberturas de ventilación.	Los ingredientes se pegan a la cámara de cocción o al exterior del molde.	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe, desmolde y limpie el exterior del molde y la cámara de cocción.
El pan se ha hundido parcialmente y está húmedo en la parte inferior.	El pan ha permanecido demasiado tiempo en el molde después de hornearlo y mantenerlo caliente.	Saque el pan del molde antes de que finalice la función de mantener caliente.
El pan es difícil de sacar del molde.	La parte inferior del pan se pega al gancho amasador.	Engrase un poco el gancho amasador antes de hornear. Dejar enfriar el pan en el molde después de la cocción.
		Limpie el gancho amasador y el eje después de cada proceso de horneado. Si es necesario, vierta agua caliente en el molde durante 30 minutos. De este modo, el gancho amasador podrá extraerse y limpiarse fácilmente.
Los ingredientes no se han mezclado o el pan no se ha horneado correctamente.	Ajuste incorrecto del programa	Compruebe de nuevo el menú seleccionado y los demás ajustes.
	El programa se ha finalizado antes de tiempo pulsando el botón  .	Deje de utilizar los ingredientes y comience de nuevo.
	La tapa se ha abierto varias veces durante el funcionamiento.	La tapa sólo debe abrirse si el tiempo mostrado en la pantalla es superior a 1:30 horas. Asegúrese de que la tapa se ha vuelto a cerrar correctamente después de abrirla.
	Corte de corriente prolongado durante el funcionamiento	Deje de utilizar los ingredientes y comience de nuevo.
	La rotación del gancho amasador está bloqueada.	Compruebe si el gancho amasador está bloqueado por granos, etc. Retire el molde y compruebe si el conductor gira. Si no es así, envíe el aparato al servicio de atención al cliente.
El aparato no se pone en marcha. Suenan 5 pitidos. La pantalla muestra "EE1".	El aparato está demasiado caliente debido al proceso de cocción anterior.	Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire el molde. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente. A continuación, puede volver a poner en marcha el aparato.
El aparato no se pone en marcha. Se oyen 5 pitidos. La pantalla muestra "EE2".	La temperatura del aparato es demasiado baja.	Espere aprox. 20–30 minutos hasta que el aparato alcance la temperatura ambiente.
El aparato no se puede poner en marcha. En la pantalla aparece "Err".	Hay un fallo electrónico.	Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.

Errores con las recetas

Fallo	Causa	Remedio
El pan sube demasiado.	Demasiada levadura, demasiada harina, poca sal, o varias de estas causas	a/b
El pan no sube o no sube lo suficiente.	Poca o ninguna levadura	a/b
	Levadura vieja o demasiado vieja	e
	Líquido demasiado caliente	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
	Harina incorrecta o vieja	e
	Demasiado líquido o demasiado poco	a/b/g
	Muy poco azúcar	a/b
La masa sube demasiado y se desliza sobre el molde.	El agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza	f/k
	Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	c
El pan se ha hundido.	El volumen del pan es mayor que su forma, por lo que se hunde	a/f
	Fermentación de la levadura demasiado temprana o demasiado rápida debido a agua demasiado caliente, cámara de cocción caliente, humedad elevada. Los líquidos calientes hacen que la masa suba demasiado rápido y luego se colapse antes de hornearse.	c/h/i
	Demasiado poco gluten en la harina	l
	Demasiado líquido	g/h
Estructura pesada y grumosa	Demasiada harina o poco líquido	a/b/g
	Demasiada poca levadura o azúcar	a/b
	Demasiada fruta, harina integral u otros ingredientes	b
	Harina vieja o de mala calidad	e
El pan no está bien cocido en el centro.	Demasiado o muy poco líquido	a/b/g
	Mucha humedad	h
	Recetas con ingredientes húmedos, como el yogur	g
Estructura abierta, gruesa o grumosa	Demasiada agua	g
	Sin sal	b
	Humedad elevada, agua demasiado caliente	h/i
	Líquido demasiado caliente	c
Superficie sin cocer en forma de seta	Volumen del pan mayor que el del molde	a/f
	Demasiada harina, especialmente para el pan blanco	f
	Demasiada levadura o poca sal	a/b
	Demasiado azúcar	a/b
	Ingredientes dulces además del azúcar	b
Las rebanadas de pan están desiguales o grumosas en el centro.	El pan no se ha enfriado lo suficiente (ha salido vapor)	j
Restos de harina en la corteza del pan	La harina no se ha trabajado bien en los lados al amasar	l/m

Corregir los puntos de fallo

- a) Mida correctamente los ingredientes.
- b) Ajustar la cantidad de ingredientes en consecuencia y comprobar si se ha olvidado algún ingrediente.
- c) Utilizar un líquido diferente o dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
- d) Añadir los ingredientes en el orden indicado en la receta. Hacer un pequeño agujero en el centro y añadir la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre la levadura y el líquido.
- e) Utilizar sólo ingredientes frescos y debidamente conservados.
- f) Reduzca la cantidad total de ingredientes, no utilice nunca más harina de la especificada. Si es necesario, reduzca todos los ingredientes en $\frac{1}{3}$.
- g) Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes húmedos, la cantidad de líquido debe reducirse en consecuencia.
- h) En clima muy húmedo, utilice 1–2 cucharadas menos.
- i) No utilice la función de retardo cuando haga calor. Utilice líquidos fríos.
- j) Sacar el pan del molde inmediatamente después de hornearlo y dejarlo enfriar sobre una rejilla durante al menos 15 minutos antes de cortarlo.

- k) Reduzca la levadura o, si es necesario, el total de ingredientes en $\frac{1}{4}$ de las cantidades especificadas.
- l) Añadir 1 cucharada de gluten de trigo a la masa.
- m) No engrasar nunca el molde.

Notas sobre las recetas

Ingredientes

Dado que cada ingrediente desempeña un papel específico en el éxito del pan, medirlo es tan importante como añadir los ingredientes en el orden correcto.

- Los ingredientes más importantes, como el líquido, la harina, la sal, el azúcar y la levadura (se puede utilizar tanto levadura seca como fresca) influyen en el resultado satisfactorio a la hora de preparar la masa y el pan. Por lo tanto, utilice siempre las cantidades correctas en las proporciones adecuadas.
- Utilice los ingredientes tibios si va a preparar la masa inmediatamente. Si desea empezar el programa después de un tiempo, los ingredientes deben estar fríos para que la levadura no fermente demasiado pronto.
- La margarina, la mantequilla y la leche sólo afectan al sabor del pan.
- El azúcar puede reducirse en un 20 % para que la corteza sea más ligera y fina sin afectar a los demás resultados de horneado. Si prefiere una corteza más suave y ligera, puede sustituir el azúcar por miel.
- El gluten, que se produce en la harina durante el amasado, proporciona la estructura del pan. La mezcla ideal de harinas consiste en un 40 % de harina integral y un 60 % de harina blanca.
- Si desea añadir granos integrales, póngalos en remojo toda la noche. Reduzca en consecuencia la cantidad de harina y líquido (hasta $\frac{1}{5}$ menos).
- La masa madre es indispensable cuando se utiliza harina de centeno. Contiene bacterias lácticas y acéticas que hacen que el pan quede esponjoso y con una levadura fina. Puede hacerla usted mismo, pero lleva tiempo. Por eso, en las recetas que siguen utilizamos masa madre concentrada en polvo, que se puede comprar en paquetes de 15 g (para 1 kg de harina). Deben respetarse las instrucciones de las recetas ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ o 1 sobre). Las cantidades menores harán que el pan se desmorone.
- Si utiliza masa madre en polvo en una concentración diferente (sobre de 100 g para 1 kg de harina), deberá reducir la cantidad de harina en aprox. 80 g o ajustarla según la receta.
- También se puede utilizar masa madre líquida, que se puede comprar en sobres. Siga las instrucciones del envase en cuanto a la cantidad. Vierta la masa madre líquida en la jarra medidora y añada la cantidad de líquido especificada en la receta.
- La masa madre de trigo, que también puede comprarse seca, mejora la textura, la frescura y el sabor de la masa. Es más suave que la masa madre de centeno.
- Hornee el pan de masa madre en el programa BASIC o WHOLE WHEAT para que suba y se hornee correctamente. El fermento de panadería sustituye a la masa madre y es puramente una cuestión de gustos. Se puede hornear muy bien con él en la panificadora.
- Añada salvado de trigo a la masa si desea un pan especialmente rico en fibra y esponjoso. Utilice 1 cucharada sopera para 500 g de harina y aumente la cantidad de líquido en $\frac{1}{2}$ cucharada.
- El gluten de trigo es una ayuda natural elaborada a partir de la proteína del cereal. Hace que el pan quede más suelto, tenga mejor volumen, se desinflen con menos frecuencia y sea más fácil de digerir. El efecto se nota especialmente en los productos de

panadería integrales y en los elaborados con harina molida por uno mismo.

- Puede añadir especias panificables a todos nuestros panes mixtos. La cantidad depende de su gusto y de las instrucciones del fabricante.
- La lecitina pura en polvo es un emulsionante natural que aumenta el volumen de cocción, hace que la miga sea más tierna y suave y prolonga la vida útil.

Ajustar los ingredientes

Si aumenta o disminuye los ingredientes, tenga en cuenta que las proporciones deben corresponder a la receta original. Para obtener un resultado perfecto, deben respetarse las siguientes reglas básicas para ajustar los ingredientes:

- **Líquidos/Harina:** La masa debe ser blanda (no demasiado blanda), ligeramente pegajosa pero no fibrosa. Con masas ligeras se obtiene una bola. No es el caso de las masas pesadas, como el pan integral de centeno o de cereales. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. Si aún está demasiado húmeda, añada harina hasta que la masa tenga la consistencia adecuada. Si la masa está demasiado seca, añada una cucharada de agua.
- **Sustitución del líquido:** Si en una receta se utilizan ingredientes que contienen líquido (por ejemplo, queso crema, yogur, etc.), la cantidad de líquido debe reducirse en consecuencia. Si utiliza huevos, báteles en el vaso medidor y añada la cantidad de líquido necesaria.
- Si vive a gran altitud (750 metros o más), la masa subirá más rápidamente. En estas zonas, la levadura puede reducirse de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ cucharadita para evitar una subida excesiva. Lo mismo se aplica a las zonas con agua especialmente blanda.

Añadir y medir los ingredientes y las cantidades

- Añada siempre primero el líquido y después la levadura. Para evitar que la levadura suba demasiado deprisa (especialmente cuando se utiliza el temporizador), evite el contacto entre la levadura y el líquido.
- Utilice siempre las mismas unidades de medida, es decir, utilice las cucharas dosificadoras suministradas con la panificadora o las cucharas que utiliza en su casa para medir las cucharadas soperas y las cucharaditas.
- Pesa los gramos para garantizar la precisión.
- Para medir los mililitros, puede utilizar el vaso medidor suministrado.

Las abreviaturas de las recetas significan:

- cda. = cucharada sopera nivelada (o cuchara dosificadora grande)
- cdta. = cucharadita nivelada (o cuchara dosificadora pequeña)
- g = gramo
- ml = mililitro
- sobre = sobre de levadura seca que contiene 7 g para 500 g de harina – equivalente a 21 g de levadura fresca

Pesos y volumen del pan

- Observará que los pesos del pan blanco puro son inferiores a los del pan integral. Esto se debe a que la harina blanca sube más y, por tanto, tiene sus límites.
- El peso real del pan depende mucho de la humedad reinante durante la preparación.
- Todos los panes con un contenido predominante de trigo alcanzan un volumen mayor y sobrepasan el borde del molde en la

categoría de peso más alta tras la subida final. Sin embargo, no desbordan. Por ello, la protuberancia del pan por encima del borde del molde se dora ligeramente menos que el pan del molde.

Pan sin gluten (para alérgicos)

- Para que el pan se elabore con harina sin gluten, **no** utilice la función de temporización, aunque sea posible en el programa. Las harinas sin gluten necesitan líquido tibio o caliente para hincharse. Por lo tanto, el programa debe iniciarse inmediatamente.
- La corteza de los panes sin gluten no se dora tanto como la de los panes con gluten. Recomendamos ajustar el nivel de dorado a oscuro al hornear. También puede mezclar una yema de huevo con crema dulce o agria y untarla sobre el pan con un tiempo restante de programa de **1 : 15**.

Resultados de cocción

- El resultado de la cocción depende especialmente de las condiciones locales (agua blanda – humedad elevada – altitud elevada – naturaleza de los ingredientes, etc.). Por esta razón, los detalles de la receta son orientativos que pueden necesitar ser adaptados. Puede encontrar más recetas en recetarios o en Internet. También puedes utilizar mezclas para hornear.
- Si una o dos recetas no salen bien a la primera, no te desanimes. Intenta averiguar la causa y prueba con distintas proporciones, por ejemplo.
- Si el pan queda demasiado ligero después de hornearlo, puede volver a hornearlo inmediatamente en el programa **8 Bake**.

Información sobre recetas para la panificadora

Las recetas están diseñadas para panes de diferentes tamaños. En algunos programas se hace una distinción entre los pesos.

⚠ ATENCIÓN:

- Adapte las recetas al peso correspondiente.
- Asegúrese de que el peso de los ingredientes no supere los 700 g o 1000 g.

Recetas clásicas de pan

Pan blanco clásico

Ingredientes:

Agua o leche	300 ml
Margarina / mantequilla	1 ½ cda.
Sal	1 cda.
Azúcar	1 cda.
Harina tipo 500	540 g
Levadura seca	1 sobre

Programa **1 BASIC**

Pan de pasas y nueces

Ingredientes:

Agua o leche	350 ml
Margarina / mantequilla	1 ½ cda.
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cda.
Harina tipo 405	540 g
Levadura seca	1 sobre
Pasas de uva	85 g
Nueces picadas	3 cda.

Programa **1 BASIC**

Pan integral

Ingredientes:

Agua	300 ml
Margarina / mantequilla	1 ½ cda.
Huevo	1
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cda.
Harina tipo 1050	360 g
Harina de trigo integral	180 g
Levadura seca	1 sobre

Programa **5 WHOLE WHEAT**

- Si el inicio del programa se retrasa, utilice un poco más de agua en lugar del huevo.

Pan de mantequilla

Ingredientes:

Suero de mantequilla	300 ml
Margarina / mantequilla	1 ½ cda.
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cda.
Harina tipo 405	540 g
Levadura seca	1 sobre

Programa **1 BASIC**

Pan de cebolla

Ingredientes:

Agua	250 ml
Margarina / mantequilla	1 cda.
Sal	1 cda.
Azúcar	2 cda.
Cebolla grande picada	1
Harina tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 sobre

Programa **1 BASIC o 2 QUICK**

Pan de siete cereales

Ingredientes:

Agua	300 ml
Margarina / mantequilla	1 ½ cda.
Sal	1 cda.
Azúcar	2 ½ cda.
Harina tipo 1150	240 g
Harina integral	240 g
Copos de 7 cereales	60 g
Levadura seca	1 sobre

Programa **5 WHOLE WHEAT**

- Si se utilizan cereales integrales, remójelos previamente.

Pan blanco de payés

Ingredientes:

Leche	300 ml
Margarina / mantequilla	2 cda.
Sal	1 ½ cda.
Azúcar	1 ½ cda.
Harina tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 sobre

Programa **1 BASIC, 2 QUICK o 4 ULTRA FAST**

Pan de girasol

Ingredientes:

Agua	350 ml
Mantequilla	1 cda.
Harina tipo 550	540 g
Semillas de girasol	5 cdta.
Sal	1 cda.
Azúcar	1 cda.
Levadura seca	1 sobre

Programa 1 BASIC

- También se pueden utilizar pipas de calabaza en lugar de pipas de girasol. Tueste las pipas una vez en una sartén.

Pan de masa madre

Ingredientes:

Masa madre seca	50 g
Agua	350 ml
Margarina / mantequilla	1 ½ cda.
Sal	3 cdta.
Azúcar	2 cda.
Harina tipo 1150	180 g
Harina tipo 1050	360 g
Levadura	½ sobre

Programa 1 BASIC

Preparación de la masa

Baguette francesa

Ingredientes:

Agua	300 ml
Miel	1 cda.
Sal	1 cdta.
Azúcar	1 cdta.
Harina tipo 500	540 g
Levadura seca	1 sobre

Programa 7 DOUGH

Dividir la masa en 2–4 trozos, formar panes alargados y dejar levar durante 30–40 minutos. Hacer cortes diagonales en la parte superior y cocer en el horno.

Pizza

Ingredientes:

Agua	300 ml
Sal	¾ cdta.
Aceite de oliva	1 cda.
Harina tipo 500	450 g
Azúcar	2 cdta.
Levadura seca	1 sobre

Programa 7 DOUGH

1. Extender la masa, colocarla en un molde redondo y dejarla reposar durante 10 minutos. A continuación, pinchar varias veces con un tenedor.
2. Untar la masa con salsa para pizza y cubrir con los ingredientes deseados.
3. Hornear la pizza durante 20 minutos.

Mermeladas

Mermelada de fresa

Ingredientes:

Fresas frescas (limpias y picadas finamente o en puré)	500 g
Azúcar gelificante "2:1"	250 g
Zumo de limón	1 cda.

Programa 10 JAM

- Las siguientes frutas también son adecuadas para esta receta: moras, arándanos o una mezcla de estas frutas.
- Si es necesario, deshuesar previamente la fruta y cortarla en trozos pequeños.
- Vierta la mermelada en tarros limpios, ciérrelos y póngales la tapa durante unos 10 minutos (para que luego queden bien cerrados).

Mermelada de naranja

Ingredientes:

Naranjas	400 g
Limones	100 g
Azúcar gelificante "2:1"	250 g

Programa 10 JAM

- Pelar la fruta y cortarla en dados pequeños o en tiras.
- Vierta la mermelada en tarros limpios, ciérrelos y póngales la tapa durante aprox. 10 minutos (para que luego queden bien cerrados).

Datos técnicos

Modelo:PC-BBA 1282
 Alimentación:220–240 V~, 50 Hz
 Consumo de energía: 550 W
 Consumo de energía en modo de espera: 0,7 W
 Clase de protección: I
 Peso neto:aprox. 6,3 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ AVVISIO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando	3
Disimballaggio dell'apparecchio	60
Elementi di comando/Nella fornitura	61
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio	61
Messa in funzione dell'apparecchio	61
Spiegazioni del pannello di controllo	61
Indicazioni sul display	61
Tasti del pannello di controllo e loro funzione	61
Tabella dei programmi	62
Impostazione dei singoli programmi	62
Come funziona l'apparecchio	63
Informazioni generali	63
Toni di segnalazione	63
Avvio ritardato del programma	63
Memorizzazione del programma	63
Funzione di sicurezza	63
Utilizzo dell'apparecchio	63
1. Rimuovere la teglia	63
2. Inserimento del gancio per la pasta	63
3. Versare gli ingredienti	63
4. Inserimento della teglia	63
5. Funzione ingredienti	64
6. Avvio del programma	64
7. Far lievitare l'impasto	64
8. Cottura	64
9. Mantenere in caldo	64
10. Ri-cottura	64
11. Fine della sequenza di programmi	64
12. Rimuovere il gancio per l'impasto dal pane	64
Pulizia	64

Conservazione	64
Domande sulla cottura	65
Perché il pane si attacca alla teglia dopo la cottura?	65
Come si possono evitare i buchi nel pane (causati dai ganci da impasto)?	65
Perché l'impasto cola sulla teglia durante la lievitazione?	65
Perché il pane lievita ma crolla durante la cottura?	65
Quando è possibile aprire il coperchio della macchina del pane durante il processo di cottura?	65
Qual è il significato dei numeri del tipo di farina?	65
Che cos'è la farina integrale?	65
Quali sono gli aspetti da tenere presenti quando si utilizza la farina di segale?	65
Che cos'è il glutine nella farina?	65
Quali sono i diversi tipi di farina e come si usano?	65
Come si tollera meglio il pane fresco?	65
In quali proporzioni si devono usare gli agenti lievitanti?	65
Cosa si può fare se il pane sa di lievito?	65
Perché il pane del forno ha un sapore diverso da quello della macchina del pane?	66
Domande sulla macchina del pane	66
Errori con le ricette	67
Correzione dei punti di errore	67
Note sulle ricette	68
Ingredienti	68
Regolazione degli ingredienti	68
Aggiunta e misurazione degli ingredienti e delle quantità	68
Pesi e volumi del pane	68
Pane senza glutine (per i soggetti allergici)	68
Risultati di cottura	69
Informazioni sulle ricette per la macchina del pane	69
Ricette di pane classico	69
Pane bianco classico	69
Pane alle noci e all'uvetta	69
Pane integrale	69
Pane al latticello	69
Pane alle cipolle	69
Pane ai sette cereali	69
Pane bianco contadino	69
Pane di girasole	70
Pane a pasta acida	70
Preparazione dell'impasto	70
Baguette francese	70
Pizza	70
Marmellate	70
Marmellata di fragole	70
Marmellata di arance	70
Dati tecnici	70
Smaltimento	70
Significato del simbolo "Eliminazione"	70

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Elementi di comando/Nella fornitura

- 1 Cavo di alimentazione
- 2 Maniglia sul coperchio
- 3 Coperchio con finestra di visualizzazione
- 4 Distributore di ingredienti
- 5 Pannello di controllo con display
- 6 Ventilazione laterale
- 7 Teglia di cottura
- 8 Gancio per l'impasto
- 9 Alloggiamento

Accessori

- 10 Tazza di misurazione
- 11 Cucchiaino di misurazione
- 12 Puntale per rimuovere il gancio per impastare

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

- Utilizzare sempre guanti da forno o da cucina quando si toccano o si rimuovono componenti caldi. **Rischio di ustioni!**
- Non aggiungere mai più ingredienti di quelli specificati nella ricetta. Se l'impasto fuoriesce dalla teglia e finisce nell'alloggiamento o sull'elemento riscaldante, c'è il **rischio di incendio!**
- Assicurarsi che il peso degli ingredienti non superi i 700 g o i 1000 g.
- Non superare la quantità massima di farina di 590 g e di lievito secco di 7 g (lievito fresco 21 g), poiché l'impasto potrebbe traboccare.
- Non coprire mai l'apparecchio con un asciugamano o altri materiali durante il funzionamento! Il calore e il vapore devono poter fuoriuscire. Se l'apparecchio viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili, come ad esempio le tende, sussiste il rischio di incendio.
- Durante il funzionamento, assicurarsi che intorno all'apparecchio sia mantenuta una distanza minima di 10 cm da altri oggetti.
- Far funzionare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Se la cottura è ritardata, impostare sempre l'ora in modo che l'apparecchio sia sotto controllo durante il funzionamento.
- Non collocare fogli di metallo o altri materiali nella camera di cottura. C'è il rischio di incendi e cortocircuiti.
- Non trasportare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento, ma spegnerlo prima e poi estrarre la spina di rete. Trasportare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!
- Non rimuovere mai la teglia durante il funzionamento!
- Utilizzare l'apparecchio solo per la preparazione di cibi, non utilizzarlo mai per altri scopi. Se l'apparecchio non viene utilizzato come previsto o viene fatto funzionare in modo errato, non si assume alcuna responsabilità per i danni che ne derivano!

Messa in funzione dell'apparecchio

1. Pulire l'apparecchio come descritto in "Pulizia".
2. Attendere che tutte le parti siano asciutte.
3. Inserire la teglia nell'apparecchio.
4. **Posizione**
 - Collocare l'apparecchio su una superficie piana. Assicurarsi che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non siano collocati su superfici calde o vicino a fonti di calore. Posare il cavo di alimentazione in modo che non venga a contatto con oggetti taglienti.
 - Posizionare l'apparecchio in modo che non possa scivolare. L'apparecchio può muoversi quando si impasta un impasto pesante. Se la superficie è liscia, posizionare l'apparecchio su un tappetino di gomma sottile.

5. Collegamento elettrico

- 5.1 Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni relative sono riportate sulla targhetta.
- 5.2 Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra.

Si udrà un segnale acustico e sul display appariranno **1** per il programma e **3:30** per l'ora. L'apparecchio è pronto per l'uso.
6. Sull'elemento riscaldante è presente uno strato protettivo. Per rimuoverlo, far funzionare l'apparecchio per circa 15 minuti con una teglia vuota inserita (senza gancio per la pasta). A tale scopo, utilizzare il programma **8 Bake**.
 - Durante questo processo è normale la formazione di fumo e di odori. Assicurare una ventilazione sufficiente.
7. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
8. **⚠ AVVISI: Rischio di ustioni!**

Lasciare raffreddare la teglia prima di pulirla nuovamente con un panno umido.
9. A questo punto è possibile iniziare a cuocere.

Spiegazioni del pannello di controllo

Indicazioni sul display



Alcuni simboli vengono visualizzati solo se la funzione può essere selezionata. Sono contrassegnati da un asterisco (*) nella tabella seguente.
(⇒ Tabella dei programmi)

Simbolo	Significato
700g 1000g	* Indica il peso dell'impasto selezionato
NUT ✓ x	* Indica se è stata selezionata la funzione ingredienti ✓ = Sì / x = No
☐ ☒ ☑	* Indica il grado di doratura del pane selezionato (chiaro, medio, scuro)
12	Indica il programma selezionato (Programma 12 nell'esempio)
3:30	Indica il tempo rimanente (3 ore e 30 minuti nell'esempio)
:	Si accende = standby Lampeggiante = programma in corso
Le fasi del programma sono visualizzate come segue:	
KNEAD	Impastare da 1 a 2
RISE	Lievitazione da 1 a 3
BAKE	Cottura
KEEP WARM	Mantenere in caldo

Tasti del pannello di controllo e loro funzione

Tasto	Funzione
MENU	Premere questo tasto per selezionare uno dei 13 programmi.
GRAM	Selezione della quantità di pasta (700 g o 1000 g)

Tasto	Funzione
 NUT/OK	Diversi programmi offrono la possibilità di aggiungere automaticamente gli ingredienti. La funzione viene selezionata con questo tasto.
 PAUSE	- Premere questo tasto per mettere in pausa il programma. - Premere di nuovo il tasto per continuare il programma allo stesso punto.
 TIME	- Impostazione dell'orario per la partenza ritardata. - Impostazione dei tempi per il programma HOME MADE (incrementi di 10 minuti).

Tasto	Funzione
 COLOR	Impostazione del grado di doratura (chiaro / medio / scuro). Sul display appare il simbolo corrispondente.
 START/STOP	- Avviare il programma selezionato con questo tasto. - Premere questo tasto per circa 2 secondi per annullare il programma.
 CYCLE	- Indica in quale modalità di funzionamento si trova attualmente l'apparecchio. - Per impostare il programma HOME MADE.

- Per maggiori informazioni sui rispettivi programmi, consultare la tabella dei programmi.

Tabella dei programmi

Programma	Durata	Descrizione del programma	Quantità di impasto max.	Funzione ingredienti	Impostazione del grado di doratura	Avvio ritardato
1 BASIC	3:30	Programma standard per pane bianco e misto.	700 g/1000 g	Sì	Sì	Sì
2 QUICK	2:50	Funzione di cottura rapida: Il pane è solitamente più piccolo.	Nessuna selezione	Sì	Sì	Sì
3 FRENCH	4:20	Per pani alla francese (con crosta croccante e pasta morbida).	700 g/1000 g	Sì	Sì	Sì
4 ULTRA FAST	2:20	Funzione di cottura breve: Il pane è più piccolo e ha una superficie più ruvida.	Nessuna selezione	No	Sì	Sì
5 WHOLE WHEAT	4:10	Per la cottura di pane integrale.	700 g/1000 g	Sì	Sì	Sì
6 CAKE	3:00	Programma di cottura per pasta per dolci.	Nessuna selezione	No	Sì	Sì
7 DOUGH	1:30	L'impasto viene solo impastato e deve lievitare. Adatto per la preparazione di panini o pasta per pizza.	Nessuna selezione	No	No	Sì
8 BAKE	1:10	Solo cottura.	Nessuna selezione	No	No	Sì
9 SANDWICH	3:30	Programma di cottura per pane per sandwich.	Nessuna selezione	Sì	Sì	Sì
10 JAM	1:20	Per la cottura di marmellate e confetture.	Nessuna selezione	No	No	No
11 MIX STIR	0:20	Programma di impasto	Nessuna selezione	No	No	Sì
12 GLUTEN FREE	3:05	Programma speciale per impasti senza glutine.	700 g/1000 g	No	Sì	Sì
13 HOME MADE	0:36	I programmi possono essere programmati dall'utente.	Nessuna selezione	Sì	Sì	Sì

Impostazione dei singoli programmi

È possibile impostare singolarmente le sezioni di programma "Impastare", "Far lievitare", "Cottura" e "Mantenere in caldo" come segue.

Sezione del programma	Indicazione sul display	Tempo regolabile
Impastare 1	KNEAD1	6–14 minuti
Impastare 2	KNEAD2	5–20 minuti
Far lievitare 1	RISE1	20–60 minuti
Far lievitare 2	RISE2	5–40 minuti

Sezione del programma	Indicazione sul display	Tempo regolabile
Far lievitare 3	RISE3	0–60 minuti
Cottura	BAKE	0–90 minuti
Mantenere in caldo	KEEP WARM	0–60 minuti

1. Con il tasto  selezionare il programma **13 HOME MADE**.
2. Premere il tasto . A questo punto sul display lampeggia **KNEAD1**.
3. Impostare l'ora premendo il tasto .
 - Per impostare i minuti più velocemente, tenere premuto il tasto.

4. Per salvare l'impostazione, premere nuovamente il tasto . A questo punto sul display lampeggia **RISE1**.
 - Ripetere questi passaggi per impostare altre sezioni del programma.
5. Una volta impostate tutte le fasi del programma, avviare il programma premendo il tasto .

Come funziona l'apparecchio

Informazioni generali

- La macchina per il pane offre 12 programmi fissi e un programma regolabile individualmente con varie opzioni di impostazione. È inoltre disponibile un programma di cottura che consente di preparare pane senza glutine per i soggetti allergici.
- È possibile utilizzare la macchina per il pane per la cottura a tempo.

L'apparecchio funziona in modo completamente automatico ed è estremamente facile da usare. Qui di seguito sono riportati i programmi e le ricette per

- diversi tipi di pane,
- impasti che possono essere utilizzati per altri scopi,
- marmellata che la macchina per il pane può cucinare.

Toni di segnalazione

L'apparecchio genera diversi toni di segnalazione:

1 segnale acustico lungo	- Quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica - Quando si annulla manualmente un programma - Al termine della fase di riscaldamento
1 segnale acustico breve	Riconoscimento della pressione di un tasto
5 segnali acustici in successione	- Il display visualizza EE1. La temperatura dell'apparecchio è troppo alta per avviare un nuovo programma. - Il display visualizza EE2. La temperatura dell'apparecchio è troppo bassa per avviare un nuovo programma. - Il display visualizza Err. Si è verificato un errore elettronico.
10 segnali acustici in successione	Il programma è terminato.

Avvio ritardato del programma

Quasi tutti i programmi possono essere avviati con un ritardo. Tuttavia, si tenga presente quanto segue:

- Il tempo massimo impostabile è di 13 ore.
- Non utilizzare il ritardo per le ricette che contengono ingredienti freschi come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle, ecc.
- Il ritardo non è adatto al pane senza glutine preparato con acqua calda o tiepida.
- Rimanere sempre nelle vicinanze. Possono verificarsi malfunzionamenti che rendono necessario l'annullamento del programma.

Esempio:

1. Selezionare il programma **6 CAKE** con il tasto . Il display visualizza **3:00**.
2. Premere il tasto  per impostare il ritardo.
 - Il programma si avvia allo scadere del tempo impostato.

3. Avviare il programma di cottura con il tasto .
 - Tenere premuto il tasto per terminare il programma.

Memorizzazione del programma

In caso di interruzione di corrente, l'apparecchio riprende automaticamente il programma quando l'alimentazione viene ripristinata entro pochi minuti. Se l'alimentazione è interrotta per un periodo più lungo, la macchina per il pane deve essere riavviata. Ciò è possibile solo se l'impasto era ancora in fase di lavorazione quando il programma è stato interrotto. Se il pane era già cotto, è necessario ricominciare il programma da capo!

Funzione di sicurezza

Al termine di un programma di cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi prima di poter avviare un nuovo programma di cottura o di impasto (eccezione: programmi **8 BAKE** e **10 JAM**).

Se la temperatura all'interno dell'apparecchio è ancora troppo alta, l'apparecchio avverte con 5 segnali acustici e visualizza il messaggio **EE1** sul display.

1. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
2. Rimuovere la teglia con l'aiuto di guanti da forno.
3. Lasciare il coperchio aperto e attendere che l'apparecchio si raffreddi. Questo tempo varia a seconda dell'utilizzo precedente.

Utilizzo dell'apparecchio

ATTENZIONE: Pericolo di incendio!

- Rispettare le quantità di ingredienti indicate nelle ricette. Non aggiungere mai più ingredienti di quelli indicati nella ricetta.
- Assicurarsi che il peso degli ingredienti non superi i 700 g o i 1000 g.
- Non aggiungere mai ingredienti alla teglia all'inizio del processo di cottura se questa è ancora nell'apparecchio.

- Per evitare che l'impasto collassi, il coperchio deve essere sempre tenuto chiuso durante la lievitazione e la cottura.
- Il programma può essere messo in pausa con il tasto . Premere nuovamente il tasto per continuare il programma.
- Per terminare un programma, tenere premuto il tasto . Un lungo segnale acustico conferma la fine del programma.

1. Rimuovere la teglia

Aprire il coperchio. Ruotare leggermente la teglia in senso antiorario fino a sbloccarla. Estrarre la teglia afferrandola per il manico. Posizionarla su una superficie di lavoro piana.

2. Inserimento del gancio per la pasta

- 2.1 Ungere il gancio per l'impasto. In questo modo è più facile rimuovere il gancio dal pane finito.
- 2.2 Posizionare l'apertura semicircolare del gancio per impasto sull'albero di trasmissione nella teglia. Il gancio deve essere a filo con la base della teglia.

3. Versare gli ingredienti

Assicurarsi che gli ingredienti vengano aggiunti alla teglia nell'ordine indicato nella ricetta.

4. Inserimento della teglia

Posizionare la teglia con gli ingredienti sulla base all'interno dell'apparecchio. Ruotare la teglia in senso orario fino all'arresto. Chiudere quindi il coperchio della macchina per il pane.

5. Funzione ingredienti

A seconda della ricetta, alcuni ingredienti devono essere aggiunti solo durante il processo di impasto.

La macchina per il pane dispone di una funzione speciale per questo scopo.

Sul retro dell'apparecchio si trova un distributore di ingredienti. Questo viene riempito prima dell'avvio del programma e si apre automaticamente per aggiungere gli ingredienti all'impasto.

- 5.1 Premere il fermo sul manico del distributore di ingredienti.
- 5.2 Estrarre il distributore di ingredienti e aggiungere gli ingredienti.
- 5.3 Spingere il dosatore di ingredienti fino in fondo, in modo che sia bloccato dalla serratura.
- 5.4 Selezionare la funzione ingredienti con il tasto  e avviare il programma di cottura.
 - Non tutti i programmi supportano la funzione ingredienti.

6. Avvio del programma

- 6.1 Inserire la spina di rete in una presa di corrente.
- 6.2 Selezionare il programma desiderato con il tasto .
- 6.3 Selezionare il peso del pane desiderato con il tasto .
- 6.4 Selezionare una doratura chiara, media o scura della crosta del pane con il tasto .
- 6.5 È possibile impostare il tempo con il tasto .
- 6.6 Se sono stati aggiunti ingredienti nel distributore di ingredienti, utilizzare il tasto  per selezionare la funzione ingredienti.
- 6.7 Premere il tasto . I due punti lampeggianti indicano l'inizio del programma.

7. Far lievitare l'impasto

Dopo l'ultimo processo di impasto, la macchina per il pane genera la temperatura ottimale per la lievitazione della pasta. Si riscalda a 25°C–30°C se la temperatura ambiente è inferiore.

8. Cottura

La macchina per il pane regola automaticamente la temperatura di cottura. Se al termine del programma di cottura il pane è ancora troppo leggero, è possibile cuocerlo nuovamente con il programma **8 Bake**.

9. Mantenere in caldo

(Ad eccezione dei programmi 7 DOUGH, 10 JAM e 11 MIX STIR)

Al termine del processo di cottura, un segnale acustico suona più volte per indicare che il pane può essere rimosso. Contemporaneamente inizia la fase di riscaldamento di un'ora. Il display visualizza  accanto al numero del programma. I punti : lampeggiano. Dopo un'ora, viene emesso un segnale acustico. La fase di mantenimento in caldo è terminata. Il display visualizza la schermata di avvio. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

10. Ri-cottura

- 10.1 Se l'apparecchio è ancora in fase di "mantenimento in caldo", premere il tasto  finché non si sente un segnale acustico.
- 10.2 Avviare il programma **8 Bake**.
- 10.3 Quando si raggiunge la doratura desiderata, terminare il programma premendo il tasto .
- 10.4 Estrarre la spina dalla presa di corrente.

11. Fine della sequenza di programmi

Tenere pronto uno scaffale e togliere la spina dalla presa di corrente. Al termine del programma, togliere la teglia con gli appositi guanti da forno. Girare la teglia e, se il pane non cade subito sul ripiano, muovere più volte il gancio per l'impasto dal basso verso l'alto finché il pane non cade.

⚠ ATTENZIONE:

Non sbattere la teglia sul tavolo o su un bordo. La teglia potrebbe deformarsi.

12. Rimuovere il gancio per l'impasto dal pane

Se il gancio si incastra nel pane, utilizzare lo spiedino in dotazione come segue.

Inserirlo nell'apertura semicircolare del gancio per impasto sul lato inferiore del pane ancora caldo. Inclinare lo spiedino con gancio sul bordo inferiore del gancio, preferibilmente nel punto in cui si trova l'ala del gancio. Quindi tirare con cautela il gancio per l'impasto con lo spiedino uncinato verso l'alto. Si può vedere il punto in cui l'ala del gancio si trova nel pane. È possibile incidere leggermente il pane in quel punto e poi estrarre il gancio per la pasta.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere mai l'apparecchio o la teglia in acqua per la pulizia. Non riempire d'acqua la camera di cottura. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

1. Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dall'alloggiamento e dalla camera di cottura con un panno umido.
2. Pulire l'esterno della teglia con un panno umido. L'interno della teglia può essere sciacquato con acqua e un po' di detersivo.
 - La teglia è dotata di un rivestimento antiaderente. È normale che il colore del rivestimento si modifichi nel tempo, ma ciò non influisce sul suo funzionamento.
3. Il gancio per l'impasto e l'albero di trasmissione devono essere puliti subito dopo l'uso. Se il gancio per impasto rimane nello stampo, sarà difficile rimuoverlo in seguito. In questo caso, versare acqua calda nel contenitore per circa 30 minuti. Il gancio per la pasta può quindi essere rimosso.
4. Asciugare tutte le parti con un panno.

Conservazione

- Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato, pulito e asciugato. Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso.

- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Domande sulla cottura

Perché il pane si attacca alla teglia dopo la cottura?

Lasciare raffreddare il pane nella teglia per circa 10 minuti. Capovolgere la teglia e muovere leggermente avanti e indietro il gancio per impastare (l'albero). Ingrassare leggermente il gancio per l'impasto prima di utilizzarlo di nuovo.

Come si possono evitare i buchi nel pane (causati dai ganci da impasto)?

È possibile rimuovere il gancio per impasto con le dita infarinate prima che l'impasto lieviti per l'ultima volta. (A seconda del programma, il display dovrebbe indicare ancora un tempo di funzionamento totale di circa 1:30 ore). Se non si desidera farlo, utilizzare la punta del gancio dopo la cottura. Se si fa attenzione, si può evitare un buco più grande.

Perché l'impasto cola sulla teglia durante la lievitazione?

Questo succede soprattutto quando si usa la farina di frumento, che lievita meglio grazie al suo maggior contenuto di glutine.

Rimedio:

- Ridurre la quantità di farina e uniformare gli altri ingredienti. Il pane finito avrà comunque un volume elevato.
- Aggiungere alla farina 1 cucchiaino di margarina liquida riscaldata.

Perché il pane lievita ma crolla durante la cottura?

- Se al centro del pane si forma un avvallamento a forma di "V", la farina è priva di glutine, il che è dovuto al fatto che il grano contiene troppe poche proteine (si verifica nelle estati piovose), oppure la farina è troppo umida.

Rimedio:

Aggiungere all'impasto del pane 1 cucchiaino di glutine di grano per ogni 500 g di farina.

- Se il pane crolla a forma di imbuto al centro, ciò può essere dovuto al fatto che
 - la temperatura dell'acqua era troppo alta,
 - è stata utilizzata troppa acqua,
 - la farina manca di glutine,
 - correnti d'aria causate dall'apertura del coperchio durante la cottura.

Quando è possibile aprire il coperchio della macchina del pane durante il processo di cottura?

In linea di massima, è sempre possibile quando il processo di impasto è in corso. In questo momento è possibile aggiungere piccole quantità di farina o di liquido, se necessario.

Se si desidera che il pane abbia un certo aspetto dopo la cottura, procedere come segue:

- Prima della lievitazione finale (nel display, a seconda del programma, il tempo deve essere ancora di circa 1:30 ore), aprire con cautela e brevemente il coperchio e segnare la crosta del pane in formazione con un coltello affilato e preriscaldato, ad esempio, o cospargere di grani la parte superiore, o ricoprire la crosta del pane con una miscela di amido/acqua in modo che brilli dopo la cottura. È possibile aprire la macchina per il pane per l'ultima volta durante il periodo di tempo specificato, altrimenti il pane crollerà.

Qual è il significato dei numeri del tipo di farina?

Più basso è il numero del tipo, meno fibre contiene la farina e più leggera è.

Che cos'è la farina integrale?

La farina integrale può essere ottenuta da tutti i tipi di cereali, compreso il grano. Il termine "integrale" significa che la farina è macinata dal chicco intero e ha un contenuto di fibre più elevato. La farina di grano integrale ha quindi un colore leggermente più scuro. Tuttavia, il pane integrale non si traduce necessariamente in un pane scuro, come si pensa di solito.

Quali sono gli aspetti da tenere presenti quando si utilizza la farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine e quindi il pane prodotto con essa difficilmente lievita. Pertanto, un "PANE INTEGRALE DI SEGALE" deve essere preparato con lievito madre per garantire la compatibilità.

L'impasto lieviterà solo se almeno ¼ della quantità specificata di farina di segale, che non contiene glutine, viene sostituita con farina di tipo 550.

Che cos'è il glutine nella farina?

Più alto è il numero del tipo, meno glutine contiene la farina e meno l'impasto lievita. La farina con il numero 550 contiene la percentuale più alta di glutine.

Quali sono i diversi tipi di farina e come si usano?

- La farina di mais, riso e patate è particolarmente indicata per le persone allergiche al glutine o per chi soffre di "sprue" o "celiachia".
- La farina di farro è priva di sostanze chimiche, poiché il farro, che cresce su terreni molto poveri, non assorbe i fertilizzanti. La farina di farro è quindi particolarmente indicata per i soggetti allergici. È possibile utilizzare tutte le ricette che utilizzano i tipi di farina 405, 550 o 1050, come descritto nelle istruzioni per l'uso.
- La farina di miglio è particolarmente indicata per le persone con allergie multiple. Tutte le ricette che utilizzano i tipi di farina 405, 550 o 1050 possono essere utilizzate come descritto nelle istruzioni per l'uso.
- La farina di grano duro (DURUM) è particolarmente adatta ai pani per baguette grazie alla sua consistenza e può essere sostituita dalla semola di grano duro.

Come si tollera meglio il pane fresco?

Se si aggiunge alla farina una patata lessa schiacciata e si impasta, il pane fresco è meglio tollerato.

In quali proporzioni si devono usare gli agenti lievitanti?

Sia per il lievito che per la pasta madre, che si possono acquistare in quantità diverse, è necessario seguire le istruzioni del produttore sulla confezione e stabilire la quantità in relazione alla quantità di farina utilizzata.

Cosa si può fare se il pane sa di lievito?

- Ridurre la quantità di zucchero, se è stato utilizzato. Tuttavia, il pane avrà anche un colore leggermente più chiaro.
- Aggiungere all'acqua un comune aceto di brandy. Per una pagnotta piccola = 1 cucchiaino e mezzo, per una pagnotta grande 2 cucchiaini.
- Sostituire l'acqua con latticello o kefir, cosa possibile per tutte le ricette e consigliata per la freschezza del pane.

Perché il pane del forno ha un sapore diverso da quello della macchina del pane?

Ciò è dovuto alla differenza di umidità: nel forno, il pane viene cotto in modo molto più secco a causa dello spazio di cottura più ampio. Il pane della macchina del pane è più umido.

Domande sulla macchina del pane

Errore	Causa	Rimedio
Il fumo fuoriesce dalla camera di cottura o dalle aperture di ventilazione.	Gli ingredienti si attaccano alla camera di cottura o all'esterno della teglia.	Staccare la spina, lasciare raffreddare l'apparecchio, togliere lo stampo e pulire l'esterno dello stampo e della camera di cottura.
Il pane è parzialmente collassato e umido nella parte inferiore.	Il pane è rimasto troppo a lungo nella teglia dopo la cottura e il mantenimento in caldo.	Togliere il pane dalla teglia non oltre la fine della funzione di mantenimento in caldo.
Il pane è difficile da rimuovere dallo stampo.	La parte inferiore del pane si attacca al gancio per l'impasto.	Ungere leggermente il gancio per l'impasto prima della cottura. Lasciare raffreddare il pane nella teglia dopo la cottura.
		Pulire il gancio per impasto e l'albero dopo ogni cottura. Se necessario, versare acqua calda nella teglia per 30 minuti. Il gancio per impastare può quindi essere facilmente rimosso e pulito.
Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è stato cotto correttamente.	Impostazione errata del programma	Controllare nuovamente il menu selezionato e le altre impostazioni.
	Il programma è stato interrotto prematuramente premendo il tasto  .	Interrompere l'uso degli ingredienti e ricominciare.
	Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento.	Il coperchio deve essere aperto solo se il tempo visualizzato sul display è superiore a 1:30 ore. Assicurarsi che il coperchio sia stato richiuso correttamente dopo l'apertura.
	Mancanza di corrente prolungata durante il funzionamento	Interrompere l'utilizzo degli ingredienti e ricominciare.
	La rotazione del gancio per la pasta è bloccata.	Controllare se il gancio per l'impasto è bloccato da granelli, ecc. Rimuovere la teglia e controllare se il driver ruota. In caso contrario, inviare l'apparecchio al servizio clienti.
L'apparecchio non si avvia. Vengono emessi 5 segnali acustici. Il display visualizza "EE1".	L'apparecchio è ancora troppo caldo per il processo di cottura precedente.	Estrarre la spina dalla presa di corrente. Rimuovere la teglia. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. È quindi possibile riavviare l'apparecchio.
L'apparecchio non può essere avviato. Si sentono 5 segnali acustici. Il display visualizza "EE2".	La temperatura dell'apparecchio è troppo fredda.	Attendere circa 20–30 minuti finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura ambiente.
L'apparecchio non può essere avviato. Il display visualizza "Err".	È presente un guasto elettronico.	Estrarre la spina dalla presa di corrente. Contattare il nostro centro di assistenza o un tecnico specializzato.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio o uno specialista.

Errori con le ricette

Errore	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo.	Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale, o diverse di queste cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita abbastanza.	Lievito assente o troppo scarso	a/b
	Lievito vecchio o troppo vecchio	e
	Liquido troppo caldo	c
	Il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
	Farina sbagliata o vecchia	e
	Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
	Troppo poco zucchero	a/b
L'impasto lievita troppo e finisce sulla teglia.	L'acqua molto dolce provoca una fermentazione più forte del lievito	f/k
	Troppo latte influisce sulla fermentazione del lievito	c
Il pane è collassato.	Volume del pane superiore alla forma, quindi collassato	a/f
	Fermentazione del lievito troppo precoce o troppo rapida a causa di acqua troppo calda, camera di cottura calda, umidità elevata. I liquidi caldi fanno sì che l'impasto lieviti troppo rapidamente e poi collassi prima della cottura.	c/h/i
	Troppo poco glutine nella farina	l
	Troppo liquido	g/h
Struttura pesante e grumosa	Troppa farina o troppo poco liquido	a/b/g
	Troppo poco lievito o zucchero	a/b
	Troppa frutta, farina integrale o altri ingredienti	b
	Farina vecchia o di scarsa qualità	e
Il pane non è cotto al centro.	Troppo o troppo poco liquido	a/b/g
	Elevata umidità	h
	Ricette con ingredienti umidi, come lo yogurt	g
Struttura aperta, grossolana o bucherellata	Troppa acqua	g
	Assenza di sale	b
	Umidità elevata, acqua troppo calda	h/i
	Liquido troppo caldo	c
Superficie non cotta, simile a un fungo	Volume del pane superiore a quello della teglia	a/f
	Troppa farina, soprattutto per il pane bianco	f
	Troppo lievito o troppo poco sale	a/b
	Troppo zucchero	a/b
	Ingredienti dolci oltre allo zucchero	b
Le fette di pane sono irregolari o grumose al centro.	Il pane non si è raffreddato a sufficienza (è fuoriuscito il vapore)	j
Residui di farina sulla crosta del pane	La farina non viene lavorata correttamente sui lati durante l'impasto	l/m

Correzione dei punti di errore

- a) Misurare correttamente gli ingredienti.
- b) Regolare di conseguenza la quantità degli ingredienti e verificare se un ingrediente è stato dimenticato.
- c) Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- d) Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato nella ricetta. Fare un piccolo foro al centro e aggiungere il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare il contatto diretto tra il lievito e il liquido.
- e) Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- f) Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare mai una quantità di farina superiore a quella indicata. Se necessario, ridurre tutti gli ingredienti di $\frac{1}{3}$.

- g) Correggere la quantità di liquido. Se si utilizzano ingredienti umidi, la quantità di liquido deve essere ridotta di conseguenza.
- h) In caso di tempo molto umido, utilizzare 1–2 cucchiaini in meno.
- i) Non utilizzare la funzione di ritardo in caso di clima caldo. Utilizzare liquidi freddi.
- j) Togliere il pane dalla teglia subito dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
- k) Ridurre il lievito o, se necessario, il totale degli ingredienti di $\frac{1}{4}$ delle quantità indicate.
- l) Aggiungere 1 cucchiaino di glutine di frumento all'impasto.
- m) Non ungere mai la teglia!

Note sulle ricette

Ingredienti

Poiché ogni ingrediente svolge un ruolo specifico nella riuscita del pane, la misurazione è importante quanto l'aggiunta degli ingredienti nell'ordine corretto.

- Gli ingredienti più importanti, come i liquidi, la farina, il sale, lo zucchero e il lievito (si può usare sia il lievito secco che quello fresco) influenzano il successo della preparazione dell'impasto e del pane. Pertanto, utilizzare sempre le giuste quantità nelle giuste proporzioni.
- Utilizzare gli ingredienti tiepidi se si prepara subito l'impasto. Se si desidera avviare il programma dopo un certo tempo, gli ingredienti devono essere freddi in modo che il lievito non fermenti troppo presto.
- La margarina, il burro e il latte influiscono solo sul sapore del pane.
- Lo zucchero può essere ridotto del 20 % per rendere la crosta più leggera e sottile senza influire sugli altri risultati di cottura. Se si preferisce una crosta più morbida e leggera, si può sostituire lo zucchero con il miele.
- Il glutine, che si produce nella farina durante l'impasto, fornisce la struttura del pane. La miscela ideale di farine è composta dal 40 % di farina integrale e dal 60 % di farina bianca.
- Se si desidera aggiungere cereali integrali, metterli in ammollo per una notte. Ridurre di conseguenza la quantità di farina e di liquido (fino a 1/5 in meno).
- La pasta madre è indispensabile quando si utilizza la farina di segale. Contiene batteri lattici e acetici che rendono il pane soffice e finemente lievitato. Si può fare da soli, ma richiede un po' di tempo. Per questo motivo nelle ricette che seguono utilizziamo il lievito madre concentrato in polvere, che si può acquistare in confezioni da 15 g (per 1 kg di farina). È necessario attenersi alle istruzioni riportate nelle ricette (1/2, 3/4 o 1 bustina). Quantità inferiori fanno sì che il pane si sbricioli.
- Se si utilizza il lievito madre in polvere in una concentrazione diversa (100 g di bustina per 1 kg di farina), è necessario ridurre la quantità di farina di circa 80 g o regolarla in base alla ricetta.
- È possibile utilizzare anche il lievito madre liquido, che si può acquistare in bustine. Seguire le istruzioni sulla confezione per la quantità. Versare il lievito madre liquido nel misurino e rabboccare con la quantità di liquido indicata nella ricetta.
- La pasta madre di frumento, che si può acquistare anche secca, migliora la consistenza, la freschezza e il sapore dell'impasto. È più delicato del lievito madre di segale.
- Cuocere il pane a lievitazione naturale nel programma BASIC o WHOLE WHEAT in modo che possa lievitare e cuocere correttamente. Il fermento da forno sostituisce il lievito madre ed è puramente una questione di gusto. Si può cuocere molto bene nella macchina del pane.
- Aggiungete della crusca di frumento all'impasto se volete un pane particolarmente ricco di fibre e soffice. Utilizzatene 1 cucchiaino per 500 g di farina e aumentate la quantità di liquido di 1/2 cucchiaino.
- Il glutine di frumento è un coadiuvante naturale ricavato dalle proteine dei cereali. Rende il pane più sciolto, ha un volume migliore, crolla meno spesso ed è più facile da digerire. L'effetto è particolarmente evidente nei prodotti da forno integrali e in quelli preparati con farina auto-macinata.
- È possibile aggiungere spezie per pane a tutti i nostri pani misti. La quantità dipende dai vostri gusti e dalle istruzioni del produttore.
- La lecitina pura in polvere è un emulsionante naturale che aumenta il volume di cottura, rende la mollica più tenera e morbida e prolunga la durata di conservazione.

Regolazione degli ingredienti

Se aumentate o diminuite gli ingredienti, ricordate che le proporzioni devono corrispondere alla ricetta originale. Per ottenere un risultato perfetto, è necessario osservare le seguenti regole di base per la regolazione degli ingredienti:

- Liquidi/Farina: l'impasto deve essere morbido (non troppo), leggermente appiccicoso ma non filante. Con gli impasti leggeri si ottiene una palla. Non è così per gli impasti pesanti, come il pane integrale di segale o di cereali. Controllare l'impasto 5 minuti dopo la prima lavorazione. Se è ancora troppo umido, aggiungere farina fino a raggiungere la giusta consistenza. Se l'impasto è troppo secco, aggiungere un cucchiaino d'acqua.
- Sostituzione dei liquidi: Se in una ricetta si utilizzano ingredienti che contengono liquidi (ad es. formaggio cremoso, yogurt, ecc.), la quantità di liquidi deve essere ridotta di conseguenza. Se si utilizzano le uova, sbatterle nel misurino e rabboccare con il liquido nella quantità prescritta.
- Se vivete ad alta quota (750 metri o più), l'impasto lieviterà più rapidamente. In queste zone si può ridurre il lievito da 1/4 a 1/2 cucchiaino per evitare una lievitazione eccessiva. Lo stesso vale per le zone con acqua particolarmente dolce.

Aggiunta e misurazione degli ingredienti e delle quantità

- Aggiungere sempre per primo il liquido e per ultimo il lievito. Per evitare che il lievito lieviti troppo velocemente (soprattutto quando si usa il timer), evitare il contatto tra il lievito e il liquido.
- Usare sempre le stesse unità di misura per la misurazione, cioè usare i cucchiaini in dotazione con la macchina per il pane o i cucchiaini che si usano in casa per misurare i cucchiaini e i cucchiaini.
- Per garantire la precisione, è necessario pesare i grammi.
- Per le misure in millilitri si può utilizzare il misurino in dotazione.

Le abbreviazioni nelle ricette significano:

cucchiaino	=	cucchiaino livellato (o misurino grande)
cucchiaino	=	cucchiaino livellato (o misurino piccolo)
gr	=	grammo
ml	=	millilitro
bustina	=	bustina di lievito secco contenente 7 g per 500 g di farina – equivalente a 21 g di lievito fresco

Pesi e volumi del pane

- Si noterà che i pesi del pane bianco puro sono inferiori a quelli del pane integrale. Ciò è dovuto al fatto che la farina bianca lievita di più e quindi ha dei limiti.
- Il peso effettivo del pane dipende molto dall'umidità che prevale durante la preparazione.
- Tutti i pani a prevalenza di grano raggiungono un volume maggiore e superano il bordo della teglia nella categoria di peso più alta dopo la lievitazione finale. Tuttavia, non debordano. Il rigonfiamento del pane al di sopra del bordo della teglia è quindi leggermente meno brunito del pane nella teglia.

Pane senza glutine (per i soggetti allergici)

- Per garantire che il pane sia prodotto con farina senza glutine, **non** utilizzare la funzione di ritardo, anche se il programma lo consente. Le farine senza glutine hanno bisogno di liquidi caldi o tiepidi per gonfiarsi. Il programma deve quindi essere avviato immediatamente.
- La crosta dei pani senza glutine non si rosola come quella dei pani contenenti glutine. Si consiglia di impostare il livello di doratura su scuro durante la cottura. È anche possibile mescolare un tuorlo

d'uovo con panna dolce o acida e spalmarlo sul pane con un tempo residuo del programma di **1 : 15**.

Risultati di cottura

- Il risultato della cottura dipende in particolare dalle condizioni locali (acqua dolce – alta umidità – alta quota – natura degli ingredienti, ecc.) Per questo motivo, i dettagli delle ricette sono delle linee guida che possono essere adattate. Potete trovare altre ricette nei libri di ricette o su Internet. È anche possibile utilizzare miscele di prodotti da forno.
- Se una o due ricette non vengono bene al primo colpo, non perdetevi d'animo. Cercate di scoprirne la causa e provate, ad esempio, con proporzioni diverse.
- Se dopo la cottura il pane è troppo leggero, è possibile cuocerlo di nuovo immediatamente con il programma **8 Bake**.

Informazioni sulle ricette per la macchina del pane

Le ricette sono concepite per pani di dimensioni diverse. In alcuni programmi viene fatta una distinzione tra i pesi.

ATTENZIONE:

- Adattare le ricette al rispettivo peso.
- Assicurarsi che il peso degli ingredienti non superi i 700 g o i 1000 g.

Ricette di pane classico

Pane bianco classico

Ingredienti:

Acqua o latte	300 ml
Margarina/burro	1 ½ cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Farina tipo 500	540 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma **1 BASIC**

Pane alle noci e all'uvetta

Ingredienti:

Acqua o latte	350 ml
Margarina/burro	1 ½ cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaino
Farina tipo 405	540 gr
Lievito secco	1 bustina
Uvetta	85 gr
Noci tritate	3 cucchiaino

Programma **1 BASIC**

Pane integrale

Ingredienti:

Acqua	300 ml
Margarina/burro	1 ½ cucchiaino
Uovo	1
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaino
Farina tipo 1050	360 gr
Farina di grano integrale	180 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma **5 WHOLE WHEAT**

- Se l'avvio del programma è ritardato, utilizzare un po' più di acqua al posto dell'uovo.

Pane al latticello

Ingredienti:

Latticello	300 ml
Margarina/burro	1 ½ cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaino
Farina tipo 405	540 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma **1 BASIC**

Pane alle cipolle

Ingredienti:

Acqua	250 ml
Margarina/burro	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaino
Cipolla grande tritata	1
Farina tipo 1050	540 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma **1 BASIC o 2 QUICK**

Pane ai sette cereali

Ingredienti:

Acqua	300 ml
Margarina/burro	1 ½ cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	2 ½ cucchiaino
Farina tipo 1150	240 gr
Farina integrale	240 gr
Fiocchi di 7 cereali	60 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma **5 WHOLE WHEAT**

- Se si utilizzano cereali integrali, metterli in ammollo prima.

Pane bianco contadino

Ingredienti:

Latte	300 ml
Margarina/burro	2 cucchiaino
Sale	1 ½ cucchiaino
Zucchero	1 ½ cucchiaino
Farina tipo 1050	540 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma **1 BASIC, 2 QUICK o 4 ULTRA FAST**

Pane di girasole*Ingredienti:*

Acqua	350 ml
Burro	1 cucchiaino
Farina tipo 550	540 gr
Semi di girasole	5 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Lievito secco	1 bustina

Programma 1 BASIC

- Al posto dei semi di girasole si possono usare anche i semi di zucca. Tostate i semi una volta in padella.

Pane a pasta acida*Ingredienti:*

Pasta acida secca	50 gr
Acqua	350 ml
Margarina/burro	1 ½ cucchiaino
Sale	3 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaino
Farina tipo 1150	180 gr
Farina tipo 1050	360 gr
Lievito	½ bustina

Programma 1 BASIC**Preparazione dell'impasto****Baguette francese***Ingredienti:*

Acqua	300 ml
Il miele	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Farina tipo 500	540 gr
Lievito secco	1 bustina

Programma 7 DOUGH

Dividere l'impasto in 2–4 pezzi, formare delle pagnotte lunghe e lasciarle lievitare per 30–40 minuti. Praticare dei tagli diagonali sulla parte superiore e cuocere in forno.

Pizza*Ingredienti:*

Acqua	300 ml
Sale	¾ cucchiaino
Olio d'oliva	1 cucchiaino
Farina tipo 500	450 gr
Zucchero	2 cucchiaino
Lievito secco	1 bustina

Programma 7 DOUGH

1. Stendere la pasta, metterla in una teglia rotonda e lasciarla lievitare per 10 minuti. Poi bucherellare più volte con una forchetta.
2. Spalmare la pasta con la salsa per pizza e ricoprire con i condimenti desiderati.
3. Cuocere la pizza in forno per 20 minuti.

Marmellate**Marmellata di fragole***Ingredienti:*

Fragole fresche (pulite e tagliate finemente o in purea)	500 g
Zucchero gelificante "2:1"	250 gr
Succo di limone	1 cucchiaino

Programma 10 JAM

- Per questa ricetta sono adatti anche i seguenti frutti: more, mirtilli o un misto di questi frutti.
- Se necessario, snocciolare la frutta in anticipo e tagliarla a pezzetti.
- Versare la marmellata in barattoli puliti, sigillare e mettere il barattolo sul coperchio per circa 10 minuti (in modo che il coperchio sia ben chiuso in seguito).

Marmellata di arance*Ingredienti:*

Arance	400 gr
Limoni	100 gr
Zucchero gelificante "2:1"	250 gr

Programma 10 JAM

- Sbucciare la frutta e tagliarla a cubetti o a strisce.
- Versare la marmellata in barattoli puliti, sigillare e mettere il barattolo sul coperchio per circa 10 minuti (in modo che il coperchio sia ben chiuso in seguito).

Dati tecnici

Modello:.....PC-BBA 1282
 Alimentazione:.....220–240 V~, 50 Hz
 Consumo di energia:.....550 W
 Consumo di energia in modalità standby:0,7 W
 Classe di protezione:I
 Peso netto:ca. 6,3 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento**Significato del simbolo "Eliminazione"**

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	71
Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy	72
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	72
Uruchomienie urządzenia	72
Objaśnienia dotyczące panelu sterowania	72
Wskazania na wyświetlaczu	72
Przyciski na panelu sterowania i ich funkcje	72
Tabela programów	73
Ustawianie poszczególnych programów	73
Jak działa urządzenie	73
Informacje ogólne	73
Sygnały dźwiękowe	74
Opóźnione uruchomienie programu	74
Przechowywanie programu	74
Funkcja bezpieczeństwa	74
Korzystanie z urządzenia	74
1. Wyjmowanie formy do pieczenia	74
2. Wkładanie haka do ciasta	74
3. Wsypywanie składników	74
4. Wkładanie formy do pieczenia	74
5. Funkcja składników	74
6. Uruchamianie programu	75
7. Wyrastanie ciasta	75
8. Pieczenie	75
9. Utrzymywanie w cieple	75
10. Ponowne pieczenie	75
11. Koniec sekwencji programu	75
12. Wyjąć hak do ciasta z chleba	75
Czyszczenie	75

Przechowywanie	75
Pytania dotyczące pieczenia	75
Dlaczego chleb przywiera do formy po upieczeniu?	75
Jak można zapobiec powstawaniu dziur w chlebie (spowodowanych przez haki do ciasta)?	76
Dlaczego ciasto spływa po blasze podczas wyrastania?	76
Dlaczego chleb rośnie, ale opada podczas pieczenia?	76
Kiedy można otworzyć pokrywę wypiekacza do chleba podczas procesu pieczenia?	76
Jakie znaczenie mają numery typów mąki?	76
Co to jest mąka razowa?	76
O czym należy pamiętać używając mąki żytniej?	76
Czym jest gluten w mące?	76
Jakie są rodzaje mąki i jak są one wykorzystywane?	76
W jaki sposób świeże pieczywo jest lepiej tolerowane?	76
W jakich proporcjach należy używać zaczynu?	76
Co zrobić, jeśli chleb smakuje drożdżami?	76
Dlaczego chleb z piekarnika smakuje inaczej niż chleb z wypiekacza?	76
Pytania dotyczące wypiekacza do chleba	77
Błędy w przepisach	77
Korygowanie punktów błędu	78
Uwagi dotyczące przepisów	78
Składniki	78
Dostosowywanie składników	79
Dodawanie i odmierzanie składników i ilości	79
Waga i objętość chleba	79
Chleb bezglutenowy (dla alergików)	79
Wyniki pieczenia	79
Informacje o przepisach dla wypiekacza do chleba	80
Klasyczne przepisy na chleb	80
Klasyczny biały chleb	80
Chleb rodzyinkowo-orzechowy	80
Chleb razowy	80
Chleb z maślaną	80
Chleb cebulowy	80
Chleb siedmioletni	80
Biały chleb wiejski	80
Chleb słonecznikowy	80
Chleb na zakwasie	81
Przygotowanie ciasta	81
Bagietka francuska	81
Pizza	81
Dżemy	81
Dżem truskawkowy	81
Dżem pomarańczowy	81
Dane techniczne	81
Warunki gwarancji	81
Usuwanie	82
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	82

Rozpakowanie urządzenia

- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
- Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
- Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy

- 1 Kabel sieciowy
- 2 Uchwyt na pokrywę
- 3 Pokrywa z okienkiem podglądu
- 4 Dozownik składników
- 5 Panel sterowania z wyświetlaczem
- 6 Wentylacja boczna
- 7 Forma do pieczenia
- 8 Hak do ciasta
- 9 Obudowa

Akcesoria

- 10 Kubek miarowy
- 11 Łyżka miarowa
- 12 Szpikulec do wyjmowania haka do ciasta

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

- Podczas dotykania lub wyjmowania gorących elementów należy zawsze używać rękawic kuchennych. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Nigdy nie dodawaj więcej składników niż podano w przepisie. Istnieje **ryzyko pożaru**, jeśli ciasto wyleje się z formy do pieczenia do obudowy lub na element grzejny!
- Należy upewnić się, że waga składników nie przekracza 700 g lub 1000 g.
- Nie należy przekraczać maksymalnej ilości mąki wynoszącej 590 g i suchych drożdży wynoszącej 7 g (świeże drożdże 21 g), ponieważ ciasto może się przerosnąć.
- Nigdy nie należy okładać urządzenia ręcznikiem lub innymi materiałami podczas pracy! Ciepło i opary muszą mieć możliwość ucieczki. Istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie zostanie przykryte lub wejdzie w kontakt z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony.
- Podczas pracy urządzenia należy zachować minimalną odległość 10 cm od innych obiektów.
- Urządzenie należy obsługiwać wyłącznie pod nadzorem. W przypadku pieczenia z opóźnieniem czasowym należy zawsze ustawić czas tak, aby urządzenie było nadzorowane podczas pracy.
- W komorze pieczenia nie wolno umieszczać folii metalowych ani innych materiałów. Istnieje ryzyko pożaru i zwarcia.
- Podczas pracy urządzenia nie należy go przenosić ani podnosić, lecz najpierw wyłączyć, a następnie wyciągnąć wtyczkę sieciową. Urządzenie należy zawsze przenosić obiema rękami!
- Nigdy nie wyjmuj formy do pieczenia podczas pracy urządzenia!
- Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw, nigdy do innych celów. Jeśli urządzenie nie jest używane zgodnie z przeznaczeniem lub jest obsługiwane nieprawidłowo, nie ponosimy odpowiedzialności za wynikające z tego szkody!

Uruchomienie urządzenia

1. Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie”.
2. Poczekaj, aż wszystkie części wyschną.
3. Włóż formę do pieczenia do urządzenia.

4. Lokalizacja

- Ustaw urządzenie na równej powierzchni. Upewnij się, że kabel zasilający i urządzenie nie znajdują się na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła. Kabel zasilający należy ułożyć tak, aby nie stykał się z przedmiotami o ostrych krawędziach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie mogło się ześlizgnąć. Urządzenie może przesunąć się podczas wyrabiania ciężkiego

ciasta. Jeśli powierzchnia jest gładka, umieść urządzenie na cienkiej gumowej macie.

5. Podłączenie elektryczne

- 5.1 Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazdka należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.
- 5.2 Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.

Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **!** dla programu i **3:30** dla czasu. Urządzenie jest gotowe do użycia.

6. Na elemencie grzejnym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, włącz urządzenie na około 15 minut z włożoną pustą formą do pieczenia (bez haka do ciasta). W tym celu należy użyć programu **8 Bake**.

- Niewielki dym i nieprzyjemne zapachy są normalne podczas tego procesu. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.

7. Odłącz wtyczkę sieciową od gniazdka.

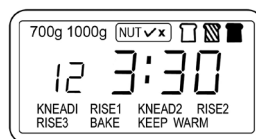
8. ⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzenia!

Poczekaj, aż forma do pieczenia ostygnie, a następnie wytrzyj ją ponownie wilgotną ściereczką.

9. Następnie można rozpocząć pieczenie.

Objaśnienia dotyczące panelu sterowania

Wskazania na wyświetlaczu



Niektóre symbole są wyświetlane tylko wtedy, gdy można wybrać daną funkcję. Są one oznaczone gwiazdką (*) w poniższej tabeli.

(⇒ Tabela programów)

Symbol	Znaczenie
700g 1000g	* Wskazuje wybraną wagę ciasta
NUT ✓ x	* Wskazuje, czy wybrano funkcję składników ✓ = Tak / x = Nie
☐ ☒ ☓	* Wskazuje wybrany stopień przyrumienienia chleba (jasny, średni, ciemny)
12	Wskazuje wybrany program (Program 12 w przykładzie)
3:30	Wskazuje pozostały czas (3 godziny i 30 minut w przykładzie)
:	Świeci się = tryb gotowości Miga = program w toku
Kroki programu są wyświetlane w następujący sposób:	
KNEAD	Ugniatanie 1 do 2
RISE	Wyrastanie 1 do 3
BAKE	Pieczenie
KEEP WARM	Utrzymywanie ciepła

Przyciski na panelu sterowania i ich funkcje

Przycisk	Funkcja
MENU	Naciśnij ten przycisk, aby wybrać jeden z 13 programów.

Przycisk	Funkcja
 GRAM	Wybór ilości ciasta (700 g lub 1000 g)
 NUT/OK	Różne programy oferują opcję automatycznego dodawania składników. Funkcję wybiera się za pomocą tego przycisku.
 PAUSE	- Naciśnij ten przycisk, aby na chwilę wstrzymać program. - Naciśnij przycisk ponownie, aby kontynuować program w tym samym punkcie.
 TIME	- Ustawianie czasu opóźnionego startu. - Ustawianie czasu dla programu HOME MADE (co 10 minut).

Przycisk	Funkcja
 COLOR	Ustawianie stopnia przyrumienienia (jasny / średni / ciemny). Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni symbol.
 START/STOP	- Uruchomić wybrany program za pomocą tego przycisku. - Naciśnij ten przycisk przez około 2 sekundy, aby anulować program.
 CYCLE	- Wskazuje tryb pracy, w którym aktualnie znajduje się urządzenie. - Aby ustawić program HOME MADE.

- Więcej informacji na temat poszczególnych programów można znaleźć w tabeli programów.

Tabela programów

Program	Czas trwania	Opis	Ilość ciasta maks.	Funkcja składników	Ustawienie stopnia przyrumienienia	Opóźniony start
1 BASIC	3:30	Standardowy program dla chleba białego i mieszanego.	700 g/1000 g	Tak	Tak	Tak
2 QUICK	2:50	Funkcja szybkiego pieczenia: Chleb jest zazwyczaj mniejszy.	Brak wyboru	Tak	Tak	Tak
3 FRENCH	4:20	Do pieczywa w stylu francuskim (z chrupiącą skórką i miękkim ciastem).	700 g/1000 g	Tak	Tak	Tak
4 ULTRA FAST	2:20	Funkcja krótkiego pieczenia: Chleb jest mniejszy i ma grubsza powierzchnię.	Brak wyboru	Nie	Tak	Tak
5 WHOLE WHEAT	4:10	Do pieczenia chleba razowego.	700 g/1000 g	Tak	Tak	Tak
6 CAKE	3:00	Program pieczenia ciasta.	Brak wyboru	Nie	Tak	Tak
7 DOUGH	1:30	Ciasto jest tylko wyrabiane i musi wyrosnąć. Odpowiedni do wyrabiania ciasta na bułki lub pizzę.	Brak wyboru	Nie	Nie	Tak
8 BAKE	1:10	Tylko piec.	Brak wyboru	Nie	Nie	Tak
9 SANDWICH	3:30	Program pieczenia chleba kanapkowego.	Brak wyboru	Tak	Tak	Tak
10 JAM	1:20	Do przyrządzania dżemu i marmolady.	Brak wyboru	Nie	Nie	Nie
11 MIX STIR	0:20	Program ugniatania	Brak wyboru	Nie	Nie	Tak
12 GLUTEN FREE	3:05	Specjalny program do ciasta bezglutenowego.	700 g/1000 g	Nie	Tak	Tak
13 HOME MADE	0:36	Programy mogą być programowane przez użytkownika.	Brak wyboru	Tak	Tak	Tak

Ustawianie poszczególnych programów

Sekcje programów „Ugniatanie”, „Wyrastanie”, „Pieczenie” i „Utrzymywanie w cieple” można ustawić indywidualnie w następujący sposób.

Sekcja programu	Wskazanie na wyświetlaczu	Regulowany czas
Ugniatanie 1	KNEADI	6–14 minut
Ugniatanie 2	KNEAD2	5–20 minut
Wyrastanie 1	RISE1	20–60 minut
Wyrastanie 2	RISE2	5–40 minut
Wyrastanie 3	RISE3	0–60 minut
Pieczenie	BAKE	0–90 minut
Utrzymywanie ciepła	KEEP WARM	0–60 minut

1. Użyj przycisku , aby wybrać program 13 HOME MADE.

- Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu zacznie migać KNEADI.
- Ustaw czas, naciskając przycisk .
 - Aby szybciej ustawić minuty, naciśnij i przytrzymaj przycisk.
- Aby zapisać ustawienie, ponownie naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu będzie teraz migać RISE1.
 - Powtórz te kroki, aby ustawić kolejne sekcje programu.
- Po ustawieniu wszystkich etapów programu, uruchom program, naciskając przycisk .

Jak działa urządzenie

Informacje ogólne

- Wypiekacz do chleba oferuje 12 stałych programów i indywidualnie regulowany program z różnymi opcjami ustawień. Dostępny jest również program pieczenia, który umożliwia pieczenie chleba bezglutenowego dla alergików.

- Wypiekacza do chleba można używać do pieczenia z przesunięciem czasowym.

Urządzenie działa w pełni automatycznie i jest niezwykle przyjazne dla użytkownika. Poniżej znajdują się harmonogramy programów i przepisy na

- różnych rodzajów chleba,
- ciasta, które można wykorzystać do innych celów,
- dżemów, które wypiekacz do chleba może przygotować.

Sygnały dźwiękowe

Urządzenie generuje różne sygnały dźwiękowe:

1 długi sygnał dźwiękowy	- Gdy urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej - Po ręcznym anulowaniu programu - Po zakończeniu fazy nagrzewania
1 krótki sygnał dźwiękowy	Potwierdzenie naciśnięcia przycisku
5 następujących po sobie sygnałów dźwiękowych	- Na wyświetlaczu pojawi się EE1. Temperatura urządzenia jest zbyt wysoka, aby rozpocząć nowy program. - Na wyświetlaczu pojawi się EE2. Temperatura urządzenia jest zbyt niska, aby rozpocząć nowy program. - Na wyświetlaczu pojawi się Err. Wystąpił błąd elektroniczny.
10 następujących po sobie sygnałów dźwiękowych	Program został zakończony.

Opóźnione uruchomienie programu

Prawie wszystkie programy można uruchamiać z opóźnieniem. Należy jednak pamiętać o następujących kwestiach:

- Maksymalne ustawienie czasu wynosi 13 godzin.
- Nie używaj opóźnienia czasowego w przypadku przepisów zawierających świeże składniki, takie jak mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.
- Opóźnienie czasowe nie jest odpowiednie dla chleba bezglutennego przygotowywanego w ciepłej lub gorącej wodzie.
- Należy zawsze pozostawać w pobliżu. Mogą wystąpić usterki, które spowodują konieczność anulowania programu.

Przykład:

1. Wybierz program **6 CAKE** za pomocą przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się **3:00**.
2. Naciśnij przycisk , aby ustawić opóźnienie czasowe.
 - Program rozpocznie się po upływie ustawionego czasu.
3. Uruchom program pieczenia za pomocą przycisku .
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby zakończyć program.

Przechowywanie programu

W przypadku awarii zasilania urządzenie automatycznie wznawia program po ponownym włączeniu zasilania w ciągu kilku minut. W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu należy ponownie uruchomić wypiekacz do chleba. Jest to praktyczne tylko wtedy, gdy ciasto było jeszcze w fazie wyrabiania, gdy program został przerwany. Jeśli chleb był już upieczony, należy rozpocząć program od nowa!

Funkcja bezpieczeństwa

Po zakończeniu programu pieczenia urządzenie musi ostygnąć przed rozpoczęciem nowego programu pieczenia lub wyrabiania ciasta (wyjątek: programy **8 BAKE** i **10 JAM**).

Urządzenie ostrzega 5 sygnałami dźwiękowymi i wyświetla komunikat **EE1** na wyświetlaczu, jeśli temperatura wewnątrz urządzenia jest nadal zbyt wysoka.

1. Odłącz wtyczkę zasilania od gniazdka.
2. Wyjmij formę do pieczenia za pomocą rękawic kuchennych.
3. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Czas ten zależy od poprzedniego użycia.

Korzystanie z urządzenia

⚠ UWAGA: Niebezpieczeństwo pożaru!

- Należy przestrzegać ilości składników podanych w przepisach. Nigdy nie dodawaj więcej składników niż podano w przepisie.
- Należy upewnić się, że waga składników nie przekracza 700 g lub 1000 g.
- Nigdy nie dodawaj składników do formy do pieczenia na początku procesu pieczenia, jeśli nadal znajduje się ona w urządzeniu.

- Aby zapobiec zapadnięciu się ciasta, pokrywa musi być zawsze zamknięta podczas wyrastania i pieczenia.
- Program można zatrzymać za pomocą przycisku . Naciśnij przycisk ponownie, aby kontynuować program.
- Aby zakończyć program, naciśnij i przytrzymaj przycisk . Długi sygnał dźwiękowy potwierdzi zakończenie programu.

1. Wyjmowanie formy do pieczenia

Otwórz pokrywę. Obróć formę do pieczenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie odblokowana. Wyciągnij formę do pieczenia za uchwyt. Umieść ją na równej powierzchni roboczej.

2. Wkładanie haka do ciasta

- 2.1 Nasmaruj hak do ciasta. Ułatwi to wyjęcie haka do ciasta z gotowego chleba.
- 2.2 Umieść półokrągły otwór haka do ciasta nad wałkiem napędowym w formie do pieczenia. Hak do ciasta musi przylegać do dna formy do pieczenia.

3. Wsypanie składników

Upewnij się, że składniki są dodawane do formy do pieczenia w kolejności określonej w przepisie.

4. Wkładanie formy do pieczenia

Umieść formę do pieczenia ze składnikami na podstawie wewnętrznej części urządzenia. Obróć formę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu. Następnie zamknij pokrywę wypiekacza do chleba.

5. Funkcja składników

W zależności od przepisu, różne składniki powinny być dodawane wyłącznie podczas procesu wyrabiania.

Wypiekacz do chleba ma w tym celu specjalną funkcję. Z tyłu urządzenia znajduje się dozownik składników. Jest on napełniany przed rozpoczęciem programu i otwiera się automatycznie, aby dodać składniki do ciasta.

- 5.1 Naciśnij zatrask na uchwycie dozownika składników.
- 5.2 Wyciągnij dozownik składników i dodaj składniki.

- 5.3 Wciśnij dozownik składników z powrotem, tak aby był zabezpieczony blokadą.
- 5.4 Wybierz funkcję składników za pomocą przycisku  i uruchom program pieczenia.
- Nie wszystkie programy obsługują funkcję składników.

6. Uruchamianie programu

- 6.1 Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka.
- 6.2 Wybierz żądany program za pomocą przycisku .
- 6.3 Wybierz żadaną wagę chleba za pomocą przycisku .
- 6.4 Wybierz lekkie, średnie lub ciemne przyrumienienie skórki chleba za pomocą przycisku .
- 6.5 Czas można ustawić za pomocą przycisku .
- 6.6 Jeśli do dozownika składników dodano składniki, użyj przycisku , aby wybrać funkcję składników.
- 6.7 Naciśnij przycisk . Migający dwukropek oznacza rozpoczęcie programu.

7. Wyrastanie ciasta

Po ostatnim procesie wyrabiania wypiekacz do chleba wytwarza optymalną temperaturę do wyrośnięcia ciasta. Urządzenie nagrzewa się do temperatury 25 °C–30 °C, jeśli temperatura w pomieszczeniu jest niższa.

8. Pieczenie

Wypiekacz do chleba automatycznie reguluje temperaturę pieczenia. Jeśli po zakończeniu programu pieczenia chleb jest nadal zbyt jasny, można go ponownie upiec w programie **8 Bake**.

9. Utrzymywanie w cieple

(Z wyjątkiem programów 7 DOUGH, 10 JAM i 11 MIX STIR)

Po zakończeniu procesu pieczenia rozlegnie się kilkukrotny sygnał dźwiękowy wskazujący, że chleb można wyjąć. Jednocześnie rozpoczyna się godzinna faza podgrzewania. Na wyświetlaczu obok numeru programu pojawi się . Dwukropek : miga. Po upływie godziny rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Faza utrzymywania ciepła została zakończona. Na wyświetlaczu pojawi się ekran startowy. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.

10. Ponowne pieczenie

- 10.1 Jeśli urządzenie nadal znajduje się w fazie „utrzymywania ciepła”, naciśnij przycisk , aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- 10.2 Uruchom program **8 Bake**.
- 10.3 Po osiągnięciu żadanego stopnia przyrumienienia, zakończyć program, naciśkając przycisk .
- 10.4 Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

11. Koniec sekwencji programu

Przygotuj stelaż i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Po zakończeniu programu wyjmij formę do pieczenia za pomocą rękawic kuchennych. Odwróć formę do pieczenia i, jeśli chleb nie spadnie od razu na ruszt, kilkakrotnie przesun hak do ciasta w przód i w tył od dołu, aż chleb wypadnie.

UWAGA:

Nie uderzaj formę do pieczenia o stół lub krawędź. Forma do pieczenia może ulec deformacji.

12. Wyjąć hak do ciasta z chleba

Jeśli hak do ciasta utknie w chlebie, użyj szpikulca do haków w następujący sposób.

Włóż go do półokrągłego otworu haka do ciasta na spodzie chleba, gdy jest on jeszcze ciepły. Przechylić szpikuliec z haczykiem do dolnej krawędzi haka do ciasta, najlepiej w miejscu, w którym znajduje się skrzydełko haka do ciasta. Następnie ostrożnie pociągnij hak do ciasta z haczykowatym szpikulcem do góry. Można zobaczyć, gdzie w chlebie znajduje się skrzydełko haka do ciasta. Można tam lekko naciąć chleb, a następnie wyciągnąć hak do ciasta.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani formy do pieczenia w wodzie w celu wyczyszczenia. Nie napełniać komory pieczenia wodą. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

UWAGA:

- Nie używaj drucianej szczotki ani innych przedmiotów ściernych.
 - Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
1. Usuń wszystkie składniki i okruszki z pokrywy, obudowy i komory pieczenia za pomocą wilgotnej ściereczki.
 2. Przetrzyj zewnętrzną część formy do pieczenia wilgotną ściereczką. Wnętrze formy można wypłukać wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
 - Forma do pieczenia jest pokryta powłoką nieprzywierającą. Z upływem czasu kolor powłoki ulega zmianie, ale nie ma to wpływu na jej działanie.
 3. Zarówno hak do ciasta, jak i wałek napędowy należy czyścić natychmiast po użyciu. Jeśli hak do ciasta pozostanie w formie, trudno będzie go później wyjąć. W takim przypadku należy wlać do pojemnika ciepłą wodę na około 30 minut. Następnie można wyjąć hak do ciasta.
 4. Wytrzyj wszystkie części do sucha szmatką.

Przechowywanie

- Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że całkowicie ostygło, zostało wyczyszczone i wysuszone. Urządzenie należy przechowywać z zamkniętą pokrywą.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Pytania dotyczące pieczenia

Dlaczego chleb przywiera do formy po upieczeniu?

Pozostaw chleb do ostygnięcia w formie do pieczenia na około 10 minut. Odwróć formę do pieczenia i lekko poruszaj napędem ugniatającym (wałkiem) w przód i w tył. Przed ponownym użyciem należy lekko nasmarować hak do ciasta.

Jak można zapobiec powstawaniu dziur w chlebie (spowodowanych przez haki do ciasta)?

Przed ostatnim wyrastaniem ciasta można wyjąć hak do ciasta posypany mąką palcami. (W zależności od programu, wyświetlacz powinien nadal pokazywać całkowity czas pracy wynoszący około 1:30 godziny). Jeśli nie chcesz tego robić, użyj szpikulca po zakończeniu pieczenia. Zachowując ostrożność, można uniknąć większej dziury.

Dlaczego ciasto spływa po blasze podczas wyrastania?

Dzieje się tak zwłaszcza w przypadku użycia mąki pszennej, która lepiej wyrasta ze względu na wyższą zawartość glutenu.

Rozwiązanie:

- Zmniejsz ilość mąki i wyrównaj pozostałe składniki. Gotowy chleb nadal będzie miał dużą objętość.
- Dodaj 1 łyżkę stołową podgrzanej, płynnej margaryny do mąki.

Dlaczego chleb rośnie, ale opada podczas pieczenia?

- Jeśli w środku chleba tworzy się wgłębienie w kształcie litery „V”, w mące brakuje glutenu, co jest spowodowane tym, że ziarno zawiera zbyt mało białka (występuje w deszczowe lata) lub mąka jest zbyt wilgotna

Rozwiązanie:

Dodaj 1 łyżkę stołową glutenu pszennego do ciasta chlebowego na każde 500 g mąki.

- Jeśli chleb zapadnie się w środku w kształcie lejka, może to być spowodowane tym, że
 - temperatura wody była zbyt wysoka,
 - użyto zbyt dużej ilości wody,
 - w mące brakuje glutenu,
 - przeciągi spowodowane otwarciem pokrywy podczas pieczenia.

Kiedy można otworzyć pokrywę wypiekacza do chleba podczas procesu pieczenia?

Zasadniczo jest to zawsze możliwe, gdy trwa proces wyrabiania ciasta. W tym czasie można w razie potrzeby dodać niewielkie ilości mąki lub płynu.

Jeśli chcesz, aby chleb miał określony wygląd po upieczeniu, wykonaj następujące czynności:

- Przed końcowym wyrastaniem (Na wyświetlaczu, w zależności od programu, czas musi wynosić jeszcze ok. 1:30 godz.), ostrożnie i na krótko otwórz pokrywę i naciąć formującą się skórkę chleba ostrym, rozgrzanym nożem, na przykład lub posypać ziarnami na wierzchu, lub pokryć skórkę chleba mieszanką skrobi z wodą, aby błyszczała po upieczeniu. Wypiekacz do chleba można otworzyć po raz ostatni w określonym czasie, w przeciwnym razie chleb się zapadnie.

Jakie znaczenie mają numery typów mąki?

Im niższy numer typu, tym mąka zawiera mniej błonnika i jest lżejsza.

Co to jest mąka razowa?

Mąka razowa może być wytwarzana ze wszystkich rodzajów zbóż, w tym pszenicy. Termin „razowa” oznacza, że mąka jest mielona z całego ziarna i ma odpowiednio wyższą zawartość błonnika. Mąka pszenna razowa ma zatem nieco ciemniejszy kolor. Jednak chleb razowy niekoniecznie oznacza ciemny chleb, jak się zwykle zakłada.

O czym należy pamiętać używając mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu, w związku z czym wypiekany z niej chleb prawie nie rośnie. Dlatego też „CHLEB ŻYJNI PEŁNOZIAR-NISTY” musi być wypiekany na zakwasie, aby zapewnić kompatybilność.

Ciasto wyrośnie tylko wtedy, gdy co najmniej ¼ określonej ilości mąki żytniej, która nie zawiera glutenu, zostanie zastąpiona mąką typu 550.

Czym jest gluten w mące?

Im wyższy numer typu, tym mniej glutenu zawiera mąka i tym mniej wyrośnie ciasto. Mąka o numerze typu 550 zawiera największą ilość glutenu.

Jakie są rodzaje mąki i jak są one wykorzystywane?

- Mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana jest szczególnie odpowiednia dla osób z alergią na gluten lub cierpiących na „sprue” lub „celiakę”.
- Mąka orkiszowa jest wolna od chemikaliów, ponieważ orkisz, który rośnie na bardzo ubogich glebach, nie wchłania nawozów. Mąka orkiszowa jest zatem szczególnie odpowiednia dla alergików. Można stosować wszystkie przepisy wykorzystujące mąkę typu 405, 550 lub 1050, zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.
- Mąka jaglana jest szczególnie odpowiednia dla osób z wieloma alergiami. Wszystkie przepisy wykorzystujące mąkę typu 405, 550 lub 1050 mogą być stosowane zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.
- Mąka z pszenicy durum (DURUM) jest szczególnie odpowiednia do wypieku bagietek ze względu na swoją konsystencję i może być zastąpiona semoliną z pszenicy durum.

W jaki sposób świeże pieczywo jest lepiej tolerowane?

Świeży chleb jest lepiej tolerowany, jeśli do mąki doda się jeden rozgnieciony ugotowany ziemniak i zagniecie go.

W jakich proporcjach należy używać zaczynu?

Zarówno w przypadku drożdży, jak i zakwasu, które można kupić w różnych ilościach, należy postępować zgodnie z instrukcjami producenta na opakowaniu i ustawić ilość w stosunku do ilości użytej mąki.

Co zrobić, jeśli chleb smakuje drożdżami?

- Zmniejszyć ilość cukru, jeśli został użyty. Chleb będzie jednak wtedy miał nieco jaśniejszy kolor.
- Dodaj zwykły ocet brandy do wody. Dla małego bochenka = 1 ½ łyżki stołowej, dla dużego bochenka 2 łyżki stołowe.
- Zastąp wodę maślanką lub kefirem, co jest możliwe w przypadku wszystkich przepisów i zalecane ze względu na świeżość chleba.

Dlaczego chleb z piekarnika smakuje inaczej niż chleb z wypiekacza?

Wynika to z różnicy w wilgotności: w piekarniku chleb jest pieczony znacznie bardziej sucho ze względu na większą przestrzeń do pieczenia. Chleb z wypiekacza do chleba jest bardziej wilgotny.

Pytania dotyczące wypiekacza do chleba

Błąd	Przyczyna	Środek zaradczy
Z komory pieczenia lub otworów wentylacyjnych wydobywa się dym.	Składniki przywierają do komory pieczenia lub zewnętrznej części formy.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, poczekaj, aż urządzenie ostygnie, wyjmij formę i wyczyść zewnętrzną część formy i komory pieczenia.
Chleb częściowo się zapadł i jest wilgotny od spodu.	Chleb pozostawał w formie zbyt długo po upieczeniu i utrzymaniu ciepła.	Wyjąć chleb z formy nie później niż po zakończeniu funkcji utrzymywania ciepła.
Chleb jest trudny do wyjęcia z formy.	Spód chleba przywiera do haka do ciasta.	Przed pieczeniem należy lekko nasmarować hak do ciasta. Po upieczeniu pozostawić chleb w formie do ostygnięcia.
		Wyczyść hak do ciasta i wałek po każdym procesie pieczenia. W razie potrzeby wlej do formy ciepłą wodę na 30 minut. Następnie hak do ciasta można łatwo wyjąć i wyczyścić.
Składniki nie są wymieszane lub chleb nie piecze się prawidłowo.	Nieprawidłowe ustawienie programu	Sprawdź ponownie wybrane menu i inne ustawienia.
	Program został zakończony przedwcześnie przez naciśnięcie przycisku  .	Przestań używać składników i zacznij od nowa.
	Pokrywa została kilkakrotnie otwarta podczas pracy urządzenia.	Pokrywę należy otwierać tylko wtedy, gdy czas pokazywany na wyświetlaczu jest dłuższy niż 1:30. Upewnij się, że pokrywa została prawidłowo zamknięta po otwarciu.
	Długotrwała awaria zasilania podczas pracy	Przestań używać składników i zacznij od nowa.
	Obrót haka do wyrabiania ciasta jest zablokowany.	Sprawdź, czy hak do ciasta nie jest zablokowany przez ziarna itp. Wyjmij formę do pieczenia i sprawdź, czy sterownik się obraca. Jeśli tak nie jest, odeślij urządzenie do serwisu.
Urządzenie nie uruchamia się. Rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawi się „EE1”.	Urządzenie jest nadal zbyt gorące od poprzedniego procesu pieczenia.	Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Wyjmij formę do pieczenia. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Następnie można ponownie uruchomić urządzenie.
Nie można uruchomić urządzenia. Usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu pojawi się „EE2”.	Temperatura urządzenia jest zbyt niska.	Odczekaj ok. 20–30 minut, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową.
Nie można uruchomić urządzenia. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Err”.	Wystąpiła usterka elektroniczna.	Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Skontaktuj się z naszym centrum serwisowym lub specjalistą.
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdź gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową.
		Sprawdź bezpiecznik domowy.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą.

Błędy w przepisach

Błąd	Przyczyna	Środek zaradczy
Chleb za bardzo wyrasta.	Za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli lub kilka z tych przyczyn	a/b
Chleb nie wyrasta lub wyrasta zbyt słabo.	Brak lub zbyt mała ilość drożdży	a/b
	Stare lub przeterminowane drożdże	e
	Zbyt gorący płyn	c
	Drożdże weszły w kontakt z płynem	d
	Niewłaściwa lub stara mąka	e
	Za dużo lub za mało płynu	a/b/g
	Zbyt mała ilość cukru	a/b

Błąd	Przyczyna	Środek zaradczy
Ciasto za bardzo wyrasta i spływa na formę do pieczenia.	Bardzo miękka woda powoduje silniejszą fermentację drożdży	f/k
	Zbyt dużo mleka wpływa na fermentację drożdży	c
Chleb się zapadł.	Chleb ma większą objętość niż kształt, przez co się zapada	a/f
	Zbyt wczesna lub zbyt szybka fermentacja drożdży spowodowana zbyt ciepłą wodą, ciepłą komorą pieczenia, wysoką wilgotnością. Ciepłe pływy powodują, że ciasto rośnie zbyt szybko, a następnie opada przed pieczeniem.	c/h/i
	Zbyt mała ilość glutenu w mące	l
	Za dużo płynu	g/h
Ciężka, grudkowata struktura	Za dużo mąki lub za mało płynu	a/b/g
	Za mało drożdży lub cukru	a/b
	Za dużo owoców, mąki pełnoziarnistej lub innych składników	b
	Stara lub złej jakości mąka	e
Chleb nie jest upieczony w środku.	Za dużo lub za mało płynu	a/b/g
	Wysoka wilgotność	h
	Przepisy z wilgotnymi składnikami, takimi jak jogurt	g
Otwarta, szorstka lub dziurawa struktura	Za dużo wody	g
	Brak soli	b
	Wysoka wilgotność, zbyt ciepła woda	h/i
	Zbyt gorący płyn	c
Nieprzypieczona powierzchnia przypominająca grzyba	Objętość chleba większa niż forma	a/f
	Za dużo mąki, szczególnie w przypadku białego chleba	f
	Za dużo drożdży lub za mało soli	a/b
	Za dużo cukru	a/b
	Słodkie składniki oprócz cukru	b
Kromki chleba są nierówne lub nierówne w środku.	Chleb nie ostygł wystarczająco (wydostała się para)	j
Pozostałości mąki na skórce chleba	Mąka nie jest odpowiednio wmieszana w boki podczas wyrabiania ciasta	l/m

Korygowanie punktów błęd

- Prawidłowo odmierzyć składniki.
- Dostosuj odpowiednio ilość składników i sprawdź, czy nie zapomniano o jakimś składniku.
- Użyj innego płynu lub pozwól mu ostygnąć do temperatury pokojowej.
- Dodaj składniki w kolejności podanej w przepisie. Zrób mały otwór w środku i dodaj pokruszone drożdże lub suche drożdże. Unikaj bezpośredniego kontaktu drożdży z płynem.
- Używaj wyłącznie świeżych i prawidłowo przechowywanych składników.
- Zmniejsz całkowitą ilość składników, nigdy nie używaj więcej niż podana ilość mąki. W razie potrzeby zmniejsz ilość wszystkich składników o $\frac{1}{3}$.
- Popraw ilość płynu. Jeśli używane są wilgotne składniki, należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynu.
- Przy bardzo wilgotnej pogodzie należy użyć 1–2 łyżek stołowych mniej.
- Nie używaj funkcji opóźnienia czasowego w ciepłe dni. Należy używać zimnych płynów.
- Wyjąć chleb z formy natychmiast po upieczeniu i pozostawić do ostygnięcia na kratce przez co najmniej 15 minut przed pokrojeniem.

- Zmniejszyć ilość drożdży lub, jeśli to konieczne, całkowitą ilość składników o $\frac{1}{4}$ podanych ilości.
- Dodać do ciasta 1 łyżkę glutenu pszennego.
- Nigdy nie natłuszczać formy!

Uwagi dotyczące przepisów

Składniki

Ponieważ każdy składnik odgrywa określoną rolę w sukcesie chleba, odmierzenie jest równie ważne jak dodawanie składników we właściwej kolejności.

- Najważniejsze składniki, takie jak płyn, mąka, sól, cukier i drożdże (można używać zarówno suchych, jak i świeżych drożdży) wpływają na udany rezultat podczas przygotowywania ciasta i chleba. Dlatego zawsze używaj odpowiednich ilości w odpowiednich proporcjach.
- Jeśli ciasto ma być przygotowane natychmiast, należy użyć letnich składników. Jeśli chcesz rozpocząć program z opóźnieniem, składniki powinny być zimne, aby drożdże nie fermentowały zbyt wcześnie.
- Margaryna, masło i mleko wpływają jedynie na smak chleba.
- Cukier można zmniejszyć o 20 %, aby skórka była lżejsza i cieńsza bez wpływu na pozostałe rezultaty pieczenia. Jeśli wolisz bardziej miękką i lżejszą skórkę, możesz zastąpić cukier miodem.

- Gluten, który jest wytwarzany w mące podczas wyrabiania, zapewnia strukturę chleba. Idealna mieszanka mąk składa się w 40 % z mąki pełnoziarnistej i w 60 % z mąki białej.
- Jeśli chcesz dodać ziarna razowe, namocz je wcześniej przez noc. Zmniejsz odpowiednio ilość mąki i płynu (do $\frac{1}{5}$ mniej).
- Zakwas jest niezbędny przy użyciu mąki żytniej. Zawiera on bakterie kwasu mlekowego i octowego, które sprawiają, że chleb jest puszysty i delikatnie zakwaszony. Można go zrobić samemu, ale zajmuje to trochę czasu. Dlatego w poniższych przepisach używamy skoncentrowanego zakwasu w proszku, który można kupić w opakowaniach po 15 g (na 1 kg mąki). Należy przestrzegać instrukcji zawartych w przepisach ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ lub 1 szaszetka). Mniejsze ilości spowodują kruszenie się chleba.
- W przypadku użycia zakwasu w proszku o innym stężeniu (szaszetka 100 g na 1 kg mąki), należy zmniejszyć ilość mąki o ok. 80 g lub dostosować ją zgodnie z przepisem.
- Można również użyć płynnego zakwasu, który można kupić w szaszetkach. Należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu dotyczącymi ilości. Wlej płynny zakwas do dzbanka z miarką i uzupełnij ilością płynu określoną w przepisie.
- Zakwas pszenny, który można również kupić w postaci suszonej, poprawia teksturę, świeżość i smak ciasta. Jest łagodniejszy niż zakwas żytni.
- Chleb na zakwasie należy piec w programie BASIC lub WHOLE WHEAT, aby mógł prawidłowo wyrosnąć i upiec się. Ferment piekarniczy zastępuje zakwas i jest wyłącznie kwestią gustu. Można z nim bardzo dobrze piec w wypiekaczu do chleba.
- Dodaj otręby pszenne do ciasta, jeśli chcesz uzyskać szczególnie bogaty w błonnik i puszysty chleb. Użyj 1 łyżki stołowej na 500 g mąki i zwiększ ilość płynu o $\frac{1}{2}$ łyżki stołowej.
- Gluten pszenny jest naturalnym pomocnikiem wytwarzanym z białka zbożowego. Sprawia, że chleb jest luźniejszy, ma większą objętość, rzadziej się zapada i jest łatwiejszy do strawienia. Efekt ten jest szczególnie zauważalny w przypadku wypieków pełnoziarnistych i wypieków z mąki samodzielnie mielonej.
- Przyprawę do chleba można dodawać do wszystkich naszych chlebów mieszanych. Ilość zależy od gustu i instrukcji producenta.
- Czysta lecytyna w proszku to naturalny emulgator, który zwiększa objętość wypieku, sprawia, że miękisz jest delikatniejszy i bardziej miękki, a także przedłuża okres przydatności do spożycia.

Dostosowywanie składników

W przypadku zwiększania lub zmniejszania ilości składników należy pamiętać, że proporcje muszą być zgodne z oryginalnym przepisem. Aby osiągnąć doskonały rezultat, należy przestrzegać następujących podstawowych zasad dostosowywania składników:

- **Płyny / Mąka:** Ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), lekko lepkie, ale nie żylaste. W przypadku lekkich ciast powstaje kulka. Inaczej jest w przypadku ciężkich ciast, takich jak chleb żytni razowy lub chleb zbożowy. Sprawdź ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeśli nadal jest zbyt wilgotne, dodaj mąkę, aż ciasto uzyska odpowiednią konsystencję. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodaj łyżkę wody.
- **Zastępowanie płynów:** Jeśli w przepisie używane są składniki zawierające płyny (np. serek śmietankowy, jogurt itp.), należy odpowiednio zmniejszyć ilość płynu. Jeśli używasz jajek, wbij je do zlewki z miarką i uzupełnij płynem do zalecanej ilości.
- Jeśli mieszkasz na dużej wysokości (750 metrów lub więcej), ciasto wyrośnie szybciej. W takich miejscach można zmniejszyć ilość drożdży o $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ łyżeczki, aby zapobiec nadmiernemu wyrastaniu. To samo dotyczy obszarów o szczególnie miękkiej wodzie.

Dodawanie i odmierzanie składników i ilości

- Zawsze dodawaj płyn jako pierwszy, a drożdże jako ostatnie. Aby zapobiec zbyt szybkiemu wyrastaniu drożdży (zwłaszcza podczas korzystania z minutnika), należy unikać kontaktu drożdży z płynem.
- Podczas odmierzania należy zawsze używać tych samych jednostek miary, tj. łyżek miarowych dołączonych do wypiekacza do chleba lub łyżek używanych w gospodarstwie domowym do odmierzania łyżek stołowych i łyżeczek do herbaty.
- Aby zapewnić dokładność, należy odmierzać gramy.
- Do odmierzania mililitrów można użyć dołączonej miarki.

Skróty w przepisach oznaczają:

łyżka stołowa = wypoziomowana łyżka stołowa (lub duża łyżka miarowa)

łyżeczka do herbaty = wypoziomowana łyżeczka do herbaty (lub mała łyżeczka miarowa)

g = gram

ml = mililitr

paczka = paczka suchych drożdży zawierająca 7 g na 500 g mąki – odpowiednik 21 g świeżych drożdży.

Waga i objętość chleba

- Można zauważyć, że waga czystego białego chleba jest niższa niż chleba razowego. Wynika to z faktu, że biała mąka rośnie bardziej i dlatego ma swoje ograniczenia.
- Rzeczywista waga chleba zależy w dużej mierze od wilgotności, która panuje podczas jego przygotowywania.
- Wszystkie chleby z przewagą pszenicy osiągają większą objętość i przekraczają krawędź formy do pieczenia w najwyższej kategorii wagowej po końcowym wyrośnięciu. Jednak nie przelewają się. Wybrzuszenie chleba powyżej krawędzi formy do pieczenia jest zatem nieco mniej przyrumienione niż chleb w formie do pieczenia.

Chleb bezglutenowy (dla alergików)

- Aby mieć pewność, że chleb został upieczony z mąki bezglutenowej, **nie** należy używać funkcji opóźnienia czasowego, nawet jeśli jest to możliwe w programie. Mąki bezglutenowe wymagają ciepłego lub gorącego płynu do spęcznienia. Program należy zatem uruchomić natychmiast.
- Skórka pieczywa bezglutenowego nie przyrumienia się tak mocno, jak w przypadku pieczywa zawierającego gluten. Zalecamy ustawienie poziomu przyrumienienia na ciemny podczas pieczenia. Można również wymieszać żółtko ze słodką lub kwaśną śmietaną i posmarować nim chleb, ustawiając czas pozostały do zakończenia programu na **1 : 15**.

Wyniki pieczenia

- Wyniki pieczenia zależą w szczególności od lokalnych warunków (mięka woda – wysoka wilgotność – duża wysokość nad poziomem morza – rodzaj składników itp.) Z tego powodu szczegóły przepisu są wskazówkami, które mogą wymagać dostosowania. Więcej przepisów można znaleźć w książkach kucharskich lub w Internecie. Można również użyć mieszanek do pieczenia.
- Jeśli jeden lub dwa przepisy nie wyjdą za pierwszym razem, nie trać ducha. Spróbuj znaleźć przyczynę i wypróbuj na przykład inne proporcje.
- Jeśli po upieczeniu chleb jest zbyt jasny, można go od razu upiec ponownie w programie **8 Bake**.

Informacje o przepisach dla wypiekacza do chleba

Przepisy są przeznaczone dla bochenków różnej wielkości. W niektórych programach wprowadzono rozróżnienie pomiędzy wagami.

⚠ UWAGA:

- Należy dostosować przepisy do odpowiedniej wagi.
- Należy upewnić się, że waga składników nie przekracza 700 g lub 1000 g.

Klasyczne przepisy na chleb

Klasyczny biały chleb

Składniki:

Woda lub mleko	300 ml
Margaryna / masło	1 ½ łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	1 łyżka stołowa
Mąka typ 500	540 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 1 BASIC

Chleb rodzynekowo-orzechowy

Składniki:

Woda lub mleko	350 ml
Margaryna / masło	1 ½ łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	2 łyżka stołowa
Mąka typ 405	540 g
Suche drożdże	1 paczka
Rodzyunki	85 g
Posiekane orzechy włoskie	3 łyżka stołowa

Program 1 BASIC

Chleb razowy

Składniki:

Woda	300 ml
Margaryna / masło	1 ½ łyżka stołowa
Jajko	1
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	2 łyżka stołowa
Mąka typ 1050	360 g
Mąka pszenna razowa	180 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 5 WHOLE WHEAT

- Jeśli program uruchamia się z opóźnieniem, użyj nieco więcej wody zamiast jajka.

Chleb z maślanką

Składniki:

Maślanka	300 ml
Margaryna / masło	1 ½ łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	2 łyżka stołowa
Mąka typ 405	540 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 1 BASIC

Chleb cebulowy

Składniki:

Woda	250 ml
Margaryna / masło	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	2 łyżka stołowa
Duża posiekana cebula	1
Mąka typ 1050	540 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 1 BASIC lub 2 QUICK

Chleb siedmioziarnisty

Składniki:

Woda	300 ml
Margaryna / masło	1 ½ łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	2 ½ łyżka stołowa
Mąka typ 1150	240 g
Mąka pełnoziarnista	240 g
Płatki 7-ziarnowe	60 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 5 WHOLE WHEAT

- Jeśli używane są pełne ziarna, należy je wcześniej namoczyć.

Biały chleb wiejski

Składniki:

Mleko	300 ml
Margaryna / masło	2 łyżka stołowa
Sól	1 ½ łyżeczka do herbaty
Cukier	1 ½ łyżka stołowa
Mąka typ 1050	540 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 1 BASIC, 2 QUICK lub 4 ULTRA FAST

Chleb słonecznikowy

Składniki:

Woda	350 ml
Masło	1 łyżka stołowa
Mąka typ 550	540 g
Nasiona słonecznika	5 łyżeczka do herbaty
Sól	1 łyżka stołowa
Cukier	1 łyżka stołowa
Suche drożdże	1 paczka

Program 1 BASIC

- Zamiast pestek słonecznika można również użyć pestek dyni. Pestki należy uprażyć na patelni.

Chleb na zakwasie

Składniki:

Suchy zakwas	50 g
Woda	350 ml
Margaryna / masło	1 ½ łyżka stołowa
Sól	3 łyżeczka do herbaty
Cukier	2 łyżka stołowa
Mąka typ 1150	180 g
Mąka typ 1050	360 g
Drożdże	½ paczka

Program 1 BASIC

Przygotowanie ciasta

Bagietka francuska

Składniki:

Woda	300 ml
Miód	1 łyżka stołowa
Sól	1 łyżeczka do herbaty
Cukier	1 łyżeczka do herbaty
Mąka typ 500	540 g
Suche drożdże	1 paczka

Program 7 DOUGH

Podzielić ciasto na 2–4 części, uformować długie bochenki i pozostawić do wyrośnięcia na 30–40 minut. Wykonać ukośne nacięcia na wierzchu i upiec w piekarniku.

Pizza

Składniki:

Woda	300 ml
Sól	¾ łyżeczka do herbaty
Oliwa z oliwek	1 łyżka stołowa
Mąka typ 500	450 g
Cukier	2 łyżeczka do herbaty
Suche drożdże	1 paczka

Program 7 DOUGH

1. Rozwałkować ciasto, umieścić w okrągłej formie i pozostawić do wyrośnięcia na 10 minut. Następnie nakłuć kilka razy widelcem.
2. Posmaruj ciasto sosem do pizzy i ułóż na nim wybrane dodatki.
3. Pizzę piec w piekarniku przez 20 minut.

Dżemy

Dżem truskawkowy

Składniki:

Świeże truskawki (oczyszczone i drobno posiekane lub przetarte)	500 g
Cukier żelujący „2:1”	250 g
Sok z cytryny	1 łyżka stołowa

Program 10 JAM

- Do tego przepisu nadają się również następujące owoce: jeżyny, jagody lub mieszanka tych owoców.
- W razie potrzeby owoce należy wcześniej pozbawić pestek i pokroić na małe kawałki.
- Przelej dżem do czystych słoików, uszczelnij i umieść słoik na pokrywie na około 10 minut (tak, aby pokrywa była później szczelnie zamknięta).

Dżem pomarańczowy

Składniki:

Pomarańcze	400 g
Cytryny	100 g
Cukier żelujący „2:1”	250 g

Program 10 JAM

- Obrać owoce i pokroić w drobną kostkę lub paski.
- Dżem przelać do czystych słoików, szczelnie zamknąć i postawić słoik na wieczku na ok. 10 minut (tak, aby wieczko było później szczelnie zamknięte).

Dane techniczne

Model:.....PC-BBA 1282
Zasilanie:220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy: 550 W
Pobór mocy w trybie gotowości: 0,7 W
Klasa ochronności: I
Waga netto: ok. 6,3 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,

- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.



Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	83
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma	84
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	84
A készülék üzembe helyezése	84
A kezelőpanel magyarázatai	84
Jelzés a kijelzőn	84
A kezelőpanel gombjai és funkciójuk	84
Programtáblázat	85
Egyedi programok beállítása	85
Hogyan működik a készülék	86
Általános információk	86
Jelzőhangok	86
Késleltetett programindítás	86
Program tárolása	86
Biztonsági funkció	86
A készülék használata	86
1. Vegye ki a sütőformát	86
2. A tésztakampó behelyezése	86
3. A hozzávalók beöntése	86
4. A sütőforma behelyezése	86
5. Hozzávalók funkció	86
6. A program elindítása	87
7. A tészta kelesztése	87
8. Sütés	87
9. Melegen tartás	87
10. Újrasütés	87
11. A programsorozat vége	87
12. Vegye ki a tésztakampót a kenyérsütőből	87
Tisztítás	87

Tárolás	87
Kérdések a sütéssel kapcsolatban	87
Miért ragad a kenyér sütés után a tepsizet?	87
Hogyan lehet megelőzni a kenyéren keletkező (tésztakampók által okozott) lyukakat?	87
Miért folyik át a tészta a sütőformán kelesztés közben?	88
Miért kel meg a kenyér, de sütés közben összeesik?	88
Mikor lehet a kenyérsütőgép fedelét sütés közben kinyitni?	88
Mit jelentenek a lisztajták számai?	88
Mi az a teljes kiőrlésű liszt?	88
Mire kell figyelni a rozsliszt használatakor?	88
Mi a glutén a lisztben?	88
Milyen különböző típusú lisztek léteznek és hogyan használják őket?	88
Hogyan tűri jobban a friss kenyeret?	88
Milyen arányban kell kovászanyagokat használni?	88
Mit lehet tenni, ha a kenyérnek élesztő íze van?	88
Miért más az íze a kemencében sült kenyérnek, mint a kenyérsütőgépben sült kenyérnek?	88
Kérdések a kenyérsütőgéppel kapcsolatban	88
Hibák a receptekkel	89
A hibapontok javítása	90
Megjegyzések a receptekhez	90
Hozzávalók	90
Az összetevők beállítása	91
Az összetevők és mennyiségek hozzáadása és kimérése	91
Kenyer súlya és térfogata	91
Gluténmentes kenyér (allergiásoknak)	91
Sütési eredmények	91
Receptinformációk a kenyérsütőgéphez	91
Klasszikus kenyér receptek	91
Klasszikus fehér kenyér	91
Mogyorós mazsolás kenyér	92
Teljes kiőrlésű kenyér	92
Íróskenyér	92
Hagymás kenyér	92
Hét szem kenyér	92
Farmer fehér kenyér	92
Napraforgó kenyér	92
Kovászos kenyér	92
A tészta elkészítése	93
Francia baguette	93
Pizza	93
Dzsemek	93
Eperlekvár	93
Narancslekvár	93
Műszaki adatok	93
Hulladékkezelés	93
A „kuka” piktogram jelentése	93

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Hálózati kábel
- 2 Fogantyú a fedélen
- 3 Fedél a látóablakkal
- 4 Hozzávalóadagoló
- 5 Vezérlőpanel kijelzővel
- 6 Oldalsó szellőzés
- 7 Sütőedény
- 8 Tésztakampó
- 9 Ház

Tartozékok

- 10 Mérőpohár
- 11 Mérőkanál
- 12 Tűzőhorog tűske a tésztakampó eltávolításához

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

- Mindig használjon sütőkesztyűt vagy főzőkesztyűt, ha forró alkatrészeket érint vagy távolít el. **Égési sérülések veszélye!**
- Soha ne adjon a receptben megadottnál több hozzávalót. **Tűzveszély** áll fenn, ha a tészta kifolyik a sütőformából a házba vagy a fűtőelemre!
- Ügyeljen arra, hogy az összetevők súlya ne haladja meg a 700 g-ot vagy az 1000 g-ot.
- Az 590 g liszt és a 7 g szárazélesztő (friss élesztő 21 g) maximális mennyiségét nem szabad túllépni, mert a tészta kifolyhat.
- Soha ne takarja le a készüléket törülközővel vagy más anyaggal működés közben! A hőnek és a gőznek el kell tudnia távozni. Tűzveszély áll fenn, ha a készüléket gyúlékony anyagokkal, például függönyökkel takarják le, vagy azokkal érintkezik.
- Működés közben ügyeljen arra, hogy a készülék körül más tárgytól legalább 10 cm távolságot tartson.
- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse. Időzített sütés esetén mindig úgy állítsa be az időt, hogy a készülék működés közben felügyelet alatt legyen.
- Ne helyezzen fémfóliát vagy más anyagokat a sütőtérbe. Tűz és rövidzárlat veszélye áll fenn.
- A készüléket működés közben ne cipelje vagy emelje fel, hanem először kapcsolja ki, majd húzza ki a hálózati dugót. A készüléket mindig két kézzel hordozza!
- Soha ne vegye ki a sütőformát működés közben!
- A készüléket csak ételkészítésre használja, soha ne használja más célra. Ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használják, vagy helytelenül üzemeltetik, az ebből eredő károkért felelősséget nem vállalunk!

A készülék üzembe helyezése

1. Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.
2. Várjon, amíg minden alkatrész megszárad.
3. Helyezze be a sütőformát a készülékbe.
4. **Helyszín**
 - Helyezze a készüléket egy vízszintes felületre. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel és a készülék ne kerüljön forró felületekre vagy hőforrások közelébe. A tápkábelt úgy fektesse le, hogy ne érintkezzen éles szélű tárgyakkal.
 - A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csúszhasson el. A készülék nehéz tészta dagasztásakor elmozdulhat. Ha a felület sima, helyezze a készüléket egy vékony gumiszőnyegre.
5. **Elektromos csatlakozás**
 - 5.1 Mielőtt a hálózati dugót a konnektorba dugja, ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a ké-

szülék feszültségének. A vonatkozó információkat a készülék címtábláján találja.

- 5.2 Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt, földelt konnektorba.

Egy jelzőhangot fog hallani, és a kijelzőn megjelenik a program és 3:30 az idő. A készülék készen áll a használatra.

6. A fűtőelemen egy védőréteg található. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket kb. 15 percig egy üres sütőformával (tésztakampó nélkül). Ehhez használja a programot **8 Bake**.
 - Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

7. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

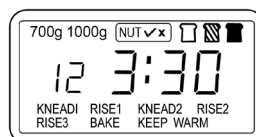
8. **⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!**

Hagyja kihűlni a sütőformát, mielőtt nedves ruhával újra kitörölné.

9. Ezt követően megkezdheti a sütést.

A kezelőpanel magyarázatai

Jelzés a kijelzőn



Egyes szimbólumok csak akkor jelennek meg, ha a funkció kiválasztható. Ezek a következő táblázatban csillaggal (*) vannak jelölve.
(⇔ Programtáblázat)

Szimbólum	Jelentése
700g 1000g	* A kiválasztott tésztasúlyt jelzi
NUT ✓ x	* Jelzi, hogy a hozzávaló funkció ki van-e választva ✓ = Igen / x = Nem
☐ ☒ ☓	* Jelzi a kenyér kiválasztott barnasági fokát (világos, közepes, sötét)
12	Jelzi a kiválasztott programot (a példában a 12. program)
3:30	Jelzi a hátralévő időt (a példában 3 óra 30 perc)
:	Világít = készenléti állapot Villog = program fut

A program lépései a következőképpen jelennek meg:

KNEAD	Dagasztás 1-től 2-ig
RISE	Kelesztés 1-től 3-ig
BAKE	Sütés
KEEP WARM	Melegen tartás

A kezelőpanel gombjai és funkciójuk

Gomb	Funkció
MENU	A gomb megnyomásával a 13 program közül választhat egyet.
GRAM	A tészta mennyiségének kiválasztása (700 g vagy 1000 g)
NUT / OK	A különböző programok lehetőséget kínálnak a hozzávalók automatikus hozzáadására. A funkció kiválasztása ezzel a gombbal történik.

Gomb	Funkció
 PAUSE	- A program rövid szüneteltetéséhez nyomja meg ezt a gombot. - Nyomja meg újra a gombot a program folytatásához ugyanazon a ponton.
 TIME	- A késleltetett indítás idejének beállítása. - A HOME MADE program idejének beállítása (10 perces lépésekben).
 COLOR	A barnulás fokának beállítása (világos / közepes / sötét). A megfelelő szimbólum jelenik meg a kijelzőn

Gomb	Funkció
 START/STOP	- A kiválasztott program elindítása ezzel a gombbal. - A program megszakításához nyomja meg ezt a gombot kb. 2 másodpercig.
 CYCLE	- Jelzi, hogy a készülék éppen melyik üzemmódban van. - A HOME MADE program beállításához.

- Az egyes programokról további információkat a programtáblázatban talál.

Programtáblázat

Program	Időtartam	Leírás	Tészta mennyisége max.	Hozzávalók funkció	Beállított barnulási fok	Késleltetett indítás
1 BASIC	3:30	Standard program fehér és vegyes kenyérhez.	700 g/1000 g	Igen	Igen	Igen
2 QUICK	2:50	Gyors sütés funkció: A kenyér általában kisebb méretű.	Nincs kiválasztás	Igen	Igen	Igen
3 FRENCH	4:20	Francia típusú kenyerekhez (ropogós kéreggel és puha tésztával).	700 g/1000 g	Igen	Igen	Igen
4 ULTRA FAST	2:20	Rövid sütés funkció: A kenyér kisebb és durvább felületű.	Nincs kiválasztás	Nem	Igen	Igen
5 WHOLE WHEAT	4:10	Teljes kiőrlésű kenyér sütéséhez.	700 g/1000 g	Igen	Igen	Igen
6 CAKE	3:00	Sütőprogram süteménytésztahoz.	Nincs kiválasztás	Nem	Igen	Igen
7 DOUGH	1:30	A tésztát csak gyúrja és kelni kell. Zsemle- vagy pizzatészta készítésére alkalmas.	Nincs kiválasztás	Nem	Nem	Igen
8 BAKE	1:10	Csak sütéshez.	Nincs kiválasztás	Nem	Nem	Igen
9 SANDWICH	3:30	Sütőprogram szendvicsskenyérhez.	Nincs kiválasztás	Igen	Igen	Igen
10 JAM	1:20	Lekvár és lekvár főzéséhez.	Nincs kiválasztás	Nem	Nem	Nem
11 MIX STIR	0:20	Dagasztási program	Nincs kiválasztás	Nem	Nem	Igen
12 GLUTEN FREE	3:05	Speciális program gluténmentes tésztákhoz.	700 g/1000 g	Nem	Igen	Igen
13 HOME MADE	0:36	A programok a felhasználó által programozhatók.	Nincs kiválasztás	Igen	Igen	Igen

Egyedi programok beállítása

A „Dagasztás”, „Kelesztés”, „Sütés” és „Melegen tartás” programrészeket külön-külön is beállíthatja az alábbiak szerint.

Programrészlet	Jelzés a kijelzőn	Beállítható idő
Dagasztás 1	KNEADI	6–14 perc
Dagasztás 2	KNEAD2	5–20 perc
Kelesztés 1	RISE1	20–60 perc
Kelesztés 2	RISE2	5–40 perc
Kelesztés 3	RISE3	0–60 perc
Sütés	BAKE	0–90 perc
Melegen tartás	KEEP WARM	0–60 perc

- A  gombbal válassza ki a **13 HOME MADE** programot.
- Nyomja meg a  gombot. A **KNEADI** most már villog a kijelzőn.
- Állítsa be az időt a  gomb megnyomásával.
 - A percek gyorsabb beállításához tartsa lenyomva a gombot.
- A beállítás elmentéséhez nyomja meg ismét a  gombot. **RISE1** most már villog a kijelzőn.
 - Ismételje meg ezeket a lépéseket a további programrészek beállításához.
- Ha az összes programszakaszt beállította, indítsa el a programot a  gomb megnyomásával.

Hogyan működik a készülék

Általános információk

- A kenyérsütőgép 12 fix programot és egy egyénileg beállítható programot kínál különböző beállítási lehetőségekkel. Van egy sütő-program is, amely lehetővé teszi a gluténmentes kenyér sütését az allergiások számára.
- A kenyérsütőgépet időeltolós sütéshez is használhatja.

A készülék teljesen automatikusan működik, és rendkívül felhasználóbarát. Az alábbiakban a következő programterveket és recepteket találja meg

- különböző kenyérfajtákhoz,
- tésztát, amelyek más célokra is felhasználhatók,
- lekvár, amelyet a kenyérsütőgép elkészíthet.

Jelzőhangok

A készülék különböző jelzőhangokat generál:

1 hosszú jelzőhang	- Amikor a készülék a hálózatra van csatlakoztatva - Amikor egy program manuálisan törlődik - A melegítési fázis végén
1 rövid jelzőhang	A gombnyomás nyugtázása
5 egymást követő jelzőhang	- A kijelzőn EE1 jelenik meg. A készülék hőmérséklete túl magas ahhoz, hogy új programot indíthasson. - A kijelzőn EE2 jelenik meg. A készülék hőmérséklete túl alacsony egy új program indításához. - A kijelzőn Err . Elektronikus hiba történt.
10 jelzőhang egymás után	A program befejeződött.

Késleltetett programindítás

Szinte minden program késleltetve indítható. Vegye azonban figyelembe a következőket:

- A maximálisan beállítható idő 13 óra.
- Ne használja az időkésleltetést olyan recepteknél, amelyek friss összetevőket tartalmaznak, mint például tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma stb.
- Az időkésleltetés nem alkalmas olyan gluténmentes kenyérhez, amelyet meleg vagy forró vízzel készítenek.
- Mindig maradjon a közelben. Előfordulhatnak olyan üzemzavarok, amelyek a program megszakítását teszik szükségessé.

Példa:

- Válassza ki a **6 CAKE** programot a gombbal . A kijelzőn megjelenik a **3:00**.
- Nyomja meg a gombot az időkésleltetés beállításához.
 - A program a beállított idő letelte után elindul.
- Indítsa el a sütési programot a gombbal.
 - A program befejezéséhez tartsa lenyomva a gombot.

Program tárolása

Áramszünet esetén a készülék automatikusan folytatja a programot, ha néhány percen belül újra bekapcsolja az áramot. Ha az áramellátás hosszabb ideig szünetel, a kenyérsütőt újra kell indítani. Ez csak akkor célszerű, ha a tészta a program megszakításakor még a dagasztási fázisban volt. Ha a kenyér már megsült, akkor a programot előlről kell kezdeni!

Biztonsági funkció

Egy sütési program befejezése után a készüléknek le kell hűlnie, mielőtt új sütési vagy dagasztási programot indíthat (kivétel: **8 BAKE** és **10 JAM** program).

A készülék 5 hangjelzéssel figyelmezteti Önt, és a kijelzőn az **EE1** üzenet jelenik meg, ha a készülék belsejében a hőmérséklet még mindig túl magas.

- Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- Vegye ki a sütőformát sütőkesztyű segítségével.
- Hagyja nyitva a fedelet, és várja meg, amíg a készülék lehül. Ez az idő az előző használat függvényében változik.

A készülék használata

⚠ VIGYÁZAT: Tűzveszély!

- Tartsa be a receptekben szereplő hozzávalók mennyiségét. Soha ne adjon a receptben megadottnál több hozzávalót.
- Ügyeljen arra, hogy az összetevők súlya ne haladja meg a 700 g-ot vagy az 1000 g-ot.
- Soha ne tegyen hozzávalókat a sütési folyamat kezdetén a sütőformába, ha az még a készülékben van.

- A tészta összeesésének megakadályozása érdekében a fedelet mindig zárva kell tartani a kelesztés és a sütés alatt.
- A program a gombbal szüneteltethető. A program folytatásához nyomja meg újra a gombot.
- A program befejezéséhez nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot . A program végét egy hosszú jelzőhang erősíti meg.

1. Vegye ki a sütőformát

Nyissa ki a fedelet. Forgassa el a sütőformát egy kicsit az óramutató járásával ellentétes irányban, amíg ki nem oldódik. Húzza ki a tepsit a fogantyújánál fogva. Helyezze egy vízszintes munkafelületre.

2. A tésztakampó behelyezése

- Kenje be a tésztakampót. Ez megkönnyíti a tésztakampó eltávolítását a kész kenyérből.
- Helyezze a tésztakampó félkör alakú nyílását a sütőformában lévő hajtótengely fölé. A tésztakampónak egy vonalban kell lennie a sütőforma aljával.

3. A hozzávalók beöntése

Ügyeljen arra, hogy az összetevők a receptben megadott sorrendben kerüljenek a sütőformába.

4. A sütőforma behelyezése

Helyezze a sütőformát a hozzávalókkal együtt a készülék belsejében lévő aljára. Forgassa el a tepsit az óramutató járásával megegyező irányba, ameddig csak lehet. Ezután zárja le a kenyérsütőgép fedelét.

5. Hozzávalók funkció

A recepttől függően a különböző összetevőket csak a dagasztás során kell hozzáadni.

Az Ön kenyérsütője erre egy speciális funkcióval rendelkezik. A készülék hátulján található egy hozzávalóadagoló. Ez a program indítása előtt megtelik, és automatikusan kinyílik, hogy a hozzávalókat a tésztához adhassa.

- Nyomja meg az összetevőadagoló fogantyúján lévő reteszt.
- Húzza ki az összetevőadagolót, és adja hozzá a hozzávalókat.

- 5.3 Nyomja vissza teljesen az összetevőadagolót, hogy a zár rögzítse.
- 5.4 Válassza ki a hozzávaló funkciót a  gombbal, és indítsa el a sütőprogramot.
- Nem minden program támogatja a hozzávaló funkciót.

6. A program elindítása

- 6.1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 6.2 Válassza ki a kívánt programot a  gombbal.
- 6.3 Válassza ki a kívánt kenyérsúlyt a  gombbal.
- 6.4 Válassza ki a kenyérhéj világos, közepes vagy sötét barnulását a  gombbal.
- 6.5 A  gombbal beállíthatja az időt.
- 6.6 Ha a hozzávalóadagolóba hozzávalókat tett, a  gombbal válassza ki a hozzávaló funkciót.
- 6.7 Nyomja meg a  gombot. A villogó kettőspont jelzi a program kezdetét.

7. A tészta kelesztése

Az utolsó dagasztási folyamat után a kenyérsütőgép optimális hőmérsékletet állít elő a tészta keléséhez. Ha a helyiség hőmérséklete ez alatt van, akkor 25 °C–30 °C-ra melegszik fel.

8. Sütés

A kenyérsütő automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet. Ha a kenyér a sütési program végén még mindig túl világos, akkor a **8 Bake** programban újra megsütheti.

9. Melegen tartás

(Kivéve a **7 DOUGH**, **10 JAM** és **11 MIX STIR** programokat)

Amikor a sütési folyamat befejeződött, egy többször megszólaló jelzőhang jelzi, hogy a kenyér kivehető. Ezzel egyidejűleg megkezdődik az egyórás melegítési fázis. A kijelzőn a program száma mellett  jelenik meg. A kettőspontok : villognak. Egy óra elteltével egy jelzőhang szólal meg. A melegen tartási fázis befejeződött. A kijelzőn megjelenik a kezdőképernyő. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

10. Újrasütés

- 10.1 Ha a készülék még mindig a „melegen tartás” fázisában van, nyomja meg a  gombot, amíg egy jelzőhangot nem hall.
- 10.2 Indítsa el a **8 Bake** programját.
- 10.3 Amikor a kívánt barnaságot elérte, a  gomb megnyomásával fejezze be a programot.
- 10.4 Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

11. A programsorozat vége

Tartson készenlétben egy állványt, és húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. A program végén vegye ki a sütőformát sütőkesztyűvel. Fordítsa meg a sütőformát, és ha a kenyér nem esik azonnal a rácsra, mozgassa a tésztakampót alulról többször előre-hátra, amíg a kenyér ki nem esik.

⚠ VIGYÁZAT:

Ne üsse a sütőformát az asztalra vagy egy peremre. A sütőforma eldeformálódhat.

12. Vegye ki a tésztakampót a kenyérsütőből

Ha a tésztakampó beleragad a kenyérbe, használja a mellékelt kampós nyársat az alábbiak szerint.

Helyezze be a tésztakampó félkör alakú nyílásába a kenyér alján, amíg még meleg a kenyér. Döntse a kampós nyársat a

tésztakampó alsó szélénél, lehetőleg azon a ponton, ahol a tésztakampó szárnya található. Ezután óvatosan húzza felfelé a tésztakampót a kampós nyársal. Láthatja, hogy a tésztakampó szárnya hol helyezkedik el a kenyérben. Ott kissé bevághat a kenyérbe, majd kihúzhatja a tésztakampót.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Soha ne merítse a készüléket vagy a sütőformát vízbe tisztítás céljából. Ne töltsen fel a sütőtérbe vizet. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószeret.

1. Távolítson el minden hozzávalót és morzsát a fedélről, a házról és a sütőkamráról nedves ruhával.
2. A sütőedény külsejét nedves ruhával törölje át. A sütőforma belsejét vízzel és egy kevés mosogatószerrel kiöblítheti.
 - A sütőforma tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Normális, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, de ez nem befolyásolja a funkcióját.
3. A tésztakampót és a meghajtótengelyt is azonnal meg kell tisztítani használat után. Ha a tésztakampó a formában marad, később nehéz lesz eltávolítani. Ebben az esetben öntsön meleg vizet a tartályba kb. 30 percre. A tésztakampó ezután eltávolítható.
4. Törölje szárazra az összes alkatrészt egy ronggyal.

Tárolás

- Mielőtt a készüléket elrakja tárolásra, győződjön meg róla, hogy teljesen kihűlt, megtisztult és megszáradt. Tárolja a készüléket zárt fedéllel.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Kérdések a sütéssel kapcsolatban

Miért ragad a kenyér sütés után a tepsire?

Hagyja a kenyeret kb. 10 percig hűlni a tepsiben. Fordítsa meg a sütőformát, és a dagasztóhajtást (a tengelyt) kissé mozgassa előre-hátra. Kenje meg egy kicsit a tésztakampót, mielőtt újra használná.

Hogyan lehet megelőzni a kenyéren keletkező (tésztakampók által okozott) lyukakat?

A tésztakampót lisztezett ujjakkal távolítsa el, mielőtt a tészta utoljára kelesztésre kerülne. (A programtól függően a kijelzőn még kb. 1:30 óra teljes üzemidőnek kell megjelenennie). Ha ezt nem kívánja megtenni, akkor a sütés után használja a tésztakampót. Ha óvatos, elkerülheti a nagyobb lyukat.

Miért folyik át a tészta a sütőformán kelesztés közben?

Ez különösen akkor fordul elő, ha búzalisztet használunk, amely magasabb gluténtartalma miatt jobban kel.

Megoldás:

- Csökkentse a liszt mennyiségét, és egyenlítse ki a többi hozzávalót. A kész kenyérnek így is nagy lesz a térfogata.
- Adjon a liszthez 1 evőkanál felmelegített, folyékony margarint.

Miért kel meg a kenyér, de sütés közben összeesik?

- Ha a kenyér közepén „V” alakú üreg keletkezik, a lisztből hiányzik a glutén, ami annak köszönhető, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyáron fordul elő), vagy a liszt túl nedves.

Megoldás:

Adjunk a kenyértésztához 500 g liszthez 1 evőkanál búzaglutént.

- Ha a kenyér közepén tölsér alakban összeesik, annak oka lehet, hogy
 - a víz hőmérséklete túl magas volt,
 - túl sok vizet használtunk,
 - a lisztből hiányzik a glutén,
 - a sütés közbeni fedőnyílás okozta huzat.

Mikor lehet a kenyérsütőgép fedelét sütés közben kinyitni?

Alapvetően ez mindig lehetséges, amikor a dagasztási folyamat folyik. Ez idő alatt szükség esetén kis mennyiségű lisztet vagy folyadékot adhat hozzá.

Ha azt szeretné, hogy a kenyér a sütés után egy bizonyos kinézetű legyen, a következőképpen járjon el:

- A végső kelesztés előtt (A kijelzőn a programtól függően még kb. 1:30 óra) óvatosan és röviden nyissa fel a fedelet, és a formálódó kenyérhéjat például éles, előmelegített késsel karcolja be, vagy szórjon rá szemeket, vagy kenje be a kenyérhéjat keményítő/víz keverékkel, hogy sütés után csillogjon. A kenyérsütőt a megadott idő alatt utoljára nyissa ki, különben a kenyér összeesik.

Mit jelentenek a lisztfajták számai?

Minél alacsonyabb a típusszám, annál kevesebb rostot tartalmaz a liszt, és annál könnyebb.

Mi az a teljes kiőrlésű liszt?

Teljes kiőrlésű lisztet minden gabonafajtából, így a búzából is lehet készíteni. A „teljes kiőrlésű liszt” kifejezés azt jelenti, hogy a lisztet egész gabonából őrlik, és ennek megfelelően magasabb a rosttartalma. A teljes kiőrlésű búzaliszt ezért kissé sötétebb színű. A teljes kiőrlésű kenyér azonban nem feltétlenül eredményez sötét kenyeret, ahogy azt általában feltételezik.

Mire kell figyelni a rozsliszt használatakor?

A rozsliszt nem tartalmaz glutént, ezért a belőle készült kenyér alig kel meg. Ezért a „ROZSOS TELJES KIŐRLÉSŰ KENYERET” kovással kell készíteni az összeférhetőség érdekében.

A tészta csak akkor kel meg, ha a megadott mennyiségű, glutént nem tartalmazó rozsliszt legalább ¼-ét 550-es típusú lisztel helyettesítjük.

Mi a glutén a lisztben?

Minél magasabb a típusszám, annál kevesebb glutént tartalmaz a liszt, és annál kevésbé kel meg a tészta. Az 550-es típusszámú liszt tartalmazza a legnagyobb arányban glutént.

Milyen különböző típusú lisztek léteznek és hogyan használják őket?

- A kukorica-, rizs- és burgonyaliszt különösen alkalmas a gluténallergiások, illetve a „sprue”-ban vagy „coeliakiában” szenvedők számára.
- A tönkölybúzaliszt mentes a vegyszerektől, mivel a tönkölybúzaliszt, amely nagyon szegényes talajon terem, nem szívja fel a műtrágyákat. A tönkölyliszt ezért különösen alkalmas az allergiások számára. A 405-ös, 550-es vagy 1050-es lisztet használó összes recept felhasználható a használati útmutatóban leírtak szerint.
- A kölesliszt különösen alkalmas a többszörös allergiások számára. A 405, 550 vagy 1050 típusú lisztet használó összes recept a használati útmutatóban leírtak szerint használható.
- A durumbúzaliszt (DURUM) állaga miatt különösen alkalmas baguette kenyerekhez, és durumbúzadarával helyettesíthető.

Hogyan tűri jobban a friss kenyeret?

Ha a liszthez egy pépesített főtt burgonyát adunk és belegyúrjuk, a friss kenyér jobban tolerálható.

Milyen arányban kell kovászanyagokat használni?

Mind az élesztő, mind a kovász esetében, amelyeket különböző mennyiségben lehet megvásárolni, a gyártónak a csomagoláson található utasításait kell követni, és a mennyiséget a felhasznált liszt mennyiségéhez viszonyítva kell beállítani.

Mit lehet tenni, ha a kenyérnek élesztő íze van?

- Csökkentse a cukor mennyiségét, ha cukrot használt. Ekkor azonban a kenyér színe is kissé világosabb lesz.
- Adjon a vízhez közönséges pálinkacetet. Egy kis kenyérhez = 1 ½ evőkanál, egy nagy kenyérhez 2 evőkanál.
- A vizet helyettesítheti íróval vagy kefirrel, ami minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt ajánlott.

Miért más az íze a kemencében sült kenyérnek, mint a kenyérsütőgépben sült kenyérnek?

Ez a nedvességtartalom különbségéből adódik: a sütőben a nagyobb sütőtér miatt a kenyér sokkal szárazabbra sül. A kenyérsütőgépből származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütőgéppel kapcsolatban

Hiba	Ok	Jogorvoslat
Füst szivárog a sütőtérből vagy a szellőzőnyílásokból.	A hozzávalók a sütőtérhez vagy a sütőforma külsejéhez tapadnak.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, hagyja a készüléket lehűlni, vegye ki a formát, és tisztítsa meg a forma és a sütőtér külsejét.
A kenyér részben összeesett és nedves az alja.	A kenyér túl sokáig maradt a tepsiben a sütés és melegen tartás után.	Vegye ki a kenyeret a formából legkésőbb a melegen tartás funkció végén.

Hiba	Ok	Jogorvoslat
A kenyeret nehéz kivenni a formából.	A kenyér alja a tésztakampóhoz tapad.	Sütés előtt kenje meg egy kicsit a tésztakampót. Sütés után hagyja a kenyeret kihűlni a tepsiben. Minden sütési folyamat után tisztítsa meg a tésztakampót és a tepsit. Ha szükséges, öntsön meleg vizet a tepsibe 30 percre. A tésztakampó ezután könnyen eltávolítható és tisztítható.
A hozzávalók nem keveredtek össze, vagy a kenyér nem megfelelően sült.	Helytelen programbeállítás	Ellenőrizze újra a kiválasztott menüt és a többi beállítást.
	A program a gomb  megnyomásával idő előtt befejeződött.	Hagyja abba a hozzávalók használatát, és kezdje újra.
	A fedelet többször kinyitották működés közben.	A fedelet csak akkor szabad kinyitni, ha a kijelzőn megjelenő idő több mint 1:30 óra. Győződjön meg arról, hogy a fedelet nyitás után ismét megfelelően lezárták.
	Hosszan tartó áramszünet működés közben	Hagyja abba az összetevők használatát, és indítsa újra.
	A tésztakampó forgása blokkolódott.	Ellenőrizze, hogy a tésztakampót nem blokkolják-e szemek stb. Vegye ki a sütőformát, és ellenőrizze, hogy a meghajtó forog-e. Ha ez nem így van, küldje el a készüléket az ügyfélszolgálatra.
A készülék nem indul el. 5 hangjelzés hallatszik. A kijelzőn az „EE1” felirat jelenik meg.	A készülék még túl forró az előző sütési folyamat miatt.	Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Vegye ki a sütőformát. Hagyja a készüléket szobahőmérsékletűre lehűlni. Ezután újraindíthatja a készüléket.
A készülék nem indítható el. 5 hangjelzés hallatszik. A kijelzőn az „EE2” felirat jelenik meg.	A készülék hőmérséklete túl hideg.	Várjon kb. 20–30 percet, amíg a készülék eléri a szobahőmérsékletet.
A készülék nem indítható el. A kijelzőn az „Err” felirat jelenik meg.	Elektronikai hiba van.	Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Forduljon szervizközpontunkhoz vagy szakemberhez.
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati dugót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.

Hibák a receptekkel

Hiba	Ok	Jogorvoslat
A kenyér túlságosan megemelkedik.	Túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só, vagy ezek közül több ok is lehet.	a/b
A kenyér nem kel meg, vagy nem kel meg eléggé.	Nincs vagy túl kevés élesztő	a/b
	Régi vagy túlérlett élesztő	e
	Túl meleg folyadék	c
	Az élesztő érintkezett a folyadékkal	d
	Rossz vagy régi liszt	e
	Túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	Túl kevés cukor	a/b
A tészta túlságosan megemelkedik és kifolyik a tepsire.	A nagyon lágy víz miatt az élesztő erősebben erjed.	f/k
	A túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	c
A kenyér összeesett.	A kenyér térfogata nagyobb, mint az alakja, ezért összeesik.	a/f
	Túl korai vagy túl gyors élesztőerjedés a túl meleg víz, meleg sütőkamra, magas páratartalom miatt. A meleg folyadékok miatt a tészta túl gyorsan kel meg, majd összeesik a sütés előtt.	c/h/i
	Túl kevés glutén a lisztben	l
	Túl sok folyadék	g/h

Hiba	Ok	Jogorvoslat
Nehéz, csomós szerkezetű	Túl sok liszt vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	Túl kevés élesztő vagy cukor	a/b
	Túl sok gyümölcs, teljes kiőrlésű liszt vagy egyéb összetevő	b
	Régi vagy rossz minőségű liszt	e
A kenyér nem sült át a közepén.	Túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	Magas nedvességtartalom	h
	Nedves összetevőket, például joghurtot tartalmazó receptek.	g
Nyílt, durva vagy lyukacsos szerkezet	Túl sok víz	g
	Nincs só	b
	Nagy nedvességtartalom, túl meleg víz	h/i
	Túl forró folyadék	c
Gombaszerű, sütetlen felület	A kenyér térfogata nagyobb, mint a sütőforma	a/f
	Túl sok liszt, különösen a fehér kenyér esetében	f
	Túl sok élesztő vagy túl kevés só	a/b
	Túl sok cukor	a/b
	Édes összetevők a cukor mellett	b
A kenyérszeletek közepén egyenetlenek vagy darabosak.	A kenyér nem hűlt ki eléggé (a gőz kiszabadult).	j
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	A lisztet nem dolgozták be megfelelően az oldalába a dagasztás során.	l/m

A hibapontok javítása

- Mérje ki helyesen az összetevőket.
- Állítsa be ennek megfelelően az összetevők mennyiségét, és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e el egy összetevőt.
- Használjon más folyadékot, vagy hagyja szobahőmérsékletűre hűlni.
- Adja hozzá a hozzávalókat a receptben megadott sorrendben. Tegyen egy kis lyukat a közepébe, és adja hozzá az elmorzsolt élesztőt vagy a száraz élesztőt. Kerülje az élesztő és a folyadék közvetlen érintkezését.
- Csak friss és megfelelően tárolt hozzávalókat használjon.
- Csökkentse a hozzávalók össz mennyiségét, soha ne használjon a megadott lisztmennyiségnél többet. Ha szükséges, csökkentse az összes hozzávalót $\frac{1}{3}$ -ával.
- Korrigálja a folyadék mennyiségét. Ha nedves összetevőket használ, a folyadék mennyiségét ennek megfelelően csökkenteni kell.
- Nagyon párás időben használjon 1–2 evőkanállal kevesebbet.
- Meleg időben ne használja az időkésleltető funkciót. Használjon hideg folyadékokat.
- Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából, és hagyja legalább 15 percig rácson hűlni, mielőtt felvágja.
- Csökkentse az élesztőt, vagy ha szükséges, az összes hozzávalót a megadott mennyiség $\frac{1}{4}$ -ével.
- Adjon a tésztához 1 evőkanál búzaglutént.
- Soha ne kenje meg a formát!

Megjegyzések a receptekhez

Hozzávalók

Mivel minden egyes összetevőnek sajátos szerepe van a kenyér sikerében, a mérés ugyanolyan fontos, mint az összetevők helyes sorrendben történő hozzáadása.

- A legfontosabb összetevők, mint a folyadék, a liszt, a só, a cukor és az élesztő (száraz és friss élesztő egyaránt használható) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésekor.

Ezért mindig a megfelelő mennyiséget használja a megfelelő arányban.

- Ha azonnal elkészíti a tésztát, akkor langyosra melegítve használja a hozzávalókat. Ha késleltetve szeretné elkezdni a programot, az összetevőknek hidegnek kell lenniük, hogy az élesztő ne erjedjen túl korán.
- A margarin, a vaj és a tej csak a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy a kéreg könnyebb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy a többi sütési eredményt befolyásolná. Ha lágyabb és könnyebb kérget szeretne, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A lisztben a dagasztás során keletkező glutén adja a kenyér szerkezetét. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes kiőrlésű lisztből és 60 % fehér lisztből áll.
- Ha teljes kiőrlésű gabonát szeretne hozzáadni, akkor azt előzőleg egy éjszakán át áztassa be. A liszt és a folyadék mennyiségét ennek megfelelően csökkentse (legfeljebb $\frac{1}{5}$ -ödével kevesebb).
- A rozsliszt használata esetén a kovász elengedhetetlen. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, amelyek a kenyeret pihe-puha és finom kovásszá teszik. Magunk is elkészíthetjük, de ez némi időt vesz igénybe. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport használunk, amely 15 g-os kiszerelésben (1 kg liszthez) kapható. A receptekben szereplő utasításokat ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ vagy 1 tasak) be kell tartani. Kisebb mennyiségek esetén a kenyér morzsolódik.
- Ha a kovászport más koncentrációban használja (100 g-os csomag 1 kg liszthez), akkor a liszt mennyiségét kb. 80 g-mal csökkenteni kell, vagy a recept szerint kell beállítani.
- A zacskókban kapható folyékony kovász is használható. A mennyiségre vonatkozóan kövesse a csomagoláson található utasításokat. Öntse a folyékony kovászt a mérőedénybe, és tölts fel a receptben megadott mennyiségű folyadékkal.
- A búzasavanyúság, amelyet szárítva is lehet kapni, javítja a tészta állagát, frissességét és ízét. Enyhébb, mint a rozsos kovász.
- A kovászos kenyeret a BASIC vagy a WHOLE WHEAT programban süssse, hogy megfelelően meg tudjon kelni és ki tudjon sülni.

A sütőerjesztő helyettesíti a kovászt, és pusztán ízlés kérdése.

Nagyon jól lehet vele sütni a kenyérsütőben.

- Ha különösen rostdús és bolyhos kenyeret szeretne, adjon a tésztához búzakupát. Használjon 1 evőkanálnyit 500 g liszthez, és növelje a folyadék mennyiségét $\frac{1}{2}$ evőkanállal.
- A búzaglutén egy természetes segédanyag, amely gabonafehérjéből készül. Lazábbá teszi a kenyeret, jobb a térfogata, ritkábban esik össze, és könnyebben emészthető. A hatás különösen a teljes kiőrlésű pékáruknál és a saját őrlésű lisztből készült pékáruknál érezhető.
- Kenyérfűszert minden vegyes kenyérünkhöz adhat. A mennyiség az Ön ízlésétől és a gyártó utasításaitól függ.
- A tiszta lecitinpor természetes emulgeálószer, amely növeli a sütési térfogatot, puhábbá és lágyabbá teszi a morzsát, és meghosszabbítja az eltarthatósági időt.

Az összetevők beállítása

Ha növeli vagy csökkenti az összetevőket, vegye figyelembe, hogy az arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. A tökéletes eredmény elérése érdekében az összetevők beállítására vonatkozó alábbi alapvető szabályokat kell betartani:

- **Folyadékok/Liszt:** A tésztának lágynak (nem túl lágynak), enyhén ragacosnak, de nem szálasnak kell lennie. Könnyű tészták esetén golyó keletkezik. Ez nem igaz a nehéz tésztákra, mint például a teljes kiőrlésű rozs- vagy gabonakenyérre. Az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze a tésztát. Ha még mindig túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelő állagú nem lesz. Ha a tészta túl száraz, gyúrjon bele egy kanál vizet.
- **A folyadék pótlása:** Ha a receptben olyan összetevőket használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. krémsajt, joghurt stb.), a folyadék mennyiségét ennek megfelelően csökkenteni kell. Ha tojást használ, üsse fel a mérőpohárba, és tölts fel a folyadékot az előírt mennyiségig.
- Ha nagy tengerszint feletti magasságban (750 méteren vagy annál magasabban) él, a tészta gyorsabban fog megkelti. Az élesztő mennyiségét $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ teáskanállal csökkentheti ezeken a területeken, hogy megakadályozza a túlzott emelkedést. Ugyanez vonatkozik a különösen lágy vízzel rendelkező területekre is.

Az összetevők és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig a folyadékot adja hozzá először, az élesztőt pedig utoljára. Az élesztő túl gyors felfutásának megakadályozása érdekében (különösen az időzítő használata esetén) kerülje az élesztő és a folyadék érintkezését.
- Méréskor mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, azaz vagy a kenyérsütőgéphez mellékelt mérőkanalat, vagy a háztartásban használt kanalakat használja evőkanál és teáskanál kimérésére.
- A pontosság érdekében mérje ki a grammokat.
- A milliliteres mérésekhez használhatja a mellékelt mérőpoharat.

A receptekben szereplő rövidítések jelentése:

evőkanál = evőkanál kiegyenlített (vagy mérőkanál nagy)
 teáskanál = teáskanál kiegyenlített (vagy mérőkanál kicsi)
 g = gramm
 ml = milliliter
 csomag = csomag szárazélesztő, amely 7 g-ot tartalmaz 500 g liszthez – ami 21 g friss élesztőnek felel meg.

Kenyér súlya és térfogata

- Észre fogja venni, hogy a tiszta fehér kenyér súlya alacsonyabb, mint a teljes kiőrlésű kenyéré. Ez annak köszönhető, hogy a fehér liszt jobban kel, és ezért vannak korlátai.
- A kenyér tényleges súlya nagyban függ az elkészítés során uralkodó páratartalomtól.
- Minden túlnyomórészt búzából készült kenyér nagyobb térfogatot ér el, és a végső kelesztés után a legmagasabb súlykategóriában meghaladja a sütőforma szélét. Azonban nem ömlenek túl. A tepsipereme feletti kenyérdudor ezért kissé kevésbé barnul meg, mint a tepsiben lévő kenyér.

Gluténmentes kenyér (allergiásoknak)

- Annak érdekében, hogy a kenyér gluténmentes lisztből készüljön, **ne** használja az időkésleltetés funkciót, még akkor sem, ha a programban ez lehetséges. A gluténmentes lisztnek meleg vagy forró folyadékra van szükségük a duzzadáshoz. A programot ezért azonnal el kell indítani.
- A gluténmentes kenyerek kérge nem barnul meg annyira, mint a gluténtartalmú kenyereké. Javasoljuk, hogy sütéskor a barnulási fokozatot sötétre állítsa. Egy tojássárgáját édes vagy tejföllel is összekeverhet és a kenyérre kenheti, a program hátralévő ideje **1:15**.

Sütési eredmények

- A sütési eredmény különösen a helyi körülményektől függ (lágy víz – magas páratartalom – nagy tengerszint feletti magasság – az alapanyagok jellege stb.) Emiatt a recept adatai iránymutatást jelentenek, amelyeket esetleg módosítani kell. További recepteket talál a receptkönyvekben vagy az interneten. Használhat sütőkeveréket is.
- Ha egy-két recept nem sikerül elsőre, ne csüggedjen. Próbáld meg kideríteni az okát, és próbáld ki például más arányokat.
- Ha a kenyér túl világos a sütés után, akkor a **8 Bake** programban azonnal újra megsütheti.

Receptinformációk a kenyérsütőgéphez

A receptek különböző méretű kenyerekhez készültek. Egyes programokban különbséget tesznek a súlyok között.

⚠ VIGYÁZAT:

- A recepteket igazítsa a megfelelő súlyhoz.
- Ügyeljen arra, hogy az összetevők súlya ne haladja meg a 700 g-ot vagy az 1000 g-ot.

Klasszikus kenyér receptek

Klasszikus fehér kenyér

Hozzávalók:

Víz vagy tej	300 ml
Margarin / vaj	1 ½ evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	1 evőkanál
Liszt típusa 500	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program **1 BASIC**

Mogyorós mazsolás kenyér

Hozzávalók:

Víz vagy tej	350 ml
Margarin / vaj	1 ½ evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Liszt típusa 405	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
Mazsoladió	85 g
Apróra vágott dió	3 evőkanál

Program **1 BASIC****Teljes kiőrlésű kenyér**

Hozzávalók:

Víz	300 ml
Margarin / vaj	1 ½ evőkanál
Tojás	1
Só	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Liszt típusa 1050	360 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	180 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program **5 WHOLE WHEAT**

- Ha késik a program indítása, a tojás helyett használjon egy kicsivel több vizet.

Íróskenyér

Hozzávalók:

Tejbegríz	300 ml
Margarin / vaj	1 ½ evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Liszt típusa 405	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program **1 BASIC****Hagymás kenyér**

Hozzávalók:

Víz	250 ml
Margarin / vaj	1 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Nagy darabokra vágott hagyma	1
Liszt típusa 1050	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program **1 BASIC** vagy **2 QUICK****Hét szem kenyér**

Hozzávalók:

Víz	300 ml
Margarin / vaj	1 ½ evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	2 ½ evőkanál
Liszt típusa 1150	240 g
Teljes kiőrlésű liszt	240 g
7 szemes gabonapehely	60 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program **5 WHOLE WHEAT**

- Ha teljes kiőrlésű gabonát használunk, azt előzetesen áztassuk be.

Farmer fehér kenyér

Hozzávalók:

Tej	300 ml
Margarin / vaj	2 evőkanál
Só	1 ½ teáskanál
Cukor	1 ½ evőkanál
Liszt típusa 1050	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program **1 BASIC, 2 QUICK** vagy **4 ULTRA FAST****Napraforgó kenyér**

Hozzávalók:

Víz	350 ml
Vaj	1 evőkanál
Liszt típusa 550	540 g
Napraforgómag	5 teáskanál
Só	1 evőkanál
Cukor	1 evőkanál
Száraz élesztő	1 csomag

Program **1 BASIC**

- Napraforgómag helyett tökmag is használható. Pirítsa meg a magokat egyszer egy serpenyőben.

Kovászos kenyér

Hozzávalók:

Száraz kovász	50 g
Víz	350 ml
Margarin / vaj	1 ½ evőkanál
Só	3 teáskanál
Cukor	2 evőkanál
Liszt típusa 1150	180 g
Liszt típusa 1050	360 g
Élesztő	½ csomag

Program **1 BASIC**

A tészta elkészítése

Francia baguette

Hozzávalók:

Víz	300 ml
Mézes	1 evőkanál
Só	1 teáskanál
Cukor	1 teáskanál
Liszt típusa 500	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

Program 7 DOUGH

A tésztát 2–4 részre osztjuk, hosszú kenyereket formálunk belőle, és 30–40 percig kelesztjük. A tetejét átlósan bevágjuk, és a sütőben megsütjük.

Pizza

Hozzávalók:

Víz	300 ml
Só	¾ teáskanál
Olívaolaj	1 evőkanál
Liszt típusa 500	450 g
Cukor	2 teáskanál
Száraz élesztő	1 csomag

Program 7 DOUGH

1. Nyújtsa ki a tésztát, tegye egy kerek formába, és hagyja kelni 10 percig. Ezután villával többször megszurkáljuk.
2. Kenje meg a tésztát pizzaszósszal, és a tetejére tegye a kívánt feltétet.
3. Süsse a pizzát a sütőben 20 percig.

Dzsemek

Eperlekvár

Hozzávalók:

Friss eper (megtisztítva és apróra vágva vagy pürésítve)	500 g
„2:1” zselésítő cukor	250 g
Citromlé	1 evőkanál

Program 10 JAM

- A következő gyümölcsök is alkalmasak ehhez a recepthez: szeder, áfonya vagy ezek keveréke.
- Ha szükséges, előzetesen csonthéjasítsa a gyümölcsöt, és vágja apró darabokra.
- Öntse a lekvárt tiszta üvegekbe, zárja le, és tegye az üveget kb. 10 percre a fedőre (hogy a fedő később szorosan záródjon).

Narancslekvár

Hozzávalók:

Narancsok	400 g
Citromok	100 g
„2:1” zselésítő cukor	250 g

Program 10 JAM

- Hámozza meg a gyümölcsöt, és vágja apró kockákra vagy csíkokra.
- Öntse a lekvárt tiszta üvegekbe, zárja le, és tegye az üveget a fedőre kb. 10 percre (hogy a fedő később jól zárjon).

Műszaki adatok

Modell: PC-BBA 1282
Tápegység: 220–240 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás: 550 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban: 0,7 W
Védelmi osztály: I
Nettó súly: kb. 6,3 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	95
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	95
Предупреждения по использованию прибора.....	95
Ввод прибора в эксплуатацию	95
Пояснения к панели управления.....	95
Индикация на дисплее	95
Кнопки на панели управления и их назначение	96
Таблица программ	96
Настройка отдельных программ	97
Как работает прибор	97
Общие сведения.....	97
Сигнальные тоны	97
Отложенный запуск программ	97
Сохранение программы	97
Функция безопасности	97
Использование прибора	97
1. Снимите форму для выпечки.....	98
2. Установите крюк для теста.....	98
3. Заливка ингредиентов	98
4. Установка формы для выпечки	98
5. Функция добавления ингредиентов	98
6. Запуск программы	98
7. Дайте тесту подняться.....	98

8. Выпечка.....	98
9. Поддержание тепла	98
10. Повторная выпечка.....	98
11. Окончание последовательности программ.....	98
12. Извлеките крюк для теста из хлеба	98
Чистка	98
Хранение	99
Вопросы о выпечке	99
Почему хлеб прилипает к форме для выпечки после выпечки?	99
Как можно предотвратить появление дырок в хлебе (из-за крюков для теста)?	99
Почему при подъеме тесто растекается по форме для выпечки?.....	99
Почему хлеб поднимается, но разваливается во время выпечки?	99
Когда можно открывать крышку хлебопечки во время выпечки?	99
Что означают номера типов муки?	99
Что такое цельнозерновая мука?	99
Что нужно иметь в виду при использовании ржаной муки? ..	100
Что такое клейковина в муке?	100
Какие существуют виды муки и как они используются?	100
Как лучше переносится свежий хлеб?	100
В каких пропорциях следует использовать разрыхлители? ...	100
Что делать, если хлеб имеет дрожжевой привкус?.....	100
Почему хлеб из печи отличается по вкусу от хлеба из хлебопечки?	100
Вопросы о хлебопечке	100
Ошибки в рецептах.....	101
Исправление ошибок	102
Примечания к рецептам.....	102
Ингредиенты	102
Корректировка ингредиентов	103
Добавление и измерение ингредиентов и их количества	103
Вес и объем хлеба	103
Хлеб без глютена (для аллергиков)	103
Результаты выпечки	103
Информация о рецептах для хлебопечки.....	103
Классические рецепты хлеба	103
Классический белый хлеб	103
Изюмно-ореховый хлеб	103
Цельнозерновой хлеб	104
Пахтовый хлеб.....	104
Луковый хлеб	104
Семизерновой хлеб.....	104
Фермерский белый хлеб.....	104
Подсолнечный хлеб	104
Хлеб из закваски	104
Приготовление теста.....	104
Французский багет.....	104
Пицца	105
Джемы	105
Клубничный джем.....	105
Апельсиновый джем.....	105
Технические данные	105
Утилизация	105
Значение символа «корзина»	105

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Сетевая кабель
- 2 Ручка на крышке
- 3 Крышка со смотровым окошком
- 4 Дозатор ингредиентов
- 5 Панель управления с дисплеем
- 6 Боковая вентиляция
- 7 Форма для выпечки
- 8 Крюк для теста
- 9 Корпус

Принадлежности

- 10 Мерный стаканчик
- 11 Мерная ложка
- 12 Шип для снятия крюка для теста

Предупреждения по использованию прибора

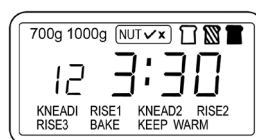
- Всегда используйте перчатки для духовки или кулинарные перчатки, когда прикасаетесь к горячим деталям или снимаете их. **Опасность ожога!**
- Никогда не добавляйте больше ингредиентов, чем указано в рецепте. Существует **опасность возгорания**, если тесто выльется из формы для выпечки в корпус или на нагревательный элемент!
- Следите за тем, чтобы вес ингредиентов не превышал 700 г или 1000 г.
- Не следует превышать максимальное количество муки 590 г и сухих дрожжей 7 г (свежих дрожжей 21 г), так как тесто может перелиться через край.
- Никогда не накрывайте прибор полотенцем или другими материалами во время работы! Тепло и пар должны иметь возможность выхода. Если прибор накрыт или соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, например, шторами, существует опасность пожара.
- Во время работы прибора следите за тем, чтобы вокруг него сохранялось минимальное расстояние в 10 см от других предметов.
- Эксплуатируйте прибор только под присмотром. При выпечке с отсрочкой времени всегда устанавливайте время так, чтобы прибор находился под наблюдением во время работы.
- Не кладите в пекарную камеру металлическую фольгу или другие материалы. Существует опасность возгорания и короткого замыкания.
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его, а затем выньте вилку из розетки. Всегда переносите прибор обеими руками!
- Никогда не снимайте форму для выпечки во время работы!
- Используйте прибор только для приготовления пищи, никогда не используйте его для других целей. Если прибор используется не по назначению или эксплуатируется неправильно, вы не несете никакой ответственности за причиненный ущерб!

Ввод прибора в эксплуатацию

1. Очистите прибор, как описано в разделе «Чистка».
2. Дождитесь, пока все детали высохнут.
3. Вставьте форму для выпечки в прибор.
4. **Расположение**
 - Установите прибор на ровной поверхности. Следите за тем, чтобы кабель питания и прибор не находились на горячих поверхностях или вблизи источников тепла. Проложите кабель питания так, чтобы он не соприкасался с острыми предметами.
 - Расположите прибор так, чтобы он не мог соскользнуть. Прибор может двигаться при замешивании тяжелого теста. Если поверхность гладкая, поставьте прибор на тонкий резиновый коврик.
5. **Электрическое подключение**
 - 5.1 Прежде чем вставить сетевую вилку в розетку, убедитесь, что напряжение в сети, которое вы хотите использовать, соответствует напряжению прибора. Соответствующая информация указана на табличке с техническими характеристиками.
 - 5.2 Подключите прибор к правильно установленной заземленной розетке.Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее отобразится **!** для программы и **3:30** для времени. Прибор готов к работе.
6. На нагревательном элементе имеется защитный слой. Чтобы удалить его, включите прибор примерно на 15 минут, вставив в него пустую форму для выпечки (без крюка для теста). Для этого используйте программу **8 Bake**.
 - Небольшое задымление и запахи являются нормальным явлением во время этого процесса. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
7. Отключите сетевую вилку от розетки.
8. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!**
Дайте форме для выпечки остыть, а затем снова протрите ее влажной тканью.
9. После этого можно приступать к выпечке.

Пояснения к панели управления

Индикация на дисплее



Некоторые символы отображаются только в том случае, если можно выбрать соответствующую функцию. В следующей таблице они отмечены звездочкой (*).
(⇔ Таблица программ)

Символ	Значение
700g 1000g	* Указывает на выбранный вес теста
NUT ✓ x	* Указывает, выбрана ли функция добавления ингредиентов ✓ = Да / x = Нет
☐ ☒ ☛	* Указывает на выбранную степень поджаривания хлеба (светлая, средняя, темная)
12	Указывает выбранную программу (в примере программа 12)
3:30	Указывает оставшееся время (3 часа 30 минут в примере)

Символ	Значение
:	Горит = режим ожидания Мигает = программа выполняется
Этапы программы отображаются следующим образом:	
KNEAD	Замешивание 1–2
RISE	Подъем 1–3
BAKE	Выпечка
KEEP WARM	Подогрев

Кнопки на панели управления и их назначение

Кнопка	Функция
 MENU	Нажмите эту кнопку, чтобы выбрать одну из 13 программ.
 GRAM	Выбор количества теста (700 г или 1000 г)
 NUT / OK	В различных программах предусмотрена возможность автоматического добавления ингредиентов. Выбор функции осуществляется с помощью этой кнопки.

Кнопка	Функция
 PAUSE	- Нажмите эту кнопку, чтобы ненадолго приостановить программу. - Нажмите кнопку еще раз, чтобы продолжить программу с того же места.
 TIME	- Установка времени отложенного старта. - Установка времени для программы HOME MADE (с шагом 10 минут).
 COLOR	Установка степени подрумянивания (светлая / средняя / темная). На дисплее появится соответствующий символ.
 START/STOP	- Запустите выбранную программу с помощью этой кнопки. - Нажмите эту кнопку примерно на 2 секунды, чтобы отменить программу.
 CYCLE	- Указывает, в каком режиме работы находится прибор в данный момент. - Для установки программы HOME MADE.

- Более подробную информацию о соответствующих программах вы найдете в таблице программ.

Таблица программ

Программа	Продолжительность	Описание	Количество теста макс.	Функция Ингредиенты	Установка степени подрумянивания	Отложенный старт
1 BASIC	3:30	Стандартная программа для белого и смешанного хлеба.	700 г/1000 г	Да	Да	Да
2 QUICK	2:50	Функция быстрой выпечки: Хлеб обычно получается меньшего размера.	Нет выбора	Да	Да	Да
3 FRENCH	4:20	Для хлеба французского типа (с хрустящей корочкой и мягким тестом).	700 г/1000 г	Да	Да	Да
4 ULTRA FAST	2:20	Функция короткой выпечки: Хлеб получается меньшего размера и с более грубой поверхностью.	Нет выбора	Нет	Да	Да
5 WHOLE WHEAT	4:10	Для выпечки цельнозернового хлеба.	700 г/1000 г	Да	Да	Да
6 CAKE	3:00	Программа выпечки для сдобного теста.	Нет выбора	Нет	Да	Да
7 DOUGH	1:30	Тесто только замешивается и должно подняться. Подходит для приготовления булочек или теста для пиццы.	Нет выбора	Нет	Нет	Да
8 BAKE	1:10	Только выпечка.	Нет выбора	Нет	Нет	Да
9 SANDWICH	3:30	Программа выпечки для бутербродного хлеба.	Нет выбора	Да	Да	Да
10 JAM	1:20	Для приготовления джема и мармелада.	Нет выбора	Нет	Нет	Нет
11 MIX STIR	0:20	Программа замешивания	Нет выбора	Нет	Нет	Да
12 GLUTEN FREE	3:05	Специальная программа для безглютенового теста.	700 г/1000 г	Нет	Да	Да
13 HOME MADE	0:36	Программы могут быть запрограммированы пользователем.	Нет выбора	Да	Да	Да

Настройка отдельных программ

Разделы программ «Замешивание», «Подъем», «Выпечка» и «Поддержание тепла» можно настроить по отдельности следующим образом.

Раздел программы	Индикация на дисплее	Регулируемое время
Замешивание 1	KNEADI	6–14 минут
Замешивание 2	KNEAD2	5–20 минут
Подъем 1	RISE1	20–60 минут
Подъем 2	RISE2	5–40 минут
Подъем 3	RISE3	0–60 минут
Выпечка	BAKE	0–90 минут
Поддержание тепла	KEEP WARM	0–60 минут

1. Кнопкой выберите программу **13 HOME MADE**.
2. Нажмите кнопку . На дисплее появится мигающая надпись **KNEADI**.
3. Установите время, нажимая кнопку .
 - Чтобы быстрее установить минуты, нажмите и удерживайте кнопку.
4. Чтобы сохранить настройку, снова нажмите кнопку . На дисплее появится мигающая надпись **RISE1**.
 - Повторите эти действия для установки других разделов программы.
5. После установки всех этапов программы запустите программу, нажав кнопку .

Как работает прибор

Общие сведения

- Хлебопечка предлагает 12 фиксированных программ и индивидуально настраиваемую программу с различными вариантами настроек. Также имеется программа выпечки, позволяющая выпекать безглютеновый хлеб для аллергиков.
- Хлебопечку можно использовать для выпечки по времени.

Прибор работает полностью автоматически и очень удобен в использовании. Ниже вы найдете расписания программ и рецепты для

- различных видов хлеба,
- теста, которое можно использовать для других целей,
- джема, который может приготовить хлебопечка.

Сигнальные тоны

Прибор генерирует различные сигнальные тона:

1 длинный сигнал	- При подключении прибора к электросети - При отмене программы вручную - По окончании фазы разогрева
1 короткий сигнал	Подтверждение нажатия кнопки
5 сигнальных тонов подряд	- На дисплее отображается EE1. Температура в приборе слишком высока для запуска новой программы. - На дисплее отображается EE2. Температура прибора слишком низкая для запуска новой программы. - На дисплее отображается Err. Имеет место электронная ошибка.
10 сигналов подряд	Программа завершилась.

Отложенный запуск программ

Почти все программы можно запускать с отсрочкой. Однако обратите внимание на следующее:

- Максимальное время отсрочки составляет 13 часов.
- Не используйте отсрочку для рецептов, содержащих свежие ингредиенты, такие как молоко, яйца, фрукты, йогурт, лук и т.д.!
- Отсрочка времени не подходит для безглютенового хлеба, приготовленного с использованием теплой или горячей воды.
- Всегда оставайтесь поблизости. Могут возникнуть неисправности, из-за которых необходимо отменить программу.

Пример:

1. Выберите программу **6 CAKE** с помощью кнопки . На дисплее отобразится **3:00**.
2. Нажмите кнопку , чтобы установить время задержки.
 - Программа начнется по истечении заданного времени.
3. Запустите программу выпечки с помощью кнопки .
 - Нажмите и удерживайте кнопку, чтобы завершить программу.

Сохранение программы

В случае отключения электроэнергии прибор автоматически возобновляет выполнение программы при повторном включении в течение нескольких минут. Если электропитание прерывается на более длительный срок, хлебопечку необходимо перезапустить. Это целесообразно только в том случае, если в момент прерывания программы тесто еще находилось на стадии замеса. Если хлеб уже был испечен, необходимо запустить программу заново!

Функция безопасности

После завершения программы выпечки прибор должен остыть, прежде чем вы сможете начать новую программу выпечки или замеса (исключение: программы **8 BAKE** и **10 JAM**).

Прибор предупредит вас 5 звуковыми сигналами и покажет на дисплее сообщение **EE1**, если температура внутри прибора все еще слишком высока.

1. Отключите сетевую вилку от розетки.
2. Снимите форму для выпечки с помощью рукавиц для духовки.
3. Оставьте крышку открытой и подождите, пока прибор не остынет. Это время зависит от предыдущего использования прибора.

Использование прибора

⚠ ВНИМАНИЕ: Опасность пожара!

- Соблюдайте количество ингредиентов в рецептах. Никогда не добавляйте больше ингредиентов, чем указано в рецепте.
- Следите за тем, чтобы вес ингредиентов не превышал 700 г или 1000 г.
- Никогда не добавляйте ингредиенты в форму для выпечки в начале процесса, если она еще находится в приборе.
- Чтобы тесто не свернулось, во время подъема и выпечки крышка должна быть всегда закрыта.
- Программу можно приостановить с помощью кнопки . Нажмите кнопку еще раз, чтобы продолжить программу.
- Чтобы завершить программу, нажмите и удерживайте кнопку . Длинный сигнал подтверждает окончание программы.

1. Снимите форму для выпечки

Откройте крышку. Поверните форму для выпечки против часовой стрелки, пока она не разблокируется. Вытащите форму для выпечки за ручку. Поместите его на ровную рабочую поверхность.

2. Установка крюка для теста

- 2.1 Смажьте крюк для теста жиром. Это облегчит извлечение крюка для теста из готового хлеба.
- 2.2 Поместите полукруглое отверстие крюка для теста на приводной вал в форме для выпечки. Крюк для теста должен быть вровень с дном формы для выпечки.

3. Заливка ингредиентов

Убедитесь, что ингредиенты добавлены в форму для выпечки в порядке, указанном в рецепте.

4. Установка формы для выпечки

Поместите форму для выпечки с ингредиентами на дно внутри прибора. Поверните форму по часовой стрелке до упора. Затем закройте крышку хлебопечки.

5. Функция добавления ингредиентов

В зависимости от рецепта различные ингредиенты следует добавлять только в процессе замешивания. Для этого в вашей хлебопечке предусмотрена специальная функция.

На задней панели прибора находится дозатор для ингредиентов. Он заполняется перед началом программы и автоматически открывается, чтобы добавить ингредиенты в тесто.

- 5.1 Нажмите на фиксатор на ручке дозатора ингредиентов.
- 5.2 Выдвиньте диспенсер для ингредиентов и добавьте ингредиенты.
- 5.3 Вставьте дозатор ингредиентов обратно, чтобы он был зафиксирован замком.
- 5.4 Выберите функцию «Ингредиенты» с помощью кнопки  и запустите программу выпечки.
 - Не все программы поддерживают функцию добавления ингредиентов.

6. Запуск программы

- 6.1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
- 6.2 Выберите нужную программу с помощью кнопки .
- 6.3 Выберите желаемый вес хлеба с помощью кнопки .
- 6.4 Выберите светлое, среднее или темное подрумянивание корочки хлеба с помощью кнопки .
- 6.5 Установите время с помощью кнопки .
- 6.6 Если вы добавили ингредиенты в диспенсер для ингредиентов, с помощью кнопки  выберите функцию ингредиентов.
- 6.7 Нажмите кнопку . Мигающий двоеточие указывает на начало программы.

7. Дайте тесту подняться

После последнего замеса хлебопечка устанавливает оптимальную температуру для подъема теста. Она нагревается до 25 °C–30 °C, если температура в помещении ниже этой отметки.

8. Выпечка

Хлебопечка автоматически регулирует температуру выпечки. Если по окончании программы выпечки хлеб все еще слишком светлый, его можно испечь еще раз в программе **8 Bake**.

9. Поддержание тепла

(Кроме программ **7 DOUGH**, **10 JAM** и **11 MIX STIR**)

По окончании процесса выпечки несколько раз прозвучит сигнал, указывающий на то, что хлеб можно вынимать. В то же время начинается часовая фаза подогрева. На дисплее рядом с номером программы отображается **0:00**. Двоеточие : мигает. Через час раздается звуковой сигнал. Фаза подогрева завершена. На дисплее появится начальный экран. Выньте сетевую вилку из розетки.

10. Повторная выпечка

- 10.1 Если прибор все еще находится в фазе «поддержания тепла», нажимайте кнопку  до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал.
- 10.2 Запустите программу **8 Bake**.
- 10.3 Когда будет достигнуто желаемое подрумянивание, завершите программу, нажав кнопку .
- 10.4 Выньте сетевую вилку из розетки.

11. Окончание последовательности программ

Приготовьте подставку и выньте вилку из розетки. В конце программы снимите форму для выпечки с помощью рукавицы. Переверните форму для выпечки и, если хлеб не падает на решетку сразу, несколько раз подвигайте крюк для теста вперед-назад снизу, пока хлеб не выпадет.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Не ударяйте форму для выпечки о стол или край. Форма для выпечки может деформироваться.

12. Извлеките крюк для теста из хлеба

Если крюк для теста застрял в хлебе, воспользуйтесь прилагаемой шпажкой для крюка.

Вставьте его в полукруглое отверстие крюка для теста на нижней стороне хлеба, пока он еще теплый. Наклоните шампур с крюком к нижнему краю крюка для теста, предпочтительно в том месте, где находится крыло крюка для теста. Затем осторожно потяните крюк для теста с крюком вверх. Вы увидите, где в хлебе находится крыло крюка для теста. Вы можете слегка надрезать там хлеб, а затем вытащить крюк для теста.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки и дождитесь, пока прибор остынет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никогда не погружайте прибор или форму для выпечки в воду для очистки. Не наполняйте камеру для выпечки водой. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

1. Удалите все ингредиенты и крошки с крышки, корпуса и камеры для выпечки влажной тканью.
2. Протрите внешнюю поверхность формы для выпечки влажной тканью. Внутреннюю поверхность формы можно промыть водой с небольшим количеством моющего средства.
 - Форма для выпечки имеет антипригарное покрытие. Вполне нормально, что цвет покрытия со временем меняется, но это не влияет на его работу.
3. Как крюк для теста, так и приводной вал следует чистить сразу после использования. Если крюк для теста останется в форме, его будет трудно извлечь. В этом случае налейте в емкость теплую воду примерно на 30 минут. После этого крюк для теста можно извлечь.
4. Вытрите все детали насухо тканью.

Хранение

- Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что он полностью остыл, очищен и высушен. Храните прибор с закрытой крышкой.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Вопросы о выпечке

Почему хлеб прилипает к форме для выпечки после выпечки?

Оставьте хлеб остывать в форме для выпечки примерно на 10 минут. Переверните форму для выпечки и слегка подвигайте месильный диск (вал) вперед-назад. Смажьте крюк для теста, прежде чем использовать его снова.

Как можно предотвратить появление дырок в хлебе (из-за крюков для теста)?

Перед тем как тесто поднимется в последний раз, можно снять крюк для теста при помощи присыпанных мукой пальцев. (В зависимости от программы на дисплее должно отображаться общее время работы около 1:30 часов). Если вы не хотите этого делать, используйте крюк после выпечки. Если вы будете осторожны, то сможете избежать образования большого отверстия.

Почему при подъеме тесто растекается по форме для выпечки?

Это происходит, особенно если используется пшеничная мука, которая лучше поднимается благодаря более высокому содержанию клейковины.

Устранение:

- а) Уменьшите количество муки и сравняйте остальные ингредиенты. Готовый хлеб по-прежнему будет иметь большой объем.
- б) Добавьте в муку 1 столовую ложку разогретого жидкого маргарина.

Почему хлеб поднимается, но разваливается во время выпечки?

- а) Если в центре хлеба образуется углубление в форме буквы «V», значит, в муке не хватает клейковины, т.е. зерно содержит слишком мало белка (бывает в дождливое лето), или мука слишком влажная.

Устранение:

Добавьте в тесто для хлеба 1 столовую ложку пшеничной клейковины на каждые 500 г муки.

- б) Если хлеб разваливается в форме воронки в центре, это может быть связано с тем, что
 - температура воды была слишком высокой,
 - использовалось слишком много воды,
 - в муке не хватает клейковины,
 - сквозняки, вызванные открытием крышки во время выпечки.

Когда можно открывать крышку хлебопечки во время выпечки?

В основном, это всегда возможно, когда идет процесс замешивания. В это время вы можете добавить небольшое количество муки или жидкости, если это необходимо.

Если вы хотите, чтобы после выпечки хлеб имел определенный внешний вид, действуйте следующим образом:

- Перед окончательным подъемом (на дисплее, в зависимости от программы, должно оставаться время около 1:30 ч.) осторожно и ненадолго откройте крышку и острым, предварительно нагретым ножом нанесите на формирующуюся корочку хлеба надрезы, например, или посыпьте сверху зернами, или покройте корочку хлеба смесью крахмал/вода, чтобы она блестела после выпечки. Вы можете открыть хлебопечку в последний раз в течение указанного периода времени, иначе хлеб развалится.

Что означают номера типов муки?

Чем ниже номер сорта, тем меньше клетчатки содержит мука и тем она легче.

Что такое цельнозерновая мука?

Цельнозерновая мука может быть изготовлена из всех видов зерна, включая пшеницу. Термин «цельнозерновая» означает, что мука помолота из цельного зерна и, соответственно, содержит большее количество клетчатки. Поэтому мука из цельнозерновой пшеницы немного темнее по цвету. Однако хлеб из цельнозерновой муки не обязательно получается темным, как принято считать.

Что нужно иметь в виду при использовании ржаной муки?

Ржаная мука не содержит клейковины, поэтому хлеб из нее практически не поднимается. Поэтому «РЖАНОЙ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ» должен готовиться на закваске, чтобы обеспечить совместимость.

Тесто поднимется только в том случае, если хотя бы $\frac{1}{4}$ часть указанного количества ржаной муки, не содержащей клейковины, будет заменена мукой типа 550.

Что такое клейковина в муке?

Чем выше номер типа, тем меньше клейковины содержит мука и тем меньше поднимается тесто. Мука с номером типа 550 содержит наибольшее количество клейковины.

Какие существуют виды муки и как они используются?

- Кукурузная, рисовая и картофельная мука особенно подходит людям с аллергией на глютен или страдающим от «спрута» или «козлякии».
- Мука из полбы не содержит химикатов, поскольку полба, произрастающая на очень бедных почвах, не впитывает удобрения. Поэтому мука из полбы особенно подходит для аллергиков. Все рецепты с использованием муки 405, 550 или 1050 могут быть использованы, как описано в инструкции.
- Мука из проса особенно подходит для людей с множественными аллергиями. Все рецепты с использованием муки типов 405, 550 или 1050 могут быть использованы, как описано в инструкции.

- Мука из твердых сортов пшеницы (DURUM) особенно подходит для багетного хлеба благодаря своей консистенции, ее можно заменить манкой из твердых сортов пшеницы.

Как лучше переносится свежий хлеб?

Если добавить в муку одно пюре из отварного картофеля и замесить его, то свежий хлеб будет лучше переноситься.

В каких пропорциях следует использовать разрыхлители?

Как для дрожжей, так и для закваски, которые можно купить в разных количествах, необходимо следовать инструкциям производителя на упаковке и устанавливать количество в зависимости от количества используемой муки.

Что делать, если хлеб имеет дрожжевой привкус?

- Уменьшите количество сахара, если он был использован. Однако в этом случае хлеб будет немного светлее по цвету.
- Добавьте в воду обычный коньячный уксус. Для маленькой буханки = $1\frac{1}{2}$ столовой ложки, для большой буханки – 2 столовые ложки.
- Замените воду пахтой или кефиром, что возможно для всех рецептов и рекомендуется для свежести хлеба.

Почему хлеб из печи отличается по вкусу от хлеба из хлебопечки?

Это связано с разницей во влажности: в духовке хлеб выпекается гораздо суше из-за большего пространства для выпечки. Хлеб из хлебопечки более влажный.

Вопросы о хлебопечке

Fehler	Ursache	Устранение
Из пекарной камеры или вентиляционных отверстий выходит дым.	Ингредиенты прилипли к камере для выпечки или внешней стороне жестянки.	Выньте вилку из розетки, дайте прибору остыть, снимите форму и очистите внешнюю поверхность формы и пекарной камеры.
Хлеб частично развалился и влажный с нижней стороны.	Хлеб слишком долго оставался в форме после выпечки и подогрева.	Извлеките хлеб из формы не позднее окончания функции поддержания тепла.
Хлеб трудно извлечь из формы.	Нижняя часть хлеба прилипает к крюку для теста.	Перед выпечкой немного смажьте крюк для теста. После выпечки оставьте хлеб остывать в форме. Очищайте крюк для теста и вал после каждого процесса выпечки. При необходимости налейте в форму теплую воду на 30 минут. После этого крюк для теста можно легко снять и почистить.
Ингредиенты не смешиваются или хлеб не пропекается должным образом.	Неправильная настройка программы	Еще раз проверьте выбранное меню и другие настройки.
	Программа была завершена преждевременно нажатием кнопки  .	Прекратите использование ингредиентов и начните снова.
	Во время работы крышка открывалась несколько раз.	Крышку можно открывать только в том случае, если время, отображаемое на дисплее, превышает 1:30 ч. После открытия убедитесь, что крышка закрыта должным образом.
	Длительное отключение питания во время работы	Прекратите использование ингредиентов и начните снова.
	Вращение крюка для теста заблокировано.	Проверьте, не заблокирован ли крюк для теста зернами и т.д. Снимите форму для выпечки и проверьте, вращается ли привод. Если это не так, отправьте прибор в сервисную службу.

Fehler	Ursache	Устранение
Прибор не включается. Раздается 5 звуковых сигналов. На дисплее отображается «EE1».	Прибор еще слишком горячий после предыдущего процесса выпечки.	Выньте сетевую вилку из розетки. Извлеките форму для выпечки. Дайте прибору остыть до комнатной температуры. После этого можно снова включить прибор.
Прибор не может быть запущен. Вы услышите 5 звуковых сигналов. На дисплее отображается «EE2».	Температура прибора слишком низкая.	Подождите примерно 20–30 минут, пока прибор не достигнет комнатной температуры.
Прибор не может быть запущен. На дисплее отображается «Err».	Имеет место электронная неисправность.	Выньте сетевую вилку из розетки. Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.
Прибор не работает.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту.

Ошибки в рецептах

Ошибка	Причина	Устранение
Хлеб поднимается слишком сильно.	Слишком много дрожжей, слишком много муки, слишком мало соли или несколько из этих причин	a/b
Хлеб не поднимается или поднимается недостаточно.	Нет или слишком мало дрожжей	a/b
	Старые или перезревшие дрожжи	e
	Слишком горячая жидкость	c
	Дрожжи вступили в контакт с жидкостью	d
	Неправильная или старая мука	e
	Слишком много или слишком мало жидкости	a/b/g
	Слишком мало сахара	a/b
Тесто поднимается слишком сильно и растекается по форме для выпечки.	Очень мягкая вода вызывает более сильное брожение дрожжей	f/k
	Слишком много молока влияет на брожение дрожжей	c
Хлеб развалился.	Объем хлеба больше, чем форма, поэтому он разваливается	a/f
	Слишком раннее или слишком быстрое брожение дрожжей из-за слишком теплой воды, теплой камеры для выпечки, высокой влажности. Теплая жидкость приводит к тому, что тесто поднимается слишком быстро, а затем разрушается перед выпечкой.	c/h/i
	Слишком мало клейковины в муке	l
	Слишком много жидкости	g/h
Тяжелая, комковатая структура	Слишком много муки или слишком мало жидкости	a/b/g
	Слишком мало дрожжей или сахара	a/b
	Слишком много фруктов, цельнозерновой муки или других ингредиентов	b
	Старая или некачественная мука	e
Хлеб не пропечен до конца в центре.	Слишком много или слишком мало жидкости	a/b/g
	Высокая влажность	h
	Рецепты с влажными ингредиентами, такими как йогурт	g
Открытая, грубая или дырчатая структура	Слишком много воды	g
	Отсутствие соли	b
	Высокая влажность, слишком теплая вода	h/i
	Слишком горячая жидкость	c

Ошибка	Причина	Устранение
Грибовидная, непропеченная поверхность	Объем хлеба больше, чем объем жестяной банки	a/f
	Слишком много муки, особенно для белого хлеба	f
	Слишком много дрожжей или слишком мало соли	a/b
	Слишком много сахара	a/b
	Сладкие ингредиенты в дополнение к сахару	b
Ломтики хлеба неровные или бугристые в центре.	Хлеб недостаточно остыл (вышел пар)	j
Остатки муки на корочке хлеба	Мука плохо втирается в бока при замешивании	l/m

Исправление ошибок

- Правильно измерьте ингредиенты.
- Отрегулируйте количество ингредиентов и проверьте, не был ли забыт какой-либо ингредиент.
- Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры.
- Добавьте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте. Сделайте небольшое отверстие в центре и добавьте раскрошенные дрожжи или сухие дрожжи. Избегайте прямого контакта дрожжей с жидкостью.
- Используйте только свежие и правильно хранившиеся ингредиенты.
- Сократите общее количество ингредиентов, никогда не используйте больше указанного количества муки. При необходимости уменьшите количество всех ингредиентов на $\frac{1}{3}$.
- Скорректируйте количество жидкости. Если используются влажные ингредиенты, количество жидкости должно быть соответственно уменьшено.
- В очень влажную погоду используйте на 1–2 столовые ложки меньше.
- Не используйте функцию отсрочки времени в теплую погоду. Используйте холодные жидкости.
- Извлеките хлеб из формы сразу после выпечки и оставьте остывать на решетке не менее 15 минут, прежде чем нарезать.
- Уменьшите количество дрожжей или, при необходимости, общее количество ингредиентов на $\frac{1}{4}$ от указанного.
- Добавьте в тесто 1 столовую ложку пшеничной клейковины.
- Никогда не смазывайте форму!

Примечания к рецептам

Ингредиенты

Поскольку каждый ингредиент играет особую роль в успехе хлеба, его измерение так же важно, как и добавление в правильном порядке.

- Самые важные ингредиенты, такие как жидкость, мука, соль, сахар и дрожжи (можно использовать как сухие, так и свежие дрожжи), влияют на успешный результат при приготовлении теста и хлеба. Поэтому всегда используйте их в нужных пропорциях.
- Если вы готовите тесто сразу, используйте ингредиенты теплыми. Если же вы хотите начать программу после некоторой задержки, ингредиенты должны быть холодными, чтобы дрожжи не забродили слишком рано.
- Маргарин, масло и молоко влияют только на вкус хлеба.
- Сахар можно уменьшить на 20 %, чтобы сделать корочку более легкой и тонкой без ущерба для других результатов выпечки. Если вы предпочитаете более мягкую и легкую корочку, можно заменить сахар медом.

- Клейковина, которая образуется в муке во время замеса, обеспечивает структуру хлеба. Идеальная смесь муки состоит из 40 % цельнозерновой муки и 60 % белой муки.
- Если вы хотите добавить цельнозерновую муку, предварительно замочите ее на ночь. Соответственно уменьшите количество муки и жидкости (до $\frac{1}{5}$ меньше).
- При использовании ржаной муки не обойтись без закваски. В ней содержатся молочнокислые и уксуснокислые бактерии, которые делают хлеб пушистым и хорошо пропеченным. Вы можете сделать ее самостоятельно, но это займет некоторое время. Поэтому в приведенных ниже рецептах мы используем концентрированный порошок закваски, который можно купить в пакетиках по 15 г (на 1 кг муки). Необходимо придерживаться указаний в рецептах ($\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ или 1 пакетик). Меньшее количество приведет к тому, что хлеб будет крошиться.
- Если вы используете порошок закваски в другой концентрации (100 г пакетика на 1 кг муки), необходимо уменьшить количество муки примерно на 80 г или отрегулировать его в соответствии с рецептом.
- Можно также использовать жидкую закваску, которую можно купить в пакетиках. Для определения количества следуйте указаниям на упаковке. Налейте жидкую закваску в мерный стаканчик и долейте указанное в рецепте количество жидкости.
- Пшеничная закваска, которую можно купить и в сушеном виде, улучшает текстуру, свежесть и вкус теста. Она более мягкая, чем ржаная закваска.
- Выпекайте хлеб на закваске в программе BASIC или WHOLE WHEAT, чтобы он поднялся и пропекся как следует. Закваска для выпечки заменяет закваску и является исключительно делом вкуса. В хлебопечке с ней можно выпекать очень хорошо.
- Добавьте в тесто пшеничные отруби, если хотите получить особенно богатый клетчаткой и пушистый хлеб. Используйте 1 столовую ложку на 500 г муки и увеличьте количество жидкости на $\frac{1}{2}$ столовой ложки.
- Пшеничная клейковина – это натуральный помощник из белка зерна. Она делает хлеб более рыхлым, объемным, реже разваливается и легче усваивается. Этот эффект особенно заметен в выпечке из цельнозерновой муки и в выпечке из муки собственного помола.
- Вы можете добавлять хлебную приправу во все наши смешанные хлеба. Количество зависит от вашего вкуса и указаний производителя.
- Чистый порошок лецитина – это натуральный эмульгатор, который увеличивает объем выпечки, делает мякиш более нежным и мягким, а также продлевает срок хранения.

Корректировка ингредиентов

Если вы увеличиваете или уменьшаете количество ингредиентов, обратите внимание, что пропорции должны соответствовать исходному рецепту. Для достижения идеального результата необходимо соблюдать следующие основные правила регулировки ингредиентов:

- **Жидкости/Мука:** Тесто должно быть мягким (не слишком мягким), слегка липким, но не тягучим. Из легкого теста получается шар. Этого нельзя сказать о тяжелом тесте, например, о ржаном или зерновом хлебе из цельной муки. Проверьте тесто через 5 минут после первого замеса. Если оно еще слишком влажное, добавьте муки, пока тесто не приобретет нужную консистенцию. Если тесто слишком сухое, добавьте ложку воды.
- **Замена жидкости:** Если вы используете в рецепте ингредиенты, содержащие жидкость (например, сливочный сыр, йогурт и т. д.), количество жидкости должно быть соответственно уменьшено. Если вы используете яйца, вбейте их в мерный стакан и долейте жидкость до нужного количества.
- Если вы живете на большой высоте (750 метров и более), тесто будет подниматься быстрее. В таких местах количество дрожжей можно уменьшить на $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ чайной ложки, чтобы предотвратить чрезмерный подъем. То же самое относится к регионам с особенно мягкой водой.

Добавление и измерение ингредиентов и их количества

- Всегда добавляйте жидкость первой, а дрожжи – последними. Чтобы дрожжи не поднимались слишком быстро (особенно при использовании таймера), избегайте контакта дрожжей с жидкостью.
- При отмеривании всегда используйте одни и те же единицы измерения, т. е. используйте либо мерные ложки, входящие в комплект хлебопечки, либо ложки, которые вы используете в своем доме для отмеривания столовых и чайных ложек.
- Для обеспечения точности взвешивайте граммы.
- Для измерения миллилитров можно использовать мерный стаканчик из комплекта поставки.

Сокращения в рецептах означают:

ст. л.	=	столовая ложка выровненная (или мерная ложка большая)
ч. л.	=	чайная ложка выровненная (или мерная ложка маленькая)
г	=	грамм
мл	=	миллилитр
пакетик	=	пачка сухих дрожжей, содержащая 7 г на 500 г муки – эквивалентно 21 г свежих дрожжей

Вес и объем хлеба

- Вы заметите, что вес чисто белого хлеба ниже, чем у цельнозернового. Это связано с тем, что белая мука больше поднимается и поэтому имеет свои пределы.
- Фактический вес хлеба в значительной степени зависит от влажности, которая преобладает во время приготовления.
- Все хлеба с преобладающим содержанием пшеницы достигают большего объема и превышают край формы для выпечки в высшей весовой категории после окончательного подъема. Однако они не переполняются. Поэтому выпуклость хлеба над краем формы для выпечки немного менее румяная, чем хлеб в форме для выпечки.

Хлеб без глютена (для аллергиков)

- Чтобы убедиться, что хлеб приготовлен из муки без глютена, не используйте функцию отсрочки времени, даже если это возможно в программе. Для набухания безглютеновой муки требуется теплая или горячая жидкость. Поэтому программу следует запускать сразу.

Корочка безглютенового хлеба подрумянивается не так сильно, как у хлеба с глютенном. При выпечке рекомендуется установить уровень подрумянивания на темный. Вы также можете смешать яичный желток со сметаной или сливками и намазать на хлеб при оставшемся времени программы **1 : 15**.

Результаты выпечки

- Результат выпечки зависит, в частности, от местных условий (мягкая вода – высокая влажность – большая высота над уровнем моря – характер ингредиентов и т. д.). Поэтому приведенные рецепты являются рекомендациями, которые могут быть адаптированы. Другие рецепты вы можете найти в книгах рецептов или в Интернете. Вы также можете использовать смеси для выпечки.
- Если один или два рецепта не получились с первого раза, не падайте духом. Постарайтесь выяснить причину и попробовать, например, другие пропорции.
- Если после выпечки хлеб получился слишком светлым, вы можете сразу же испечь его снова в программе **8 Bake**.

Информация о рецептах для хлебопечки

Рецепты рассчитаны на буханки разного размера. В некоторых программах делается различие между весами.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Адаптируйте рецепты к соответствующему весу.
- Следите за тем, чтобы вес ингредиентов не превышал 700 г или 1000 г.

Классические рецепты хлеба

Классический белый хлеб

Ингредиенты:

Вода или молоко	300 мл
Маргарин/сливочное масло	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ст. л.
Мука тип 500	540 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **1 BASIC**

Изюмно-ореховый хлеб

Ингредиенты:

Вода или молоко	350 мл
Маргарин/сливочное масло	1 $\frac{1}{2}$ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука тип 405	540 г
Сухие дрожжи	1 пакетик
Изюм	85 г
Измельченные грецкие орехи	3 ст. л.

Программа **1 BASIC**

Цельнозерновой хлеб*Ингредиенты:*

Вода	300 мл
Маргарин /сливочное масло	1 ½ ст. л.
Яйцо	1
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука тип 1050	360 г
Цельнозерновая пшеничная мука	180 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **5 WHOLE WHEAT**

- Если запуск программы отложен, вместо яйца добавьте немного воды.

Пахтовый хлеб*Ингредиенты:*

Пахта	300 мл
Маргарин /сливочное масло	1 ½ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука тип 405	540 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **1 BASIC****Луковый хлеб***Ингредиенты:*

Вода	250 мл
Маргарин /сливочное масло	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Крупно нарезанный лук	1
Мука тип 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **1 BASIC** или **2 QUICK****Семизерновой хлеб***Ингредиенты:*

Вода	300 мл
Маргарин /сливочное масло	1 ½ ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	2 ½ ст. л.
Мука тип 1150	240 г
Цельнозерновая мука	240 г
Хлопья из 7 злаков	60 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **5 WHOLE WHEAT**

- Если вы используете цельное зерно, предварительно замочите его.

Фермерский белый хлеб*Ингредиенты:*

Молоко	300 мл
Маргарин /сливочное масло	2 ст. л.
Соль	1 ½ ч. л.
Сахар	1 ½ ст. л.
Мука тип 1050	540 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **1 BASIC, 2 QUICK** или **4 ULTRA FAST****Подсолнечный хлеб***Ингредиенты:*

Вода	350 мл
Масло	1 ст. л.
Мука тип 550	540 г
Семена подсолнечника	5 ч. л.
Соль	1 ст. л.
Сахар	1 ст. л.
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **1 BASIC**

- Вместо семян подсолнечника можно использовать тыквенные семечки. Обжарьте семечки один раз на сковороде.

Хлеб из закваски*Ингредиенты:*

Сухая закваска	50 г
Вода	350 мл
Маргарин /сливочное масло	1 ½ ст. л.
Соль	3 ч. л.
Сахар	2 ст. л.
Мука тип 1150	180 г
Мука тип 1050	360 г
Дрожжи	½ пакетик

Программа **1 BASIC****Приготовление теста****Французский багет***Ингредиенты:*

Вода	300 мл
Мед	1 ст. л.
Соль	1 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Мука тип 500	540 г
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа **7 DOUGH**

Разделите тесто на 2–4 части, сформируйте длинные буханки и оставьте подниматься на 30–40 минут. Сделайте диагональные надрезы на верхней части и выпекайте в духовке.

Пицца

Ингредиенты:

Вода	300 мл
Соль	$\frac{3}{4}$ ч. л.
Оливковое масло	1 ст. л.
Мука тип 500	450 г
Сахар	2 ч. л.
Сухие дрожжи	1 пакетик

Программа 7 DOUGH

1. Раскатайте тесто, выложите в круглую форму и оставьте подниматься на 10 минут. Затем проткните несколько раз вилкой.
2. Намажьте тесто соусом для пиццы и украсьте желаемыми начинками.
3. Выпекайте пиццу в духовке в течение 20 минут.

Джемы

Клубничный джем

Ингредиенты:

Свежая клубника (очищенная и мелко нарезанная или пюре)	500 г
Желирующий сахар «2:1»	250 г
Лимонный сок	1 ст. л.

Программа 10 JAM

- Для этого рецепта также подходят следующие фрукты: ежевика, черника или смесь этих фруктов.
- Если необходимо, предварительно очистите фрукты от косточек и нарежьте небольшими кусочками.
- Разлейте варенье в чистые банки, закупорьте и поставьте банку на крышку примерно на 10 минут (чтобы впоследствии крышка была плотно закрыта).

Апельсиновый джем

Ингредиенты:

Апельсины	400 г
Лимоны	100 г
Желирующий сахар «2:1»	250 г

Программа 10 JAM

- Очистите фрукты и нарежьте небольшими кубиками или полосками.
- Разлейте джем по чистым банкам, герметично укупорьте и поставьте банку на крышку примерно на 10 минут (чтобы впоследствии крышка была плотно закрыта).

Технические данные

Модель: PC-BBA 1282
Электропитание: 220–240 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность: 550 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания: 0,7 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прикл. 6,3 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záručný list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-BBA 1282

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم الوكيل/البائع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.

Stand 12/2024