



Bedienungsanleitung

Modell 68615

Instructions for use - Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing

Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68615
Stand: Januar 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

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

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 68615

Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	8
In Betrieb nehmen	9
Schnelleinstieg – das erste Brot	9
Erklärung des Bedienfeldes	10
Spender für automatisches Zufügen von Zutaten	13
Die integrierte Waage	13
Die Funktionen des Backmeisters®	14
Zubereiten von Brot, Kuchen oder Teig	14
Reinigen und Pflegen	15
Tabelle zeitlicher Ablauf	16
Tabelle zeitlicher Ablauf	17
Fragen zum Gerät und zur Handhabung	18
Mögliche Fehler am Gerät	19
Mögliche Fehler bei den Rezepten	20
Anmerkungen zu den Rezepten	21
Brotrezepte	22
Brote aus Backmischungen	25
Rezepte für das Programm Süßspeisen	25
Brote Für Allergiker	26
Teig Zubereiten	27
Kuchen Grundrezept	28
Konfitüre zubereiten	29
Garantiebestimmungen	134
Service-Adressen	136
Bestellformular	137
Entsorgung / Umweltschutz	138

Instructions for use Model 68615

Technical specifications	30
Safety information	30
Preparing the appliance for operation	31
Quick start guide – the first loaf of bread	31
Explanation of the control panel	32
Dispenser for automatic adding of ingredients	34
The built-in scale	35
The functions of the breadmaker	36
Preparing bread, cake or dough	36
Cleaning and care	37
Timing process of the programs	38
Timing process of the programs	39
Questions concerning the use of the breadmaker	40
Trouble shooting - appliance	41
Trouble shooting - Recipes	41
Comments on baking	42
Bread recipes	44
Bread mixtures	46
Cake recipe	46
Breads for persons with allergies	47
Recipes for dessert program	48
Dough preparation	49
Preparation of jam and marmelade	50
Guarantee Conditions	134
Waste Disposal / Environmental Protection	138

Notice d'utilisation Modèle 68615

Spécification technique	51
Consignes de sécurité	51
Mise en service	52
Prise en main rapide – Le premier pain	52
Explication des boutons de commande	53
Distributeur pour l'ajout automatique d'ingrédients	56
La balance intégrée	56
Les fonctions du Backmeister®	57
Préparation d'un pain, d'un gâteau ou d'une pâte	57
Nettoyage et entretien	58
Déroulement temporel des programmes	59
Déroulement temporel des programmes	60
Questions concernant l'appareil et l'utilisation	61
Défauts de l'appareil	62
Faute de réalisation des recettes	62
Remarques concernant la cuisson	63
Recettes	65
Melanges de farine pour pain	66
Gâteau – Recette de base	66
Préparation de pâte	67
Préparation de confiture	67
Pain pour les personnes allergiques	68
Recette pour le programme Pains sucrés/gâteaux	69
Conditions de Garantie	134
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	138

Gebruiksaanwijzing Modell 68615

Technische gegevens	70
Veiligheidsinstructies	70
linbedrijfsname	71
Een snelle start – het eerste brood	71
Verklaring van het bedieningsveld	72
Dispenser voor het toevoegen van ingrediënten	75
De geïntegreerde weegschaal	75
De functies van de Backmeister®	76
Bereiden van brood, koek of deeg	76
Reiniging en onderhoud	77
Tijdschema van de programma's	78
Tijdschema van de programma's	79
Vragen over het apparaat en de werking	80
Fout aan het apparaat	82
Fout bij de recepten	83
Opmerkingen bij de recepten	84
Recepten	85
Broden uit bakmengsels	87
Broden voor mensen die aan allergieën lijden	87
Cake - basisrecept	88
Brood voor mensen met een allergie	88
Recepten voor het programma Zoete hapjes	89
Deegbereiding	90
Confituren bereiden	90
Garantievoorwaarden	134
Verwijderen van afval / Milieubescherming	138

INHALTSVERZEICHNIS

Manual de instrucciones Modelo 68615

Datos técnicos	91
Indicaciones de seguridad	91
Puesta en servicio.....	92
Guía rápida – el primer pan	92
Explicación del panel de control.....	93
Dispensador para añadir ingredientes automáticamente.....	96
La balanza integrada.....	96
Las funciones del Backmeister®	97
Preparación de pan, bizcocho o masa	97
Limpieza y cuidado.....	98
Transcurso de los programas	99
Transcurso de los programas	100
Preguntas sobre el uso del aparato y su manejo	101
Errores del aparat	102
Errores en las recetas.....	103
Comentarios sobre las recetas	104
Recetas	106
Panes para alérgicos	108
Receta básica de torta.....	109
Panes hechos con mezclas de harinas preparadas.....	109
Recetas para el programa de dulces	109
Preparación de la masa	110
Mermelada	111
Condiciones de Garantía.....	135
Disposición / Protección del medio ambiente.....	139

Návod k obsluze Model 68615

Technická data	112
Bezpečnostní předpisy	112
Uvedení do provozu	113
Rychlý začátek – první chléb.....	113
Vysvětlení k ovládacímu panelu.....	114
Dávkovač pro automatické přidávání přísad	117
Integrovaná váha	117
Funkce přístroje Backmeister.....	118
Příprava chleba, koláče nebo těsta	118
Čištění a péče	119
Časový postup programů.....	120
Časový postup programů.....	121
Otázky k přístroji a manipulaci s ním	122
Chyby přístroje	123
Chyby u receptů	123
Oznámky k receptům	125
Recepty	126
Chleby z pečících směsí	129
Chleby pro alergiky	129
Recepty pro program Sladké pokrmy.....	130
Koláč - základní recept.....	131
Příprava těsta	131
Vaření marmelády.....	132
Warunki gwarancji.....	135
Utylizacja / ochrona środowiska.....	139

EINZELTEILE



EINZELTEILE

1	D	Kneter	6	D	Bedienfeld mit Display
	GB	Kneader		GB	Control panel with display
	F	Pale de pétrissage		F	Boutons de commande avec écran
	NL	Kneedhaak		NL	Bedieningsveld met display
	E	Amasadora		E	Panel de control con pantalla
	CZ	Hnětač		CZ	Ovládací panel s displejem
2	D	Backform	7	D	Gehäuse
	GB	Baking pan		GB	Housing
	F	Moule		F	Coque
	NL	Bakvorm		NL	Behuizing
	E	Molde		E	Carcasa
	CZ	Forma na pečení		CZ	Těleso
3	D	Deckel mit Sichtfenster	8	D	Messbecher
	GB	Lid with viewing window		GB	Measuring cup
	F	Couvercle avec hublot de contrôle		F	Gobelet mesureur
	NL	Deksel met kijkvenster		NL	Maatbeker
	E	Tapa con ventana de control		E	Vaso medidor
	CZ	Kryt s průzorem		CZ	Odměřovací nádoba
4	D	Zutaten-Spender	9	D	Messlöffel
	GB	Ingredient dispenser		GB	Measuring spoon
	F	Distributeur de graines		F	Cuillère mesureur
	NL	Granen-dispenser		NL	Maatlepel
	E	Dispensador de cereales		E	Cuchara medidora
	CZ	Dávkovač zrn		CZ	Odměřovací lžička
5	D	Waagen-Bereich	10	D	Hakenspieß
	GB	Scale area		GB	Hook
	F	Partie balance		F	Crochets pour retirer la pale de pétrissage
	NL	Weegschaal-bereik		NL	Haakspies
	E	Área de balanza		E	Gancho
	CZ	Oblast váhy		CZ	Vidlice

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68615

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	615 W, 230 V~, 50 Hz
Abmessungen:	Ca. 38,5 x 28,0 x 31,5 cm (L/B/H)
Gewicht	Ca. 8,3 kg
Backform:	Innenmaß Backform ca. 17,6 x 13,5 x 15,5 cm (L/B/H)
Inhalt:	500 – 1.200 g Brotgewicht
Zuleitung:	Ca. 95 cm fest montiert
Gehäuse:	Edelstahl seidenmatt, Kunststoffteile schwarz textiert
Deckel:	Deckel mit Sichtfenster
Ausstattung:	11 gespeicherte Programme Ein Eigenprogramm zur individuellen Einstellung Wahltaste für drei einstellbare Bräunungsgrade Wahltaste für Brotgewicht Anzeige des Programmablaufs über beleuchtetes Display Spender zum automatischen Zufügen von Nüssen, Körnern oder Früchten während des Programmablaufs Integrierte Waage bis 3 kg, mit Zuwiegefunktion
Zubehör:	Herausnehmbare, antihafbeschichtete Backform, Kneter, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß, Bedienungsanleitung mit Rezepten



Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Der Backmeister® muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
- Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.
- Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
- Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
- Wenn Teig aus der Backform überläuft, kann der Teig an der Heizschlange verbrennen. Dies kann zu Rauchentwicklung führen.
- Lassen Sie das Gerät nie aufheizen, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
- Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.

27. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
28. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
29. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.

30. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
31. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



Vorsicht! Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

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

IN BETRIEB NEHMEN

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum.
3. Die integrierte Waage des Backmeister Skala ist mit einer speziellen Kunststofftransportsicherung abgedeckt. Diese hat darüber hinaus keine weitere Funktion, so dass Sie die Kunststoffabdeckung zusammen mit dem Karton aufbewahren bzw. entsorgen können.
4. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter.
5. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
6. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
7. Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.
8. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Knetter) im Programm BACKPULVER durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
9. Lassen Sie das Gerät für einige Zeit abkühlen.
10. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Backmeisters® und entnehmen Sie die Backform.
3. Streichen Sie das Loch des Kneters dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie den Knetter auf die Antriebswelle in der Backform. Achten Sie darauf, den Knetter richtig herum aufzusetzen, da es sonst zu Schäden an der Beschichtung kommen kann.
5. Geben Sie die Zutaten wie im jeweiligen Rezept angegeben, in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein, drehen Sie dabei die Form im Uhrzeigersinn, bis diese einrastet.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Wenn Sie während des Programmablaufs weitere Zutaten wie Körner oder Nüsse zum Brot geben möchten, ziehen Sie die Spender-Schublade aus dem Halter an der Rückseite des Geräts. Geben Sie die gewünschten Zutaten hinein und schieben Sie die Schublade wieder zu. Das Gerät fügt diese Zutaten automatisch zum richtigen Zeitpunkt während des Programmablaufs zum Teig hinzu.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
10. Wählen Sie das gewünschte Programm über die Taste „MENÜ“ aus. Drücken Sie diese Taste so lange, bis die gewünschte Programmnummer (z. B. 1 für das Basis-Programm) im Display erscheint. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 10. Für ein Brot aus einer Standard-Backmischung erzielen Sie z. B. im Programm „Basis“ gute Ergebnisse.
11. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad über die Taste BRÄUNUNGSGRAD (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass die Bräunungsgrad-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 10.
12. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße über die Taste BROTGRÖSSE aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 10.
13. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste.
14. Wenn Ihr Brot fertig gebacken ist, signalisiert der Backmeister durch mehrmaliges Piepsen, dass das Brot entnommen werden kann. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde. Diese reagiert aus Sicherheitsgründen leicht zeitverzögert.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Achten Sie hierbei darauf, dass die Knetantriebe noch heiß sein können. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
16. Wenn der Knetter im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des

Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneiter mittels Hakenspieß vorsichtig

nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn heraus ziehen.
17. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.

ERKLÄRUNG DES BEDIENFELDES



Display-Anzeige

GRUNDEINSTELLUNG:

Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display 3:00 (der Doppelpunkt zwischen den Zahlen blinkt nicht). Die Pfeile zeigen auf BASIS, Stufe II und Bräunungsgrad mittel. Damit wird die Betriebsbereitschaft angezeigt.

Während des Betriebes kann der Programmstand sowohl an den rückwärts laufenden Zeitangaben, als auch an den Angaben im Display abgelesen werden. Die Angaben bedeuten:

KNETEN (1+2) = erscheint jeweils, wenn das Gerät in der Knetphase ist.

GEHEN (1-3) = damit werden die verschiedenen Aufgehphasen angezeigt.

Zu Beginn der Anzeige GEHEN 3 kann auf Wunsch der Kneiter entnommen werden (siehe auch Programmtabelle)

BACKEN = es wird gebacken.

WARMHALTEN = das Backgut wird noch 1 Stunde warm gehalten.

Folgende Meldungen im Display deuten auf Fehler hin:

HHH: Wenn diese Anzeige nach dem Drücken der START/STOP-Taste erscheint, ist das Gerät vom vorherigen Backen noch zu heiß. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel für weitere 10 bis 20 Minuten abkühlen.

LLL: Wenn diese Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass die Temperatur des Gerätes zu niedrig ist. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und lassen Sie es für ca. 10 bis 20 Minuten auf Raumtemperatur aufwärmen. Wir empfehlen eine Umgebungstemperatur von 15 bis 34 °C.

E EO und E E1: Wenn diese Anzeige erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundenservice prüfen.

START/STOP-Taste

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

ZEITWAHL

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

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

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

Füllen Sie die Zutaten in der vorgegeben Reihenfolge in die Backform und setzen Sie diese ins Gerät ein. Achten Sie dabei

darauf, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose.

Wählen Sie mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm aus und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung.

Das Display zeigt die Restlaufzeit des gewählten Programmes, im Programm BASIS auf Stufe 1 z. B. 2 Stunden 55 Minuten.

Geben Sie jetzt über die Taste ZEITWAHL die Stundenanzahl ein, in der das Brot fertig sein soll.

Beispiel:

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

Mit der Taste Menü das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 6 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von einer Stunde.

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

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

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

MENÜ

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf“ ausführlich beschrieben sind. Im Display erscheint die zum Programm gehörende Nummer und zeigt so das ausgewählte Programm an. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

Programmnummer	Programmname	Programmart
1	BASIS	Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote
2	VOLLKORN	Für Vollkornbrot
3	WEISSBROT	Für besonders lockere Weißbrote mit längerer Gehzeit
4	SCHNELL	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
5	HEFEKUCHEN	Für die Zubereitung von süßem Hefeteig
6	BACKPULVER	Für Gebäck, das mit Backpulver hergestellt wird, z. B. Rührkuchen

7	KONFITÜRE	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.
8	TEIG	Zur Herstellung von Teig, ohne Backfunktion
9	ULTRA-SCHNELL	Dieses Programm eignet sich nur für helle Brote aus Auszugsmehlen von Weizen oder Weizen- und Dinkelgemisch. Es eignet sich nicht für Vollkornbrot oder Roggenbrote, ebenso sollte mit diesem Programm kein Sauerteigbrot hergestellt werden
10	BACKEN	Zum Backen von separat hergestellten Hefe- oder Rührteigen (von Hand oder im Programm TEIG). Dieses Programm ist nicht geeignet für Mürbeteig, Brandteig u. ä.
11	SÜSSSPEISEN	Zum Backen von süßen Speisen

BRÄUNUNGSGRAD

Mit dieser Taste lässt sich die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In den Programmen KONFITÜRE, TEIG und dem Eigenprogramm ist diese Funktion nicht wählbar. Die entsprechende Einstellung wird im Display angezeigt.

BROTGRÖSSE

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht (ca. 500-850 g)

STUFE II = für ein größeres Brotgewicht (ca. 850-1.200 g)

Bitte beachten Sie, dass eine Einstellung der Brotgröße nicht in den Programmen BACKPULVER, KONFITÜRE, TEIG, BACKEN, und SÜSSSPEISEN möglich ist. In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung im Display.

Bei Halbierung der in den Rezepten genannten Mengen können auch kleinere Brote gebacken werden, z. B. für Klein- und Singlehaushalte. In diesem Fall empfehlen wir, grundsätzlich das Programm BASIS auf BROTGRÖSSE I zu verwenden. Bitte bedenken Sie, dass die Brote dann relativ flach bleiben.

PAUSE

Mit der Funktionstaste PAUSE können Sie das Programm kurzzeitig unterbrechen, um z. B. den Knetter aus dem Teig zu nehmen oder die Oberfläche des Brotes mit Wasser oder Milch zu bestreichen usw. Drücken Sie die Taste PAUSE ca. 1 Sekunde lang, um das gerade laufende Programm zu unterbrechen. Sobald das Display blinkt, befindet sich das Programm in der Pause. Nun können Sie z. B. den Knetter herausnehmen oder die Oberfläche nach Wunsch bestreichen. Schließen Sie danach den Deckel. Zum Beenden der Pause drücken Sie erneut ca. 1 Sekunde die Taste PAUSE. Das Display blinkt nicht mehr und das Programm wird fortgesetzt.

ACHTUNG: Unterbrechen Sie den Programmablauf nur kurzzeitig bis zu ca. 5 Minuten. Bei längeren Unterbrechungen kann das Aufgehen des Teigs und somit das Gelingen des Brotes gefährdet werden.

Solange die Pausenfunktion aktiv ist (blinkendes Display), ist die START/STOPP-Taste blockiert und das Programm kann nicht komplett abgebrochen werden.

LICHT

Der Backmeister® Skala ist mit einer Beleuchtung für den Backraum ausgestattet, so dass Sie den jeweiligen Zustand des

Teigs bzw. des Brotes begutachten können, ohne den Deckel öffnen zu müssen. Der Backraum wird nicht während des gesamten Programmablaufs beleuchtet. Um den Zustand des Teigs zu prüfen, drücken Sie die Taste LICHT und das Licht im Backraum geht an. Nach einer Minute bzw. sobald Sie die Taste erneut drücken, erlischt das Licht wieder.

TASTENSPERRE

Um ein versehentliches Bedienen der Tasten durch z. B. Kinder zu vermeiden, kann eine Tastensperre eingerichtet werden. Wenn Sie zuerst die Taste ABSCHNITT und dann die Taste BRÄUNUNGSGRAD drücken, ertönt ein dreimaliges Piepsen und zeigt an, dass die Tasten (bis auf ABSCHNITT und BRÄUNUNGSGRAD) des Gerätes nun nicht mehr bedient werden können. Um die Tastensperre aufzuheben, drücken Sie erneut die Taste ABSCHNITT und dann die Taste BRÄUNUNGSGRAD und warten Sie auf den dreimaligen Piepton.

EIGENPROGRAMM

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

EIGEN-PROGRAMMIERUNG

Das Programm enthält folgende Wahlmöglichkeiten

Bräunungsgrad	nicht einstellbar
Zeitvorwahl	einstellbar
Stufen I und II	nicht einstellbar

Der vorprogrammierte Ablauf entspricht dem Programm BASIS.

Abschnitt	Voreingestellt	Zeitraumen einstellbar
Gesamtzeit	3:00 Stunden	
1. Kneten	10 Minuten	6-14 Minuten
1. Aufgehen	20 Minuten	20-60 Minuten
2. Kneten	15 Minuten	5-20 Minuten
2. Aufgehen	25 Minuten	5-120 Minuten
3. Aufgehen	45 Minuten	0-120 Minuten
Backen	65 Minuten	0-80 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	0-60 Minuten

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

Gehen Sie wie folgt vor:

Mit Menü-Taste das EIGENPROGRAMM auswählen.

Mit Taste ABSCHNITT den gewünschten Abschnitt auswählen. Im Display erscheint Knead 1 (Kneten 1) und die in diesem Abschnitt programmierte Zeit 0:10.

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

Mit Taste ABSCHNITT die Änderung bestätigen. Diese Taste erneut drücken, womit der nächste Programmabschnitt und die darin programmierte Zeit im Display erscheint: Rise 1 = (Gehen 1) und 0:20.

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

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

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

Das folgende Rezept wurde von uns erfolgreich getestet:

Quarkstollen

Gewicht ca.	700 g
Eier	1
Quark 20%	125 g
Rum	2 ½ EL
Bittermandelöl	2 Tropfen
Zitrone, Saft und abgeriebene Schale von	½ Zitrone
Butter flüssig	90 g
Mehl Type 405	250 g
Rosinen	60 g
Mandeln gemahlen	60 g
Haselnüsse gemahlen	60 g
Zitronat	20 g
Backpulver	¾ Pckg.
Salz	2 Prisen
Vanillezucker	½ Pckg.
Zucker	100 g
Eigenprogramm: Kneten 1 = 15 Minuten Kneten 2 = 5 Minuten Gehen Sie wie folgt vor: Mit der Taste Programmabschnitt die Abschnitte: • KNEAD 1 auf 15 • KNEAD 2 auf 5 • RISE I – RISE III auf Minimum (20 bzw. 5 Min.) • BAKE auf OFF • KEEP WARM auf OFF einstellen. Nach dem Kneten den Teig aus der Backform entnehmen und daraus einen Stollen formen. Im Backofen bei 180 °C, im Heißluftofen bei 160 °C backen.	

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

Krustiges Weißbrot

TIPP: Dieses Brot schmeckt besonders gut, wenn Sie 1 ½ EL Kümmel beifügen.	
Brotgewicht, ca:	680 g
Wasser	250 ml
Mehl Type 1050	500 g
Butter	20 g
Salz	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.
Eigenprogramm: Grundeinstellung	

Der Programmablauf entspricht der Grundeinstellung. Sollte aus vorherigen Backabläufen noch Ihr Eigenprogramm eingespeichert sein, dann stellen Sie die Grundeinstellung wieder her, wie dies auf der vorherigen Seite beschrieben ist. Das Programm muss 3:00 anzeigen.

Spender für automatisches Zufügen von Zutaten

In den Programmen BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL und dem EIGENPROGRAMM ist es möglich, über den Spender diverse Zutaten wie Nüsse oder Körner automatisch während des Programmablaufs dem Teig zuzugeben.

Ziehen Sie hierfür den Spender aus der Schublade an der Hinterseite des Gerätes und geben Sie die gewünschten Zutaten hinein. Es eignen sich Zutaten wie Nüsse, Körner oder z. B. Rosinen. Bitte überfüllen Sie den Spender nicht, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

Diese Zutaten werden nun während des Programmablaufs automatisch zum Teig hinzugegeben.

SPENDER FÜR AUTOMATISCHES ZUFÜGEN VON ZUTATEN

In den Programmen BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL und dem EIGENPROGRAMM ist es möglich, über den Spender diverse Zutaten wie Nüsse oder Körner automatisch während des Programmablaufs dem Teig zuzugeben.

Ziehen Sie hierfür den Spender aus der Schublade an der Hinterseite des Gerätes und geben Sie die gewünschten Zutaten hinein. Es eignen sich Zutaten wie Nüsse, Körner oder z. B. Rosinen. Bitte überfüllen Sie den Spender nicht, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

Diese Zutaten werden nun während des Programmablaufs automatisch zum Teig hinzugegeben.

Bitte beachten Sie: Wenn Sie während des Programmablaufs den Deckel des Gerätes öffnen und die Zutatenschublade gefüllt ist, halten Sie bitte die Schublade mit einer Hand zu, da sich diese sonst öffnen kann und der Inhalt herausfallen kann.

Wir empfehlen, nur trockene Zutaten wie Körner oder kleine Nussstückchen in den Spender zu geben. Feuchte Zutaten wie Salami oder klebrige Zutaten wie kandierte Früchte können an der Schublade kleben bleiben und so nicht ins Brot gelangen.



DIE INTEGRIERTE WAAGE

1. Ihr neuer Backmeister® ist mit einer integrierten Waage ausgestattet. Sie können so vor dem Brotbacken einfach und bequem direkt am Gerät die benötigten Zutaten abwiegen.
2. Wenn Sie die Taste WIEGEN drücken, erscheint das entsprechende Wort „Wiegen“ links oben im Display und zeigt damit an, dass Sie nun die Zutaten wiegen können. Zunächst erscheint 0 g im Display.
3. Wenn Sie die Taste WIEGEN drücken, können nur die folgenden Tasten benutzt werden: WIEGEN, HALTEN, TARA, KG/lb und LICHT, die anderen Tasten des Bedienfeldes können nicht benutzt werden.
4. Mit der Taste KG/lb können Sie zwischen dem britischen Maßsystem (Pfund/Unzen) und dem metrischen System (kg/g) wechseln. Das jeweils aktive System wird im Display angezeigt.
5. Sie können zum Wiegen jedes geeignete Gefäß nutzen, insbesondere bietet sich natürlich an, die Zutaten direkt in der Backform zu wiegen. Stellen Sie das Gefäß auf die linke Glasfläche des Gerätes. Der Wiegebereich ist mit einer dünnen Kreislinie gekennzeichnet.
6. Wenn Sie vor dem Einschalten das Gefäß auf die Waage stellen, erscheint beim Einschalten 0 g. Das Gewicht des Gefäßes ist bereits berücksichtigt. Wenn Sie das Gefäß danach herunternehmen, wird ein negativer Wert angezeigt.
7. Wenn Sie das Gefäß nach dem Einschalten auf die Waage stellen, drücken Sie TARA, die Waage zeigt 0 g an.
8. Füllen Sie nun die zu wiegenden Zutaten in das Gefäß. Das Gewicht wird im Display angezeigt.
9. Vor dem Zufügen weiterer einzelner Zutaten drücken Sie jeweils TARA, um die Waage auf 0 zu stellen (Zuwiegefunktion).
10. Insgesamt können Sie maximal 3 kg inkl. Gefäß wiegen.
11. Wenn Sie die Taste HALTEN drücken, speichert die Waage das aktuelle Gewicht, auch wenn Sie das Gefäß von der Waage herunter nehmen. Die Waage wiegt erst nach abermaligem Drücken von HALTEN weiter. Wenn Sie die WIEGEN-Funktion ganz verlassen, wird diese Einstellung jedoch nicht gespeichert.
12. Bitte beachten Sie: nach zwei Minuten ohne Eingabe kehrt das Gerät von der Funktion WIEGEN wieder in die Brotback-Funktion zurück.
13. Selbstverständlich können Sie auch wiegen, während das Gerät ein Brot herstellt.
14. Bitte behandeln Sie die Waage, wie jede andere Küchenwaage, mit entsprechender Vorsicht, um Schäden zu vermeiden. Falls es jedoch dennoch einmal zu einem Defekt an der Waage kommt, ist das Brot backen mit dem Gerät auch weiterhin möglich.



DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®

Summer - Funktion

Der Summer ertönt

- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- nach Ende des Backvorgangs piept das Gerät öfter während der Warmhaltephase.
- am Ende der Warmhaltezeit ertönt 10 mal ein Piepton, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Piepton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

Netzausfall-Sicherung

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

Falls der Stromausfall länger als 2 Minuten dauert und das Display die Grundeinstellung anzeigt, muss der Backmeister® erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Ggf. kann man den gewählten Programmablauf fortsetzen. Sollte der Teig aber schon in der letzten Gehphase sein und der Stromausfall längere Zeit andauern, ist der Teig nicht

mehr verwendbar und man muss von vorne beginnen. Alternativ können Sie versuchen, den Teig noch über das Eigenprogramm fertig zu backen.

Sicherheitsfunktionen

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

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

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

Wenn im Display E E0 und E E1 erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin. Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundenservice prüfen.

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen

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

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

Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt. Bitte beachten Sie außerdem die maximale Mehlmenge von 600 g/ maximal 1,5 Pckg. Hefe (bei einem Gewicht von 7 g Trockenhefe pro Packung).

2. Einsetzen der Backform

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

3. Programmablauf wählen

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

4. Teig Mischen und Kneten

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

5. Ruhezeit

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

6. Teig gehen lassen

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

7. Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

8. Warmhalten

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

9. Ende des Programmablaufs

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

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

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

Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Backmeisters mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Knetter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. **Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.**
3. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer. Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden. Hierzu die Abdeckung hinten am Scharnier mit einem Schraubendreher abnehmen, dann kann der Deckel abgenommen werden.
4. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
5. Sowohl Knetter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Knetter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lässt sich der Knetter herausnehmen. Zur Unterstützung können Sie dann auch den Mitnehmer an der Unterseite der Backform entgegen drehen, um den Knetter einfacher zu entnehmen.
6. Die Backform ist mit einer hochwertigen QUANTANIUM®-Antihafbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
7. Backform und Knetter unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und der Knetter notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden
8. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Reinigen der Waage

9. Wischen Sie die Glasplatte im Waagen-Bereich mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab. Bei Bedarf können Sie etwas Spülmittel auf das Tuch geben.

TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

		1. BASIS		2. VOLL-KORN		3. WEISS-BROT		4. SCHNELL	5. HEFE-KUCHEN		6. BACK-PULVER	
		Brotgewicht wählbar	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. II	ST. I	ST. II	
		Gesamtzeit	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50	1:50
1. Kneten	Motor EIN/AUS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Motor EIN/AUS	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	
	Kneten ohne Pause	4	4	3	4	10	12	5	4	4	2	
1. Aufgehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5	
2. Kneten	Motor EIN/AUS	5	5	3	5	2	2		5	5		
	Kneten ohne Pause	5	5	5	5	7	10	5	5	5	5	
	Motor: EIN/AUS	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5	
2. Aufgehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23		
	Teig glätten EIN/AUS	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5		
	Heizung EIN/AUS	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5	9	
3. Aufgehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten	45	45	65	65	50	50	30	40	40		
Backen	Heizung EIN/AUS	22	25	22	25	27	30	40	23	27	55	
		38	40	38	40	38	40	30	35	35	25	
Warmhalten	bei 72 °C Heizung EIN/AUS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Zufügen von Zutaten bei		2:20	2:25	2:50	2:55	2:35	2:40	1:50	2:20	2:25	1:35	

TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

		7. KON- FITÜRE	8. TEIG	9. ULTRA- SCHNELL		10. BACKEN	11. SÜSS- SPEISEN	12. EIGEN- PROGRAMM
		Brotgewicht wählbar		ST. I	ST. II			
		Gesamtzeit	1:20	1:30	1:28	1:38	0:10	1:38
1. Kneten	Motor EIN/AUS	15	2	2	2		2	2
	Motor EIN/ AUS		4	3	3		2	4
	Kneten ohne Pause		14	5	5		9	0-8 min
1. Auf- gehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten							20-60 min
2. Kneten	Motor EIN/AUS							
	Kneten ohne Pause			5	5			0-15
	Motor: EIN/AUS							5
2. Auf- gehen	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s	45	20					0-115 Min
	Teig glätten EIN/AUS		0,5					0,5
	Heizung EIN/AUS		9,5					4,5
3. Auf- gehen	Heizung EIN/AUS kein Kneten		40	28	33		25	0-120 Min
Backen	Heizung EIN/ AUS							0-80 Min*2/3
		REST 20		45	50	10-60	60	0-80 Min*1/3
Warm- halten	bei 72 °C Heizung EIN/AUS			60	60	60	60	0-60 Min
Zufügen von Zutaten bei				1:18	1:28			26 Min.

FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Knetanschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Knetter dick mit hitzebeständiger Margarine austreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Knetter vor dem Backen mit etwas Öl einreiben. Falls Sie mit dem Gerät auch Konfitüre herstellen, empfehlen wir für Brot und Konfitüre jeweils eine eigene Backform zu verwenden, da durch die entstehende Säure Brote nicht mehr gut aus der Form gelöst werden können. Zusätzliche Backformen und Knetter können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

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

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

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

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

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

Als Abhilfe:

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

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

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

Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)

Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass

- die Wassertemperatur zu hoch war,
- zu viel Wasser verwendet wurde
- dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

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

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

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letzten Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Backmeisters® letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten

Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

Was ist Vollkornmehl?

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

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

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

Was ist Kleber im Mehl?

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

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

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

Dinkelmehl

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

Hartweizenmehl (DURUM)

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

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

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

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Herstellers auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte sehr wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. $\frac{1}{4}$ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

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

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

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

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

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich

trockener ausgebacken. Aus dem Backmeister® ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

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

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

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen Achtung: Beim ersten Benutzen des Gerätes ist dies normal!	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Backform	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetter fest	Lassen Sie das Brot in der Form etwas abkühlen. Durch die dadurch an der Kruste des Brotes entstehende Feuchtigkeit kann das Brot leichter entnommen werden. Außerdem Knetter und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich der Knetter leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/STOP-Taste wurde gedrückt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel sollte nur während der Knetphasen geöffnet werden. Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation des Kneters ist blockiert	Prüfen, ob Backform und Knetter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob Knetter durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer im Gerät dreht. Falls nicht, das Gerät an den Kundenservice einsenden. Dreht sich das Lager der Backform nicht mehr, muss die Backform ersetzt werden. Diese können Sie direkt bei unserem Kundenservice bestellen.

MÖGLICHE FEHLER BEI DEN REZEPTEN

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, zu weiches Wasser oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit Zu wenig Kleber im Mehl Programm mit zu langer Laufzeit Zu viel Flüssigkeit	c/h/i l m a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Hefe oder Zucker Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten Altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser, kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g/b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entweichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g

Behebung der Fehlerpunkte

- a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.
- d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
- i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie die Programme SCHNELL oder ULTRA-SCHNELL, um die Gehzeit zu verkürzen.
- j Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- k Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.
- l Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei
- m Programm SCHNELL wählen.

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten

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

Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.

Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl“ wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie **ganze Getreidekörner** zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln lässt.

Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.

Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis“ oder „Vollkorn“- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 50 ml.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiprotein. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

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

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

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

Alle genannten, fett gedruckten, Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen

der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber bestellen bei:

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

2. Anpassen der Zutaten

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

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

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf. Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden mit besonders weichem Wasser.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Lediglich bei sehr schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil kann es sinnvoll sein, die Reihenfolge zu tauschen und zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen. Allerdings ist in diesem Fall insbesondere bei der Zeitwahlfunktion zu beachten, dass die Hefe nicht vor dem Programmstart mit dem Wasser in Kontakt kommt.

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

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

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)

TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)

g = Gramm

ml = Milliliter

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

4. Brotgewichte und Volumen

In den Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind. Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen die Backformrand. Sie laufen aber nicht

über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

Wenn bei süßen Broten das Programm SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie ausschließlich die kleineren Mengen der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Wählen Sie im Programm Hefekuchen dann die Stufe I.

5. Backergebnisse

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe -

Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie bei Bedarf das Rezept noch ändern können.

BROTREZEPTE

Klassisches Weißbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	500 g	750 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	¾ TL	1 TL
Zucker	¾ TL	1 TL
Hartweizengrieß	100 g	150 g
Mehl, Type 550	230 g	350 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	SCHNELL oder WEISSBROT	
Tipp: Wenn Sie das Wasser durch Milch ersetzen, erhalten Sie ein ideales Toastbrot.		

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

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

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

Körnerbrot	
	Stufe I
Wasser lauwarm	480 ml
Öl	10 g
Back-Mix Körnerbrot	500 g
Trockenhefe	4 g
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)
Tipp: Befüllen Sie den Spender im Deckel des Gerätes mit Ölsaaten oder klein gehackten Nüssen. Hierdurch wird das Brot noch kerniger.	

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

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

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

100 % Vollkornbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	560 g	850 g
Wasser	230 ml	350 ml
Salz	½ TL	1 TL
Honig	1 TL	1 TL
Weizenvollkornmehl	360 g	540 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

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

Dinkelbrot		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	670 g	990 g
Buttermilch	350 ml	470 ml
Dinkelvollkornmehl	150 g	230 g
Roggenvollkornmehl	120 g	180 g
Dinkelschrot grob	120 g	180 g
Sonnenblumenkerne	50 g	75 g
Salz	1/2TL	1 TL
Zucker	1 TL	1 TL
Trockensauerteig (kein Konzentrat)	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

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

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

Backpulverbro	
Buttermilch	250 ml
Öl	1 EL
Ei	1
Weizenmehl Type 550	300 g
Hartweizengrieß	200 g
Backpulver	1 ½ Pckg
Salz	1 ½ TL
Programm:	BACKPULVER
<p>TIPP: Sehr gut schmeckt das Bro auch mit 2 TL Kümmelsamen. Backpulverbrote sind fester als Hefebrote, da Backpulver nicht so starke Triebkraft wie Hefe hat. Backpulverbro sollte frisch verzehrt werden oder Sie können diese auch gut portionsweise einfrieren.</p>	

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

Eierbro		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht, ca.	480 g	730 g
Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis	1	300 ml
200 ml	2	30 g
300 ml	1 Prise	½ TL
Margarine/Butter	15 g	25 g
Salz	½ TL	1 TL
Zucker	½ TL	1 TL
Mehl Type 550	330 g	500 g
Hefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)	
TIPP: Das Bro nach dem Backen noch frisch verzehren.		

Buttermilchbro	
	Stufe II
Buttermilch	250 ml
Öl	1 EL
Eier	2
Weizenmehl Type 550	500 g
Salz	1 ½ TL
Trockenhefe	1 Pckg
Programm:	ULTRA-SCHNELL
<p>Dieses Bro lässt sich gut toasten. TIPP: Buttermilch hat nicht immer die gleiche Konsistenz, prüfen Sie daher den Teig nach ca. sieben Minuten Knetzeit und fügen Sie evtl. noch etwas Buttermilch oder Wasser hinzu.</p>	

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN

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

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

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

1. Gerät einschalten, Flüssigkeit (evtl. etwas weniger als auf der Packung empfohlen) einfüllen. Wir haben sehr gute Ergebnisse

erzielt, wenn die Flüssigkeitsmenge etwas reduziert wird, d. h. auf 100 g Mehl/Vollkornmehl ca. 60 bis 70 ml Flüssigkeit verwendet wird.

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

REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM SÜSSSPEISEN

Hinweis: Nach dem Programmende im Programm Süßspeisen: Die Backform aus dem Backmeister nehmen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf eine Platte stürzen und das Gericht mit Puderzucker bestäuben.

Alternativ dazu mit einem Kugelportionierer aus Kunststoff in der Backform kleine Kugeln abstechen und diese auf die Teller legen und mit Puderzucker bestäuben.

Zu den Gerichten des Süßspeisen-Programms passen sehr gut Vanillesauce oder Rumtopf Früchte.

Reisauflauf	
Milch	1 Liter
Butter	80 g
Zucker	80 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Milchreis	250 g
Rosinen	100 g
Eier	3
Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker im Kochtopf auf dem Herd erhitzen. Reis in die Milch einrühren, bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen bis die Milch verkocht ist. Den Reis abkühlen lassen und danach in die Backform des Backmeister füllen. Rosinen und Eier zugeben.	
Programm:	SÜSSSPEISEN
TIPP: Statt Rosinen können Sie auch Apfelstückchen oder Kirschen verwenden. Dazu passt Apfelmus oder gedämpftes Dörrobst.	

Quarkauflauf	
Butter	125 g
Zucker	100 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Eier	3
Mehl	50 g
Backpulver	½ Pckg.
Zitronensaft	1 EL
Magerquark	250 g
Quark 40 % i. Tr.	250 g
Alle Zutaten in die Backform füllen.	
Programm:	SÜSSSPEISEN
TIPP: Servieren Sie den Auflauf mit einer guten Tasse Kaffee, Vanilleeis oder Rumtopf Früchten	

Semmelauflauf	
Milch	500 ml
Weichweizengrieß	150 g
Butter	80 g
Milch erhitzen, Butter zugeben, Grieß einrühren und ausquellen lassen, abkühlen lassen.	
Brötchen vom Vortag	3
Eier	2
Salz	1 Pr.
Zimt	½ TL
Vanillezucker	1 Pckg.
Zwetschgen	ein kleines Glas
Vom vorbereiteten Grieß kleine Nocken abstechen und in die Backform geben. Brötchen in 1 cm Würfel schneiden und ebenfalls in die Backform geben. Eier, Salz, Zimt, Vanillezucker und die abgetropften Zwetschgen in die Backform geben.	
Programm:	SÜSSSPEISEN
TIPP: Statt Zwetschgen können Sie auch Sauerkirschen oder Aprikosen verwenden.	

BROTE FÜR ALLERGIKER

Bitte beachten Sie bei glutenfreien Broten folgende Hinweise:

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

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem

Backmeister® durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt. Bitte beachten Sie bei Verwendung der Backmischungen die Anweisungen auf der Verpackung.

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

Hotline Fa. Schär
 Deutschland Tel. 0800/1813537
 Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
 Deutschland Tel. 06321/95890

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

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

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

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

Körnerbrot	
	Stufe I
Wasser lauwarm	480 ml
Öl	10 g
Back-Mix Körnerbrot	500 g
Trockenhefe	4 g
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)
Tipp: Befüllen Sie den Spender im Deckel des Gerätes mit Ölsaaten oder klein gehackten Nüssen. Hierdurch wird das Brot noch kerniger.	

Weißbrot	
	Stufe I
Wasser lauwarm	400 ml
Butter	20 g
Back-Mix Weißbrot	500 g
Trockenhefe	4 g
Programm:	BASIS (ohne Zeitvorwahl)
Tipp: Mit dem Programm Teig können Sie auch Teig für Pizza mit dem Back-Mix Weißbrot herstellen. Dann statt der Butter 40 g Öl und 380 ml Wasser verwenden. Die belegte Pizza im Backofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen. Brötchenteig lässt sich ebenfalls mit Back-Mix Weißbrot herstellen. Einfach den Teig in gefettete Muffinförmchen füllen. Die Oberseite mit flüssiger Butter bestreichen, nochmal 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen und ca. 20 Minuten backen.	

TEIG ZUBEREITEN

In Ihrem Backmeister® können Sie im Programm TEIG Hefeteig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Während des zweiten Knetens können bei Ertönen des Pieptons Zutaten wie Nüsse, Trockenfrüchte, usw.

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

Christstollen	
Gewicht	1.000 g
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 EL
Mehl Type 405	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Orangeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.
Den Teig aus der Backform nehmen. In Stollenform drücken und bei 180 °C (im Heißluftofen bei 160 °C) ca. eine Stunde backen.	
Programm:	TEIG

Vollkornpizza	
Zutaten für ca. 2 Pizzen	
Wasser	150 ml
Salz	½ TL
Olivenöl	2 EL
Weizenvollkornmehl	300 g
Weizenkeime	1 EL
Trockenhefe	½ Pckg.
Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen. 20 Minuten bei 200 °C backen.	
Programm:	TEIG

Brezeln	
Zutaten für ca. 9 – 10 Stück	
Wasser	200 ml
Salz	¼ TL
Mehl Type 405	360 g
Zucker	½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.
Ei (leicht geschlagen) z.Bestreichen	1
grobes Salz zum Bestreuen	
Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in die Backform füllen. Das Programm TEIG auswählen und starten Wenn das Signal ertönt und das Display „0:00“ anzeigt, START/STOP drücken. Backofen auf 230 °C vorheizen. Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen. Daraus Brezeln bilden, auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit verquirtem Ei bestreichen, mit grobem Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12 bis 15 Min. backen.	
Programm:	TEIG

Kaffee Kuchen	
Zutaten für eine Kuchenform von 22 cm Ø	
Milch	170 ml
Salz	¼ TL
Eigelb	1
Butter/Margarine	10 g
Mehl Type 550	350 g
Zucker	35 g
Trockenhefe	½ Pckg.
Programm:	TEIG
Den Teig aus der Backform entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.	

Butter, geschmolzen	2 EL
Zucker	75 g
gemahlener Zimt	1 TL
gehackte Nüsse	60 g
Zuckerguß nach Wunsch	
Butter über den Teig verteilen. In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und backen	

KUCHEN GRUNDREZEPT

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

Zutaten für ein Gewicht von ca. 700 g	
Eier	3
weiche Butter	100 g
Zucker	100 g
Vanillezucker	1 Pckg.
Mehl Type 405	300 g

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

KONFITÜRE ZUBEREITEN

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

1. Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen. Nehmen Sie nie mehr als die angegebenen Mengen. Bei einer zu großen Menge kocht die Masse zu früh und läuft über.
2. Die Früchte abwiegen, klein schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren und in die Backform geben.

Erdbeer-Konfitüre	
Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und klein geschnitten oder püriert	600 g
Gelierzucker „2:1“	400 g
Zitronensaft	1-2 TL
<p>Alle Zutaten im Behälter mit einem Gummischaber vermischen. Programm „KONFITÜRE“ wählen und starten. Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen. Wenn das Signal ertönt die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.</p>	
Programm:	KONFITÜRE

3. Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird. Früchte mit Zucker mischen und Programm starten.
4. Nach 1:20 Stunde piept das Gerät und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade	
Orangen geschält und klein gewürfelt	600 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	50 g
Gelierzucker „2:1“	400 g
<p>Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden. Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen. Programm KONFITÜRE wählen und starten. Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen. Wenn das Signal ertönt, die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.</p>	
Programm:	KONFITÜRE

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68615

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Rating:	615 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Approx. 38.5 x 28.0 x 31.5 in (L/W/H)
Weight:	Approx. 8,3 kg
Bread pan	Inner dimensions approx. 17,6 x 13,5 x 15,5 cm (L/W/H)
Volume:	500-1.200 g bread weight
Power cord:	Approx .95 cm fitted
Housing:	Stainless steel satin-finish, plastic parts black semi-gloss
Lid:	Lid with large viewing window
Features:	11 programs in memory 1 user program Selection button for three degrees of browning Selection button for bread weight Lighted display shows program sequence Dispenser for automatic adding of nuts, seeds or fruits during the program Integrated scale weighs up to 3 kg, with tare function, accurate to 2 g
Accessories:	Removable non-stick coated baking pan, kneader, measuring cup, measuring spoon, hook for removing kneader, operating instructions with recipes



Subject to technical / design modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. Do not clean the appliance in a dishwasher.
9. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
10. When the appliance is not in use, and before cleaning, please switch it off and unplug it from the power supply. Allow the appliance to cool before removing individual components.
11. To unplug the appliance, always pull on the plug, never on the power cord.
12. Never use the power cord to carry the appliance.
13. Use the appliance only indoors.
14. Use of accessories not recommended by the manufacturer can result in damage. Use the appliance only for the intended purpose.
15. Place the appliance so that it cannot slip off of the worktop, for example during kneading of heavy dough. This is especially important when using the timer delay function for unattended operation. If the worktop is very slippery, you should place the appliance on a thin rubber mat to prevent it from slipping.
16. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guesthouses or holiday homes.
17. Place the Backmeister® at a distance of at least 10 cm from other objects while it is in operation. Use the appliance only indoors.
18. Make sure that the cables do not come into contact with hot surfaces and do not hang over the edge of a table, so that children for example cannot pull on it.
19. Never place the appliance on or next to a gas or electric stove or a hot oven.
20. Exercise extreme care when moving the appliance if it is filled with hot fluids (such as jam).
21. Never remove the baking pan while the breadmaker is in operation.
22. Especially when baking white bread, never use more than the specified quantities. Otherwise, the bread will not bake evenly or the dough may overflow. Please follow our instructions in this respect.
23. When trying a new recipe, you should remain nearby the first time to observe the baking process.
24. If dough is overflowing from the mould, it might burn on the heating. This might cause the development of smoke.
25. Never switch on the appliance if the baking pan is not inserted.
26. To remove the bread, never strike the baking pan on a hard surface such as a table edge or worktop, since this can damage the pan.
27. Do not insert metal foils or other materials into the appliance, since this can cause a fire as a result of a short circuit.
28. Never cover the appliance with a towel or other material. Heat and steam have to be able to escape. A fire can occur if the appliance is covered with or comes into contact with a flammable material, such as curtains.
29. Before baking a particular kind of bread overnight, you should first try out the recipe to ensure the right proportion of ingredients, so that the dough is not too heavy or too light or that there is too much dough, which then could overflow.
30. Never open the housing of the appliance. There is a risk of electric shock.

31. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department (for address, see warranty

terms). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.



Caution! The appliance becomes very hot during operation!

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

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. When unpacking the appliance, check to make sure that all parts are present and undamaged.
2. Before using the appliance the first time, remove all packaging materials and all loose parts from the inside. The integrated scale of the breadmaker SKALA is covered by a special transport protection. This protection has no function and should be removed before use. We recommend to keep it together with the carton.
3. Before the first use, rinse out the Backmeister® baking pan with warm water and mild dishwashing liquid and clean the kneader.
4. Wipe the outside of the appliance with a well wrung-out damp cloth. Never immerse the appliance in water.
5. Dry all parts thoroughly. Insert the baking pan in the appliance.
6. Now plug the appliance into the electrical outlet. The appliance is ready for operation and can be programmed.
7. Since smoke can occur the first time the appliance heats up, we recommend that you allow the breadmaker to run through the BACKPULVER program once with an empty baking pan (without kneader) to remove any residue on the heating elements.
8. Allow the appliance to cool for a while.
9. Afterwards you can start baking bread.

QUICK START GUIDE – THE FIRST LOAF OF BREAD

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation”.
2. Open the lid of the Backmeister® and remove the baking pan.
3. Generously apply heat-resistant margarine to the hole in the kneader to prevent the dough from baking on here during baking.
4. Place the kneader on the drive shaft in the baking pan. Make sure to place the kneader right side up; otherwise the coating of the pan can be damaged.
5. Place the ingredients in the baking pan as stated in the recipe. For optimal results when baking with heavy dough, reverse the order of the ingredients, i.e. first add the dry ingredients and then the liquid. When using the timer function, however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid too early.
6. Place the baking pan in the appliance, turning it clockwise until it locks into place.
7. Close the lid of the Backmeister®.
8. If you wish to add further ingredients to the bread, such as seeds or nuts, while the program is in progress, pull the dispenser tray out of the holder on the back of the appliance. Put the desired ingredients into the dispenser and push the tray back in. The appliance will add these ingredients to the dough automatically at the correct time during the program.
9. Plug the appliance into an electrical outlet.
10. Select the desired program with the “MENÜ” button. Hold this button down until the desired program number (e.g. 1 for the basic program) appears on the display. Information on the individual programs can be found starting on page 32. Bread made from a standard bread mix turn out well with the “Basic” program.
11. Select the desired degree of browning with the “BRÄUNUNGSGRAD” (Hell/Light – Mittel/Medium – Dunkel/Dark) button. Please note that it is not possible to select the degree of browning with all programs. For more information, please see page 32.
12. Select the desired loaf size with the “BROTGRÖSSE” button. Please note that it is not possible to select the loaf size with all programs. For more information, please see page 10.
13. Once you have selected all the desired settings, press the START/STOP button. For safety reasons, there is a slight time delay when you press this button.
14. When your bread has finished baking, the Backmeister® beeps several times to signal that the bread can be removed. If you wish to remove the bread before the end of the keep-warm time, press the START/STOP button and hold it down until a tone sounds to signal that the program has been interrupted.
15. Remove the baking pan carefully. To prevent burns, please use suitable potholders. Turn the baking pan upside down and allow the bread to slide out onto a wire rack for cooling. If the bread does not come out right away, turn the kneading mechanism on the bottom of the pan back and forth until the bread comes out. Be aware that the kneading mechanism could still be hot. Here again you should use suitable potholders. Never strike the baking pan against a table edge or worktop. This could cause dents in the baking pan.
16. If the kneader remains in the bread, you can pull it out with the included hook. Insert it at the bottom of the warm loaf into the hole in the kneader and allow it to catch on the bottom edge of the kneader, preferably at the point where the blade of the kneader is located. Now carefully pull the kneader out of the bread. As you pull, you will see in which direction the blade of the kneader is pointing so you can pull it out.
17. Afterwards, clean the baking pan as described on page 37.

EXPLANATION OF THE CONTROL PANEL



Display

BASIC SETTING:

As soon as the appliance is plugged into the electrical outlet, the display shows 3:00 (the colon between the numbers does not blink). The arrows point to BASIC, Loaf size II and Browning medium.

This indicates that the breadmaker is ready for operation.

During operation, the program status is indicated both by the time countdown and the information on the display. The display texts as follows:

KNETEN (1+2) = Appears whenever the appliance is in the kneading phase.

GEHEN (1-3) = Indicates the various rising phases.

At the beginning of RISE 3 the kneader can be removed if desired (see also program table)

BACKEN = The bread is baking.

WARMHALTEN = The bread is kept warm for 1 hour.

The following messages on the display indicate an error:

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

LLL: If this appears, then the temperature in the appliance is too low. Open the lid and allow the appliance to warm up to room temperature for about 10 to 20 minutes. We recommend an ambient temperature of 15 to 34 °C.

E E0 and E E1: This message indicates a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

START/STOP button

This button is used to start and stop the program. By pressing the START/STOP button you can discontinue the program at any time. For safety reasons, this button responds with a slight delay; therefore, keep the button pressed until you hear a signal tone. Afterwards, the start position of the Basic program will appear. If you wish to use a different program, select the appropriate program with the Menu button.

ZEITWAHL/TIME

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

CAUTION: If there is too much dough in the baking pan, the dough can overflow and bake onto the heating element.

All programs (with the exception of ULTRA-FAST) can be started with a time delay.

Add the ingredients to the baking pan in the specified order and then insert the pan in the breadmaker. Make sure that the yeast does not come into contact with the liquid.

Plug the appliance into the electrical outlet.

Select the desired program with the MENU button and the desired degree of browning with the BRÄUNUNGSGRAD button.

The display shows the time remaining in the selected program; for the BASIC program at Loaf size 1, for example, 2 hours and 55 minutes.

Now use the ZEITWAHL button to enter the number of hours after which the bread should be finished baking.

Example:

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

Select the desired program with the MENÜ button and the desired degree of browning with the BRÄUNUNGSGRAD button. In the example we will use program 1 = Basic. The program will end at 6:00 a.m. The bread will then be kept warm for 1 hour.

To be able to take out warm, fresh bread at 7:00 a.m. you have to set the timer at 8:00 p.m. by repeatedly pressing the button to increase the program time to 11 hours. To do so, press the ZEITWAHL button, which increases at intervals of 10 minutes.

After the timer has been set, press the START/STOP button to start the time delayed baking program. Please note:

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

MENU

The Menu button is used to select the individual programs, which are described in detail in the program sequence table. The number corresponding to the program appears on the display to indicate the selected program. Use the programs as described below:

Program number	Program name	Program description
1	BASIS BASIC	The standard program for all breads, such as white bread and multi-grain bread
2	VOLLKORN WHOLE GRAIN	For whole grain breads
3	WEISSBROT WHITE BREAD	For especially light white breads with longer rising times
4	SCHNELL FAST	For faster baking of white and multi-grain breads
5	TEIG YEAST CAKE	For preparing sweet yeast dough
6	BACKPULVER BAKING POWDER	For baked goods made with baking powder, such as batter cakes
7	KONFITÜRE JAM	For cooking jams and jellies. If you use the breadmaker for making jam, you should purchase a second baking pan which is used only for this purpose.

Program number	Program name	Program description
8	TEIG DOUGH	For preparing dough, without baking
9	ULTRA-SCHNELL ULTRA-FAST	This program is suitable for light breads made of superfine flour (wheat or a mixture of wheat and spelt). This program is not suitable for whole grain bread or rye bread, nor should it be used for sourdough bread.
10	BACKEN BAKE	For baking of yeast or batter dough that has been prepared separately (either by hand or in the DOUGH program). This program is not suitable for pie dough or choux pastry dough.
11	SÜSSSPEISEN DESSERT	For baking sweet baked goods.

BRÄUNUNGSGRAD/BROWNING

With this button you can set the degree of browning to HELL/LIGHT – MITTEL/MEDIUM – DUNKEL/DARK. This function is not available in the following programs: JAM, DOUGH and the user program. The selected setting is shown on the display.

BROTGRÖSSE/LOAF SIZE

This button is used to select the size of the loaf in various programs:

STUFE/LOAF SIZE I = for smaller loaves (approx. 500-850 g)
 STUFE/LOAF SIZE II = for larger loaves (approx. 850-1,200 g)

Please note that it is not possible to select the loaf size in the following programs: BAKING POWDER, JAM, DOUGH, BAKE and DESSERT. You will find our recommendations in the recipes. The selected setting is shown on the display.

You can also bake smaller loaves by reducing the quantities by one-half, e.g. for singles and small households. In this case, we recommend that you always use the BASIC program on LOAF SIZE I. Please be aware, however, that the loaf will be relatively flat in this case.

PAUSE

The PAUSE button can be used to briefly interrupt the program, for example to remove the kneader from the dough or to brush the surface of the bread with water or milk, etc. Press the PAUSE button for about 1 second to interrupt the current program. When the display blinks, you know that the program has been interrupted. Now you can remove the kneader or brush the surface of the bread. Then close the lid. To resume the program, press the PAUSE button again for about 1 second. The display stops blinking and the program continues.

CAUTION: Do not interrupt the program for more than about 5 minutes. Longer interruptions can affect the rising of the dough and ruin the bread.

As long as the pause function is active (i.e. the display is blinking), the START/STOP button is locked and the program cannot be completely discontinued.

LICHT/LIGHT

The Backmeister® Skala is equipped with lights for the baking compartment, so you can observe the progress of the dough or of the bread at any time without having to open the lid. The baking compartment is not lighted throughout the entire program. To check the dough, press the LICHT button to turn on the light in the baking compartment. After one minute, or as soon as you press the button again, the light goes out.

BUTTON LOCK

To prevent accidental pressing of the buttons, e.g. by children, you can lock the buttons. If you first press the ABSCHNITT button and then the BROWNING button, you will hear three beeps, indicating that the buttons (with the exception of ABSCHNITT and BRÄUNUNGSGRAD) are deactivated. To turn off the button lock function, press the ABSCHNITT button again and then the BRÄUNUNGSGRAD button and wait for the three beeps. Please note: when the button lock function is on, the scale cannot be used.

EIGENPROGRAMM/USER PROGRAM

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

USER PROGRAM

The program features the following options

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

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

Phase	Preset	Programmable time frame
Total time	3:00 hours	
Knead 1	10 minutes	6-14 minutes
Rise 1	20 minutes	20-60 minutes
Knead 2	15 minutes	5-20 minutes
Rise 2	25 minutes	5-120 minutes
Rise 3	45 minutes	0-120 minutes
Bake	65 minutes	0-80 minutes
Keep warm	60 minutes	0-60 minutes

The times can be programmed as shown in the table.

Proceed as follows:

Select the USER PROGRAM with the Menu button.

Select the desired phase with the ABSCHNITT button. Knead 1 and the programmed time 0:10 for this phase appear on the display.

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

Confirm the change with the ABSCHNITT button. Press this button again and the next program phase and the programmed time will appear on the display: Rise 1 = and 0:20.

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

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

Once you have programmed all phases to suit your preferences, conclude the programming by pressing the ABSCHNITT button and then the START/STOP button. The programmed time for the user program appears on the display. The program then starts either immediately or after the time set via the timer function.

The following recipe has been tested successfully:

Quarkstollen (a Christmas specialty made with “quark” or curd cheese)

Weight (approx.)	700 g
Eggs	1
Curd cheese, 20% fat content	125 g
Rum	2 ½ TBSP
Bitter almond oil	2 drops
Lemon, juice and grated rind	½ lemon
Butter, melted	90 g
White flour (type 405)	250 g
Raisins	60 g
Almonds, ground	60 g
Hazelnuts, ground	60 g
Candied lemon peel	20 g
Baking powder	¾ envelope
Salt	2 pinches
Vanilla sugar	½ envelope
Sugar	100 g
User program: Knead 1 = 15 minutes Knead 2 = 5 minutes Proceed as follows: • Using the Phase button, set the program phases as follows: • KNEAD 1 to 15 • KNEAD 2 to 5 • RISE I – RISE III to minimum (20 min. and 5 min.) • BAKE to OFF • KEEP WARM to OFF. • After kneading, remove the dough from the pan and shape it into the form of a “stollen”. Bake in the oven at 180 °C (fan-assisted at 160 °C).	

The following recipe can be used with the user program that has been programmed at the factory:

DISPENSER FOR AUTOMATIC ADDING OF INGREDIENTS

In the BASIC, WHOLE GRAIN, WHITE BREAD, FAST, YEAST CAKE, BAKING POWDER, ULTRA-FAST programs and the USER PROGRAM the dispenser can be used to add various ingredients such as nuts or seeds to the dough automatically during the program.

To do so, pull out the dispenser from the tray on the back of the appliance and put in the desired ingredients. Suitable ingredients are, for example, nuts, seeds or raisins. To ensure optimal dispensing of ingredients, please do not overfill the dispenser.

These ingredients are automatically added to the dough during the program.

Please note: If you open the lid of the breadmaker during the program and the dispenser tray is filled, hold the tray shut with one hand, since otherwise it can open and the contents can spill out.

We recommend using only dry ingredients in the dispenser, such as seeds or chopped nuts. Moist ingredients such as salami or

Crusty White Bread

TIP: This bread is especially flavorful if you add 1-1/2 TBSP of caraway seed.	
Bread weight (approx.)	680 g
Water	250 ml
White flour (type 1050)	500 g
Butter	20 g
Salt	1 TBSP
Dry yeast	¾ envelope
User program: Basic setting	

The program sequence corresponds to the basic setting. If your own user program is still in memory you can restore the default program as described on the previous page. The program has to show 3:00 on the display.

Dispenser for automatic adding of ingredients

In the BASIC, WHOLE GRAIN, WHITE BREAD, FAST, YEAST CAKE, BAKING POWDER, ULTRA-FAST programs and the USER PROGRAM the dispenser can be used to add various ingredients such as nuts or seeds to the dough automatically during the program.

To do so, pull out the dispenser from the tray on the back of the appliance and put in the desired ingredients. Suitable ingredients are, for example, nuts, seeds or raisins. To ensure optimal dispensing of ingredients, please do not overfill the dispenser.

These ingredients are automatically added to the dough during the program.

Please note: If you open the lid of the breadmaker during the program and the dispenser tray is filled, hold the tray shut with one hand, since otherwise it can open and the contents can spill out.

We recommend using only dry ingredients in the dispenser, such as seeds or chopped nuts. Moist ingredients such as salami or sticky ingredients such as candied fruits can stick to the tray and will not be added to the bread.

sticky ingredients such as candied fruits can stick to the tray and will not be added to the bread.



THE BUILT-IN SCALE

1. Your new Backmeister® is equipped with a built-in scale. It allows you to weigh the required ingredients conveniently, right on the breadmaker.
2. When you press WIEGEN, the word Weighment will appear in the upper left part of the display, indicating that you can now weigh the ingredients. Initially, "0 g" appears on the display.
3. When you press the WEIGH button, the following buttons are active: WIEGEN, HALTEN, TARA, KG/lb and LICHT. The other buttons on the control panel are not active.
4. The KG/lb button allows you to switch between the British system of pounds and ounces and the metric system of kilograms and grams. The currently selected system is shown on the display.
5. You can use any suitable container for weighing; of course, it is easiest to weigh the ingredients directly in the baking pan. Place the container on the glass surface at the left of the appliance. The weight area is marked by a thin circular line.
6. If you place the container on the scale before switching it on, the display will show "0 g" when you switch on the scale; the weight of the container has already been taken into account. If you then remove the container, a negative weight will be displayed.
7. If you place the container on the scale after switching it on, press TARA and the scale will display "0 g".
8. Now place the ingredients to be weighed in the container. The weight is shown on the display.
9. Each time you want to add other single ingredients, press TARA to reset the scale to 0.
10. You can weigh ingredients with a total weight of up to 3 kg. The scale is accurate to 2 g.
11. If you press the HALTEN button, the scale stores the current weight in memory, even if you remove the container from the scale. The scale then continues weighing only if you press the HALTEN button again. When you exit the WEIGH function altogether, the weight is no longer saved.
12. Please note: after two minutes without input, the appliance exits the weighing function and returns to the baking function.
13. Of course, you can also use the scale while the appliance is making bread.
14. As with any kitchen scale, please treat the built-in scale with the necessary care to prevent it from being damaged. In the event that the scale should be defective, you will still be able to use the appliance to bake bread.



THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

Buzzer function

The buzzer sounds

- whenever an active button is pushed;
- after completion of baking the appliance beeps frequently during the keep-warm phase;
- at the end of the keep-warm phase a signal beeps 10 times to indicate that the program is completed and the bread has to be removed from the baking pan. This signal tone cannot be switched off, for example when the timer function is used.

Power failure protection

If there is a power failure while the Backmeister® is in operation, the appliance will automatically resume operation at the point where it was interrupted as soon as power is restored, if the power failure does not last longer than 2 minutes.

In case the power failure lasts longer than 2 minutes and the display shows the basic setting, the Backmeister® has to be restarted. This is feasible only if the dough is not further along than the kneading phase in the program. In this case it is possible to restart the selected program. If the dough is already in the last rising phase and there is an extended power failure, the dough can

no longer be used and you will have to start over. Alternatively, you can try to bake the dough with the user program.

Safety functions

After starting the program the lid should only be opened during the kneading phase to add ingredients; never open the lid during the rising and baking phase, since this will cause the dough to collapse.

If the temperature inside the appliance is still too high (above 40 °C) for the newly selected program, the display will show H:HH when you start the program. In this case, remove the baking pan and wait until the appliance has cooled off and the display shows the beginning of the originally selected program.

Please note that for safety reasons the appliance has no top heating element; this means that the crust on the top of the bread is less brown, while the bottom and sides are browner. For safety reasons, additional heating elements in the lid area are not permissible.

If E EO and E E1 appear on the display, this indicates a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

PREPARING BREAD, CAKE OR DOUGH

Adding ingredients

Generously apply heat-resistant margarine to the hole in the kneader to prevent the dough from baking on here during baking. Place the kneader on the drive shaft with the long side facing downward, as illustrated on the inside cover.

The ingredients should always be added to the baking pan in the order specified in the recipes.

When preparing very heavy dough, we recommend reversing the order of the ingredients; dry yeast and flour first, followed by the liquid, so that the dough will be kneaded thoroughly. When using the timer function, however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid too early.

Do not exceed the maximum flour quantity of 600 g / 1,5 packages of yeast with 7 g each.

Inserting the baking pan

Hold the baking pan with the non-stick coating by the edge and insert it at a slight angle into the middle of the base in the baking compartment. Turn it clockwise until it locks into place.

Selecting the program

Select the desired program with the Menu button. Select the appropriate loaf size and degree of browning for the program. You can delay the program start with the Time button. Now press the START/STOP button. It is then no longer possible to make any corrections.

Mixing and kneading of the dough

The Backmeister® mixes and kneads the dough automatically until it has the right consistency.

Idle period

After the first kneading phase, an idle period is programmed during which the liquid can slowly penetrate the yeast and flour.

Rising

After the last kneading phase, the Backmeister® heats to the optimal temperature for the dough to rise.

Baking

The breadmaker automatically regulates the baking temperature and time.

Keeping warm

When the baking phase is completed, the breadmaker beeps several times to signal that the bread or cake can be removed. At the same time, the 1-hour keep-warm phase begins. If you wish to remove the bread before the end of the keep-warm time, press the START/STOP button and hold it down until a tone sounds to signal that the program has been interrupted.

End of the program

After completion of the program, use potholders to turn the baking pan counterclockwise slightly and remove the baking pan. Turn the baking pan upside down and allow the bread to slide out onto a wire rack for cooling. If the bread does not come out right away, turn the kneading mechanism on the bottom of the pan back and forth until the bread comes out. Never strike the baking pan against a table edge or worktop. This could cause dents in the baking pan.

If the kneader remains in the bread, you can pull it out with the included hook. Insert it at the bottom of the warm loaf into the hole in the kneader and allow it to catch on the bottom edge of the kneader, preferably at the point where the blade of the kneader is located. Now carefully pull the kneader out of the bread. As you pull, you will see in which direction the blade of the kneader is pointing so you can pull it out.

Afterwards, clean the baking pan as described on page 37.

CLEANING AND CARE

1. Before the first use, rinse out the Backmeister® baking pan with warm water and mild dishwashing liquid and clean the kneader.
2. **After using the appliance, always allow it to cool before cleaning or storing. It takes about half an hour for the appliance to cool off so it is ready for baking and preparing dough again.**
3. Before cleaning, always unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool. Use only mild dishwashing liquid; never use chemical cleaners, naphtha, oven cleaner or abrasive substances.
4. Remove all ingredients and crumbs from the lid, housing and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the appliance in water and never pour water into the baking chamber.
5. Wipe off the outside of the baking pan with a damp cloth. The inside of the baking pan can be rinsed out with warm water. If any dough remains in the baking pan despite the non-stick coating, you can fill the pan with hot water and let it soak for about 30 minutes. It is generally not necessary to use dishwashing liquid; however, you can use a mild dishwashing liquid, if necessary. Please do not immerse the baking pan or leave it filled with water for an extended period, since this can cause the seals in the bottom to become brittle.
6. The kneader and the drive shaft should be cleaned immediately after use. In case the kneader remains in the pan after baking, it may be difficult to remove it later. In this case, pour warm water into the pan and allow it to stand for 30 minutes. Afterwards, the kneader can easily be removed.
7. The baking pan and kneaders are not dishwasher safe. To clean the kneader and the baking pan, use only warm water, mild dishwashing liquid and a soft cloth. Avoid damage to the coating from unsuitable cleaners, such as steel sponges or scouring powders.
8. The baking pan is coated with a high-quality QUANTANIUM® non-stick coating. Therefore, never use metal objects for cleaning it, since they can scratch the surface. It is normal for the color of the coating to change over time; this does not affect the non-stick properties.
9. Wipe the viewing window with a damp cloth after every baking program. If the viewing window becomes extremely cloudy, wipe it using a small amount of glass cleaner on a damp cloth. Then wipe it clean with a damp cloth and dry.
10. Before storing the appliance, make sure that it is completely cool, clean and dry. Store the appliance with the lid closed.

Cleaning the scale

11. Wipe the glass plate of the scale with a well wrung-out damp cloth. If necessary, you can use a small amount of dishwashing liquid on the cloth.

TIMING PROCESS OF THE PROGRAMS

		1. BASIS		2. VOLL-KORN		3. WEISS-BROT		4. SCHNELL	5. HEFE-KUCHEN		6. BACK-PULVER	
		Basic		Wholemeal		White bread		Fast	Sweet		Cake	
		Select bread size	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. II	ST. I	ST. II	
		Total time	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50	1:50
1. Kneading	Motor ON/OFF	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Motor ON/OFF	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	
	Kneading no intervals	4	4	3	4	10	12	5	4	4	2	
1. Rising	Heating ON/OFF	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5	
2. Kneading	Motor ON/OFF	5	5	3	5	2	2		5	5		
	Kneading no intervals	5	5	5	5	7	10	5	5	5	5	
	Motor ON/OFF	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5	
2. Rising	Heating ON/OFF 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23		
	Smoothen dough ON/OFF	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5		
	Heating ON/OFF	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5	9	
3. Rising	Heating ON/OFF	45	45	65	65	50	50	30	40	40		
Bake	Heating ON/OFF	22	25	22	25	27	30	40	23	27	55	
		38	40	38	40	38	40	30	35	35	25	
Keep warm	at 72 °C Heating ON/OFF	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Adding ingredients		2:20	2:25	2:50	2:55	2:35	2:40	1:50	2:20	2:25	1:35	

TIMING PROCESS OF THE PROGRAMS

		7. KON-FITÜRE	8. TEIG	9. ULTRA-SCHNELL		10. BACKEN	11. SÜSS-SPEISEN	12. EIGEN-PROGRAMM
		Jam	Dough	Ultra-Fast		Bake	Dessert	Individual program
	Select bread size			ST. I	ST. II			
	Total time	1:20	1:30	1:28	1:38	0:10	1:38	3:00
1. Kneading	Motor ON/OFF	15	2	2	2		2	2
	Motor ON/OFF		4	3	3		2	4
	Kneading no intervals		14	5	5		9	0-8 min
1. Rising	Heating ON/OFF							20-60 min
2. Kneading	Motor ON/OFF							
	Kneading no intervals			5	5			0-15
	Motor ON/OFF							5
2. Rising	Heating ON/OFF 5 s / 25 s	45	20					0-115 Min
	Smoothen dough ON/OFF		0,5					0,5
	Heating ON/OFF		9,5					4,5
3. Rising	Heating ON/OFF		40	28	33		25	0-120 Min
Bake	Heating ON/OFF							0-80 Min*2/3
		REST 20		45	50	10-60	60	0-80 Min*1/3
Keep warm	at 72 °C Heating ON/OFF			60	60	60	60	0-60 Min
Adding ingredients				1:18	1:28			26 Min.

QUESTIONS AND ANSWER CONCERNING THE USE OF THE BREADMAKER

The bread sticks in the pan after baking

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

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

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

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

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

The dough flows over the bread pan

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

The bread rises, but sinks in the baking phase

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

Help:

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

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

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

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

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

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

What is wholemeal flour?

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

What has to taken into account when using rye flour?

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

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

What means binding substances in the flour?

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

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

Corn, rice, potato flour

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

Spelt flour

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

Hard wheat flour (durum/semolina)

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

How can fresh bread be made more edible?

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

In what proportion can one use rising substances?

It can be bought in various quantities, so the manufacturer's instructions on the packing have to be followed and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough. The rising capacity of yeast is depending on the freshness of the yeast as well as of the water quality. If the water is very soft, the yeast will rise much more, so it may become necessary to reduce the yeast by up to 25 % if you live in regions with soft water.

The bread tastes of yeast

If sugar is used, leave it out, but the bread will not be so brown. Add to the water a quantity of spirits vinegar, for a small loaf = 1tablespoon - for a large loaf 1.5 tablespoons. Replace the water with buttermilk or kefir, which is possible with all recipes and is recommended due to the freshness of the bread.

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

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

What do the type figures mean with flour?

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

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

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

TROUBLE SHOOTING - APPLIANCE

Default	Cause	Remedy
Smoke emanates from the baking chamber or the ventilation holes. Important: This is normal the first time you operate the appliance!	Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the baking tin	Switch off the machine, disconnect the mains plug; wait until cooled down, then clean the baking chamber and tin.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	Bread remained too long in tin after being kept warm	Remove bread at the latest after end of keep-warm function, to allow the steam to escape.
Bread cannot be easily removed from the tin.	The loaf is sticking to the kneading knife.	Allow the bread to cool for a while. The moisture which then collects on the crust of the bread will make it easier to remove. Also clean the kneader and shaft after baking. If necessary, pour warm water into the baking pan and allow it to stand for 30 minutes. Afterwards, the kneader can easily be removed and cleaned.
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	Incorrect program	Check selected menu; set another program.
	START/STOP key was touched while breadmaker was operating	Discard ingredients and start anew
	The lid was opened several times during operation	The lid should only be opened when display reads more than 1:30. Ensure that the lid is properly closed after it has been opened.
	Prolonged power failure during operation	Discard ingredients and start anew.
	Kneader rotation is blocked.	Check to make sure that the baking pan and kneader are inserted correctly. Check whether the kneader is blocked by seeds or nuts, etc. Remove the baking pan and check whether the driver mechanism in the appliance turns. If not, send the appliance to customer service. If the bearings in the baking pan no longer turn, the baking pan has to be replaced. Baking pans can be ordered directly from our customer service department.

TROUBLE SHOOTING - RECIPES

Mistake	Cause	Remedy
Bread rises too much.	Too much yeast, too much flour not enough salt, or a combination of these causes	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	No or insufficient yeast Old yeast. Liquid too hot Yeast came into contact with liquid Wrong or old flour. Too much or insufficient liquid. Not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b

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

Remedying the mistakes

- a Measure the ingredients correctly.
- b Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.
- c Use another liquid or allow it too cool down to room temperature.
- d Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.
- e Only use fresh and properly stored ingredients.
- f Reduce the overall quantity; do not use more than the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.
- g Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced.
- h Use 1-2 tablespoons less during wet weather.
- i Do not use the timing program in hot weather. Use cold liquids. Use the program SCHNELL or ULTRA-SCHNELL to shorten the rising phases.
- j Immediately remove the bread from the tin after baking and allow it to cool down on a grid for at least 15 minutes before it is cut.
- k Diminish the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.
- l Add one tablespoon of wheat gluten to the dough.

COMMENTS ON BAKING

1. Ingredients

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is important as the correct order of adding ingredients.

The important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough. Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.

Use lukewarm ingredients if you are immediately starting to bake. If the TIME program is to be used, the ingredients must be cold so that the yeast does not ferment too soon.

Margarine, butter and milk only affect the taste of the bread.

Sugar can be reduced by 20 % so that the crust will be lighter and thinner without otherwise affecting the baking results. Should you

prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.

Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.

Should you wish to add **whole grains**, soften them up overnight. Appropriately reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).

Leaven is indispensable in the making of rye flour bread. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes concentrated leaven-dough powder which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). The quantities in the recipes ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ - 1 bag) must be adhered to cut down on bread crumbing.

If leaven-dough powder is used in other concentrations, (packs of 100 g for 1 kg flour), 1 kg flour must be reduced by 80 g or as appropriate to suit the recipe.

Liquid leaven dough, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.

Wheat leaven dough, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.

Bake leaven bread in the BASIS or the VOLLKORN programs, so that it rises and bakes properly.

Wheat bran should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 1 ES for 500 g of flour and raise the quantity of liquid by ½ ES.

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

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

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

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

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

2. Adjusting the ingredients

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

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

Replacing liquids: Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break them into the measuring jug and fill up with liquid to the required level.

If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by ¼ to ½ TS, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

Always first add the liquid and then the yeast. Only in case of very heavy dough such as rye bread, we recommend to fill in first the flour and the dry yeast and to pour the liquid on top to ensure proper kneading. However, if this is combined with the

TIME function, make sure, that any contact between yeast and liquid is avoided until the program starts.

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

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

Weighing in grams is preferable due to their accuracy.

The supplied measuring jug can be used for millilitres measurements.

Abbreviations in the recipes mean:

tbsp = tablespoon (or measuring spoon large)

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

g = grams

ml = millilitres

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

4. Adding of fruit, nuts or corn

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

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

5. Bread weights and volumes

In the following recipes you will find exact details of bread: However, you will see that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited. In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is very much dependant on the humidity in the air on preparation. All breads that have a high proportion of wheat will achieve a greater volume and in the highest weight class will rise above the pan edge after the last raising. Nevertheless, they do not overflow. The bread bulging over the pan edge will be somewhat lighter browned as the bread in the pan. It is recommended to use the FAST program for sweet breads, or the HEFEKUCHEN program; thus the bread will be lighter. Do not use more than the quantities of step I in this program.

6. Baking results

The baking results are in particular dependant upon the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly. If one or other recipe is not successful, do not give up, moreover try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions. Before you bake a bread overnight with the timer delay, we recommend that you make a trial bread so that, in certain circumstances, the recipe can be altered.

BREAD RECIPES

Classical Whitebread		
	Step I	Step II
Bread weight, approx.	500 g	750 g
Water	230 ml	350 ml
Salt	¾ tsp	1 tsp
Sugar	¾ tsp	1 tsp
Semolina	100 g	150 g
Flour, type 550	230 g	350 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	SCHNELL (Fast)	
If the water is replaced by milk, you will get an toast bread.		

Country bread		
	Step I	Step II
Bread weight, approx.	500 g	750 g
Milk	180 ml	275 ml
Margarine/butter	15 g	25 g
Salt	1/3 tsp	1 tsp
Sugar	1/3 tsp	1 tsp
Flour type 1050	330 g	500 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	BASIS or WEISSBROT	

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

100 % wholemeal bread		
	Step I	Step II
Bread weight, approx.	560 g	850 g
Water	230 ml	350 ml
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Honey	1/3 tsp	1 tsp
Wholemeal flour	360 g	540 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag
Program:	VOLLKORN	

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

Baking powder bread	
Buttermilk	250 ml
Vegetable oil	1 TBSP
Egg	1
Wheat flour type 550	300 g
Hard wheat semolina	200 g
Baking powder	1 ½ Pckg
Salt	1 ½ tsp
Program:	BACKPULVER
<p>TIP: This bread is especially flavorful when prepared with 2 tsp of coriander seeds. Breads made with baking powder are more compact than yeast breads, since baking powder does not make the dough rise as high. Baking powder breads should be eaten fresh; they can also be frozen in portions.</p>	

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

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

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

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

Buttermilk bread	
	Step II
buttermilk	250 ml
vegetable oil	1 TBSP
eggs	2
wheat flour type 550	500 g
salt	1 ½ tsp
dry yeast	1 Pckg
Program:	ULTRA-SCHNELL
<p>This bread is good for toasting. TIP: Buttermilk does not always have the same consistency; therefore, you should check the dough after about seven minutes of kneading and add a little buttermilk or water, if necessary.</p>	

EGG BREAD		
	Step I	Step II
Bread weight, approx.	480 g	730 g
Eggs	350 ml	470 ml
fill up with water or milk to be	1	230 g
180 ml	2	180 g
275 ml	120 g	180 g
Margarine/butter	15 g	25 g
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Sugar	2/3 tsp	1 tsp
Flour type 550	330 g	500 g
Yeast	½ bag	¾ bag
Program:	BASIS	
Bake immediately and do not conserve		

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

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

BREAD MIXTURES

As our recipes are based on products which are only available on the German market, we did not translate these recipes, but will give you some general information. You may use any bread mixtures available in your country for baking bread in the bread maker. Please note, that some mixtures contain already the necessary amount of dry yeast. Please follow the instructions of

the respective manufacturer, in particular concerning the relation from flour to water, but do not exceed the following maximum quantity of 500 g flour mix and approx. 350 ml of liquid.

CAKE RECIPE

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

Ingredients for a weight of 700 g	
Egg	3
soft Butter	100 g
Sugar	100 g
Vanilla sugar	1 bag

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

BREADS FOR PERSONS WITH ALLERGIES

Please note the following when preparing gluten-free breads:

- Gluten-free flour needs more liquid than flour containing gluten (400-500 ml lukewarm liquid per 500 g flour).
- Gluten-free flours need a little oil or fat for successful baking. You can use vegetable oil, butter or margarine (10 to 20 g).
- When you bake bread from gluten-free flour, you cannot use the timer function. The program has to be started right away.
- Gluten-free bread from the breadmaker requires less yeast than bread baked in the oven. Use about 3.5 to 5 g of dry yeast for a standard loaf.
- If the bread collapses in the middle during baking, reduce the amount of yeast by about 1 g. If the bread still collapses, beat one egg in the measuring cup and then fill the cup with the amount of liquid stated in the recipe. Important: do not add the egg to the quantity of liquid!
- The crust of gluten-free breads does not brown as much as that of breads containing gluten. For safety reasons, breadmakers cannot be equipped with top heating elements, so the top side of the bread is lighter in color. To give the bread a more attractive color, you can whisk one egg yolk with 1 tsp of sweet cream and brush this on the bread when the display shows a remaining time of 1:15.
- After about eight minutes of kneading, loosen the flour or dough from the edge of the baking pan with a silicone dough scraper. You can loosen the edge of the dough from the baking pan again when the remaining time is 1:15 for better results.

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

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

Nut bread	
	Step I
Water	480 ml
Vegetable oil	10 g
Nut bread baking mix	500 g
Dry yeast	4 g
Program:	BASIS
Tip: Add oil seeds or chopped nuts to the dispenser in the lid of the breadmaker. This will make the bread even heartier.	

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

Hotline Fa. Schär
 Deutschland Tel. 0800/1813537
 Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
 Deutschland Tel. 06321/95890

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

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

- "BASIS" dark for a darker crust, "SCHNELL" dark for a lighter crust
- for preparing dough not to be baked in the breadmaker: "TEIG" program
- for preparing bread with baking powder or cream of tartar as the raising agent: "BAKING POWDER" program

White bread	
	Stufe I
Lukewarm water	400 ml
Butter	20 g
White bread baking mix	500 g
Dry yeast	4 g
Program:	BASIS
Tip: With the Dough program you can also make dough for pizza with the white bread mix. Instead of the butter, use 40 g vegetable oil and 380 ml water. Bake the pizza with toppings for about 20 minutes at 200 °C. Dough for rolls can also be made with the white bread mix. Simply put the dough in greased muffin pans. Brush the top with melted butter and let rise another 20 minutes. Preheat oven to 200 °C and bake about 20 minutes.	

RECIPES FOR DESSERT PROGRAM

After completion of the dessert program: Remove the baking pan from the Backmeister®.

Allow to cool 10 minutes, then turn out on a platter and sprinkle with powdered sugar.

Alternatively, you can use a plastic fruit ball scoop to remove the contents from the baking pan and arrange on the serving plates and sprinkle with powdered sugar.

The dishes prepared with the dessert program are complemented very well with vanilla sauce or rum pot fruits.

Leftover roll pudding	
Milk	500 ml
Soft wheat semolina	150 g
Butter	80 g
Heat milk, add butter, stir in semolina and allow to soak, then cool.	
Day-old rolls	3
Eggs	2
Salt	1 pinch
Cinnamon	½ tsp
Vanilla sugar	1 bag
Plums	1 small jar
Put the prepared semolina by spoonfuls into the baking pan. Cut rolls into 1 cm cubes and likewise place in baking pan. Add eggs, salt, cinnamon, vanilla sugar and the drained plums.	
Program:	SÜSSSPEISEN
TIP: Instead of plums, you can use sour cherries or apricots.	

Rice pudding	
Milk	1 l
Butter	80 g
Sugar	80 g
Vanilla sugar	1 bag .
Milk rice	250 g
Raisins	100 g
Eggs	3
Heat milk, butter, sugar and vanilla sugar in a pot on the stove. Stir rice into the milk, and simmer for about 30 minutes until the milk been soaked up by the rice. Allow the rice to cool and then place it in the baking pan of the Backmeister®. Add raisins and eggs.	
Program:	SÜSSSPEISEN
TIP: Instead of raisins, you can use diced apples or cherries. Serve with applesauce or steamed dried fruit.	

Curd cheese pudding	
Soft butter	125 g
Sugar	100 g
Vanilla sugar	1 bag.
Eggs	3
Flour	50 g
Baking powder	½ bag.
Lemon juice	1 tblsp
Low-fat curd cheese	250 g
40 % fat curd cheese	250 g
Place all ingredients in baking pan.	
Program:	SÜSSSPEISEN
Serve with a cup of good coffee, vanilla ice cream or stewed fruit.	

DOUGH PREPARATION

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

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

Christmas cake (German speciality)	
Weight	750 g
Milk	100 ml
Melted butter	100 g
Egg	1
Rum	2 tblsp
Flour type 405	375 g
Sugar	75 g
Candied lemon peel	40 g
Candied orange peel	20 g
Almonds, grated	40 g
Sultanas	750 g
Salt	1 pinch
Cinnamon	1 pinch
Dry yeast	1.5 bags
Take dough out of the container, fill into a long mould (special German form) and bake at 180 °C about 1 to 1:15 hs	
Program:	TEIG

Teatime cake	
Ingredients for a form of 22 cm Ø	
Milk	170 ml
Salt	¼ tsp
Egg yolk	1
Butter/margarine	10 g
Flour type 550	350 g
Sugar	35 g
Dry yeast	½ bag
Program:	TEIG
Take the dough out of the machine, knead it again and roll it. Lay the dough plate into the mould and spread the following topping on the dough.	
Melted butter	2 tblsp
Sugar	75 g
Cinnamon	1 tsp
Chopped nuts	60 g
Sugar icing	
Spread butter on the dough. Mix sugar, cinnamon and nuts, spread and the butter. Let leave for 30 min. and bake.	

Pretzel	
Ingredients for 9-10 pcs.	
Water	200 ml
Salt	¼ tsp
Flour type 405	360 g
Sugar	½ tsp
Dry yeast	½ bag
Egg (beaten) to brush the surface	1
coarse salt to sprinkle on the surface	
Fill all ingredients except the egg and the salt into the container. Select the program: TEIG (dough) When the signal sounds an the display shows „0:00“, press Stop. Preheat the oven to 230 °C: Divide the dough in portions form thin rolls. Form pretzels and lay them on a greased baking plate: Brush the pretzels with beaten egg and sprinkle them with coarse salt. Bake in the preheated oven at 200 °C 12-15 minutes.	
Program:	TEIG

Wholemeal pizza	
Ingredients for 2 Pizzas	
Water	150 ml
Salt	½ tsp
Olive oil	2 tblsp
Wholemeal flour	300 g
Wheat sprouts	1 tblsp
Dry yeast	½ bag
Roll the dough, place it on a baking plate and let it leaven for 10 minutes. Distribute pizza sauce and the desired topping on the dough. Bake it about 20 minutes.	
Program:	TEIG

PREPARATION OF JAM AND MARMELADE

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

1. Wash fresh fruit. Peel apples, peaches, pears and other fruit with hard skin. Never take more than the prescribed quantities. Otherwise the fruit will cook too early and will overcook. Weigh the fruit, cut them into small pieces (max.

1 cm) or mash them with a handblender and fill them into the container.

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

Strawberry jam	
Fresh strawberries washed, cut or mashed	600 g
Preserving sugar „2:1“	400 g
Lemon juice	1-2 tsp
Mix all ingredients in the container with a rubber scraper. Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side by means of a rubber scraper. After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! Fill the jam into glasses and close them carefully.	
Program:	KONFITÜRE

Orange marmelade	
Fresh strawberries washed, cut or mashed	600 g
Preserving sugar „2:1“	400 g
Peel oranges and cut them into small cubes. Add sugar and mix all ingredients in the container. Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side with a rubber scraper. After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! Fill the jam into glasses and close them carefully.	
Program:	KONFITÜRE

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 68515

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	615 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Env. 38,5 x 28,0 x 31,5 cm (largeur/profondeur/hauteur)
Poids:	Env. 8,3 kg
Moule:	Dimensions du moule env. 17,6 x 13,5 x 15,5 cm
Volume:	500 – 1.200 g
Cordon d'alimentation:	Env. 95 cm fixé
Boîtier:	Acier inoxydable mat satiné, pièces en plastique noir avec les inscriptions
Couvercle:	Couvercle avec hublot de contrôle
Caractéristiques:	11 programmes mémorisés 1 programme personnalisé permettant un réglage individuel Touche de sélection de trois degrés de cuisson de la croûte Touche de sélection du poids du pain Affichage du déroulement du programme sur un écran éclairé Distributeur permettant l'ajout automatique de noix, noisettes, graines ou fruits pendant le déroulement du programme. Balance intégrée jusqu'à 3 kg, avec fonction de tare, précision de pesée 2 g
Accessoires:	Moule amovible avec revêtement anti-adhérent, pale de pétrissage, gobelet mesureur, cuillère mesureur, crochet pour retirer la pale de pétrissage, notice d'utilisation avec recettes



Sous réserve de modifications techniques / modifications de dessin.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
2. Cet appareil n'est nullement destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Ranger l'appareil dans un endroit inaccessible pour les enfants.
5. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
8. L'appareil ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.
9. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
10. Éteindre l'appareil et débrancher la prise mâle de secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Avant de retirer l'une ou l'autre pièce, laisser l'appareil refroidir.
11. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant murale uniquement au niveau de la prise mâle de secteur, ne jamais tirer sur le câble.
12. Ne soulevez pas l'appareil par le câble de raccordement.
13. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur.
14. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entraîner des détériorations. Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage prévu.
15. Installer l'appareil de sorte qu'il ne puisse pas glisser du plateau de travail, par exemple lors du pétrissage d'une pâte lourde. Il faut y veiller notamment lors de la pré-programmation lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance. Lorsque la surface de travail est très lisse, il faut placer l'appareil sur un tapis fin en caoutchouc pour éviter tout risque de dérapage.
16. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
 - Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
 - Exploitations agricoles,
 - Pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
 - Dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.
17. Le Backmeister® doit être placé à 10 cm minimum des objets qui l'entourent lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement en intérieur.
18. Veillez à ce que le câble ne touche pas de surfaces chaudes et qu'il ne pende pas sur le rebord d'une table pour ne pas que des enfants, par exemple, tirent dessus.
19. Ne jamais mettre l'appareil sur des plaques de cuisson à gaz ou électriques, ni sur un four chaud, ni même à côté.
20. Il faut être extrêmement prudent pour déplacer l'appareil lorsqu'il contient des liquides très chauds (confitures).
21. Ne retirez jamais le moule pendant le fonctionnement.
22. Ne mettez pas dans le moule des quantités supérieures à celles indiquées, notamment pour le pain blanc. Car dans un tel cas, la cuisson du pain n'est pas homogène et la pâte déborde. A cet effet, respectez nos instructions.
23. Lorsque vous essayez une nouvelle recette, vous devez rester la première fois à proximité pour surveiller le déroulement de la cuisson.
24. Ne laissez jamais chauffer l'appareil lorsque le moule n'est pas en place.
25. Si de la pâte déborde du moule, la pâte peut brûler sur le radiateur. Cela peut causer le développement de fumée.
26. Pour retirer le pain, il ne faut en aucun cas taper le moule contre un rebord ni sur un plateau de travail car cela peut l'abîmer.
27. Ne pas mettre de films métalliques ni autres matériaux dans l'appareil car il y a risque de feu ou de court-circuit.

28. Ne recouvrez jamais l'appareil avec un chiffon ni aucun autre matériau. Il faut que la chaleur et la vapeur puisse s'échapper. Risque d'incendie lorsque l'appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable, par exemple des rideaux.
29. Avant de faire cuire un pain pendant la nuit, essayez la recette pour vous assurer que les proportions des ingrédients sont correctes, que la pâte n'est pas trop ferme, ni trop fine, ni en trop grande quantité risquant de déborder.
30. N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Il y a risque d'électrocution.

31. Vérifiez régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente (adresse indiquée dans les conditions de garantie). Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers considérables et entraîner l'annulation de la garantie.



Prudence ! L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !

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

MISE EN SERVICE

1. En déballant l'appareil, vérifiez que rien ne manque et qu'aucune pièce n'est abîmée.
2. Avant la première utilisation, retirez de l'espace intérieur tous les matériaux d'emballage ainsi que toutes les pièces mobiles. La balance intégrée est couverte d'un dispositif de protection contre les risques de transport. Ce recouvrement n'as pas de fonction et doit être enlevé avant d'utiliser la balance. Nous recommandons de le garder avec l'emballage.
3. Avant la première utilisation, rincez brièvement le moule du Backmeister® avec l'eau chaude et un produit à vaisselle doux et nettoyez la pale de pétrissage.
4. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide bien essoré. L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau.
5. Séchez bien toutes les pièces. Mettez le moule dans l'appareil.
6. Branchez ensuite la prise mâle dans la prise de courant murale. L'appareil est alors prêt à fonctionner et peut être programmé.
7. Etant donné que de la fumée peut se dégager lors de la première mise en chauffe, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil une première fois avec le moule en place mais vide (sans pale de pétrissage) sur le programme BACKPULVER pour éliminer les éventuels résidus sur les serpentins chauffants.
8. Laissez refroidir l'appareil quelques instants.
9. Vous pouvez ensuite commencer à faire cuire du pain.

PRISE EN MAIN RAPIDE – LE PREMIER PAIN

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre „Mise en service“.
2. Ouvrez le couvercle du Backmeister® et retirez le moule.
3. Enduisez le trou de la pale de pétrissage d'une épaisse couche de margarine de cuisson pour que la pâte ne pénètre pas dans le creux et y attache en cuisant.
4. Mettez la pale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement dans le moule. Veillez à mettre correctement en place la pale de pétrissage pour que le revêtement soit abîmé.
5. Mettez les ingrédients de la recette dans le moule. Lorsqu'il s'agit de pâtes lourdes, vous obtenez un résultat de cuisson optimal en modifiant l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire en mettant en premier les ingrédients secs, puis le liquide. Toutefois, si vous utilisez la fonction de sélection de la durée, veillez à ce que la levure ne soit pas trop tôt en contact avec le liquide.
6. Remettez le moule dans l'appareil. Pour ce faire, tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
7. Fermez le couvercle du Backmeister®.
8. Si vous souhaitez ajouter au pain d'autres ingrédients, tels que des graines ou des noix ou noisettes, pendant le déroulement du programme, tirez le tiroir distributeur de son support au dos de l'appareil. Mettez-y les ingrédients souhaités et repoussez le tiroir. L'appareil ajoute ces ingrédients automatiquement à la pâte au moment qui convient au cours du déroulement du programme.
9. Branchez la prise mâle dans une prise de courant murale.
10. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche „MENU“. Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité s'affiche à l'écran (par exemple 1 pour le programme de base). Vous trouverez des explications sur les différents programmes à partir de la page 53. Pour un pain effectué avec une préparation de farine standard, vous obtiendrez de très bons résultats avec le programme de „Base“ par exemple.
11. Sélectionnez le degré de cuisson de la croûte souhaité à l'aide de la touche BRÄUNUNGSGRAD (hell/clair – mittel/moyen – dunkel/foncé). Attention ! La sélection du degré de cuisson de la croûte n'est pas possible avec tous les programmes de cuisson. Vous trouverez des explications à ce sujet en page 53.
12. Sélectionnez la taille du pain souhaitée à l'aide de la touche BROTGRÖSSE. Attention ! La sélection de la taille du pain n'est pas possible avec tous les programmes de cuisson. Vous trouverez des explications à ce sujet en page 53.
13. Lorsque vous avez effectué tous les réglages souhaités, appuyez sur la touche START/STOP. Pour des raisons de sécurité, cette touche répond avec un léger temps d'attente.
14. Lorsque votre pain est cuit, le Backmeister signale en émettant un bip répété que le pain peut être retiré. Si vous souhaitez retirer le pain avant la fin du temps de maintien au chaud, appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée un court instant jusqu'à ce que l'interruption du programme ait été confirmée par un signal sonore.
15. Retirez le moule avec précaution. Pour éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine adapté. Tournez le moule avec l'ouverture vers le bas et faites glisser le pain sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse. Si le pain ne glisse pas d'un coup sur la grille, bougez plusieurs fois dans un sens puis dans l'autre l'entraînement de la pale de pétrissage par le bas jusqu'à ce que le pain tombe. Attention ! Les entraînements de la pale de pétrissage peuvent être encore très chauds. Utilisez là encore un gant de cuisine adapté. En aucun cas, vous ne devez taper le moule contre un rebord ou un plan de travail. Le moule pourrait se déformer.
16. Si la pale de pétrissage reste planté dans le pain, vous pouvez le retirer avec le crochet fourni. Passez le crochet au dessous du pain encore chaud dans l'orifice de la pale de pétrissage et calez-le sur le bord inférieur de la pale de pétrissage, au mieux là où se trouve l'aile de la pale de pétrissage. Ensuite, tirez avec prudence la pale de pétrissage vers le haut à l'aide du crochet. Vous pouvez alors voir à quel endroit dans le pain se trouve l'aile de la pale de pétrissage et la retirer.
17. Puis nettoyez le moule conformément aux indications de la page 58.

EXPLICATION DES BOUTONS DE COMMANDE



Affichage à l'écran

REGLAGE DE BASE :

Dès que la prise mâle est branchée sur la prise de courant murale, l'écran affiche 3:00 (les deux points entre les chiffres ne clignotent pas). Les flèches indiquent BASE, Etape II et Degré de cuisson de la croûte Moyen.

Ce qui indique que l'appareil est prêt à fonctionner.

Pendant le fonctionnement, vous pouvez connaître l'état d'avancement du programme sur le compteur à rebours ainsi que sur les indications de l'écran. Les indications signifient :

KNETEN (1+2) = Pétrissage : Apparaît à chaque fois que l'appareil est en phase de pétrissage.

GEHEN (1-3) = Levée : Indique les différentes phases de levée de la pâte.

Au début de l'affichage GEHEN 3, vous pouvez retirer la pale de pétrissage si vous le souhaitez (voir aussi le tableau des programmes)

BACKEN = Cuisson : La cuisson est en cours.

WARMHALTEN = Maintien au chaud : Le pain est maintenu au chaud pendant une heure.

Les messages suivants apparaissant à l'écran signalent des erreurs :

HHH: Lorsque cette indication apparaît à l'écran après avoir appuyé sur la touche START/STOP, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud du fait de la cuisson précédente. Laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert pendant 10 à 20 minutes.

LLL : Cet affichage signale que la température de l'appareil est trop faible. Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le se réchauffer pendant 10 à 20 minutes à température ambiante. Nous recommandons une température ambiante de 15 à 34 °C.

E E0 et E E1 : Lorsque cet affichage apparaît, cela signifie que la sonde thermique présente un défaut. Veuillez faire vérifier l'appareil par notre service après-vente.

Touche START/STOP

Pour démarrer et terminer le déroulement du programme. La touche START/STOP vous permet d'interrompre le programme à n'importe quelle position. Pour des raisons de sécurité, cette touche répond avec un léger temps d'attente. Vous devez donc maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. L'écran affiche la position initiale du programme de base. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, veuillez le sélectionner à l'aide de la touche Menu.

ZEITWAHL/ Durée

Veuillez utiliser la fonction sélection de la durée uniquement pour les recettes que vous avez déjà essayées et réussies sous surveillance, et ne modifiez plus ces recettes par la suite.

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

Les programmes (sauf ULTRA-SCHNELL) peuvent être démarrés en différé.

Mettez les ingrédients dans le moule selon l'ordre indiqué, puis mettez le moule dans l'appareil. Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec le liquide.

Branchez ensuite la prise mâle de l'appareil dans la prise de courant murale.

Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche MENU et le degré de cuisson de la croûte souhaité à l'aide de la touche BRÄUNUNGSGRAD.

L'écran indique le temps restant du programme sélectionné, dans le programme BASIS à l'étape 1 par exemple 2 heures 55 minutes.

Indiquez ensuite à l'aide de la touche ZEITWAHL dans combien d'heures le pain doit être prêt.

Exemple :

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

Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche MENU et le degré de cuisson de la croûte souhaité à l'aide de la touche BRÄUNUNGSGRAD. Prenons par exemple le programme 1 = Base. Le programme se termine à 6 heures du matin. Il est suivi par le temps de maintien au chaud de 1 heure.

Ainsi, pour pouvoir retirer à 7 heures du matin du pain frais encore tout chaud, vous devez augmenter l'heure du programme de 11 heures le soir à 20:00 heures en appuyant plusieurs fois sur la touche ZEITWAHL. Ce qui se fait en appuyant sur la touche ZEITWAHL par échelons de 10 minutes.

A la fin, appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le programme de cuisson en différé. Attention !

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

MENÜ

La touche MENU vous permet d'accéder aux différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau „Déroulement dans le temps“. L'écran affiche le numéro correspondant au programme et indique ainsi le programme sélectionné. On utilise les programmes pour les préparations suivantes :

Programm-nummer	Nom du programme	Type de programme
1	BASIS BASE	Programme standard pour tous les pains, tels que les pains blancs et les pains bis
2	VOLLKORN PAIN COMPLET	Pour le pain complet
3	WEISSBROT PAIN BLANC	Pour les pains blancs particulièrement légers avec levée relativement longue
4	SCHNELL RAPIDE	Pour la préparation plus rapide des pains blancs et des pains bis

5	HEFEKUCHEN BRIOCHES	Pour la préparation du levain sucré
6	BACKPULVER LEVURE CHIMIQUE	Pour les gâteaux réalisés avec de la levure chimique, par exemple un cake
7	KONFITÜRE CONFITURES	Pour faire cuire les confitures et marmelades Pour faire des confitures, il faut acheter un deuxième moule qui doit servir exclusivement aux confitures.
8	TEIG PATE	Pour préparer de la pâte, sans fonction cuisson
9	ULTRA- SCHNELL ULTRA-RAPIDE	Ce programme convient uniquement pour les pains à base de farines blanches ultra fines de froment, ou de froment et épeautre. Il ne convient pas pour le pain à farine complète, ni pour le pain de seigle, ni pour le pain au levain.
10	BACKEN CUISSON	Pour cuire des pâtes à la levure de boulanger ou des pâtes à gâteaux fabriquées séparément (à la main ou dans le programme PATE). Ce programme ne convient pas pour la pâte brisée, ni pour la pâte à choux et pâtes similaires.
11	SÜSSSPEISEN PAINS SUCRÉS/ GÂTEAUX	Pour faire cuire des pains sucrés/gâteaux

BRÄUNUNGSGRAD/ DEGRÉ DE CUISSON DE LA CROÛTE

Cette touche permet de régler le degré de cuisson de la croûte HELL/clair – MITTEL/moyen – DUNKEL/foncé. Cette fonction n'est pas disponible pour les programmes CONFITURES et PATE, ni pour le programme personnalisé. Le réglage correspondant s'affiche à l'écran.

BROTGRÖSSE/ TAILLE DU PAIN

Cette fonction permet de régler la taille du pain dans différents programmes :

STUFE/TAILLE DU PAIN I = pour un pain relativement petit (environ 500-850 g)

STUFE/TAILLE DU PAIN II = pour un pain un peu plus gros (environ 850 – 1 200 g)

Attention ! Il n'est pas possible de régler la taille du pain dans les programmes LEVURE CHIMIQUE, confitures, pâte, cuisson et préparations sucrées. Dans les recettes, vous trouverez nos recommandations à ce sujet. Vous reconnaissez le réglage correspondant à l'écran.

En divisant par deux les quantités indiquées dans les recettes, vous pouvez aussi faire des pains plus petits, par exemple pour une famille peu nombreuse ou une personne seule. Dans ce cas, nous recommandons d'utiliser en principe le programme BASE sur STUFE I. N'oubliez pas que les pains restent alors relativement plats.

PAUSE

La touche fonction PAUSE permet d'interrompre brièvement le programme pour retirer, par exemple, la pale de pétrissage de la pâte ou pour enduire la surface du pain avec de l'eau ou du lait, etc. Appuyez sur la touche PAUSE pendant 1 seconde pour interrompre le programme en cours. Dès que l'écran clignote, le programme est en pause. Vous pouvez alors retirer la pale de pétrissage ou enduire la surface du pain comme vous le souhaitez. Puis refermez le couvercle. Pour terminer la pause, appuyez de

nouveau sur la touche PAUSE pendant 1 seconde. L'écran ne clignote plus et le programme reprend.

Attention : Vous ne pouvez interrompre le déroulement du programme que brièvement, c'est-à-dire 5 minutes maximum. Si vous l'interrompez plus longtemps, la pâte risque de mal gonfler et le pain risque d'être raté.

Tant que la fonction Pause est active (l'écran clignote), la touche Start/stopp est bloquée et le programme ne peut pas être complètement interrompu.

LICHT/ LUMIERE

Le Backmeister® Skala est dotée d'un éclairage dans son espace de cuisson de sorte que vous pouvez contrôler l'état de la pâte ou du pain sans avoir à ouvrir le couvercle. L'espace de cuisson n'est pas éclairé pendant tout le déroulement du programme. Pour contrôler l'état de la pâte, appuyez sur la touche LICHT et l'éclairage de l'espace de cuisson s'allume. La lumière s'éteint au bout d'une minute ou si vous appuyez de nouveau sur la touche.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour éviter toute mauvaise utilisation des touches, par des enfants par exemple, vous pouvez verrouiller les touches. Si vous appuyez en premier sur la touche ABSCHNITT, puis sur la touche BRÄUNUNGSGRAD, un triple signal sonore retentit pour indiquer que les touches de l'appareil (sauf les touches ABSCHNITT et BRÄUNUNGSGRAD) ne peuvent désormais plus être utilisées. Pour désactiver le verrouillage des touches, appuyez de nouveau sur la touche ABSCHNITT, puis sur la touche BRÄUNUNGSGRAD et attendez que le triple signal sonore retentisse. Attention ! Lorsque les touches sont verrouillées, vous ne pouvez pas utiliser la balance non plus.

EIGENPROGRAMM/ Programme personnalisé

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

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

Programmation personnalisée

Le programme offre les possibilités de sélection suivantes

Degré de cuisson de la croûte	Non réglable
Présélection de la durée	réglable
Etapes I et II	Non réglable

Le déroulement préprogrammé correspond au programme BASE.

Section	Préréglé	Durée réglable
Durée totale	3:00 heures	
1. Pétrir	10 minutes	6-14 minutes
1. Lever	20 minutes	20-60 minutes
2. Pétrir	15 minutes	5-20 minutes
2. Lever	25 minutes	5-120 minutes
3. Lever	45 minutes	0-120 minutes
Cuire	65 minutes	0-80 minutes
Maintenir au chaud	60 minutes	0-60 minutes

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

Procédez de la manière suivante :

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

Sélectionnez la section souhaitée à l'aide de la touche section. L'écran affiche Knead 1 (pale de pétrissage 1) et la durée programmée dans cette section 0:10.

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

Effectuer la modification à l'aide de la touche section. Appuyer de nouveau sur cette touche pour que la prochaine section de programme et la durée qui y est programmée s'affichent à l'écran : Rise 1 = (levée 1) et 0:20.

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

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

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

Nous avons testé la recette suivante :

Gâteau roulé au fromage blanc

Poids approximatif	700 g
Œuf	1
Fromage blanc 20 %	125 g
Rhum	2 ½ c. à soupe
Essence d'amandes amères	2 gouttes
Citron, jus et zeste	½ citron
Beurre fondu	90 g
Farine type 405	250 g
Raisins secs	60 g
Poudre d'amandes	60 g
Poudre de noisettes	60 g
Ecorce de citron confite	20 g
Levure chimique	¾ de sachet
Sel	2 pincées
Sucre vanillé	½ sachet
Sucre	100 g

Programme personnalisé :
 Pétrissage 1 = 15 minutes
 Pétrissage 2 = 5 minutes
 Procédez de la manière suivante :
 À l'aide de la touche section, effectuez les sections suivantes :
 KNEAD 1 sur 15
 KNEAD 2 sur 5
 RISE I – RISE III sur minimum (20 ou 5 minutes)
 BAKE sur OFF
 KEEP WARM sur OFF.
 Après le pétrissage, retirer la pâte du moule et former un boudin. Faire cuire au four ordinaire à 180 °C, au four à chaleur tournante à 160 °C.

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

Pain blanc croustillant

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

Le déroulement du programme correspond au réglage de base. Si, à la suite des procédures de cuisson précédentes, votre programme personnalisé est toujours en mémoire, rétablissez le réglage de base conformément à l'explication de la page précédente. Le programme doit indiquer 3:00.

Distributeur pour l'ajout automatique d'ingrédients

Dans les programmes BASE, PAIN COMPLET, PAIN BLANC, RAPIDE, brioche, LEVURE CHIMIQUE, ULTRA-RAPIDE et dans le PROGRAMME PERSONNALISE, il est possible d'ajouter automatiquement à la pâte, pendant le déroulement du programme, divers ingrédients tels que des noix, noisettes ou graines à l'aide du distributeur.

Pour ce faire, tirez le distributeur du tiroir à l'arrière de l'appareil et mettez-y les ingrédients souhaités. Il est possible de mettre par exemple des noix, noisettes, graines ou raisins secs. Ne remplissez pas trop le distributeur pour garantir une fonction optimale.

Ces ingrédients sont ajoutés automatiquement à la pâte pendant le déroulement du programme.

Attention ! Si vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant le déroulement du programme et que le tiroir à ingrédients est plein, maintenez le tiroir fermé avec une main car il risque de s'ouvrir et son contenu de se déverser.

Nous recommandons de ne mettre dans le distributeur que des ingrédients secs tels que des graines ou des petits morceaux de noix ou noisettes. Les ingrédients humides tels que le salami ou les ingrédients collants tels que des fruits confis risquent de rester collées au tiroir et de ne pas parvenir dans le pain.

DISTRIBUTEUR POUR L'AJOUT AUTOMATIQUE D'INGRÉDIENTS

Dans les programmes BASE, PAIN COMPLET, PAIN BLANC, RAPIDE, brioche, LEVURE CHIMIQUE, ULTRA-RAPIDE et dans le PROGRAMME PERSONNALISE, il est possible d'ajouter automatiquement à la pâte, pendant le déroulement du programme, divers ingrédients tels que des noix, noisettes ou graines à l'aide du distributeur.

Pour ce faire, tirez le distributeur du tiroir à l'arrière de l'appareil et mettez-y les ingrédients souhaités. Il est possible de mettre par exemple des noix, noisettes, graines ou raisins secs. Ne remplissez pas trop le distributeur pour garantir une fonction optimale.

Ces ingrédients sont ajoutés automatiquement à la pâte pendant le déroulement du programme.

Attention ! Si vous ouvrez le couvercle de l'appareil pendant le déroulement du programme et que le tiroir à ingrédients est plein, maintenez le tiroir fermé avec une main car il risque de s'ouvrir et son contenu de se déverser.

Nous recommandons de ne mettre dans le distributeur que des ingrédients secs tels que des graines ou des petits morceaux de noix ou noisettes. Les ingrédients humides tels que le salami ou les ingrédients collants tels que des fruits confis risquent de rester collés au tiroir et de ne pas parvenir dans le pain.



LA BALANCE INTÉGRÉE

1. Votre nouveau Backmeister comporte une balance intégrée. Vous pouvez ainsi, avant la cuisson du pain, peser facilement et confortablement les ingrédients nécessaires directement sur l'appareil.
2. Si vous appuyez sur la touche WIEGEN, le mot anglais Weighment s'affiche en haut à gauche de l'écran et indique que vous pouvez peser les ingrédients. L'écran affiche dans un premier temps 0 g.
3. Si vous appuyez sur la touche WIEGEN, vous ne pouvez utiliser que les touches suivantes : WIEGEN, HALTEN, TARA, KG/lb et LICHT. Vous ne pouvez pas utiliser les autres touches du pavé de commande.
4. La touche KG/lb vous permet de permuter entre le système de mesure britannique (livres/onces) et le système métrique (kg/g). Le système actif est affiché à l'écran.
5. Pour peser, vous pouvez utiliser n'importe quel récipient, mais vous pouvez évidemment peser les ingrédients directement dans le moule. Mettez le récipient sur la surface en verre à gauche de l'appareil.
6. Si vous mettez le récipient sur la balance avant de l'allumer, l'écran affiche 0 g à l'allumage. Le poids du récipient est déjà pris en compte. Lorsque vous enlevez ensuite le récipient, l'écran affiche une valeur négative. L'espace de pesage est marqué par une ligne circulaire.
7. Si vous mettez le récipient sur la balance après l'avoir allumée, appuyez sur TARA et la balance indique 0 g.
8. Mettez ensuite les ingrédients à peser dans le récipient. Le poids s'affiche à l'écran.
9. Avant d'ajouter d'autres ingrédients, appuyez sur la touche TARE pour mettre la balance à 0 (fonction tare).
10. Vous pouvez peser un total de 3 kg maximum, récipient compris. La précision de pesée est de 2 g.
11. Lorsque vous appuyez sur la touche HALTEN, la balance mémorise le poids en cours, même si vous avez retiré le récipient de la balance. La balance peut peser de nouveau uniquement lorsque vous avez appuyé une nouvelle fois sur la touche HALTEN. Si vous quittez complètement la fonction WIEGEN, ce réglage n'est toutefois pas mémorisé.
12. Attention ! Au bout de 2 minutes, si vous n'avez pas mis d'ingrédients à peser, l'appareil quitte la fonction PESER et revient à la fonction de cuisson.
13. Evidemment, vous pouvez également peser pendant que l'appareil cuit du pain.
14. Veuillez à manipuler la balance comme toute autre balance de cuisine, c'est-à-dire avec précaution pour ne pas l'abîmer. Si toutefois la balance est abîmée, vous pouvez toujours faire continuer à faire cuire du pain dans l'appareil.



LES FONCTIONS DU BACKMEISTER®

Fonction vibreur

Le vibreur retentit

lorsque vous appuyez sur une touche active, à la fin de la cuisson, l'appareil émet des bips sonores plus rapprochés pendant la phase de maintien au chaud. à la fin du temps de maintien au chaud, le signal sonore retentit 10 fois pour indiquer que le programme est maintenant complètement terminé et que le pain doit être retiré du moule. Ce signal sonore ne peut pas être désactivé, par exemple en utilisant la fonction de sélection de durée

Sécurité panne de courant

Si une panne de courant survient pendant le fonctionnement du Backmeister®, l'appareil démarre automatiquement dès que l'alimentation en courant est rétablie et il poursuit son programme là où il a été interrompu si la panne n'excède pas 2 minutes.

Si la panne de courant dure plus de 2 minutes et que l'écran affiche le réglage de base, le Backmeister® doit être redémarré. Ce qui n'est réalisable que si la pâte, lors de l'interruption du programme, n'avait pas encore dépassé la phase de pétrissage. Le cas échéant, on peut poursuivre le déroulement du programme sélectionné. Mais si la pâte en était déjà à la dernière phase de levée et que la panne de courant dure un certain temps, la pâte est perdue et il faut tout recommencer depuis le début. Autre

solution : vous pouvez essayer de finir la cuisson de la pâte par le programme personnalisé.

Fonctions de sécurité

Après le démarrage du programme, le couvercle ne doit être ouvert que pendant les phases de pétrissage pour ajouter des ingrédients, mais en aucun cas pendant la phase de levée ou de cuisson car sinon la pâte s'affaisse.

Lorsque la température dans l'appareil est encore trop élevée (plus de 40 °C) pour un nouveau programme sélectionné, l'écran affiche H:HH en cas de redémarrage. Si c'est le cas, retirez le moule et attendez que l'appareil soit refroidi et soit de nouveau au début du programme initialement choisi.

Attention ! Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne chauffe pas sur le dessus. C'est pourquoi la croûte sur le dessus du pain est moins foncée alors que le dessous et les côtés sont plus foncés. Pour des raisons de sécurité, un système de chauffe supplémentaire au niveau du couvercle n'est pas autorisé.

Si l'écran affiche E EO et E E1, cela signifie que la sonde thermique présente un défaut. Veuillez faire vérifier l'appareil par notre service après-vente.

PRÉPARATION D'UN PAIN, D'UN GÂTEAU OU D'UNE PÂTE

Mettre les ingrédients

Enduisez le trou de la pale de pétrissage d'une épaisse couche de margarine de cuisson pour que la pâte ne pénètre pas dans le creux et y attache en cuisant. Mettez la pale de pétrissage avec le long côté vers le bas conformément à la description de l'appareil figurant sur la page intérieure de couverture sur l'arbre d'entraînement.

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

Lorsqu'il s'agit de pâtes très lourdes, nous recommandons de modifier l'ordre des ingrédients et de mettre la levure déshydratée et la farine en premier et d'ajouter le liquide ensuite pour que la pâte puisse être bien pétrie. D'ailleurs, si vous utilisez la fonction de sélection de la durée, veillez à ce que la levure ne soit pas trop tôt en contact avec le liquide.

Ne pas excéder la quantité maximale de 600 g de farine / 1,5 sachets de levure (sachets à 7 g).

Mise en place du moule

Tenir le moule avec revêtement anti-adhérent par son bord et le mettre légèrement incliné au milieu du socle dans l'espace de cuisson. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Sélectionner le déroulement du programme

Sélectionnez le déroulement du programme souhaité à l'aide de la touche Menu. Sélectionnez, selon le programme, l'étape correspondante et le degré de cuisson de la croûte souhaité. A l'aide de la touche Durée, vous pouvez différer la procédure. Appuyez sur la touche START/STOP. Il n'est ensuite plus possible de corriger.

Mélanger et pétrir la pâte

Le Backmeister® mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à obtention de la consistance qui convient.

Temps de pause

Après le premier pétrissage, un temps de pause est prévu pendant lequel le liquide peut pénétrer lentement dans la levure et la farine.

Faire lever la pâte

Après le dernier pétrissage, le Backmeister® fournit la température optimale pour faire lever la pâte.

Cuire

La machine à pain règle automatiquement la température et la durée de cuisson.

Maintenir au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit plusieurs fois indiquant que le pain ou la préparation réalisée peut être retiré(e). Simultanément, une durée de maintien au chaud de 1 heure commence. Si vous souhaitez retirer le pain avant la fin du temps de maintien au chaud, appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée un court instant jusqu'à ce que l'interruption du programme ait été confirmée par un signal sonore.

Fin du déroulement du programme

A la fin du déroulement du programme, tourner le moule légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en le tenant avec un gant de cuisine et retirer le moule.

Tournez le moule avec l'ouverture vers le bas et faites glisser le pain sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse. Si le pain ne glisse pas d'un coup sur la grille, bougez plusieurs fois dans un sens puis dans l'autre l'entraînement de la pale de pétrissage par le bas jusqu'à ce que le pain tombe. En aucun cas, vous ne devez taper le moule contre un rebord ou un plan de travail. Le moule pourrait se déformer.

Si la pale de pétrissage reste plantée dans le pain, vous pouvez la retirer avec le crochet fourni. Passez le crochet au dessous du pain encore chaud dans l'orifice de la pale de pétrissage et calez-la sur le bord inférieur de la pale, au mieux là où se trouve la pale de pétrissage. Ensuite, tirez avec prudence la pale de pétrissage vers le haut à l'aide du crochet. Vous pouvez alors voir à quel endroit dans le pain se trouve la pale de pétrissage et la retirer. Puis nettoyez le moule conformément aux indications de la page 58.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant la première utilisation, lavez l'intérieur du moule du Backmeister à l'eau chaude avec éventuellement un produit à vaisselle doux et nettoyez la pale de pétrissage.
2. **Après utilisation, laissez toujours refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Il faut à peu près une ½ heure pour que l'appareil soit refroidi et qu'il puisse de nouveau être utilisé pour cuire ou pour préparer une pâte.**
3. Avant de procéder au nettoyage, il faut toujours débrancher la prise mâle et laisser refroidir l'appareil. Utilisez impérativement un produit à vaisselle doux. N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs chimiques, de l'essence, un nettoyeur à four ou un agent abrasif.
4. Retirez tous les ingrédients et les miettes du couvercle, de la coque et de l'espace de cuisson avec un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne mettez jamais d'eau l'espace de cuisson.
5. Essuyer le moule extérieurement avec un chiffon humide. Vous pouvez lavé l'intérieur du moule avec de l'eau chaude. Si, malgré le revêtement, des résidus de pâte restent collés dans le moule, vous pouvez remplir le moule d'eau très chaude et laisser tremper environ 30 minutes. En règle générale, il n'est pas nécessaire d'ajouter de produit à vaisselle, mais vous pouvez toutefois utiliser un produit à vaisselle doux. Ne laissez pas tremper le moule trop longtemps dans l'eau et ne le laissez pas rempli d'eau trop longtemps car les joints d'étanchéité du fond pourraient devenir cassants.
6. La pale de pétrissage et l'arbre d'entraînement doivent être nettoyés aussitôt après utilisation. Si la pale de pétrissage est restée dans le moule pendant la cuisson, elle risque d'être difficile à retirer ultérieurement. Dans ce cas, remplir le moule d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes. La pale de pétrissage est ensuite facile à retirer.
7. Le moule et la pale de pétrissage ne conviennent pas pour le lave-vaisselle. Pour nettoyer la pale de pétrissage et le moule, utilisez uniquement de l'eau chaude, un produit à vaisselle doux et un chiffon doux. Veillez à ne pas abîmer le revêtement avec un produit nettoyant inadapté, par exemple une éponge en acier ou une poudre à récurer.
8. Le moule est doté d'un revêtement anti-adhérent QUANTANIUM® de haute qualité. C'est pourquoi, pour le nettoyage, vous ne devez utiliser aucun objet métallique qui risquerait de rayer la surface. Il est normal que la couleur du revêtement change avec le temps, mais sa fonction n'en est nullement altérée.
9. Lavez le hublot de contrôle après chaque cuisson avec un chiffon humide. Si le hublot est fortement encrassé, appliquez un peu de produit à vitres sur un chiffon humide et frottez la vitre. Rincez avec un chiffon humide et séchez.
10. Avant de ranger l'appareil, n'oubliez pas de le laisser refroidir complètement, de le nettoyer et de le sécher. Rangez l'appareil avec son couvercle fermé.

Nettoyage de la balance

11. Lavez la plaque en verre au niveau de la balance avec un chiffon humide bien essoré. Si besoin est, vous pouvez mettre un peu de produit à vaisselle sur le chiffon.

DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

		1. BASIS		2. VOLL-KORN		3. WEISS-BROT		4. SCHNELL	5. HEFE-KUCHEN		6. BACK-PULVER
		Base		Complet		Pain blanc		Rapide	Gateau		Levure Chimique
	Poids de pain/ échelon	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. II	ST. I	ST. II	
	Temps total	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50	1:50
1. pétrissage	Moteur: I/O	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Moteur: I/O	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2
	Pétrir sans arrêt	4	4	3	4	10	12	5	4	4	2
1. Levée	chauffage I/O sans pétrir	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
2. pétrissage	Moteur: I/O	5	5	3	5	2	2		5	5	
	Pétrir sans arrêt	5	5	5	5	7	10	5	5	5	5
	Moteur: I/O	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
2. Levée	chauffage I/O 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23	
	lissage de pâte I/O	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5	
	chauffage I/O	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5	9
3. Levée	chauffage I/O sans pétrir	45	45	65	65	50	50	30	40	40	
Cuisson	chauffage I/O	22	25	22	25	27	30	40	23	27	55
		38	40	38	40	38	40	30	35	35	25
Maint. chaud	à 72°C chauffage I/O	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ajouter des ingrédients		2:20	2:25	2:50	2:55	2:35	2:40	1:50	2:20	2:25	1:35

DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

		7. KON- FITURE	8. TEIG	9. ULTRA- SCHNELL		10. BACKEN	11. SÜSS- SPEISEN	12. EIGEN- PROGRAMM
		Confiture	Pate	Ultra-rapide		Cuisson	Pains Sucrés/ Gâteaux	Progr. Individ.
	Poids de pain/ échelon			ST. I	ST. II			
	Temps total	1:20	1:30	1:28	1:38	0:10	1:38	3:00
1. pétrissage	Moteur: I/O	15	2	2	2		2	2
	Moteur: I/O		4	3	3		2	4
	Pétrir sans arrêt		14	5	5		9	0-8 min
1. Levée	Heizung EIN/AUS kein Kneten							20-60 min
2. pétrissage	Moteur: I/O							
	Pétrir sans arrêt			5	5			0-15
	Moteur: I/O							5
2. Levée	Heizung EIN/AUS 5 s / 25 s	45	20					0-115 Min
	Teig glätten EIN/AUS		0,5					0,5
	Heizung EIN/AUS		9,5					4,5
3. Levée	Heizung EIN/AUS kein Kneten		40	28	33		25	0-120 Min
Cuisson	Heizung EIN/ AUS	REST 20						0-80 Min*2/3
				45	50	10-60	60	0-80 Min*1/3
Maint. chaud	bei 72 °C Heizung EIN/AUS			60	60	60	60	0-60 Min
Ajouter des ingrédients				1:18	1:28			26 Min.

QUESTIONS CONCERNANT L'APPAREIL ET L'UTILISATION

Le pain colle dans le récipient après la cuisson.

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 minutes env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu de margarine dans le creux du pétrin pour éviter que la pâte y colle. Appliquez un peu d'huile sur le pétrisseur avant la cuisson. Si vous utilisez l'appareil pour préparer de la confiture, nous recommandons d'acheter une moule qui est utilisé exclusivement pour la confiture.

Comment éviter les trous dans le pain (par le pétrisseur) ?

Vous pouvez retirer les pétrisseurs avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Lorsque vous ne désirez pas faire cela, utilisez la broche à crochets après la cuisson. En procédant avec précaution, un grand trou peut être évité.

La pâte dépasse les bords de la moule

Cela arrive de temps en temps en utilisant de la farine fine de blé. Dans ce cas

- réduisez la quantité de farine et des autres ingrédients,
- ajoutez 1 petite cuillère de beurre fondu à la farine.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson ?

Lorsqu'un creux en „V“ se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide.

- Remède : Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine.
- Utilisez un programme plus vite (SCHNELL ou ULTRA-SCHNELL).

Lorsque le pain s'affaisse en forme d'entonnoir dans le milieu,

- la température de l'eau était éventuellement trop élevée ou
- vous avez utilisé trop d'eau,
- la farine manque de gluten.

Le pain n'est pas suffisamment doré ?

Mélangez 1 jaune d'œuf avec un peu de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après le dernier pétrissage.

Quand le couvercle du Backmeister® peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d'ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide. Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder : ouvrez brièvement et avec précaution le couvercle avant la dernière levée (indication sur l'affichage) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de farine de pommes de terre et d'eau sur la croûte de pain pour qu'elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d'ouvrir le Backmeister pour la dernière fois que sinon, le pain retombe.

Qu'est-ce que la farine complète ?

La farine complète est fabriquée à partir de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation „complète“ signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient par conséquent davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n'est pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un „PAIN DE SEIGLE COMPLET“ au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de farine de seigle ne contenant pas de

gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la farine du type 550.

Comment utiliser les différentes types de farine ?

Farine de maïs, de riz, de pommes de terres

- particulièrement pour les personnes allergiques ou souffrant de sprue ou de cœliac. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de fabricants pour les produits diététiques.

Farine d'épéautre

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

Farine de blé dur (DURUM)

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

Quelle est la colle végétale ?

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

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

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

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

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

Lorsque le pain a le goût de levure :

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

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

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

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

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

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

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

DÉFAUTS DE L'APPAREIL

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération. Attention : Lors de la première utilisation de l'appareil, c'est normal	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche d'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur.	Laissez le pain refroidir un peu dans le moule. Du fait de l'humidité ainsi générée sur la croûte du pain, le pain peut être plus facilement retiré. En outre, nettoyez la pale de pétrissage et l'arbre après la cuisson. Pour ce faire, si nécessaire, versez de l'eau chaude dans le moule et laissez tremper pendant 30 minutes. La pale de pétrissage est alors facile à retirer et à nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à cœur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine fonctionnait	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	La rotation du pétrisseur est bloquée.	Vérifier que le moule et la pale de pétrissage sont correctement en place. Vérifier que la pale de pétrissage n'est pas bloquée par des graines ou autres. Retirer le moule et vérifier que le tenon d'entraînement tourne dans l'appareil. Si ce n'est pas le cas, envoyer l'appareil au service après-vente. Si le support du moule ne tourne plus, le moule doit être remplacé. Vous pouvez le commander directement auprès de notre service après-vente.

FAUTE DE RÉALISATION DES RECETTES

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	Trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment.	Pas de levure de boulangerie ou pas assez Levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée Liquide trop chaud La levure de boulangerie est entrée au contact de liquide Farine pas appropriée ou trop vieille Trop ou pas assez de liquide Pas assez de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	De l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie Trop de lait influence la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est retombé	Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe	a/f
	Fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	c/h/i
Le pain présente de creux après cuisson.	Pas assez de colle dans la farine Trop de liquide	L a/b/h

Structure lourde et contenant des grumeaux	Trop de farine ou pas assez de liquide Pas assez de levure de boulangerie ou de sucre Trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients Farine trop vieille ou plus avariée	a/b/g a/b b e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	Trop ou pas assez de liquide Humidité élevée Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	Trop d'eau Pas de sel Humidité élevée, eau trop chaude Liquide trop chaud	g b h/i c
Surface en forme de champignon, pas cuite	Volume du pain plus important que le moule Quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc Trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel Trop de sucre Ingrédients sucrés en plus du sucre	a/f f a/b a/b b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain	Lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Élimination des différents points critiques

- a Mesurez correctement les ingrédients.
- b Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
- c Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante.
- d Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- e Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
- f Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.
- g Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.
- h En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.
- i Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction «Sélection de temps». Utilisez des liquides froids.
- j Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 minutes sur une grille avant d'en couper une tranche.
- k Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients par ¼ par rapport aux quantités indiquées.
- l Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

1. INGRÉDIENTS

Étant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

Les ingrédients les plus importants tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (il est possible d'utiliser de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.

Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous sélectionnez le programme „sélection de temps“, les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.

La margarine, le beurre et le **lait** influencent simplement le goût du pain.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire sans que le résultat restant soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.

Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Lorsque vous désirez ajouter des **grains de blé entiers**, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).

Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la poudre de levain concentrée disponible dans le commerce en paquets de

15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - 3/4 - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain devient friable.

Lorsque vous utilisez de la **poudre de levain** en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env. resp. l'adapter suivant la recette.

Le **levain liquide** disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le **levain de blé sec** également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain dans le programme „base“ ou „pain complet“ pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.

Ajouter du **son de froment** à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 1 cuillerée à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillerée à soupe.

Le **gluten de blé** est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C'est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l'effet est nettement sensible.

Le **malt torréfié** indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.

Le **épice de pain** peut être ajoutée à tous pains bis. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.

La **poudre de lécithine** pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime ou dans les moulins.

2. ADAPTATION DES INGRÉDIENTS

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d'obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients doivent être respectées :

Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n'est pas le cas pour les pâtes lourdes. Contrôlez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Lorsqu'elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l'eau cuiller par cuiller.

Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondante doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et remplissez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d'1/4 jusqu'à d'1/2 cuillerée à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

3. ADJONCTION ET MESURE DES INGRÉDIENTS ET QUANTITÉS

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

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

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

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

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

g = gramme

ml = millilitre

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

4. Ajouter des fruits, des noix ou des graines

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

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

5. POIDS DE PAIN ET VOLUME

Les recettes suivantes contiennent des indications exactes du poids de pain que notre experte, Madame Blum, a déterminé après la cuisson des pains. Vous constaterez que le poids d'un pain blanc pur est plus faible que celui d'un pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage et que des limites sont ainsi posées. Malgré ces indications pondérales exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids réel du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation.

Tous les pains avec une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus grand et dépassent, dans la classe pondérale la plus élevée, après la levée le bord du récipient. Toutefois, ils ne débordent pas. Le bourrelet de pain au-dessus du bord de récipient est ainsi moins brun que le pain dans le récipient.

Lorsque, pour les pains sucrés, le programme rapide est proposé, vous pouvez préparer les quantités plus petites (et uniquement celles-ci) des recettes également dans le programme gâteau à levain, le pain devient ainsi plus léger. Dans ce cas, sélectionnez l'échelon I du programme gâteau à levain.

6. Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés.

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et essayez p. ex. d'autres rapports quantitatifs.

Avant de préparer un pain avec présélection de temps dans la nuit, nous recommandons de faire d'abord un pain d'essai afin de pouvoir modifier la recette si nécessaire.

RECETTES

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

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

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

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

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

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

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

Pain au babeurre	
	Degré II
Babeurre	250 ml
Huile	1 CT
Œufs	2
Farine de froment type 550	500 g
Sel	1 ½ c. à café
Levure déshydratée	1 sachet
Programme :	ULTRA-SCHNELL
IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Le babeurre n'a pas toujours la même consistance. Vérifiez la pâte au bout de 7 minutes environ de pétrissage et rajoutez un peu de babeurre ou d'eau si nécessaire.	

Pain à la levure chimique	
Babeurre	250 ml
Huile	1 c. à soupe
Œuf	1
Farine de froment type 550	300 g
Semoule de blé dur	200 g
Levure chimique	1 ½ sachet
Lel	1 ½ c. à café
Programme :	BACKPULVER

IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Le pain est également délicieux avec 2 c. à café de graines de cumin. Les pains à la levure chimique sont plus fermes que les pains à la levure de boulanger car la levure chimique ne fait pas autant lever la pâte que la levure de boulanger. Le pain à la levure chimique doit être consommé frais ou vous pouvez également le congeler par portions.

MELANGES DE FARINE POUR PAIN

1. Comme nos recettes pevoient les mélanges de pain en vente sur le marché allemand, nous vous recommandons de prendre les mélanges en vente dans votre région et de suivre les

instructions du fabricant. Faites attention de ne pas prendre plus que 500 g de mélange de pain et 350 ml de liquide environ.

GATEAU – RECETTE DE BASE

Le Backmeister® est idéal pour préparer des gateaux. Comme la machine est équipée de pétrins, le gateau est un peu plus solide, mais le goût est excellent. La préparation de gateau ne peut pas être programmée en avance. Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous. Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gateau.

Ingrédients pour un gateau de env. 750 g	
Oeufs	3
Beurre mou	100 g
Sucre	100 g
Sucre à la vanille	1 sachet
Farine Type 405	300 g

Levure chimique	1 sachet
	½ TL
Ingrédients aux choix:	50 g
	50 g
Noisettes rapées	50 g
ou: chocolat râpé	50 g
ou: flocons de coco	50 g
ou : une pomme coupée en petits morceaux	
Programme:	BACKPULVER

PREPARATION DE PATE

Votre Backmeister® vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four. Choisissez le programme TEIG (pâte). Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son

pendant le deuxième pétrissage. Dans le programme „Pâte“ il n’y a aucuns degrés. Néanmoins, nous vous donnons deux quantités différents..

Christstollen – pain de noel	
Poids	1000 g
Lait	125 ml
Beurre liquide	125 g
Oeuf	1
Rhum	3 CS
Farine Type 405	500 g
Sucre	100 g
Citronat	50 g
Orangeat	25 g
Amandes moulues	50 g
Raisins secs	100 g
Sel	1 pincée
Cannelle	2 pincéen
Levure sec	2 sachet
Enlevez la pâte et formez un pain. Faites cuire dans le four à 180°C (dans le four à circulation d’air à 160°C) pour env. 1 h.	
Programme:	TEIG

Pizza de farine complète	
Ingrédients pour env. 2 pizzas	
Eau	150 ml
Sel	½ CT
Huile d’olives	2 CS
Farine de blé complet	300 g
Germes de blé	1 CS
Levure sèche	½ sachet
Roulez la pâte, mettez-la dans un moule ronde et laissez lever pendant 10 min. Distribuez la sauce de pizza sur la pâte et mettez les ingrédients de votre choix. Faites cuire pendant 20 minutes.	
Programme:	TEIG

PREPARATION DE CONFITURE

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

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

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

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

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

PAIN POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES

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

- Les farines sans gluten nécessitent une quantité de liquide plus importante que les farines contenant du gluten (400-500 ml de liquide tiède pour 500 g de farine).
- Les farines sans gluten ont besoin d'un peu d'huile ou de matière grasse pour donner un bon résultat. Vous pouvez utiliser de l'huile, du beurre ou de la margarine (10 à 20 g).
- Si vous faites des pains à base de farines sans gluten, vous ne pouvez pas préprogrammer le programme. Le déroulement du programme doit toujours être immédiatement démarré.
- Le pain sans gluten réalisé dans la machine à pain nécessite moins de levure que le pain cuit dans le four. Utilisez environ 3,5 à 5 g de levure déshydratée pour un pain standard.
- Si le pain s'affaisse en son milieu au cours de la cuisson, réduisez la quantité de levure d'environ 1 g. Si le pain s'affaisse encore, battez un œuf dans un gobelet mesureur et remplissez le gobelet avec la quantité de liquide nécessaire. Attention : Ne pas ajouter l'œuf en plus de la quantité de liquide !
- La croûte des pains sans gluten ne devient pas aussi brune que les pains à base de gluten. Pour des raisons de sécurité, les machines à pain ne peuvent pas avoir d'élément de chauffage par le haut de sorte que le dessus du pain reste clair. Pour donner une plus belle couleur au pain, vous pouvez battre un jaune d'œuf avec 1 c. à café de crème fraîche et le badigeonner sur le pain lorsque l'écran indique qu'il reste 1:15 de cuisson.
- Décollez au bout de 8 minutes environ de pétrissage à l'aide d'une spatule en silicone la farine ou le reste de pâte sur le rebord du moule. Si vous redécoulez légèrement du moule le bord de la pâte lorsque l'écran indique qu'il reste 1:15 de cuisson, il ne reste pas ce fin bord de pâte dû à la cuisson.

Pour les personnes qui souffrent d'une allergie aux céréales ou qui doivent suivre un régime spécifique, nous avons effectué des essais de cuisson dans notre Backmeister® et obtenu de bons

résultats avec différents mélanges de farines, qui sont pour partie fabriquées à base de fécule de maïs, de riz et de pomme de terre. Lorsque vous utilisez des préparations de farines, veuillez respecter les indications figurant sur l'emballage.

Nous avons obtenu de bons résultats de cuisson avec les produits de la société Schär et de la société Hammermühle Diät GmbH. Pour toute question sur les produits sans gluten ou en cas d'intolérances multiples, vous pouvez vous adresser directement à ces sociétés :

Hotline Dr. Schaer Italie +39 (0)473/293300
 Hotline Hammermühle
 Allemagne +49 (0)6321/95890

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

Choisissez les programmes suivants:

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

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

Pain aux graines	
	Degré I
Eau	480 ml
Huile	10 g
Mélange de farines pour pain aux graines	500 g
Levure déshydratée	4 g
Programme:	BASIS
IDÉE RECETTE et conseil : Remplissez le distributeur dans le couvercle de l'appareil avec des graines oléagineuses ou des petits morceaux de noix ou noisettes. Le pain sera ainsi encore plus nourrissant.	

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

IDÉE RECETTE et conseil : Avec le programme Pâte, vous pouvez également faire de la pâte à pizza avec la préparation de farine pour pain blanc. Au lieu de beurre, utiliser 40 g d'huile et 380 ml d'eau. Mettre la pizza garnie dans le four à 200 °C pendant environ 20 minutes. Vous pouvez également faire de la pâte à petits pains avec un mélange de farines à pain blanc. Il suffit de mettre la pâte dans des moules à muffins graissés. Badigeonner le dessus avec du beurre fondu, laisser gonfler 20 minutes. Préchauffer le four à 200 °C et faire cuire pendant environ 20 minutes.

RECETTE POUR LE PROGRAMME PAINS SUCRÉS/GÂTEAUX

Autre idée : Vous pouvez faire des petites boules dans le moule avec une cuillère à boules de glace en plastique, les disposer sur les assiettes et les saupoudrer avec du sucre glace.

Les recettes faites avec le programme des pains sucrés/gâteaux s'accompagnent très bien d'une crème anglaise à la vanille ou de fruits marinés au rhum.

Gratin de semoule	
Lait	500 ml
Semoule de blé tendre	150 g
Beurre	80 g
Faire chauffer le lait, ajouter le beurre, délayer la semoule et laisser gonfler, puis laisser refroidir.	
Petits pains de la veille	3
Œufs	2
Sel	1 pincée
Cannelle	1 pincée
Sucre vanillé	1 sachet
Quetsches	1 petit verre
Former des petites boules ovales dans la semoule préparée et les mettre dans le moule. Couper les petits pains en dés de 1 cm et les mettre également dans le moule. Ajouter les œufs, le sel, la cannelle, le sucre vanillé et les quetsches sèches dans le moule.	
Programme :	SÜSSSPEISEN
IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Vous pouvez remplacer les quetsches par des abricots ou des griottes.	

Gratin au fromage blanc	
Beurre	125 g
Sucre	100 g
Sucre vanillé	1 sachet.
Œufs	3
Farine	50 g
Levure chimique	½ sachet.
Jus de citron	1 CT
Fromage blanc maigre	250 g
Fromage blanc à 40 % de matière grasse (de l'extrait sec)	250 g
Mettre tous les ingrédients dans le moule.	
Programme :	SÜSSSPEISEN
S'accompagne très bien d'une bonne tasse de café, d'une glace à la vanille ou de compote.	

Gratin de riz	
lait	1 l
beurre	80 g
sucre	80 g
sucre vanillé	1 sachet
riz au lait	250 g
raisins secs	100 g
Œufs	3
Faire chauffer le lait, le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans une casserole sur la cuisinière. Délayer le riz dans le lait, laisser cuire à feu doux pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le lait soit évaporé. Laisser refroidir le riz, puis le verser dans le moule du Backmeister. Ajouter les raisins secs et les œufs.	
Programme :	SÜSSSPEISEN
IDÉE RECETTE ET CONSEIL : Vous pouvez remplacer les raisins secs par des morceaux de pommes ou des cerises. S'accompagne très bien d'une compote de pommes ou de fruits secs passés à la vapeur.	

GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 68615

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen	615 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen	Ca. 38,5 x 28,0 x 31,5 cm (b/d/h)
Gewicht	Ca. 8,3 kg
Bakvorm:	Binnenmaat bakvorm ca. 17,6 x 13,5 x 15,5 cm (b/d/h)
Inhoud:	500 – 1.200 g Brotgewicht
Aansluitkabel:	Ca. 95 cm vast gemonteerd
Behuizing:	RVS zijdemat, kunststof delen met zwarte textielstructuur
Deksel:	Deksel met groot kijkvenster
Uitrusting:	11 opgeslagen programma's 1 eigen programma voor een individuele instelling Keuzetoets voor 3 instelbare bruiningsniveaus Keuzetoets voor broodgewicht Weergave van het programmaverloop via verlicht display Dispenser voor het automatisch toevoegen van noten, granen of vruchten tijdens het programmaverloop Geïntegreerde weegschaal tot 3 kg, met tarrafunctie, precisie 2 g
Toebehoren:	Verwijderbare bakvorm met antikleeflaag, kneedhaak, maatlepel, maatbeker, haakspies, bedieningshandleiding met recepten



Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijd klok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat mag niet in de vaatwasser gereinigd worden.
9. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
10. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, als u het niet gebruikt en voordat u het reinigt. Laat het apparaat afkoelen, voordat u afzonderlijke delen verwijdert.
11. Trek de kabel steeds uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit aan de kabel zelf.
12. Draag het apparaat niet aan de kabel.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
14. Het gebruik van toebehoren die niet door de fabrikant aanbevolen worden, kan beschadiging van het apparaat tot gevolg hebben. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het voorziene doel.
15. Zet het apparaat zodanig neer dat het niet van het aanrechtblad kan glijden, bijv. bij het kneden van deeg. Hiermee moet vooral bij het vooraf programmeren rekening worden gehouden, als het apparaat zonder toezicht werkt. Bij heel gladde aanrechtbladen moet men het apparaat op een dunne rubbermat neerzetten, om wegglijden te vermijden.
16. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuisjes.
17. De Backmeister® moet op een afstand van minstens 10 cm ten opzichte van andere voorwerpen geplaatst zijn, als hij in werking is. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis gebruikt worden.
18. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt en niet over de rand van de tafel hangt, zodat bijv. kinderen er niet aan kunnen trekken.
19. Het apparaat nooit op of naast een gasfornuis, elektrisch fornuis of hete bakoven neerzetten.
20. Wees uiterst voorzichtig als u het apparaat beweegt, terwijl het gevuld is met een hete vloeistof (confiture).
21. Haal de bakvorm nooit uit het apparaat als het in werking is.
22. Vul de bakvorm nooit met meer hoeveelheden dan aangegeven, vooral niet bij witbrood. Als u dit toch doet, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of loopt het deeg over de rand heen. Neem hiervoor onze aanwijzingen in acht.
23. Als u voor de eerste keer een nieuw recept uitprobeert, blijf dan in de buurt van het apparaat om de bakvorm in de gaten te kunnen houden.
24. Laat het apparaat niet warm worden, voordat u de bakvorm erin hebt gezet.
25. Als u het brood uit de bakvorm wilt halen, mag u nooit met de bakvorm tegen een rand of het aanrecht slaan, omdat de vorm daardoor beschadigd kan raken.
26. Wanneer deeg over de rand van de bakvorm overloopt, kan deze deeg op de verwarming gaan branden. Dit kan tot rookontwikkeling voeren.
27. Metaalfolie of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gestopt, omdat daardoor risico voor brand of een kortsluiting ontstaat.

28. Bedek het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal. Hitte en damp moeten kunnen ontsnappen. Er kan brand ontstaan, als het apparaat met brandbaar materiaal afgedekt wordt of met gordijnen in aanraking komt.
29. Als u een bepaald brood 's nachts wilt bakken, probeer het recept dan van tevoren uit om te controleren of de verhouding van de ingrediënten onderling juist is, het deeg niet te dik of te dun is of de hoeveelheid te groot is waardoor het deeg dan eventueel overloopt.
30. Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

31. Controleer de stekker en de kabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de kabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Let op! Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat voor commerciële doeleinden of op een manier wordt gebruikt die niet overeenkomt met de bedieningshandleiding.

IINBEDRIJFNAME

1. Controleer bij het uitpakken van het apparaat of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en losse delen uit het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt. De geïntegreerde waag is afgedekt bij een transport beveiliging. Deze beveiliging is zonder functie en kan verwijderd worden. Wij aanbevelen het beveiliging samen met de verpakking te bewaren.
3. Spoel de bakvorm van de Backmeister® eerst met warm water en een mild afwasmiddel om en reinig ook de kneedhaak voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
4. Veeg het apparaat aan de buitenkant met een goed uitgewrongen, vochtige doek af. Het apparaat mag in geen geval in water gedompeld worden
5. Droog alle onderdelen goed af. Zet de bakvorm in het apparaat.
6. Steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Nu is het apparaat klaar voor gebruik en kan geprogrammeerd worden.
7. Omdat er rook kan ontstaan, als het apparaat voor de eerste keer heet wordt, raden wij aan om eerst een lege bakvorm in het apparaat te zetten (zonder kneedhaak) en het programma BACKPULVER te laten lopen, om eventuele resten op de verwarmingsslangen te verwijderen.
8. Laat het apparaat enige tijd afkoelen.
9. Daarna kunt u beginnen met bakken.

EEN SNELLE START – HET EERSTE BROOD

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „Inbedrijfname“.
2. Open het deksel van de Backmeister® en haal de bakvorm eruit.
3. Besmeer het gat van de kneedhaak met een dikke laag margarine, zodat het deeg niet in de holle ruimte kan dringen en daar vast kan bakken.
4. Zet de kneedhaak op de aandrijfas in de bakvorm. Let op dat u de kneedhaak met de goede kant op de aandrijfas zet, omdat de coating anders beschadigd kan raken.
5. Doe de ingrediënten in de bakvorm, zoals in het betreffende recept aangegeven staat. Met zwaar deeg krijgt u een optimaal bakresultaat, als u de volgorde van de ingrediënten verandert, d.w.z. eerst de droge ingrediënten en daarna de vloeistof in de bakvorm doet. Als u gebruik maakt van de instelbare tijdfunctie, let er dan op dat de gist niet te vroeg in aanraking komt met de vloeistof.
6. Zet de bakvorm weer terug in het apparaat en draai de vorm hierbij in de richting van de klok, totdat hij vastklikt.
7. Sluit het deksel van het apparaat.
8. Als u tijdens het programmaverloop nog meer ingrediënten, zoals granen of noten, aan het brood wilt toevoegen, trekt u de la van de dispenser uit de houder aan de achterkant van het apparaat. Doe de gewenste ingrediënten in de la en schuif deze weer dicht. Het apparaat voegt de ingrediënten tijdens het programmaverloop automatisch op het juiste moment aan het deeg toe.
9. Steek de stekker in een stopcontact.
10. Selecteer het gewenste programma met behulp van de toets „MENU“. Druk zo lang op deze toets, totdat het gewenste programmanummer (bijv. 1 voor het basis-programma) in het display verschijnt. Aanwijzingen voor de afzonderlijke programma's vindt u vanaf pagina 75. Voor brood dat met een standaard bakmix gebakken wordt, krijgt u bijv. goede resultaten in het programma „Basis“.
11. Selecteer het gewenste bruiningsniveau met behulp van de toets „BRÄUNUNGSGRAD“ (HELL/Licht – MITTEL/Middel – DUNKEL/Donker). Denk er a.u.b. aan dat het niet bij alle bakprogramma's mogelijk is om het bruiningsniveau te kiezen. Aanwijzingen hiervoor vindt u op pagina 75.
12. Selecteer het gewenste programma met behulp van de toets „BROTGRÖSSE“. Denk er a.u.b. aan dat het niet bij alle bakprogramma's mogelijk is om de grootte van het brood te kiezen. Aanwijzingen hiervoor vindt u op pagina 75.
13. Als u alle gewenste instellingen uitgevoerd hebt, drukt u op de START/STOP toets. Deze toets reageert om veiligheidsredenen steeds een beetje vertraagd.
14. Als de Backmeister klaar is met het bakken van uw brood, geeft hij door een herhaaldelijk piepgeluid aan dat het brood uit het apparaat gehaald kan worden. Als u het brood eruit wilt halen, voordat de warmhoud-tijd verstreken is, drukt u op de START/STOP toets en houdt u de toets ingedrukt, totdat de beëindiging van het programma door een signaaltoon bevestigd wordt.
15. Haal de bakvorm voorzichtig uit het apparaat. Maak hierbij gebruik van geschikte pannenlappen, om brandwonden te voorkomen. Draai de bakvorm om met de opening naar onderen en laat het brood op een rooster glijden om het af te laten koelen. Als het brood niet meteen op het rooster valt, beweeg de aandrijving van de kneedhaak dan van onderen enkele malen heen en weer, totdat het brood uit de vorm valt. Denk er hierbij aan dat de kneedhaak-aandrijving nog heet kan zijn. Maak ook hier gebruik van geschikte pannenlappen. In geen geval mag u de bakvorm tegen een rand of het aanrecht aanslaan. De bakvorm zou daardoor vervormd kunnen worden.
16. Als de kneedhaak in het brood blijft steken, kunt u hem met de meegeleverde haakspies losmaken. Steek de haakspies aan de onderkant van het nog warme brood in de opening van de kneedhaak en haak hem aan de onderste rand van de kneedhaak vast, het beste op de plek waar zich de vleugel van de kneedhaak bevindt. Trek de kneedhaak dan voorzichtig omhoog met behulp van de haakspies. Hierbij kan men zien waar de vleugel van de kneedhaak zich precies in het brood bevindt en kan hem vervolgens eruit trekken.
17. Daarna reinigt u de bakvorm, zoals op pagina 77 beschreven.

VERKLARING VAN HET BEDIENINGSVELD



Display-weergave

BASISINSTELLING:

Zodra de stekker in het stopcontact gestoken wordt, verschijnt in het display 3:00 (de dubbele punt tussen de getallen knippert niet). De pijlen wijzen naar BASIS, Stand II en Bruiningsniveau middel.

Daarmee wordt aangegeven dat het apparaat klaar is voor gebruik. Tijdens het gebruik kan de stand van het programma zowel aan de achteruit lopende tijd als aan de informatie in het display afgelezen worden. De informatie is betekend:

KNETEN (1+2) = Kneden: verschijnt telkens, als het apparaat aan het kneden is.

GEHEN (1-3) = Rijden: hiermee worden de verschillende rijfsfasen weergegeven.

Aan het begin van de weergave GEHEN 3 kunnen de kneedhaken desgewenst verwijderd worden (zie ook de programmatafel)

BACKEN = Bakken: het apparaat is aan het bakken.

WARMHALTEN = Warm houden: het brood wordt nog 1 uur lang warm gehouden.

De volgende meldingen in het display geven storingen aan:

HHH: Als deze melding verschijnt nadat de START/STOP toets ingedrukt werd, is het apparaat na afloop van het vorige bakproces nog te heet. Open het deksel en laat het apparaat nog eens 10 tot 20 minuten afkoelen.

LLL: Als deze melding verschijnt, betekent dit dat de temperatuur van het apparaat te laag is. Open het deksel van het apparaat en laat het ca. 10 tot 20 minuten lang tot op kamertemperatuur opwarmen. Wij adviseren een omgevingstemperatuur van 15 tot 34 °C.

E EO en E E1: Als deze melding verschijnt, betekent dit dat de temperatuursensor defect is. Laat het apparaat a.u.b. door onze klantenservice controleren.

START/STOP toets

Voor het starten en beëindigen van het programmaverloop. Met de START/STOP toets kunt u het programma op elk moment beëindigen. Om veiligheidsredenen reageert deze toets steeds iets vertraagd, houd de toets daarom zo lang ingedrukt, totdat een signaaltoon te horen is. In het display verschijnt de startpositie van het basis-programma. Als u een ander programma wilt gebruiken, kiest u het gewenste programma met de menu-toets.

ZEITWAHL/ TIMER

Gebruik de functie voor het selecteren van de tijd alleen voor recepten, die u van tevoren onder toezicht uitgetoet hebt en wijzig deze recepten daarna dan niet meer.

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

De programma's (behalve het programma ULTRA-SCHNELL) kunnen vertraagd gestart worden.

Doe de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de bakvorm en zet de bakvorm vervolgens in het apparaat. Let er hierbij op dat de gist niet in aanraking komt met de vloeistof.

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Selecteer het gewenste programma met de toets MENU en het gewenste bruiningsniveau met de toets BRÄUNUNGSGRAD.

Het display geeft de resterende tijd van het geselecteerde programma weer, in het programma BASIS op stand 1 bijv. 2 uur 55 minuten.

Stel nu met behulp van de toets TIMER het aantal uren in, waarna het brood klaar moet zijn.

Voorbeeld:

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

Met de menu-toets het gewenste programma selecteren en met de toets BRÄUNUNGSGRAD het gewenste bruiningsniveau instellen. In ons voorbeeld nemen we Programma 1 = Basis. Het programma is om 6 uur 's morgens beëindigd. Daarna begint de warmhoud-tijd van 1 uur.

U moet dus, om 's morgen om 7 uur een warm en vers brood uit het apparaat te kunnen halen, 's avonds om 8:00 uur de programmatijd met 11 uur verlengen door herhaaldelijk op de toets ZEITWAHL te drukken. Door op de toets TIJD te drukken, wordt de tijd in stappen van telkens 10 minuten ingesteld.

Tot slot op de toets START/STOP drukken, om het programma met de later ingestelde tijd te starten. Denk a.u.b. aan het volgende:

Bij een bakproces dat zo ingesteld is dat het later start, geen verderfelijke ingrediënten gebruiken, zoals bijv. melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz.

MENÜ

Met de menu-toets roept u de afzonderlijke programma's op die in de tabel „Tijdelijk verloop“ uitvoerig beschreven staan. In het display verschijnt het nummer dat bij het betreffende programma hoort en geeft zo het geselecteerde programma weer. Men gebruikt de programma's voor de volgende voorbereidingen:

Programma-nummer	Programma-naam	Programma
1	BASIS BASIS	Het standaard programma voor het bereiden van alle broden, zoals bijv. wit en gemengd brood
2	VOLLKORN VOLKOREN	Voor volkoren brood
3	WEISSBROT WITBROOD	Voor bijzonder luchtig witbrood met een lange rijstijd
4	SCHNELL SNEL	Voor het snelle bereiden van wit en gemengd brood

5	HEFE-KUCHEN GISTDEEG KOEK	Voor het bereiden van zoete koek van gistdeeg
6	BACKPULVER BAKPOEDER	Voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken, zoals bijv. cake
7	KONFITÛRE CONFITURE	Voor het bereiden van confiture en jam. Voor het bereiden van confiture moet een tweede bakvorm aangeschaft worden, die uitsluitend voor confiture gebruikt wordt.
8	TEIG DEEG	Voor het bereiden van deeg, zonder bakfunctie
9	ULTRA-SCHNELL ULTRA-SNEL	Dit programma is alleen geschikt voor het bereiden van brood met behulp van tarwe of een mengsel van tarwe- en speltmeel. Het is niet geschikt voor volkoren brood of roggebrood, met dit programma mag ook geen zuurdesembrood gebakken worden.
10	BACKEN BAKKEN	Voor het bakken van apart bereide gist- of roerdeeg (handmatig of in het programma DEEG). Dit programma is niet geschikt voor zandtaartdeeg, soezendeeg e.d.
11	SÜSS-SPEISEN ZOETE HAPJES	Voor het bakken van zoete hapjes

BRÄUNUNGSGRAD/ BRUININGSNIVEAU

Met deze toets kan het bruiningsniveau op HELL/LICHT - MITTEL/MIDDEL - DUNKEL/DONKER ingesteld worden. In de programma's CONFITURE, DEEG en in het eigen programma kan deze functie niet geselecteerd worden. De betreffende instelling wordt in het display weergegeven.

BROTGRÖSSE/ BROODGROOTTE

Hiermee kan in verschillende programma's ingesteld worden:

STUFE/BROODGROOTTE I = voor brood met een kleiner gewicht (ca. 500-850 g)

STUFE//BROODGROOTTE II = voor brood met een groter gewicht (ca. 850-1.200 g)

Denk er a.u.b. aan dat het in de programma's BAKPOEDER, CONFITURE, DEEG, BAKKEN en ZOETE HAPJES niet mogelijk is om de broodgrootte in te stellen. Onze adviezen hiervoor vindt u in de recepten. U ziet de betreffende instelling in het display. Als u de hoeveelheden die in de recepten genoemd worden halveert, kunt u ook kleinere broden bakken, bijv. voor kleine en eenpersoonshuishoudens. In dit geval adviseren wij om steeds het programma BASIS op STAND I te gebruiken. Denk er a.u.b. aan dat de broden dan tamelijk plat blijven.

PAUSE/ PAUZE

Met de functietoets PAUSE kunt u het programma even onderbreken, om bijv. de kneedhaak uit het deeg te halen of om de bovenkant van het brood met water en melk te bestrijken enz. Druk de toets PAUSE ca. 1 seconde in, om het lopende programma te onderbreken. Zodra het display knippert, pauzeert het programma. Nu kunt u bijv. de kneedhaak verwijderen of de bovenkant van het brood naar wens bestrijken. Sluit vervolgens het deksel. Om de pauze te beëindigen drukt u nog eens ca.

1 seconde lang op de toets PAUSE. Het display knippert niet meer en het programma wordt voortgezet.

ATTENTIE: Onderbreek het programma maar even, max. voor ca. 5 minuten. Bij een langere onderbreking kan het rijzen van het deeg en daardoor ook het bakken van het brood mislukken. Zolang de pauzefunctie actief is (knipperend display), is de START/STOP toets geblokkeerd en kan het programma niet compleet beëindigd worden.

LICHT

De Backmeister® Skala is voorzien van een verlichting voor de bakruimte, zodat u de toestand van het deeg resp. van het brood steeds in het oog kunt houden, zonder dat u het deksel hoeft te openen. De bakruimte is niet gedurende het hele programmaverloop verlicht. Om de toestand van het deeg te controleren, drukt u op de toets LICHT en dan gaat het licht in de bakruimte aan. Na een minuut resp. zodra u opnieuw op de toets drukt, gaat het licht weer uit.

TOETSBLOKKERING

Om te voorkomen dat de toetsen per ongeluk bediend worden, bijv. door kinderen, kunnen de toetsen geblokkeerd worden. Als u eerst op de toets ABSCHNITT en daarna op de toets BRÄUNUNGSGRAD drukt, klinkt drie keer een pieptoon die aangeeft dat de toetsen (behalve ABSCHNITT en BRÄUNUNGSGRAD) van het apparaat nu niet meer bediend kunnen worden. Om de toetsblokkering op te heffen, drukt u opnieuw op de toets ABSCHNITT en daarna op de toets BRÄUNUNGSGRAD en wacht u totdat de pieptoon drie keer klinkt. Denk a.u.b. aan het volgende: als de toetsblokkering ingeschakeld is, kan de weegschaal ook niet bediend worden.

EIGENPROGRAMMA

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

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

EIGEN PROGRAMMERING

Het programma omvat de volgende keuzemogelijkheden

Bruiningsniveau niet instelbaar

Timer instelbaar

Standen I en II niet instelbaar

Het voorgeprogrammeerde verloop komt overeen met het programma BASIS.

Onderdeel	Vooraf ingesteld	Tijdsbestek instelbaar
Totale tijd	3:00 uur	
1. Kneden	10 minuten	6-14 minuten
1. Rijzen	20 minuten	20-60 minuten
2. Kneden	15 minuten	5-20 minuten
2. Rijzen	25 minuten	5-120 minuten
3. Rijzen	45 minuten	0-120 minuten
Bakken	65 minuten	0-80 minuten
Warm houden	60 minuten	0-60 minuten

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

Ga als volgt te werk:

Met de menu-toets het EIGENPROGRAMMA selecteren.

Met de toets ABSCHNITT het gewenste onderdeel selecteren. In het display verschijnt Knead 1 (Kneeden 1) en tevens de tijd die in dit onderdeel geprogrammeerd is 0:10.

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

Met de toets ABSCHNITT de wijziging bevestigen. Deze toets opnieuw indrukken, waardoor het volgende programma-onderdeel en de daarin geprogrammeerde tijd in het display verschijnt: Rise 1 = (Rijzen 1) en 0:20.

Als de maximaal instelbare tijd van het afzonderlijke programma-onderdeel overschreden is, doordat de toets ZEITWAHL ingedrukt werd, verschijnt in het display 0, voor zover dit volgens bovenstaand overzicht mogelijk is. Dit onderdeel wordt dan bij het verdere verloop van het programma overgeslagen.

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

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

Het volgende recept werd met succes door ons getest:

Kwarkstol

Gewicht ca.	700 g
Eieren	1
Kwark 20%	125 g
Rum	2 ½ el
Bitteramandelolie	2 druppels
Citroen, het sap en de geraspte schil van	½ citroen
Boter, vloeibaar	90 g
Meel type 405	250 g
Rozijnen	60 g
Amandelen, gemalen	60 g
Hazelnooten, gemalen	60 g
Citronaat	20 g
Bakpoeder	¾ pakje
Zout	2 snufjes
Vanillesuiker	½ pakje
Suiker	100 g
Eigenprogramma: Kneeden 1 = 15 minuten Kneeden 2 = 5 minuten Ga als volgt te werk: • Met de toets Programma-onderdeel de onderdelen: • KNEAD 1 op 15 • KNEAD 2 op 5 • RISE I – RISE III op minimum (20 resp. 5 min.) • BAKE op OFF • KEEP WARM op OFF instellen. • Het deeg na het kneden uit de bak halen en daaruit een stol vormen. In de bakoven op 180 °C, in de heteluchtoven op 160 °C bakken.	

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

Witbrood met een korst

TIP: Dit brood smaakt bijzonder lekker, als u 1 ½ el komijn toevoegt.	
Broodgewicht ca:	680 g
Water	250 ml
Meel type 1050	500 g
Boter	20 g
Zout	1 tl
Droge gist	¾ pakje
Eigenprogramma: Basisinstelling	

Het programmaverloop komt overeen met de basisinstelling. Als uw eigenprogramma vanwege vorige bakprocessen nog opgeslagen is, dan stelt u de basisinstelling weer in, zoals op de vorige pagina beschreven staat. Het programma moet 3:00 weergeven.

Dispenser voor het automatisch toevoegen van ingrediënten

In de programma's BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL en het EIGENPROGRAMMA is het mogelijk, om via de dispenser diverse ingrediënten, zoals noten of granen automatisch tijdens het programmaverloop toe te voegen.

Trek de dispenser hiervoor uit de la aan de achterkant van het apparaat en doe de gewenste ingrediënten erin. Geschikt zijn ingrediënten als noten, granen of bijv. rozijnen. Maak de dispenser a.u.b niet te vol, zodat een optimale functie gegarandeerd blijft. Deze ingrediënten worden tijdens het programmaverloop automatisch aan het deeg toegevoegd.

Denk a.u.b. aan het volgende: Als u het deksel van het apparaat tijdens het programmaverloop opent en de la met de ingrediënten gevuld is, houd de la dan met één hand dicht, omdat deze anders open kan gaan en de inhoud eruit kan vallen.

Wij adviseren om de dispenser uitsluitend te vullen met droge ingrediënten zoals granen of kleine stukjes noot. Vochtige ingrediënten zoals salami of plakkerige ingrediënten zoals gekonfijte vruchten kunnen aan de la blijven plakken en komen zodoende niet in het brood terecht.

DISPENSER VOOR HET AUTOMATISCH TOEVOEGEN VAN INGREDIËNTEN

In de programma's BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL en het EIGENPROGRAMMA is het mogelijk, om via de dispenser diverse ingrediënten, zoals noten of granen automatisch tijdens het programmaverloop toe te voegen.

Trek de dispenser hiervoor uit de la aan de achterkant van het apparaat en doe de gewenste ingrediënten erin. Geschikt zijn ingrediënten als noten, granen of bijv. rozijnen. Maak de dispenser a.u.b niet te vol, zodat een optimale functie gegarandeerd blijft. Deze ingrediënten worden tijdens het programmaverloop automatisch aan het deeg toegevoegd.

Denk a.u.b. aan het volgende: Als u het deksel van het apparaat tijdens het programmaverloop opent en de la met de ingrediënten gevuld is, houd de la dan met één hand dicht, omdat deze anders open kan gaan en de inhoud eruit kan vallen.

Wij adviseren om de dispenser uitsluitend te vullen met droge ingrediënten zoals granen of kleine stukjes noot. Vochtige

ingrediënten zoals salami of plakkerige ingrediënten zoals gekonfijte vruchten kunnen aan de la blijven plakken en komen zodoende niet in het brood terecht.



DE GEÏNTEGREERDE WEEGSCHAAL

1. Uw nieuwe Backmeister is voorzien van een geïntegreerde weegschaal. Zo kunt u de benodigde ingrediënten heel eenvoudig direct bij het apparaat wegen, voordat u brood gaat bakken.
2. Als u op de toets WIEGEN drukt, verschijnt het betreffende Engelse woord Weighment links boven in het display en geeft daardoor aan dat u de ingrediënten nu kunt wegen. Eerst verschijnt 0 g in het display.
3. Als u op de toets WIEGEN drukt, kunnen uitsluitend de volgende toetsen gebruikt worden: WIEGEN, HALTEN, TARA, KG/lb en LICHT, de andere toetsen van het bedieningsveld kunnen niet worden gebruikt.
4. Met de toets KG/lb kunt u tussen het Britse maatsysteem (pound, ounces) en het metrisch systeem (kg/g) kiezen. Het betreffende actieve systeem wordt in het display weergegeven.
5. Voor het wegen kunt u elk geschikt bakje gebruiken of u kunt de ingrediënten natuurlijk ook direct in de bakvorm wegen. Zet het bakje op het linker glasoppervlak van het apparaat. Het weegbereik is gemarkeerd door een circellijn.
6. Als u het bakje op het apparaat zet, voordat u het apparaat inschakelt, verschijnt bij het inschakelen de waarde 0 g. Met het gewicht van het bakje is reeds rekening gehouden. Als u het bakje daarna weer verwijdert, wordt een negatieve waarde aangegeven.
7. Als u het bakje op de weegschaal zet, nadat u het apparaat ingeschakeld hebt, drukt u op TARA en de weegschaal geeft 0 g aan.
8. Doe nu de ingrediënten die u wilt wegen, in het bakje. Het gewicht wordt in het display weergegeven.
9. Telkens voordat u de afzonderlijke ingrediënten toevoegt, drukt u op TARA, om de weegschaal op nul in te stellen (tarrafunctie).
10. In totaal kunt u maximaal 3 kg incl. het bakje wegen. De weegprecisie bedraagt 2 g.
11. Als u op de toets HALTEN drukt, slaat de weegschaal het actuele gewicht op, ook als u het bakje van de weegschaal neemt. Door opnieuw op de toets HALTEN te drukken weegt de weegschaal verder. Als u de functie WIEGEN verlaat, wordt deze instelling echter niet opgeslagen.
12. Denk a.u.b. aan het volgende: als er twee minuten lang geen waarde ingevoerd wordt, keert het apparaat van de functie WIEGEN weer terug naar de functie Brood bakken.
13. Natuurlijk kunt u ook wegen, terwijl het apparaat een brood bakt.
14. Behandel de weegschaal a.u.b. heel voorzichtig, net als elke andere keukenweegschaal, om schade



DE FUNCTIES VAN DE BACKMEISTER®

Zoemer-functie

De zoemer klinkt

- als een actieve toets ingedrukt wordt,
- na beëindiging van het bakproces klinkt tijdens de warmhoud-fase herhaaldelijk een pieptoon.
- aan het einde van de warmhoudfase klinkt 10 keer een signaaltoon die aangeeft dat het programma niet helemaal beëindigd is en dat het brood uit de bakvorm gehaald moet worden. Deze signaaltoon kan niet uitgeschakeld worden, bijv. bij het gebruik van de timerfunctie.

Stroomuitval-beveiliging

Als tijdens het gebruik van de Backmeister® de stroom uitvalt, start het apparaat automatisch, zodra er weer stroom is en zet het bakverloop daar voort, waar het onderbroken werd, als de stroomuitval tenminste niet langer dan 2 minuten heeft geduurd. Als de stroomuitval langer dan 2 minuten geduurd heeft en het display de basisinstelling weergeeft, moet de Backmeister® opnieuw gestart worden. Deze herstart is alleen dan doelmatig, als het deeg zich bij de onderbreking van het programmaverloop nog in de kneedfase bevond. In dit geval kan men het geselecteerde programma desgewenst voortzetten. Mocht het deeg zich echter al in de laatste rijfsfase bevinden en de stroomuitval duurt langer, is het deeg niet meer te gebruiken en moet u van voren af aan

beginnen. Als alternatief kunt u ook proberen om het deeg via het eigenprogramma af te bakken.

Veiligheidsfuncties

Na de programmastart mag het deksel alleen nog maar tijdens de kneedfase geopend worden om ingrediënten toe te voegen; in geen geval echter tijdens de rijfs- en bakfase, omdat het deeg anders ineens zakt.

Als de temperatuur in het apparaat nog te hoog is om een nieuw programma te starten (boven de 40 °C), verschijnt bij een nieuwe start de melding H:HH in het display. Als dit gebeurt, haal de bakvorm dan uit de machine en wacht totdat het apparaat afgekoeld is en weer aan het begin van het oorspronkelijk geselecteerde programma staat.

Houd er a.u.b. rekening mee dat het apparaat om veiligheidsredenen geen bovenhitte heeft; daarom wordt de korst aan de bovenkant van het brood minder donker, terwijl de onderkant en de zijkanten donkerder zijn. Om veiligheidstechnische redenen is het niet toegestaan een extra verwarming in het deksel aan te brengen.

Als in het display de melding E E0 en E E1 verschijnt, betekent dit dat de temperatuursensor defect is. Laat het apparaat a.u.b. door onze klantenservice controleren.

BEREIDEN VAN BROOD, KOEK OF DEEG

Ingrediënten toevoegen

Besmeer het gat van de kneedhaak met een dikke laag hittebestendige margarine, zodat het deeg niet in de holle ruimte kan dringen en daar vast kan bakken. Plaats de kneedhaak met de lange kant naar onderen op de aandrijfjas, zoals in de beschrijving van het apparaat weergegeven is die zich op de binnenzijde van de omslag bevindt.

De ingrediënten moeten in de aangegeven volgorde van het betreffende recept in de bakvorm gedaan worden.

Bij heel zwaar deeg adviseren wij om de volgorde van de ingrediënten te wijzigen en eerst de droge gist en het meel en daarna pas de vloeistof in de bakvorm te doen, zodat het deeg goed doorkneet wordt. Bij gebruik van de timerfunctie moet er echter op gelet worden dat de gist niet te vroeg met de vloeistof in aanraking komt.

Gebruik niet meer dan de maximale meel hoeveelheid van 600 g en 1,5 zakjes gist (zakjes met 7 g)

De bakvorm in het apparaat zetten

De van een antikleeflaag voorziene bakvorm aan de rand vasthouden en ietsjes schuin in het midden van de bakruimte zetten. De bakvorm met de klok meedraaien totdat hij vastklikt.

Programmaverloop selecteren

Selecteer het gewenste programmaverloop met behulp van de menu-toets. Selecteer al naargelang het programma de passende stand en het gewenste bruiningsniveau. Met de timer kunt u het verloop vertragen. Druk op de START/STOP toets. Daarna is een correctie niet meer mogelijk.

Deeg mengen en kneden

De Backmeister® mengt en kneedt het deeg automatisch zo lang, totdat het deeg de gewenste consistentie heeft.

Rusttijd

Na het kneedproces is een rusttijd voorzien, waarin de vloeistof langzaam in de gist en het meel kan dringen.

Deeg laten rijzen

Nadat het deeg voor de laatste keer gekneet is, produceert de Backmeister® de optimale temperatuur om het deeg te laten rijzen.

Bakken

De broodbakmachine regelt de baktemperatuur en de baktijd automatisch.

Warm houden

Als het bakproces beëindigd is, geeft een herhaaldelijke signaaltoon aan dat het brood of de gerechten uit het apparaat gehaald kunnen worden. Tegelijkertijd begint een warmhoud-tijd van 1 uur. Als u het brood eruit wilt halen, voordat de warmhoud-tijd verstreken is, drukt u op de START/STOP toets en houdt u de toets ingedrukt, totdat de beëindiging van het programma door een signaaltoon bevestigd wordt.

Einde van het programmaverloop

Nadat het programmaverloop beëindigd is, draait u de bakvorm met behulp van pannenlappen lichtjes tegen de klok in en haalt u de bakvorm uit het apparaat.

Draai de bakvorm om met de opening naar onderen en laat het brood op een rooster glijden om het af te laten koelen. Als het brood niet meteen op het rooster valt, beweeg de aandrijving van de kneedhaak dan van onderen enkele malen heen en weer, totdat het brood uit de vorm valt. In geen geval mag u de bakvorm tegen een rand of het aanrecht aanslaan. De bakvorm zou daardoor vervormd kunnen worden.

Als de kneedhaak in het brood blijft steken, kunt u hem met de meegeleverde haakspies losmaken. Steek de haakspies aan de onderkant van het nog warme brood in de opening van de kneedhaak en haak hem aan de onderste rand van de kneedhaak vast, het beste op de plek waar zich de vleugel van de kneedhaak bevindt. Trek de kneedhaak dan voorzichtig omhoog met behulp van de haakspies. Hierbij kan men zien waar de vleugel van de kneedhaak zich precies in het brood bevindt en kan de haak vervolgens eruit trekken.

Daarna reinigt u de bakvorm, zoals op pagina 77 beschreven.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Spoel de bakvorm van de Backmeister® eerst aan de binnenkant met warm water en eventueel met een mild afwasmiddel om en reinig ook de kneedhaak voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
2. **Laat het apparaat na gebruik steeds eerst afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt. Het duurt ongeveer een half uur, totdat het apparaat afgekoeld is en weer gebruikt kan worden om er brood mee te bakken of deeg mee te bereiden.**
3. Alvorens het apparaat te reinigen, steeds de stekker uittrekken en het apparaat laten afkoelen. Maak voor de reiniging uitsluitend gebruik van een mild afwasmiddel, gebruik in geen geval een chemisch reinigingsmiddel, benzine, bakovenreiniger of middelen die krassen veroorzaken.
4. Verwijder alle ingrediënten en kruimels van het deksel, de behuizing en de bakruimte met behulp van een vochtige doek. Dompel het apparaat nooit in water en vul de bakruimte nooit met water.
5. Veeg de bakvorm aan de buitenkant af met een vochtige doek. Aan de binnenkant kunt u de bakvorm met warm water omspoelen. Als er ondanks de antikleeflaag toch eens deegresten in de bakvorm achterblijven, kunt u de vorm met heet water vullen en ca. 30 minuten laten inweken. Het is in de regel niet nodig om afwasmiddel toe te voegen; zonodig kan echter een mild afwasmiddel worden gebruikt. Dompel de bakvorm niet voor een langere tijd geheel onder in water of laat hem met water gevuld staan, omdat de bodemdichtingen hierdoor bros kunnen worden.
6. Zowel de kneedhaak als de aandrijfas moeten na gebruik gereinigd worden. Als de kneedhaak tijdens het bakken in de bakvorm gebleven is, kan hij later eventueel slechts moeilijk verwijderd worden. In dit geval moet u de bakvorm met warm water vullen en ca. 30 minuten laten staan. Daarna kunt u de kneedhaak heel eenvoudig uit de bakvorm halen.
7. De bakvorm en de kneedhaak zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Gebruik voor het reinigen van de kneedhaak en de bakvorm uitsluitend warm water, een mild afwasmiddel en een zachte doek. Vermijd elke beschadiging van de antikleeflaag door ongeschikte reinigingsmiddelen, zoals staalsponsjes of schuurpoeder.
8. De bakvorm is voorzien van een hoogwaardige QUANTANIUM® antikleeflaag. Gebruik daarom voor de reiniging geen metalen voorwerpen die deze laag kunnen beschadigen. Het is normaal dat de kleur van de antikleeflaag op den duur verandert, dit heeft echter geen nadelige invloed op de functie ervan.
9. Veeg het kijkvenster na elk bakproces met een vochtige doek af. Mocht het kijkvenster eens sterker beslagen zijn, doe dan een beetje glasreiniger op een vochtige doek en wrijf het venster hiermee af. Nog eens met een vochtige doek navegen en afdrogen.
10. Ga voordat u het apparaat opbergt, eerst na of het geheel afgekoeld, goed gereinigd en droog is. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

Reiniging van de weegschaal

Veeg de glasplaat van de weegschaal met een goed uitgewrongen, vochtige doek af. Zonodig kunt u een beetje afwasmiddel op de doek doen.

TIJDSHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

		1. BASIS		2. VOLL-KORN		3. WEISS-BROT		4. SCHNELL	5. HEFE-KUCHEN		6. BACK-PULVER	
		Basis		Volkoren		Witbrood		Snel	Gistkoek			
		Keuze van het brood gewicht	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. II	ST. I	ST. II	
		Tijdsduur	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50	1:50
1. Kneeden	Motor: AAN/UIT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Motor: AAN/UIT	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	
	Kneeden zonder pauze	4	4	3	4	10	12	5	4	4	2	
1. Rijzen	Verwarm. AAN/UIT geen kneeden	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5	
2. Kneeden	Motor: AAN/UIT	5	5	3	5	2	2		5	5		
	Kneeden zonder pauze	5	5	5	5	7	10	5	5	5	5	
	Motor: AAN/UIT	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5	
2. Rijzen	Verwarm. AAN/UIT geen kneeden 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23		
	Deeg glat maken AAN/UIT	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5		
	Verwarm. AAN/UIT	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5	9	
3. Rijzen	Verwarm. AAN/UIT geen kneeden	45	45	65	65	50	50	30	40	40		
Bakken	Verwarm. AAN/UIT	22	25	22	25	27	30	40	23	27	55	
		38	40	38	40	38	40	30	35	35	25	
Warm houden	bij 72 °C Verwarm. AAN/UIT	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
toevoegen van ingrediënten		2:20	2:25	2:50	2:55	2:35	2:40	1:50	2:20	2:25	1:35	

TIJDSHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

		7. KON-FITÜRE	8. TEIG	9. ULTRA-SNELL		10. BACKEN	11. SÜSS-SPEISEN	12. EIGEN-PROGRAMM
		Confiture	Deeg	Ultra-Snel		Bakken	Dessert	Eigenprogramma
	Keuze van het brood gewicht			ST. I	ST. II			
	Tijdsduur	1:20	1:30	1:28	1:38	0:10	1:38	3:00
1. Kneeden	Motor: AAN/UIT	15	2	2	2		2	2
	Motor: AAN/UIT		4	3	3		2	4
	Kneeden zonder pauze		14	5	5		9	0-8 min
1. Rijsen	Verwarm. AAN/UIT geen kneden							20-60 min
2. Kneeden	Motor: AAN/UIT							
	Kneeden zonder pauze			5	5			0-15
	Motor: AAN/UIT							5
2. Rijsen	Verwarm. AAN/UIT geen kneden 5 s / 25 s	45	20					0-115 Min
	Deeg glat maken AAN/UIT		0,5					0,5
	Verwarm. AAN/UIT		9,5					4,5
3. Rijsen	Verwarm. AAN/UIT geen kneden		40	28	33		25	0-120 Min
Bakken	Verwarm. AAN/UIT	REST 20						0-80 Min*2/3
				45	50	10-60	60	0-80 Min*1/3
Warm houden	bij 72 °C Verwarm. AAN/UIT			60	60	60	60	0-60 Min
toevoegen van ingrediënten				1:18	1:28			26 Min.

VRAGEN OVER HET APPARAAT EN DE WERKING

Het brood blijft na het bakken in de broodvorm vastzitten?

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

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

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

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

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

Het deeg loopt bij het rijzen over de bakvorm heen.

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

Oplossing:

- De hoeveelheid meel reduceren en de overige ingrediënten aanpassen. Het klaargebakken brood heeft nog altijd een groot volume.
- 1 EL vloeibare margarine bij het meel doen.

Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in.

Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, is het meel niet kleverig genoeg. De reden hiervoor is dat het graan te weinig eiwitten bevat (dit komt voor bij verregende zomers), of

- dat het meel te vochtig is.

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

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

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

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

Het brood is aan de bovenzijde niet bruin genoeg.

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

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

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

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

Wat is volkorenmeel?

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

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

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

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

Wat is kleefstof in het meel?

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

Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

Maïs, rijst, aardappelmeel

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

Speltmeel

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

Harde-tarwemeel (DURUM)

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

Hoe kan men vers brood beter verdragen?

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

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

Zowel bij gist als bij zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking houden en een hoeveelheid gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.

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

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

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

Aan het water gewone azijn toevoegen, voor een klein brood = 1 ½ EL, voor een groot brood 2 EL.

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

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

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

Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

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

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

FOUT AAN HET APPARAAT

Fout	Oorzaak	Oplossing
Er ontwijkt rook uit de bakruimte of de luchtopeningen. Attentie: Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, is dit normaal!	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de vorm.	Stekker uit het stopcontact trekken, buitenkant van de vorm resp. bakruimte schoonmaken.
Het brood is ten dele ingezakt en aan de onderkant vochtig.	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven.	Brood uiterlijk na afloop van de warmhoudfase uit de vorm nemen.
Het brood laat zich slecht uit de vorm nemen.	De onderkant van het brood hangt vast aan het kneedmes.	Laat het brood even in de bakvorm afkoelen. Doordat ontstaat vocht op de korst van het brood en zodoende kan het gemakkelijker uit de vorm gehaald worden. Na het bakproces bovendien de kneedhaak en de aandrijfas reinigen. Hiervoor de bakvorm zonodig met water vullen en 30 minuten laten staan. Daarna kan de kneedhaak gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed doorgebakken.	Verkeerde programma ingesteld.	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen nogmaals.
	Start/Stop-toets ingedrukt, terwijl de machine in bedrijf was	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Deksel meermaals geopend, terwijl de machine in bedrijf was	Het deksel mag alleen worden geopend als op het display KNEAD of RISE 2 staat aangegeven. Na de voorlaatste rijfsfase het deksel niet meer openen.
	Stroom langere tijd uitgevallen tijdens het bakken	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Het roteren van de kneedhaken is geblokkeerd.	Controleren of de bakvorm en de kneedhaak correct in het apparaat geplaatst zijn. Controleren of de kneedhaak evt. geblokkeerd is door granen enz. De bakvorm uit het apparaat halen en controleren of de meenemer in het apparaat draait. Als dit niet het geval is, het apparaat naar de klantenservice opsturen. Als het lager van de bakvorm niet meer draait, moet de bakvorm vervangen worden. Een bakvorm kunt u direct bij onze klantenservice bestellen.

FOUT BIJ DE RECEPTEN

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

Oplossing van de fouten

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

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

1. INGREDIËNTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tarwezemelen voegt u aan het deeg toe, wanneer u een bijzonder ballastrijk en luchtig brood wilt maken. Gebruik 1 EL voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met 1/2 EL.

Tarwekleefstof is een natuurlijke hulpstof van graaneiwitten. Het zorgt ervoor dat het brood luchtiger wordt, een groter volume heeft, minder vaak inzakt en lichter verteerbaar is. Met name bij gebakken volkorenproducten en gebakken producten van zelfgemalen meel is dit effect heel duidelijk.

Kleurmout, dat we in enkele recepten vermelden, is een donker gebrand gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerdere kruim en korst te verkrijgen (bijv. bij donker brood). Er is ook een roggemout verkrijgbaar, dat niet zo donker is. Deze moutsoort is verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels.

Broodkruiden kunt u aan al onze rogge-tarwe-broden toevoegen. De hoeveelheid wordt bepaald door uw smaak en de gegevens van de fabrikant.

Puur lecithine-poeider is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.

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

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

2. AANPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

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

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

Vervangen van vloeistoffen: Indien u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de bijbehorende hoeveelheid vloeistof worden aangepast. Wanneer u eieren gebruikt, sla deze dan in de maatbeker stuk en vul het geheel aan met vloeistof tot de voorgeschreven hoeveelheid. Indien u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De hoeveelheid gist kan in dergelijke streken met 1/4 tot 1/2 TL worden verminderd, om een overmatig rijzen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor streken waar zeer zacht water wordt gebruikt.

3. Toevoegen en afmeten van de ingrediënten en hoeveelheden

Altijd eerst de vloeistof en het laatst de gist toevoegen. Om te voorkomen dat de gist te snel gaat werken (met name bij gebruik van de tijdkeuze), moet u ervoor zorgen dat de gist en de vloeistof niet met elkaar in contact komen.

Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor het afmeten in EL en TL ofwel de bij de bakautomaat geleverde maatlepels ofwel lepels zoals u die thuis gebruikt.

De hoeveelheden in grammen moet u nauwkeurig wegen.

Voor de hoeveelheden in milliliters kunt u de bijgeleverde maatbeker gebruiken.

De afkortingen in de recepten betekenen:

EL = afgestreeken eetlepel (of maatlepel groot)

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

g = gram

ml = milliliter

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

4. Toevoegen van vruchten, noten of graankorrels

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

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

De programma's zonder standschakeling zijn hierop geprogrammeerd.

5. GEWICHT EN VOLUME VAN HET BROOD

In de onderstaande recepten vindt u precieze gegevens m.b.t. het gewicht van het brood, die onze adviseuse, mevrouw Blum, na het bakken van de broden heeft vastgesteld. U zult vaststellen dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dit komt doordat witmeel sterker rijst en de gewichten daarop gebaseerd zijn.

Ondanks deze precieze gewichtsgegevens, kunnen er kleine afwijkingen voorkomen. Het daadwerkelijke gewicht van het brood hangt in grote mate af van de luchtvochtigheid tijdens de bereiding.

Alle broden met een overwegend tarwe-aandeel bereiken een groter volume en komen in de hoogste gewichtsklasse na de laatste rijfsfase boven de rand van de broodvorm uit. Ze stromen echter niet over. De broodbolling boven de rand van de broodvorm is daarom iets minder bruin dan het brood binnen de broodvorm. Wanneer bij zoete broden het programma Snel wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alleen deze) van de betreffende receptvoorstellen ook in het programma Gistkoek bakken, waardoor

het brood luchtiger wordt. Kies in het programma Gistkoek dan Stand I.

6. BAKRESULTATEN

Het bakresultaat hangt met name af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheid - grote hoogte - samenstelling van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de gegevens in de recepten richtwaarden, die eventueel moeten worden aangepast. Wanneer een bepaald recept niet in een keer lukt, laat de moed dan niet zakken, maar tracht de oorzaak te achterhalen en probeer bijv. eens andere hoeveelheidsverhoudingen.

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

RECEPTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

100 % Volkorenbrood		
	Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	560 g	850 g
Water	230 ml	350 ml
Zout	½ TL	1 TL
Honing	1 TL	1 TL
Tarwevolkorenmeel	360 g	540 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	VOLLKORN	

Brood met roomkaas		
	Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	530 g	800 g
Water of melk	130 ml	200 ml
Margarine/boter	20 g	30 g
Ei compleet	1 kleines	1
Zout	½ TL	1 TL

Suiker	1 TL	1 EL
Korrelige roomkaas	80 g	125 g
Meel type 550	330 g	500 g
Droge gist	½ pakje	¾ pakje
Programma:	SCHNELL	

Bakpoederbrood	
karnemelk	250 ml
olie	1 el
Ei	1
tarwemeel type 550	300 g
hard tarwegriesmeel	200 g
Bakpoeder	1 ½ pakje
zout	1 ½ tl
Programma:	BACKPULVER
TIP: Dit brood smaakt ook heel lekker met 2 tl komijnzaad. Bakpoederbroden zijn vaster dan gistbroden, omdat deeg met bakpoeder niet zo sterk rijst als deeg met gist. Bakpoederbroden moeten vers gegeten worden of anders kunt u ze ook per portie invriezen.	

Karnemelkbrood	
	Stand II
Karnemelk	250 ml
Olie	1 el
Eieren	2
Tarwemeel type 550	500 g
Zout	1 ½ tl
Droge gist	1 pakje
Programma:	ULTRA-SCHNELL
Dit brood is ook lekker om als het getoast is. TIP: Karnemelk heeft niet altijd dezelfde consistentie; controleer het deeg daarom nadat het ca. zeven minuten gekneet werd en voeg eventueel nog een beetje karnemelk of water toe.	

BRODEN UIT BAKMENGSELS

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

1. Apparaat inschakelen.
2. Vocht invullen (ca. 300 ml per 500 g bakmengsel. Wij hebben goede resultaten behaald door de hoeveelheid vloeistof te reduceren, d.w.z. dat voor 100 g meel/volkorenmeel ca. 60 tot 70 ml vloeistof gebruikt wordt.

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

BROOD VOOR MENSEN MET EEN ALLERGIE

Neem bij glutenvrij brood de volgende aanwijzingen in acht:

- Voor glutenvrij meel is meer vloeistof nodig dan glutenbevattend meel (400-500 ml lauwarme vloeistof per 500 g meel).
- Om goede resultaten te verkrijgen moet aan glutenvrij meel een beetje olie of vet worden toegevoegd. U kunt olie, boter of ook margarine gebruiken (10 tot 20 g).
- Als u brood van glutenvrij meel maakt, kunt u het programma niet vooraf programmeren. Het programmaverloop moet altijd meteen gestart worden.
- Voor glutenvrij brood dat in de broodbakmachine gebakken wordt is minder gist nodig dan voor brood dat in de oven gebakken wordt. Gebruik ca. 3,5 tot 5 g droge gist voor een standaard brood.
- Als het brood tijdens het bakken in het midden ineen zakt, reduceert u de hoeveelheid gist met ca. 1 g. Als het brood toch nog ineen zakt, doet u een ei in een maatbeker en vult u de maatbeker met de benodigde hoeveelheid vloeistof op. Attentie: het ei niet extra aan de hoeveelheid vloeistof toevoegen!
- De korst van glutenvrij brood wordt niet zo donker als de korst van glutenbevattend brood. Broodbakmachines mogen om

veiligheidsredenen geen bovenhitte hebben, zodat de bovenkant van het brood licht van kleur blijft. Om een mooiere kleur aan het brood te geven, kunt u een eidooier met 1 tl room verroeren en het brood hiermee bestrijken, als het display als resterende verlooptijd 1:15 aangeeft.

- Verwijder na ca. acht minuten kneedtijd met behulp van een siliconen pannenlikker de resten van het meel resp. van het deeg van de rand van de bakvorm. Als u bij een resttijd van 1:15 de deegrand nogmaals van de bakvorm verwijdert, blijft tijdens het bakken geen dunne deegrand achter.

Voor personen, die allergisch zijn voor granen of die zich aan een bepaald dieet moeten houden hebben wij met verschillende meelmengsels, die ten dele op basis van maïszetmeel, rijstzetmeel of aardappelzetmeel vervaardigd zijn, baktests in onze Backmeister® uitgevoerd en hierbij goede resultaten behaald. Houd u bij het gebruik van bakmengsels a.u.b. steeds aan de aanwijzingen op de verpakking.

Wij hebben goede bakresultaten behaald met de producten van de firma Schär en de firma Hammermühle Diät GmbH. Bij vragen

over glutenvrije producten of overgevoelighedsreacties kunt u direct contact opnemen met deze firma's

Hotline firma Schär

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

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

Hotline Hammermühle

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

De noodzakelijke ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformwinkels en biowinkels. De producten van de firma Hammermühle kunnen via het bovengenoemde telefoonnummer direct bij de fabrikant besteld worden. Alle genoemde meelsoorten zijn geschikt voor koek, gebak en brood in het kader van een speciaal dieet voor bijzondere voeding (coeliakie/spruw). Ook bij toevoeging van

grotere hoeveelheden van gist, resp. wijnsteenbakpoeder blijven de broden die in de Backmeister® werden gebakken, relatief vast. Doe de ingrediënten in de bakvorm. Selecteer de volgende programma's:

- voor het bereiden van brood
"BASIS" donker, waarmee het brood een donkerdere korst krijgt, „SCHNELL“ donker, waarmee het brood een zwakkere korst krijgt.
- voor het bereiden van deeg, die u verder wilt verwerken: programma „TEIG“
- voor het bereiden van brood met bakpoeder of wijnsteen als rijsmiddel: programma „BACKPULVER“

Kastanjabrood	
	Stufe I
Lauwwarm water	450 ml
Olie	20 g
Bakmix voor kastanjabrood	500 g
Droge gist.	5 g
Programma:	BASIS

Granenbrood	
	Stufe I
Water	480 ml
Olie	10 g
Bakmix korenbrood	500 g
Droge gist	4 g
Programma:	BASIS
Tip: Vul de dispenser in het deksel van het apparaat met oliezenen of fijn gehakte noten. Hierdoor krijgt het brood een nog krachtigere smaak.	

Witbrood	
	Stufe I
Lauwwarm water	400 ml
Boter	20 g
Bakmix voor witbrood	500 g
Droge gist.	4 g
Programma	BASIS
Tip: Met het programma DEEG kunt u ook deeg voor pizza bereiden met behulp van de bakmix voor witbrood. Dan echter in plaats van boter 40 g olie en 380 ml water gebruiken. De belegde pizza in de bakoven ca. 20 minuten op 200 °C bakken. Met de bakmix voor witbrood kunt u ook deeg voor broodjes bereiden. Het deeg gewoon in ingevette muffinvormpjes doen. De bovenkant met vloeibare boter bestrijken, nogmaals 20 minuten laten rijzen. De bakoven vooraf op 200 °C verwarmen en ca. 20 minuten bakken.	

CAKE - BASISRECEPT

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

Ingrediënten voor een gewicht van ca. 700 g	
Eieren	3
Zachte boter	100 g
Suiker	100 g
Vanillesuiker	1 pakje
Meel type 405	300 g

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

RECEPTEN VOOR HET PROGRAMMA ZOETE HAPJES

Nadat het betreffende programma Zoete hapjes beëindigd is: De bakvorm uit de Backmeister halen.

10 minuten laten afkoelen, de bakvorm daarna omdraaien, de inhoud op een bord storten en het gerecht met poedersuiker bestuiven. Als alternatief kunt u ook met een bolvormige ijsschep van kunststof in de bakvorm kleine bolletjes uitsteken en deze op de borden verdelen en met poedersuiker bestuiven.

Bij de gerechten uit het programma Zoete hapjes passen vanillesaus of punchvruchten heel goed.

Gebakken broodpudding	
Melk	500 ml
Zacht tarwegriesmeel	150 g
Boter	80 g
Melk verwarmen, boter toevoegen, gries erdoor roeren, laten wellen en afkoelen.	
Broodjes van de vorige dag	3
Eieren	2
Zout	1 snufje
Kaneel	½ tl
Vanillesuiker	1 pakje
Pruimen	1 klein glas
Van de voorbereide gries kleine stukjes uitsteken en in de bakvorm leggen. Broodjes in blokjes van 1 cm snijden en ook in de bakvorm doen. Eieren, zout, kaneel, vanillepoeder en de uitgelekte pruimen in de bakvorm doen.	
Programma:	SÜSSSPEISEN
TIPP: Statt Zwetschgen können Sie auch Sauerkirschen oder Aprikosen verwenden.	

Gebakken kwarkpudding	
Zachte boter	125 g
Suiker	100 g
Vanillesuiker	1 pakje
Eieren	3
Meel	50 g
Bakpoeder	½ pakje
Citroensap	1 EL
Magere kwark	250 g
Kwark, 40% vet in droge massa	250 g
Alle ingrediënten in de bakvorm doen.	
Programma:	SÜSSSPEISEN
Hierbij past een lekker kopje koffie, vanilleijs of ook compote.	

Gebakken rijstpudding	
Melk	1 l
Boter	80 g
Suiker	80 g
Vanillesuiker	1 pakje
Melkrijst	250 g
Rozijnen	100 g
Eieren	3
De melk, boter, suiker en vanillesuiker in een pan op het fornuis verwarmen. Rijst in de melk roeren, op een matig vuur ca. 30 minuten laten pruttelen, totdat de melk verkookt is. De rijst laten afkoelen en daarna in de bakvorm van de Backmeister doen. Rozijnen en eieren toevoegen.	
Programma:	SÜSSSPEISEN
TIP: In plaats van rozijnen kunt u ook stukjes appel of kersen gebruiken. Hierbij past appelmoes of gestoomde gedroogde vruchten.	

DEEGBEREIDING

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

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

Kerstbrood	
Gewicht	750 g
Melk	100 ml
Boter gesmolten	100 g
Ei	1
Rum	2 EL
Meel type 405	375 g
Suiker	75 g
Sukade	40 g
Gekonfijte sinaasappelschil	20 g
Amandelen gemalen	40 g
Sultanarozijnen	75 g
Zout	1 snufje
Kaneel	2 snufjes
Droge gist	2 snufjes
Het deeg uit de broodvorm nemen, in de vorm van kerststollen drukken. Bij 180 °C (heteluchtoven 160 °C) gedurende circa 1 uur bakken.	
Programma:	TEIG

Volkorenpizza	
Ingrediënten voor ongeveer 2 pizza's	
Water	150 ml
Zout	½ TL
Olijfolie	2 EL
Tarwevolkorenmeel	300 g
Tarwekiemen	1 EL
Droge gist	½ pakje
Deeg uitrollen, in een ronde vorm doen en gedurende 10 minuten laten rijzen. Pizzasaus op het deeg uitstrijken en gewenste garnering erop verdelen. Gedurende 20 minuten bakken.	
Programma:	TEIG

CONFITUREN BEREIDEN

Confituren of jam kunnen in de Backmeister® snel en eenvoudig klaargemaakt worden. Ook wanneer u nog nooit voorheen confituren of jam gemaakt heeft, moet u het eens een keertje proberen. Als u met het apparaat ook confituren wilt maken, adviseren wij u voor brood en confituren telkens een eigen bakvorm te gebruiken, omdat de broden door de zuren die er ontstaan niet meer zo goed uit de vorm gehaald kunnen worden.

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

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

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

Aardbeienconfituur	
Verse aardbeien gewassen, schoongemaakt en kleingesneden of gepureerd	600 g
Geleisuiker „2:1“	400 g
Citroensap	1-2 TL
Alle ingrediënten in de broodvorm met een rubberen krabber doorenmengen. Programma „Confituren“ kiezen en starten. Suikerresten met een spatel van de zijwanden van de broodvorm verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de broodvorm met pannenvlap uit het apparaat nemen De confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.	
Programma:	KONFITÜRE

Sinaasappeljam	
Sinaasappelen geschild en in kleine stukjes gesneden	600 g
Citroenen geschild en in kleine stukjes gesneden	50 g
Geleisuiker „2:1“	400 g
Sinaasappelen en citroenen schillen en in stukjes snijden. Suiker toevoegen en alle ingrediënten in de bak doorenmengen. Programma KONFITÜRE kiezen en starten. Met een rubberen spatel suikerresten van de zijwanden van de bak verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de bak met een pannenvlap uit het apparaat nemen. De jam in potjes vullen en deze goed afsluiten.	
Programma:	KONFITÜRE

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68615

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	615 W, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	Aprox 38,5 x 28,0 x 31,5 cm (An/P/Al)
Peso:	Aprox. 8,3 kg
Molde:	Dimensiones internas: ca. 17,6 x 13,5 x 15,5 cm (L/An/Al)
Volumen de pan :	500 – 1200 g
Cable de alimentación:	Aprox. 95 cm fijamente montado
Carcasa:	Acero inoxidable en mate sedoso, piezas de plástico de textura negra
Tapa:	Tapa con ventana de control grande
Equipamiento:	11 programas almacenados 1 programa individualizado para el ajuste individual Tecla de selección para tres grados de tueste ajustables Tecla de selección para peso de pan Visualización del desarrollo del programa mediante pantalla iluminada Dispensador para añadir automáticamente nueces, cereales o frutas durante el desarrollo del programa Balanza integrada de hasta 3 kg, con función tara, precisión de peso 2 g
Accesorios:	Molde extraíble antiadherente, amasadora, vaso medidor, cuchara medidora, gancho, instrucciones de uso con recetas



Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe ser usado el aparato.
3. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
4. Guarde el aparato en un sitio inaccesible para los niños.
5. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El aparato no debe ser lavado en el lavavajillas.
9. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
10. Si no utiliza el aparato, así como antes de la limpieza, desconéctelo y desenchúfelo. Antes de quitar piezas, deje enfriar el aparato.
11. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo, sino siempre de la clavija de conexión, nunca del cable de conexión.
12. No transporte el aparato tirando del cable de conexión.
13. Use el aparato sólo en espacios interiores.
14. El uso de accesorios no recomendado por el fabricante puede causar deterioros. Utilice el aparato sólo para el fin previsto.
15. Coloque el aparato de forma que no pueda resbalar de la encimera, por ejemplo al amasar una masa consistente. Esto debe tenerse en cuenta sobre todo para la programación previa, cuando el aparato trabaja sin vigilancia. En caso de encimeras muy lisas debe colocarse el aparato sobre una estera de goma fina, para excluir el peligro de resbalamiento.
16. El aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico o asimilable, por ejemplo
 - cocinas auxiliares de comercios, oficinas o demás lugares de trabajo,
 - explotaciones agrícolas,
 - para el uso de los huéspedes de hoteles, moteles o demás establecimientos de alojamiento,
 - en pensiones privadas o viviendas de vacaciones.
17. El Backmeister® debe colocarse a una distancia mínima de 10 cm de otros objetos durante su funcionamiento. Utilice el aparato sólo en interiores.
18. Procure que el cable no toque superficies calientes ni cuelgue por el borde de la mesa, para que, por ejemplo, los niños no puedan tirar de él.
19. Nunca coloque el aparato sobre o al lado de una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
20. Tenga mucho cuidado al mover el aparato si contiene líquidos calientes (confitura).
21. No extraiga nunca el molde durante el funcionamiento.
22. Especialmente al preparar pan blanco, no agregue cantidades mayores que las indicadas en el molde. Es caso de hacerlo, el pan no se hornea uniformemente o la masa desborda. Para evitarlo observe nuestras indicaciones.
23. Al probar una nueva receta, la primera vez conviene que no se aleje del aparato para vigilar el proceso de horneado.
24. Nunca ponga a calentar el aparato sin el molde en su lugar.
25. Si la masa desbordase del molde podría quemarse en el serpentín de calentamiento, pudiendo ocasionar la formación de humos.
26. Para extraer el pan, en ningún caso debe golpearse el molde sobre un canto o la encimera, dado que ello puede causar deterioros.
27. No deben introducirse en el aparato láminas de metal u otros materiales, dado que con ello se produce el riesgo de un incendio o un cortocircuito.
28. Nunca cubra el aparato con toallas ni otros materiales. El calor y el vapor deben tener una salida. Puede provocarse un incendio si se cubre el aparato con material inflamable o entra en contacto con él, como por ejemplo con cortinas.
29. Antes de hornear un determinado pan durante la noche, pruebe primero la receta, para asegurarse de que la proporción de los ingredientes sea adecuada, de que la masa no sea demasiado

consistente o demasiado suelta y de que la cantidad no sea demasiado grande, para que no pueda derramarse.

30. En ningún caso abra la carcasa del aparato. Existe peligro por electrocución.
31. Compruebe regularmente el desgaste y los deterioros de los enchufes y el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de conexión o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al

cliente (véase la dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



¡Cuidado! ¡El aparato se calienta mucho durante el funcionamiento!

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso, o de reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PUESTA EN SERVICIO

1. Durante el desembalaje del aparato, compruebe que todas las piezas estén completas e íntegras.
2. Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje así como todas las piezas sueltas del interior.
3. La balanza integrada del Backmeister Skala se encuentra cubierta con un protector plástico para el transporte. Este protector plástico no tiene ninguna otra función, pudiendo guardarse con la caja de cartón o bien desecharse directamente.
4. Antes del primer uso, lave brevemente el molde del Backmeister® con agua templada y un detergente suave y limpie la amasadora.
5. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo, bien estrujado. En ningún caso debe sumergirse el aparato dentro del agua.
6. Seque bien todas las piezas. Coloque el molde en el aparato.
7. Ahora enchufe la clavija a la toma de corriente. El aparato está ahora preparado y puede programarse.
8. Dado que durante el primer calentamiento puede generarse humo, recomendamos operar el aparato una vez con el molde vacío colocado (sin amasadora) en el programa BACKPULVER, para eliminar posibles residuos sobre los serpentines.
9. Deje enfriar el aparato durante algún tiempo.
10. Después puede empezar a hornear.

GUÍA RÁPIDA – EL PRIMER PAN

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo “Puesta en servicio”.
2. Abra la tapa del Backmeister® y retire el molde.
3. Unte bien el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor, para que la masa no pueda penetrar en el espacio hueco y quedarse pegada.
4. Coloque la amasadora sobre el eje de accionamiento en el molde. Preste atención a colocar la amasadora en sentido correcto, dado que de otro modo podrían causarse daños en el revestimiento.
5. Añada los ingredientes al molde como se indica en cada receta. En caso de masas consistentes puede obtener un óptimo resultado de horneado si cambia el orden de los ingredientes, es decir, añada primero los ingredientes secos y después los líquidos. Sin embargo, durante el uso de la función de selección de tiempo vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido prematuramente.
6. Coloque de nuevo el molde en el aparato girándolo en sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
7. Cierre la tapa del Backmeister®.
8. Si durante el desarrollo del programa quiere añadir más ingredientes al pan, como cereales o nueces, extraiga la bandeja del dispensador del soporte en el lado trasero del aparato. Añada los ingredientes deseados y cierre de nuevo la bandeja. El aparato añade automáticamente estos ingredientes a la masa en el momento correcto durante el desarrollo del programa.
9. Enchufe la clavija a la red eléctrica.
10. Seleccione el programa deseado mediante la tecla “MENÚ”. Pulse esta tecla hasta que en la pantalla aparezca el número del programa deseado (por ejemplo, 1 para el programa BASIS). Puede consultar las indicaciones sobre cada programa a partir de la página 93. Por ejemplo, en el programa “Normal” obtendrá buenos resultados para un pan de un preparado convencional.
11. Seleccione el grado de tueste deseado mediante la tecla BRÄUNUNGSGRAD (Hell/claro –Mittel/medio – Dunkel/oscuro). Tenga en cuenta, que la selección del grado de tueste no es posible en todos los programas de horneado. En la página 93 hallará más información al respecto.
12. Seleccione el tamaño de pan deseado mediante la tecla BROTGRÖSSE. Tenga en cuenta que la selección del tamaño de pan no es posible en todos los programas de horneado. En la página 10 hallará más información al respecto.
13. Cuando haya realizado todos los ajustes deseados, pulse la tecla START/STOP. Esta tecla reacciona con un breve retardo de tiempo por razones de seguridad.
14. Cuando su pan está terminado, el Backmeister señala mediante un zumbido que puede retirar el pan. Si quiere retirar el pan antes de finalizar el tiempo de mantenimiento de calor, pulse la tecla START/STOP. y manténgala pulsada hasta que se confirme la interrupción del programa con una señal acústica.
15. Retire el molde con cuidado. Para evitar quemaduras, utilice para ello guantes de cocina adecuados. Gire el molde con la abertura hacia abajo y deje deslizar el pan sobre una parrilla para que se enfríe. Si el pan no cae directamente sobre la parrilla, mueva el accionamiento de amasar desde abajo varias veces de un lado a otro hasta que caiga el pan. Tenga en cuenta al hacerlo que los accionamientos de amasar podrían estar aún calientes. Utilice también en este caso guantes de cocina adecuados. De ninguna manera debe golpear el molde sobre un canto o la encimera. Ello podría deformar el molde.
16. Si la amasadora queda enganchada en el pan, puede liberarla con el pincho de gancho suministrado. Introdúzcalo en la parte inferior del pan aún caliente en la abertura de la amasadora y ladéelo en el borde inferior de la amasadora, preferentemente donde se encuentra el ala de la amasadora. Después tire de la amasadora con el pincho de gancho cuidadosamente hacia arriba. Al hacerlo podrá ver en qué punto del pan se encuentra el ala de la amasadora y retirarla.
17. A continuación limpie el molde como se describe en la página 98.

EXPLICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Visualización en pantalla

AJUSTE BÁSICO:

En cuanto la clavija esté enchufada en la tomacorriente, aparece en la pantalla 3:00 (los dos puntos entre los números no parpadean). Las flechas muestra a NORMAL, Nivel II y Grado de tueste medio.

Con ello se indica la disposición de servicio.

Durante el funcionamiento puede leerse el estado de programa tanto en el cronómetro con cuenta atrás como también en las indicaciones en la pantalla. Las indicaciones significan:

Kneten (1+2) = Amasar: aparece cuando el aparato se encuentra en la fase de amasar correspondientemente.

GEHEN (1-3) = Leudado: con ello se indican las diferentes fases de leudado.

Al inicio de la indicación GEHEN 3 pueden retirarse las amasadoras, si lo desea (véase también tabla de programa)

BACKEN = Horneado: se hornea.

WARMHALTEN = Mantener caliente: el producto horneado se mantiene caliente durante 1 hora más.

Los siguientes mensajes en la pantalla indican errores:

HHH: si esta indicación aparece después de pulsar la tecla COMENZAR/DETENER, el aparato aún está demasiado caliente por el horneado anterior. Deje enfriar el aparato con la tapa abierta durante unos 10 a 20 minutos más.

LLL: si aparece esta indicación, significa, que la temperatura del aparato es demasiado baja. Abra la tapa del aparato y deje calentarlo durante unos 10 a 20 minutos a temperatura ambiente. Recomendamos una temperatura de entorno de 15 a 34 °C.

E EO y E E1: si aparece esta indicación, indicará un defecto en la sonda de temperatura. Deje revisar el aparato por nuestro servicio técnico.

START/STOP/ Tecla COMENZAR/DETENER

Para iniciar y finalizar el desarrollo de programa. Con la tecla COMENZAR/DETENER puede interrumpir el programa en cualquier posición. Por razones de seguridad, esta tecla reacciona con un breve retardo de tiempo. Por ello, mantenga la tecla pulsada hasta que puede oír una señal acústica. En la pantalla aparece la posición de inicio del programa normal. Si quiere utilizar otro programa, selecciónelo con la tecla de menú.

ZEITWAHL/ TIEMPO

Utilice la función de tiempo sólo para recetas que haya probado previamente bajo vigilancia. No modifique estas recetas posteriormente.

CUIDADO: Si la cantidad de masa es demasiado grande, la masa podría derramarse y pegarse sobre la resistencia.

Los programas (excepto ULTRA-SCHNELL) pueden iniciarse con retardo de tiempo.

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

Enchufe la clavija del aparato a la toma de corriente.

Seleccione con la tecla MENÜ el programa deseado y con la tecla BRÄUNUNGSGRAD el tueste deseado.

La pantalla muestra el tiempo restante del programa seleccionado; por ejemplo, en el programa BASIS en nivel 1, 2 horas y 55 minutos.

Ahora introduzca mediante la tecla ZEITWAHL el número de horas que desee que transcurran hasta que el pan esté listo.

Por ejemplo:

son las 20.00 h de la tarde y a las 7.00 h de la mañana quisiera tener pan blanco recién horneado.

Seleccione con la tecla menú el programa deseado y con la tecla BRÄUNUNGSGRAD el tueste deseado. En el ejemplo cogemos el programa 1 = normal. El programa finaliza a las 6 h de la mañana. Después empieza el tiempo de mantenimiento de calor de 1 hora.

Así que, para poder retirar el pan fresco y caliente a las 7.00 h de la mañana, a las 20.00 h de la víspera debe sumar 11 horas pulsando repetidamente la tecla ZEITWAHL. Esto se realiza pulsando la tecla ZEITWAHL en pasos de 10 en 10 minutos.

Pulse al final la tecla START/STOP para iniciar el programa de horneado con retardo. Tenga en cuenta:

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

MENÜ

Con la tecla menú accederá a los programas descritos detalladamente en la tabla "Evolución temporal". En la pantalla aparece el número correspondiente del programa, con lo que se indica el programa seleccionado. Se utiliza los programas para las siguientes preparaciones:

Número de programa	Nombre de programa	Tipo de programa
1	BASIS NORMAL	El programa estándar para todos los panes, como por ejemplo pan blanco y mixto
2	VOLLKORN INTEGRAL	Para pan integral
3	WEISSBROT PAN BLANCO	Para pan blanco especialmente esponjoso con tiempo de leudado más largo
4	SCHNELL RÁPIDO	Para la preparación rápida de pan blanco y mixto
5	HEFEKUCHEN PASTEL DE LEVADURA	Para la preparación de una masa dulce de levadura

6	BACKPULVER LEVADURA EN POLVO	Para bollería preparada con levadura en polvo, por ejemplo bizcocho esponjoso
7	KONFITÜRE CONFITURA	Para preparar confitura y mermelada. Para la preparación de confitura debería adquirirse un segundo molde, que se utiliza exclusivamente para confituras.
8	TEIG MASA	Para la preparación de masa, sin función de hornear
9	ULTRA- SCHNELL ULTRAR- RÁPIDO	Este programa es apto sólo para pan claro de flor de harina de trigo o mezcla de trigo y espelta. No es apto para pan integral o pan de centeno, tampoco debería prepararse pan de levadura con este programa
10	BACKEN HORNEAR	Para hornear masas de levadura o de bizcocho preparados por separado (manualmente o en el programa MASA). Este programa no es apto para pastaflora, masa de buñuelos o parecido.
11	SÜSS- SPEISEN DULCES	Para hornear platos dulces

GRADO DE TUESTE

Con este tecla puede ajustar el grado de tueste en Hell/CLARO - Mittel/MEDIO - Dunkel/OSCURO. En los programas CONFITURA, MASA y el programa individualizado no puede seleccionar esta función. El ajuste elegido se indica en la pantalla.

TAMAÑO DEL PAN

El tamaño puede ajustarse en diferentes programas:

STUFE/TAMAÑO DE PAN I = para pan de poco peso (unos 500-850 g)

STUFE/TAMAÑO DE PAN II = para pan de peso mayor (unos 850-1.200 g)

Tenga en cuenta que no es posible ajustar el tamaño del pan en los programas LEVADURA, CONFITURA, MASA, HORNEAR y DULCES. Encontrará nuestras recomendaciones a este respecto en las recetas. El ajuste elegido se puede ver en la pantalla.

En caso de utilizar la mitad de las cantidades indicadas en las recetas, pueden también hornearse panes más pequeños, por ejemplo para hogares pequeños o individuales. En este caso recomendamos utilizar principalmente el programa NORMAL en NIVEL I. Tenga en cuenta que entonces los panes quedarán relativamente planos.

PAUSE/ PAUSA

Con la tecla de función PAUSE puede interrumpir brevemente el programa, por ejemplo para retirar la amasadora de la masa o para untar la superficie del pan con agua o leche etc. Pulse la tecla PAUSA durante aprox. 1 segundo, para interrumpir el programa en curso. El programa se encuentra en pausa desde el momento en que parpadea la pantalla. Ahora puede, por ejemplo, retirar la amasadora o untar la superficie según desea. Después cierre la tapa. Para finalizar la pausa pulse de nuevo la tecla PAUSA durante aprox. 1 segundo La pantalla ya no parpadea y el programa continúa.

ATENCIÓN: interrumpa el desarrollo de programa sólo brevemente, hasta unos 5 minutos. Las interrupciones más largas pueden perjudicar el leudado de la masa y con ello malograr el resultado.

Mientras esté activada la función de pausa (pantalla parpadea), estará bloqueada la tecla START/STOP y el programa no puede interrumpirse completamente.

LICHT/ LUZ

El Backmeister® Skala está equipado con una iluminación para la zona de horneado de forma que puede observar el estado correspondiente de la masa o del pan sin tener que abrir la tapa. La zona de horneado no está iluminada durante todo el desarrollo del programa. Para comprobar el estado de la masa, pulse la tecla LICHT y se enciende la luz en la zona de horneado. Después de un minuto o en cuanto pulse de nuevo la tecla, se apaga la luz.

BLOQUEO DE TECLAS

Para evitar un manejo involuntario de las teclas, por ejemplo por los niños, puede establecerse un bloqueo de teclas. Si primero pulse la tecla ABSCHNITT y después la tecla BRÄUNUNGSGRAD, se emiten tres pitidos indicando que las teclas (excepto ABSCHNITT y BRÄUNUNGSGRAD) del aparato ya no pueden manejarse. Para eliminar el bloque de teclas, pulse de nuevo la tecla ABSCHNITT y después de tecla BRÄUNUNGSGRAD y espere los tres pitidos. Tenga en cuenta: si está conectado el bloqueo de teclas, no puede manejarse la balanza.

EIGENPROGRAMM/PROGRAMA INDIVIDUALIZADO

El BACKMEISTER® ofrece numerosos programas, entre ellos también un programa denominado PROGRAMA INDIVIDUALIZADO, dado que lo podrá programar por sí mismo. Puede cambiar el ajuste básico preprogramado de fábrica tanto en el desarrollo de tiempo de cada fase del programa como también para omitir totalmente diferentes desarrollos de programa. Con ello tiene la opción de elaborar su pan personalizado o también preparar su propia masa. A continuación encontrará un ejemplo de receta.

Primero le daremos las siguientes indicaciones para el ajuste básico y el manejo del PROGRAMA INDIVIDUALIZADO:

PROGRAMACIÓN PROPIA

El programa incluye las siguientes opciones de selección

Grado de tueste	nō ajustable
Preselección de tiempo	ajustable
Niveles I y II	no ajustable

El desarrollo preprogramado corresponde al programa BASIS.

Sección	Preajustado	Tiempo ajustable
Tiempo total	3:00 horas	
1. Amasar	10 minutos	6-14 minutos
1. Leudado	20 minutos	20-60 minutos
2. Amasar	15 minutos	5-20 minutos
2. Leudado	25 minutos	5-120 minutos
3. Leudado	45 minutos	0-120 minutos
Hornear	65 minutos	0-80 minutos
Mantener caliente	60 minutos	0-60 minutos

Los tiempos preprogramados del desarrollo pueden ajustarse como se indica.

Proceda como sigue:

Seleccione con la tecla de menú el EIGENPROGRAMM. Seleccione con la tecla ABSCHNITT la sección deseada. En la pantalla aparece Knead 1 (amasar 1) y el tiempo programado en esta sección 0:10.

Con la tecla ZEITWAHL puede adaptarse el tiempo ajustado. Pulse tantas veces como sean necesarias hasta que aparezca el tiempo deseado en la pantalla (en caso necesario pasar por OFF).

Confirme el cambio con la tecla ABSCHNITT. Pulse de nuevo esta tecla, con lo que en la pantalla aparecerá la siguiente sección de programa y el tiempo programado: Rise 1 = (leudado 1) y 0:20. Cuando se haya sobrepasado el tiempo máximo ajustado (se indica al lado) de la sección de programa pulsando la tecla ZEITWAHL, aparecerá en la pantalla 0, siempre y cuando sea posible según la tabla de arriba. Entonces se salta esta sección durante el desarrollo del programa.

Cada programación debe confirmarse pulsando la tecla ABSCHNITT, para que pueda realizarse la programación para la siguiente sección del programa.

Cuando todas las secciones estén programadas según sus deseos, finalice la programación pulsando la tecla ABSCHNITT y después la tecla START/STOP. En la pantalla aparece el tiempo programado del programa individualizado. El programa se inicia o bien seguidamente o según el tiempo ajustado.

Nosotros hemos probado la siguiente receta con éxito:

Brioche oblonga con requesón

Peso aprox.	700 g
Huevos	1
Requesón 20%	125 g
Ron	2 ½ cucharadas
Aceite de almendras amargas	2 gotas
Limón, zumo y cáscara rallada de	½ limón
Mantequilla líquida	90 g
Harina tipo 405	250 g
Pasas	60 g
Almendras molidas	60 g
Avellanas molidas	60 g
Cidra confitada	20 g
Levadura en polvo	¾ sobre
Sal	2 pizcas
Vainilla azucarada	½ sobre
Azúcar	100 g
Programa individualizado: Amasar 1 = 15 minutos Amasar 2 = 5 minutos Proceda como sigue: • Con la tecla sección de programa ajustar las secciones: • KNEAD 1 a 15 • KNEAD 2 a 5 • RISE I – RISE III al mínimo (20 a 5 min.) • BAKE a OFF • KEEP WARM a OFF . • Después de amasar, retirar la masa del molde y moldear un brioche oblonga. Hornear en el horno a 180 °C, en el horno de aire caliente a 160 °C.	

La siguiente receta está prevista para el desarrollo programado en fábrica en el programa individualizado:

Pan blanco con costra

CONSEJO: Este pan es especialmente rico, si añade 1,5 cucharada de comino.	
Peso de pan, aprox.:	680 g
Agua	250 ml
Harina tipo 1050	500 g
Mantequilla	20 g
Sal	1 TL
Levadura seca	¾ Pckg.
Programa individualizado: ajuste básico	

El desarrollo de programa corresponde al ajuste básico. Si de anteriores procesos de horneado está guardado aún su programa individualizado, reestablezca el ajuste básico como descrito en la página anterior. El programa debe indicar 3:00.

Dispensador para añadir ingredientes automáticamente

En los programas BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL y EIGENPROGRAMM i pueden añadirse a la masa diferentes ingredientes como nueces o cereales con el dispensador de forma automática durante el desarrollo del programa.

Para ello, extraiga el dispensador de la bandeja en la parte posterior del aparato y añada los ingredientes deseados. Como ingredientes son aptos nueces, cereales o pasas, por ejemplo. No llene demasiado el dispensador, para garantizar un funcionamiento óptimo.

Ahora estos ingredientes son añadidos automáticamente a la masa durante el desarrollo del programa.

Tenga en cuenta: si durante el desarrollo del programa abra la tapa del aparato y la bandeja de ingredientes está llena, mantenga cerrada la bandeja con la mano, dado que podría abrirse y caerse el contenido.

Recomendamos añadir sólo ingredientes secos como cereales o pequeños trozos de nueces al dispensador. Los ingredientes húmedos como salami o ingredientes pegajosos como frutas escarchadas pueden quedarse pegados en la bandeja y no entrar en el pan.

DISPENSADOR PARA AÑADIR INGREDIENTES AUTOMÁTICAMENTE

En los programas BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL y EIGENPROGRAMM i pueden añadirse a la masa diferentes ingredientes como nueces o cereales con el dispensador de forma automática durante el desarrollo del programa.

Para ello, extraiga el dispensador de la bandeja en la parte posterior del aparato y añada los ingredientes deseados. Como ingredientes son aptos nueces, cereales o pasas, por ejemplo. No llene demasiado el dispensador, para garantizar un funcionamiento óptimo.

Ahora estos ingredientes son añadidos automáticamente a la masa durante el desarrollo del programa.

Tenga en cuenta: si durante el desarrollo del programa abra la tapa del aparato y la bandeja de ingredientes está llena, mantenga cerrada la bandeja con la mano, dado que podría abrirse y caerse el contenido.

Recomendamos añadir sólo ingredientes secos como cereales o pequeños trozos de nueces al dispensador. Los ingredientes húmedos como salami o ingredientes pegajosos como frutas escarhadas pueden quedarse pegados en la bandeja y no entrar en el pan.



LA BALANZA INTEGRADA

1. Su nuevo Backmeister está equipado con una balanza integrada. Antes de hornear el pan, puede medir los ingredientes necesarios directamente en el aparato de forma sencilla y cómoda.
2. Al pulsar la tecla WIEGEN, aparece la palabra correspondiente Weighment en inglés en la parte superior izquierda en la pantalla, con lo que indica que ahora puede pesar los ingredientes. Primero aparece 0 g en la pantalla.
3. Al pulsar la tecla WIEGEN, sólo pueden utilizarse las siguientes teclas: WIEGEN, HALTEN, TARA, KG/lb y LICHT, las demás teclas del panel de control no pueden utilizarse.
4. Con la tecla KG/lb puede cambiar entre el sistema de medida británico (libra/onza) y el sistema métrico (kg/g). En la pantalla se visualiza el sistema activado correspondientemente.
5. Para pesar puede utilizar cualquier recipiente adecuado, especialmente apropiado es naturalmente pesar los ingredientes directamente en el molde. Coloque el recipiente sobre la superficie izquierda de vidrio del aparato.
6. El ámbito de pesado se encuentra marcado con una fina línea curva.
7. Si coloca el recipiente sobre la balanza antes de la conexión, aparece en la conexión 0 g. Ya se ha considerado el peso del recipiente. Si después retira el recipiente, se visualiza un valor negativo.
8. Si coloca el recipiente sobre la balanza después de la conexión, pulsa TARA y la balanza indica 0 g.
9. Ahora llene los ingredientes a pesar en el recipiente. En la pantalla se visualiza el peso.
10. Antes de añadir otros ingredientes más, pulse TARA correspondientemente, para poner la balanza a 0 (función tara).
11. En total puede pesar un máximo de 3 kg incl. recipiente. La precisión de peso es de 2 g.
12. Si mantiene pulsa la tecla HALTEN, la balanza guardará el peso actual, aunque retira el recipiente de la balanza. La balanza continua pesando sólo después de pulsar de nuevo HALTEN. Sin embargo, al salir de la función PESAR no se guarda este ajuste.
13. Tenga en cuenta: después de dos minutos sin entrada, el aparato vuelve de la función WIEGEN de nuevo a la función de horneado de pan.
14. Naturalmente puede también pesar, mientras el aparato esté horneando el pan.
15. Trate la balanza, como cualquier otra balanza de cocina, con el cuidado correspondiente, para evitar daños. Pero si a pesar de ello se produce un defecto en la balanza, puede continuar a hornear el pan con el aparato.



LAS FUNCIONES DEL BACKMEISTER

Función del zumbador

El zumbador suena

- cuando se haya pulsado una tecla activada,
- después de finalizar el proceso de horneado el aparato emite más pitidos durante la fase de mantener caliente.
- al final del tiempo de mantener caliente suena 10 veces una señal acústica para indicar, que ahora se ha finalizado el programa completamente y que debe retirarse el pan del molde. Esta señal acústica no puede apagarse, por ejemplo utilizando la función de tiempo

Fusible de falla de la alimentación eléctrica

Si durante el funcionamiento del Backmeister® se interrumpe la corriente, el aparato se pone en marcha automáticamente en cuanto se haya restablecido la alimentación eléctrica y continúa el proceso donde fue interrumpido, siempre que la falla no haya durado más de 2 minutos.

Si el corte de corriente dure más de 2 minutos y la pantalla indica el ajuste básico, debe reiniciarse el Backmeister®. Esto sólo es factible, si al interrumpirse el desarrollo del programa la masa no estaba más allá de la fase de amasar. En caso necesario puede continuarse con el desarrollo del programa seleccionado. Sin embargo, si la masa ya estaba en la última fase de leudado

y el corte de corriente duró más tiempo, ya no se podrá utilizar la masa y debe empezarse de nuevo. Alternativamente podrá intentar hornear la masa a través del programa individualizado.

Funciones de seguridad

Después de iniciar el programa debe abrirse la tapa sólo durante la fase de amasar para añadir ingredientes, de ninguna manera durante la fase de leudado y horneado, dado que de lo contrario se asienta la masa.

Si la temperatura en el aparato para un programa recién seleccionado es aún demasiado alta (más de 40 °C), aparece con un nuevo inicio en la pantalla H:HH. En caso de ser así, retire el molde y espere hasta que se haya enfriado el aparato y esté de nuevo en el inicio del programa originalmente seleccionado.

Tenga en cuenta que el aparato no tiene caldeo superior por razones de seguridad. Por ello la costra en la parte superior del pan es menos oscura, mientras que la parte inferior y los lados son más oscuros. Sin embargo, por razones de seguridad técnica no está permitido una calefacción adicional en el área de la tapa. Si en la pantalla aparece E E0 y E E1, significa un defecto en la sonda de temperatura. Deje revisar el aparato por nuestro servicio técnico.

PREPARACIÓN DE PAN, BIZCOCHO O MASA

Llenar ingredientes

Unte bien el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor, para que la masa no pueda penetrar en el espacio hueco y quedarse pegada. Coloque la amasadora con el lado oblongo hacia abajo sobre el eje de accionamiento, como ilustrado en la descripción del aparato en la página interior de la cubierta.

Los ingredientes deben llenarse al molde en el orden indicado de la receta correspondiente.

Llenar por último el líquido, para que puede amasarse bien la masa. No obstante, durante el uso de la función de tiempo vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido prematuramente.

Peso máximo de harina 600 g, peso máximo de levadura 1,5 bolsitas (bolsita de 7 g).

Colocar el molde

Sujetar el molde con revestimiento antiadherente por el borde y colocarlo ligeramente inclinado en el centro de la base dentro de la zona de horneado. Girar en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaja.

Seleccionar el desarrollo del programa

Seleccione el desarrollo del programa deseado con la tecla de menú. Según el programa seleccione el nivel correspondiente y el tueste deseado. Con la tecla de tiempo puede retardar el proceso. Pulse la tecla START/STOP. Después ya no podrá corregirlo.

Mezclar y amasar la masa

El Backmeister® mezcla y amasa la masa automáticamente el tiempo necesario hasta obtener la consistencia correcta.

Tiempo de reposo

Después del primero proceso de amasar está previsto un tiempo de reposo, en el cual puede penetrar lentamente el líquido en la levadura y la harina.

Dejar leudar la masa.

Después el último amasado el Backmeister® genera la temperatura óptima para leudar la masa.

Hornear

La panificadora regula automáticamente la temperatura y el tiempo de horneado.

Mantener caliente

Cuando la bollería está terminada, una señal acústica repetida indicará que el pan o los alimentos puedan retirarse. Al mismo tiempo se inicia un tiempo de mantener caliente de 1 hora. Si quiere retirar el pan antes de finalizar el tiempo de mantenimiento de calor, pulse la tecla START/STOP y manténgala pulsada hasta que se confirme la interrupción del programa con una señal acústica.

Finalización del desarrollo de programa

Después de finalizar el desarrollo del programa gire el molde con ayuda de unos guantes de cocina ligeramente en sentido contrario de las agujas del reloj y retire el molde.

Gire el molde con la abertura hacia abajo y deje deslizar el pan sobre una parrilla para que se enfríe. Si el pan no cae directamente sobre la parrilla, mueva el accionamiento de amasar desde abajo varias veces de un lado a otro hasta que caiga el pan. De ninguna manera debe golpear el molde sobre un canto o la encimera. Ello podría deformar el molde.

Si la amasadora queda enganchada en el pan, puede liberarla con el pincho de gancho suministrado. Introdúzcalo en la parte inferior del pan aún caliente en la abertura de la amasadora y ladéelo en el borde inferior de la amasadora, preferentemente donde se encuentra el ala de la amasadora. Después tire de la amasadora con el pincho de gancho cuidadosamente hacia arriba. Al hacerlo podrá ver en qué punto del pan se encuentra el ala de la amasadora y retirarlo.

A continuación limpie el molde como se describe en la página 98.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Antes del primer uso, lave brevemente el molde del Backmeister® con un detergente suave y limpie la amasadora. Antes de colocar las piezas en el aparato, deben estar bien secas.
2. **Desenchufe siempre el aparato antes de la limpieza. Deje siempre enfriar el aparato durante mínimo media hora, antes de limpiarlo o guardarlo o antes de utilizar el aparato de nuevo para el horneado y la preparación de masa.**
3. Retire todos los ingredientes y migas de la tapa, la carcasa y la cámara de horno con un paño húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua ni llene agua en la cámara de horno. Para facilitar la limpieza puede retirarse la tapa. Para ello retire la cubierta atrás en la bisagra con un destornillador. Después puede retirar la tapa.
4. Limpie la superficie exterior del molde con un paño húmedo. Puede lavar el interior del molde con un poco de lavavajillas. No lo sumerja mucho tiempo bajo agua. Utilice sólo detergentes suaves, en ningún caso detergentes químicos, gasolina, limpiahornos o productos agresivos.
5. Tanto la amasadora como también el eje de accionamiento deben limpiarse directamente después del uso. Si la amasadora se queda en el molde, es difícil retirarla más tarde. En este caso llene agua templada en el molde durante unos 30 minutos. Después puede retirarse la amasadora. Para facilitararlo, puede también girar el tope de arrastre en la parte inferior del molde para retirar la amasadora más fácilmente.
6. El molde está equipado con un revestimiento antiadherente de QUANTANIUM® de alta calidad.
7. Por ello, no utilice para la limpieza objetos de metal, que podrían arañar la superficie. Es normal que con el tiempo cambie el color del revestimiento sin perjudicar con ello el funcionamiento.
8. Con el uso frecuente, el molde y la amasadora están sometidos al desgaste por alta carga mecánica durante el amasado, especialmente de masas integrales o masas con un alto porcentaje de cereales. Por ello puede ser necesario sustituir de vez en cuando el molde o la amasadora. Podrá pedirlos en nuestro servicio de atención de cliente.
9. Antes de guardar el aparato, asegúrese que esté completamente enfriado, limpio y seco. Guarde el aparato con la tapa cerrada.

Limpieza de la balanza

10. Limpie la placa de vidrio en el área de la balanza con un paño húmedo, bien estrujado. En caso necesario puede añadir un poco de lavavajillas sobre el paño.

TRANSCURSO DE LOS PROGRAMAS

		1. BASIS		2. VOLL-KORN		3. WEISS-BROT		4. SCHNELL	5. HEFE-KUCHEN		6. BACK-PULVER	
		Normal		Integral		Pan blanco		Rápido	Pastel de levadura		Levadura en polvo	
		Tamaño masa	Tm. I	Tm. II	Tm. I	Tm. II	Tm. I	Tm. II	Tm. II	Tm. I	Tm. II	
		Tiempo Total	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50	1:50
1. Amasado	Motor: ON/OFF	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	Motor: ON/OFF	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	
	Amasado sin intervalos	4	4	3	4	10	12	5	4	4	2	
1. Leudado	Calefacción ON/OFF sin amasado	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5	
2. Amasado	Motor: ON/OFF	5	5	3	5	2	2		5	5		
	Amasado sin intervalos	5	5	5	5	7	10	5	5	5	5	
	Motor: ON/OFF	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5	
2. Leudado	Calentamiento ON/OFF 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23		
	Suavizado de la masa	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5		
	Calentamiento ON/OFF	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5	9	
3. Leudado	Calefacción ON/OFF sin amasado	45	45	65	65	50	50	30	40	40		
Horneado	Calentamiento ON/OFF	22	25	22	25	27	30	40	23	27	55	
		38	40	38	40	38	40	30	35	35	25	
Manten caliente	A 72°C Cal-entamiento ON/OFF	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	
Añadir ingredientes		2:20	2:25	2:50	2:55	2:35	2:40	1:50	2:20	2:25	1:35	

TRANSCURSO DE LOS PROGRAMAS

		7. KON-FITÜRE	8. TEIG	9. ULTRA-SCHNELL		10. BACKEN	11. SÜSS-SPEISEN	12. EIGEN-PROGRAMM
		Confitura	Masa	Ultras-Rápido		Hornear	Dulces	Programa individualizado
	Tamaño masa			Tm. I	Tm. II			
	Tiempo Total	1:20	1:30	1:28	1:38	0:10	1:38	3:00
1. Amasado	Motor: ON/OFF	15	2	2	2		2	2
	Motor: ON/OFF		4	3	3		2	4
	Amasado sin intervalos		14	5	5		9	0-8 min
1. Leudado	Calefacción ON/OFF sin amasado							20-60 min
2. Amasado	Motor: ON/OFF							
	Amasado sin intervalos			5	5			0-15
	Motor: ON/OFF							5
2. Leudado	Calentamiento ON/OFF 5 s / 25 s	45	20					0-115 Min
	Suavizado de la masa		0,5					0,5
	Calentamiento ON/OFF		9,5					4,5
3. Leudado	Calefacción ON/OFF sin amasado		40	28	33		25	0-120 Min
Horneado	Calentamiento ON/OFF	REST 20						0-80 Min*2/3
				45	50	10-60	60	0-80 Min*1/3
Manten caliente	A 72°C Calentamiento ON/OFF			60	60	60	60	0-60 Min
Añadir ingredientes				1:18	1:28			26 Min.

PREGUNTAS SOBRE EL USO DEL APARATO Y SU MANEJO

El pan se pega al recipiente después de hornear

Deje el pan enfriarse durante unos 10 mn. después de hornearse - vuelque la parte de arriba del recipiente hacia abajo. Si es necesario mueva el impulsor levemente (conexión del amasador – tornillo en parte inferior del molde) . Antes de colocarlo en el agujero, colocar bastante margarina resistente al calor en el agujero del amasador (ninguna margarina de grado medio de grasa!), de manera que al amasar no penetre masa en los espacios intermedios y pueda secarse. Pasar algo de aceite al amasador antes de hornear.

Si Usted prepara mermelada con el aparato, recomendamos para pan y mermelada utilizar un molde propio, pues a causa de la acidez los panes no pueden soltarse bien del molde. Usted puede encargar otros moldes y amasadores en nuestro servicio al cliente.

¿Cómo pueden evitarse los agujeros en el pan (amasador)?

Usted puede retirar el amasador con dedos enharinados antes de que la masa suba por última vez (ver transcurso temporal del programa y aviso en el display).

Si no desea hacerlo, utilice después de hornear el gancho. Si se utiliza con cuidado, se puede evitar un agujero más grande.

La masa se eleva demasiado y se desborda

Esto ocurre particularmente cuando se usa harina de trigo debido a su mayor contenido de gluten.

Remedio:

- Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los demás ingredientes. Cuando el pan esté listo, aún tendrá un gran volumen.
- Añada una cucharada de margarina líquida a la harina.

La masa sube mucho y en la fase de horneado se hunde.

Si una zanja con forma de V se forma en el medio del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo contiene muy pocas proteínas (especialmente ocurre durante veranos lluviosos) o que la harina está demasiado húmeda.

Remedio:

- Añada una cucharada de trigo con gluten para 500 gramos de trigo.
- Eventualmente utilizar el programa RÁPIDO.
- Reducir cantidad de levadura a ¼.

Si el pan tiene una forma de embudo en el medio, la posible causa puede ser una de las siguientes:

- La temperatura del agua era demasiado alta.
- Se utilizó demasiada agua. (en algunas mezclas de horneado para 500 g de mezcla para hornear se indican 340 ml de agua, nosotros recomendamos 300 ml agua para 500 ml de mezcla de hornear, ya que el aparato de hornear, gracias al impulsor dentado amasa también sin problemas una masa dura).
- La harina era pobre en gluten.

El pan no está demasiado tostado en la parte superior.

Mezclar una yema con una cucharada de crema dulce o ácida y cubrir la masa con la mezcla después del último amasado

¿Cuándo puede abrirse la tapa durante el horneado?

Generalmente hablando, siempre es posible mientras la amasadora está funcionando. Durante esta fase podrán añadirse pequeñas cantidades de harina o líquido en caso de ser necesario.

Si quiere que el pan tenga un aspecto determinado después de hornear, proceda como sigue: antes de la última fase de levado, (ver „tabla de programa con fase de tiempo“ , “Retiro del amasador” y el mensaje en el display) abra la tapa con precaución y luego pinche la superficie del pan con un cuchillo afilado precalentado (sin tocar el molde), puede añadir unos cereales dispersos sobre la superficie o extender una mezcla de harina de patata y agua sobre la corteza para darle un acabado elegante para que el pan brille. Esta es la última vez que puede abrirse la tapa. Si lo abriese después de este momento, el pan se iría hacia abajo quedando apelmazado en el centro.

¿Qué es la harina integral?

Usted puede preparar su pan también con harina molida por Usted mismo. El contenido de salvado no debe sobrepasar el 50%. El resto de la harina debe estar molida fina y cribada. Ideal es una mezcla de 30% de salvado y 70% de harina. Por favor considere que en el caso de harina molida por Usted eventualmente requiera algo más de líquido.

¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto más alto sea la cifra del tipo de harina, más bajo será el contenido de gluten de la harina y menos subirá la masa. Las

cantidades más altas de gluten se contienen en la harina de trigo del tipo 550.

Usando harina de centeno

La harina de centeno contiene poco gluten y el pan apenas se eleva. Para hacerlo más fácil de digerir se hace un pan integral de centeno con levadura deshidratada especial para centeno (masa agria). Estos deberían hornearse siempre sin función de temporizador. La masa sólo subirá sin al utilizar harina de centeno que no contenga gluten, se sustituya por lo menos ¼ de la cantidad indicada por harina del tipo 550. Los panes con más proporción de centeno son siempre panes más duros que los hechos con harina de trigo o mixtos.

Tipos de harina y cuando usarlos

Harina de mijo, amaranto, quinoa, tapioca, maíz, arroz y patata son apropiadas para personas alérgicas al gluten o que sufren de "Sprue" o "Zölkakie". En la parte de las recetas de estas instrucciones encontrará tanto recetas como direcciones de contacto con fabricantes para productos especiales para personas alérgicas.

La harina de espelta es muy cara, pero está libre de aditivos químicos porque la espelta crece en tierras muy pobres sin fertilizantes. La espelta es apropiada especialmente para personas alérgicas. Muchas personas con alergia al trigo y al gluten pueden consumirla sin problemas. Todas las recetas con los tipos de harina 405 – 550 – 1050 pueden prepararse de forma alternativa también con harina de espelta. Al utilizar harina de espelta en lugar de harina de trigo debería reducirse la cantidad de levadura en ¼. La harina de trigo **durum** es apropiada para pan baguette gracias a su consistencia y puede ser reemplazada por sémola de trigo durum.

Como hacer el pan fresco mas digestivo

Si se añade una patata hervida y hecha puré a la harina y la masa se amasa, el pan fresco es más fácil de digerir.

¿Qué dosis de leudantes utilizar

Tanto en el caso de levadura como en el de masa ácida, que se puede comprar en cantidades variadas, es necesario seguir los datos del fabricante en el embalaje y poner la cantidad en relación a la cantidad de harina utilizada. Para que la levadura tenga potencia, es muy importante también la dureza del agua, en el caso de agua muy blanda, la levadura sube más, de manera que en zonas con agua blanda la cantidad de levadura debería reducirse en aprox. ¼. La mejor relación de levadura y agua debe probarse primero y eventualmente volver a modificarse.

Si el pan sabe a levadura

Si se añade azúcar, reducirlo o dejarlo, sin embargo, el pan no se tostará tanto.

Añada una cucharada de vinagre para una pequeña hogaza de pan y una cucharada y media para una gran hogaza.

Use suero de leche o yogur en lugar de agua. Esto es posible para todas las recetas y se recomienda para aumentar la frescura del pan. Por favor considere que el suero de leche y el yogur son más gruesos que el agua, pro lo que según la consistencia eventualmente deberá agregarse algo de agua.

¿Por qué el pan del aparato de hornear es distinto al del horno?

Depende del diferente grado de humedad: el pan es horneado más seco en el horno debido al mayo espacio, mientras que el pan hecho en la máquina es más húmedo.

Qué significan los tipos de numeros para la harina

Cuanto más bajo el tipo de número, menos fibra contiene la harina y más ligera será. Como la denominación de los distintos tipos de harina se diferencian según país, a continuación una lista breve:

		Alemania	Austria	Suiza
Harina de trigo, tipo	harina molida muy fina, para pasteles	405	480	400
	harina molida fina, ideal para pan	550	780	550
	harina molida entrefina	1050	1600	1100
	harina integral, molida gruesa	1600	1700	1900
Harina de centeno, tipo	harina molida muy fina	815	500	720
	harina molida muy fina	997	960	1100
	harina molida entrefina	1150	960	1100
	harina molida gruesa, harina integral	1740	2500	1900

ERRORES DEL APARAT

Errores	Causa	Solución
El humo sale del compartimiento de horneado o de los respiraderos. Atención: ¡Durante el primer uso del aparato es normal!	Los ingredientes se pegan al compartimiento de horneado o al exterior del molde de horneado.	Durante el primer calentamiento del aparato es normal. En caso de repetición, sacar el enchufe, dejar enfriar el aparato y luego sacar el molde y limpiar parte exterior del molde y espacio de horneado.
El pan se va hacia abajo por el centro y está húmedo en el fondo.	El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después de hornear y recalentar.	Saque el pan del molde de hornear antes que la función de recalentamiento termine, para que pueda salir el vapor.

Errores	Causa	Solución
Es difícil sacar el pan del molde de hornear.	El fondo de la hogaza esta pegada a la pinza amasadora.	Deje enfriar un poco el pan en el molde. Por la humedad producida con ello en la costra del pan, es más fácil retirar el pan. Además deben limpiarse la amasadora y su eje después de cada proceso de horneado. En caso necesario, llene para ello agua templada en el molde durante 30 minutos. Después puede retirarse la amasadora fácilmente y limpiarse.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornean correctamente.	Posición de un programa incorrecto.	Compruebe el menú seleccionado y las otras posiciones
	Se tocó la tecla de encendido/apagado mientras la máquina estaba funcionando.	Eliminar ingredientes y volver a comenzar, ya que la masa de levadura no soporta interrupciones largas y la levadura ya no sube.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	El programa se interrumpió antes de tiempo. Revise si los ingredientes aún pueden utilizarse. En caso de duda, eliminar ingredientes y volver a hacer la masa.
	Un corte de luz largo mientras la máquina estaba funcionando.	Abrir sólo la tapa cuando en el display aparece KNEAD 2. Después de el último leudado no volver a abrir la tapa.
	La rotación del amasador está bloqueada.	Compruebe que el molde y la amasadora estén correctamente colocados. Compruebe si la amasadora está bloqueada por cereales etc. Retire el molde y compruebe si el tope de arrastre puede girarse en el aparato. Si no, envíe el aparato al servicio técnico. Si no gira el soporte del molde, debe sustituirse el molde. Podrá pedirlo directamente en nuestro servicio de atención al cliente.

ERRORES EN LAS RECETAS

Error	Causa	Subsanación
El pan sube con demasiada fuerza	Demasiada levadura, demasiada harina, muy poca sal, agua Demasiado blanda o varias de estas causas	a/b
El pan no sube o no sube lo suficiente	Nada o muy poca levadura Levadura vieja o pasada Líquido demasiado caliente La levadura ha entrado en contacto con el líquido Harina incorrecta o vieja Demasiado líquido o demasiado poco Muy poco azúcar	a/b e c d e a/b/g a/b
La masa sube demasiado y se desborda del molde para hornear	El agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	f/k c
El pan se ha desinflado	El volumen del pan es mayor que el molde, por eso se ha desinflado	a/f
El pan tiene una abolladura tras el horneado	Fermentación de la levadura demasiado temprana o rápida a causa De agua demasiado caliente, cámara de horneado caliente, mucha humedad Muy poco gluten en la harina Demasiado líquido	c/h/i l a/b/h
Estructura pesada, grumosa	Demasiada harina o muy poco líquido Muy poca levadura o azúcar Demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes Harina vieja o pasada	a/b/g a/b b e
No se ha cocido por el centro	Demasiado líquido o demasiado poco Elevada humedad, Recetas con ingredientes húmedos, como por ej. yogur	a/b/g h g
Estructura abierta, basta o agujereada	Demasiada agua, nada de sal Elevada humedad, agua demasiado caliente Líquido demasiado caliente	g/b h / i c

Error	Causa	Subsanación
Superficie fungosa, no hecha	Volumen del pan mayor que el molde Cantidad de harina excesiva, en especial para pan blanco Demasiada levadura o muy poca sal Demasiado azúcar Ingredientes dulces además del azúcar	a/f f a/b a/b b
Las rodajas de pan resultan desiguales o se forman grumos	El pan no se ha enfriado lo suficiente (el vapor ha escapado)	j
Restos de harina en la costra del pan	La harina no se ha entremezclado bien por los lados durante el amasado	g

Subsanación de los puntos de error

- Tome correctamente las medidas de los ingredientes.
- Adapte la cantidad de los ingredientes de la forma correspondiente y compruebe que no ha olvidado ningún ingrediente.
- Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.
- Añada los ingredientes en el orden mencionado en la receta. Haga un pequeño agujero en el centro de la harina e introduzca ahí la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre levadura y líquido.
- Utilice únicamente ingredientes frescos y correctamente almacenados.
- Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso ponga más cantidad de harina que la indicada. Reduzca, dado el caso, todos los ingredientes en 1/3.
- Corrija la cantidad de líquido. En caso de haber usado ingredientes húmedos, hay que disminuir la cantidad de líquido de forma correspondiente.
- Si el tiempo es muy húmedo, ponga 1-2 cs menos de líquido.
- Si hace calor, no utilice la función ajuste de tiempo (Zeitwahl). Utilice líquidos fríos. Use los programas SCHNELL (rápido) o ULTRA-SCHNELL (ultrarrápido), para recortar el tiempo de aumento de la masa.
- Saque el pan del molde inmediatamente después del horneado y déjelo enfriar sobre una rejilla 15 minutos como mínimo, antes de cortarlo.
- Disminuya la cantidad de levadura o, si es necesario, la totalidad de ingredientes en 1/4 de las cantidades indicadas.
- Incorpore a la masa 1 cs de gluten de trigo.

COMENTARIOS SOBRE LAS RECETAS

1. INGREDIENTES

Ya que cada ingrediente juega un papel específico para el horneado con éxito del pan, la medida es tan importante como el orden en el cual se añaden los ingredientes.

Los ingredientes más importantes, tales como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (pueden utilizarse tanto levadura seca o fresca) afectan el resultado de la preparación de la masa y el pan. Use siempre las cantidades correctas en la proporción correcta.

Use ingredientes tibios si la masa necesita ser preparada inmediatamente. Si usted desea ajustar la función del programa con fase de tiempo, es aconsejable usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a fermentar demasiado pronto.

Margarina, mantequilla y leche afectan el sabor del pan.

Recomendamos **levadura seca** para nuestras recetas, ya que leuda mejor y deja medirse más fácilmente. Por supuesto que también puede utilizarse levadura fresca, pero en este caso la fuerza de leudado puede variar mucho según cuán fresca es la levadura. La levadura fresca debe disolverse antes en el líquido indicado en las recetas. Para 500 g de levadura Usted requiere aprox. 10 – 13 g de **levadura fresca**, cuando Usted hornea el pan en el aparato de hacer pan, ya que la levadura leuda mejor en el clima húmedo-caliente del aparato de hornear que en el horno. Si Usted prepara la masa solamente en el aparato de hornear y luego lo hornea en el horno convencional, Usted precisará aprox. 20 g de levadura. El **azúcar** puede reducirse el 20 % para hacer la corteza más delgada y clara sin afectar al resultado exitoso del horneado. Si usted prefiere una corteza mas clara y más blanda sustituya el azúcar con miel.

Si Usted utiliza granos enteros de **cereales**, déjelos la noche anterior en remojo. Disminuya de forma correspondiente la cantidad de harina y de líquido (hasta 1/5 menos).

La **masa agria** es indispensable para la harina de centeno. Contiene leche y acetobacteria que hacen que el pan tenga un color más claro y que fermente completamente. Usted puede hacer su propia masa agria, pero tarda tiempo. Por esta razón la levadura deshidratada concentrada se usa en las recetas de abajo. La levadura deshidratada en polvo se vende en paquetes de 15 gramos (para un kilo de harina). Siga las instrucciones dadas en las recetas, pues entonces el pan tendrá menos migas.

Si se usa masa agria en polvo con una concentración diferente (paquete de 100 g por 1 kg de harina), la cantidad de harina debe reducirse 1 kg de harina en aprox. 80 g, o adaptar la receta de forma correspondiente.

La **masa agria líquida** también está disponible y es apropiada para usar. Siga las dosis especificadas en el paquete. Llene la taza medidora con la masa agria líquida y rellénela hasta arriba con los otros ingredientes líquidos en la dosis como se especifica.

La masa **agria de trigo**, la cual se puede comprar también seca, mejora la cualidad de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa agria de centeno.

Hornee el pan con masa agria en el programa “Basis” (básico) o “Pan integral”, para que pueda leudar y hornearse bien.

El **salvado de trigo** se añade a la masa si usted quiere sobre todo un pan rico en fibra. Use una cucharada para 500 g de harina e incremente la cantidad de líquido en ½ cucharada.

El **gluten de trigo** es un aditivo natural obtenido de las proteínas del trigo. Esto hace al pan más liviano y más voluminoso, se hunde menos y es más digerible. El efecto puede ser fácilmente apreciado cuando hornee productos integrales y otros productos de panadería hechos con harina molida casera. La mezcla ideal de harina es de 40 % de harina integral y 60 % de harina blanca.

La malta negra usada en algunas recetas es malta oscura tostada de cebada. Se usa para obtener una corteza de pan más oscura (por ejemplo, pan moreno). La malta de centeno también es apropiada pero no es tan oscura. Usted puede encontrar esta malta en tiendas de productos orgánicos.

Los condimentos del pan pueden ser agregados a todos nuestros panes mixtos. La cantidad se utiliza según Su propio gusto y los datos del fabricante.

La levadura pura de lecitina es un agente emulgante que mejora el volumen del pan, hace la corteza blanda más blanda y más suave, y lo mantiene fresco más tiempo. Todos los productos para hornear mencionados más arriba y en letra negrita pueden adquirirse en tiendas de productos orgánicos, y otras de productos alimenticios, o de ventas de cereales.

2. AJUSTANDO LAS DOSIS

Si las dosis necesitan ser incrementadas o reducidas, asegúrese de que las proporciones de la receta original se mantengan. Para obtener un resultado perfecto, deben seguirse las reglas básicas mencionadas más abajo para el ajuste de los ingredientes:

Líquidos/harina: la masa debe ser blanda (no demasiado blanda) y fácil de amasar sin llegar a ser fibrosa. Una bola puede obtenerse amasándola ligeramente. Este no es el caso de masas pesadas como pan integral de centeno o pan de cereal. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. Si es demasiado húmeda, añada algo de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia correcta. Si la masa es demasiado seca, añada agua de a cucharadas durante el amasado.

Sustituyendo líquidos: Cuando se sustituyen ingredientes que contienen líquidos en una receta (por ejemplo, queso fresco, yogur, etc.), la cantidad requerida de líquido debe ser reducida. Cuando use huevos bátalos en la taza medidora y llénela con el otro líquido requerido hasta la cantidad prevista.

Si usted vive en un lugar situado a una gran altitud (mas de 750 m) la masa se eleva más rápidamente. La levadura puede reducirse en estos casos a 1/4 hasta 1/2 de cucharadita para reducir proporcionalmente su elevación. Lo mismo ocurre en lugares con agua más blanda de lo normal.

3. AÑADIENDO Y MIDIENDO LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES

Ponga siempre el líquido primero y la levadura al final. Solamente en el caso de masas muy pesadas con alto contenido de centeno o harina integral puede tener sentido, modificar el orden y agregar primero la harina con la levadura seca y al final el líquido. Sin embargo, en este caso debe cuidarse sobre todo en la función de temporizador que la levadura no entre en contacto con el agua antes de iniciar el programa. Para que la levadura no aumente demasiado rápido (especialmente al utilizar temporizador), debe evitarse un contacto entre levadura y líquido. Cuando mida use las mismas unidades de medida para cumplir con los datos indicados en las recetas, es decir, use la cuchara medidora habilitada con la máquina de hacer pan o una cuchara usada en casa cuando las recetas requieren dosis medidas en cucharas grandes o cucharas pequeñas.

Las medidas en gramos deben pesarse con precisión. Para las indicaciones de milímetros usted puede usar la taza medidora.

Las abreviaciones en las recetas significan:

EL= nivel de cucharada grande (cuchara de medida grande)

TL= nivel de cuchara pequeña o cucharadita (cuchara de medida pequeña)

g = gramos

ml = mililitro

Paquete = 7 g de levadura deshidratada seca por 500 g de harina - corresponde a 20 g de levadura fresca.

4. AGREGADO DE FRUTA, NUECES O CEREALES

Si usted desea añadir otros ingredientes, usted puede hacerlo con la mayoría de los programas (BASIS; VOLLKORN; WEISSBROT; SCHNELL; HEFEKUCHEN), cuando usted escuche la señal acústica o bip. Si usted añade los demás ingredientes en este momento, quedarán agregados sobre todo en la parte superior del pan. Si los añade ya al comienzo, se distribuirán en toda la masa, pero quedarán aplastados durante el amasado.

5. PESOS Y VOLÚMENES DEL PAN

En las siguientes recetas usted encontrará indicaciones exactas en cuanto al peso del pan averiguadas por nuestra asesora después de hornear panes. Usted verá que el peso del pan blanco puro es menos que el del pan integral. Esto depende de que la harina blanca se eleva más y por lo tanto es necesario poner límites.

A pesar de los indicadores precisos de peso, pueden haber ciertas diferencias. El peso actual del pan depende mucho de la humedad ambiente en el momento de la preparación.

Todos los panes con una porción sustancial de trigo alcanzan un gran volumen y exceden el borde del recipiente después de la última elevación en el caso del tipo de peso más alto. Pero el pan no se desborda. La parte del pan fuera del molde se tuesta más fácilmente en comparación con el pan dentro del molde.

Cuando el programa Schnell (rápido) se sugiere para panes dulces, Usted puede usar los ingredientes en menores cantidades también para el programa Hefekuchen (torta con levadura) para hacer un pan mas liviano. Seleccione entonces en el programa Hefekuchen la etapa I (Tamaño I).

6. RESULTADOS DEL HORNEADO

El resultado del horneado depende de las condiciones (agua blanda - alta humedad del aire - gran altitud - consistencia de los ingredientes, etc.). Por tanto, las indicaciones de las recetas son puntos de referencia que pueden ser adaptados. Si una receta u otra no sale bien la primera vez, no se desanime. Intente encontrar la causa e inténtelo de nuevo variando las proporciones.

Antes de hornear el pan con temporizador, se recomienda hornear un pan de prueba con exactamente los mismos ingredientes y vigilar el transcurso del programa para que en caso de necesidad aún pueda modificar la receta antes de hornear un pan con temporizador.

Como no podemos ejercer influencia sobre la consistencia de los ingredientes u otros factores al hornear, tales como temperatura ambiente, humedad etc, no podemos asumir garantías por el éxito de las recetas.

RECETAS

Pan blanco clásico		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	500 g	750 g
Agua	230 ml	350 ml
Sal	¾ tsp	1 tsp
Azúcar	¾ tsp	1 tsp
Semolina	100 g	150 g
Harina, tipo 550	230 g	350 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	SCHNELL o WEISSBROT	

Pan de pueblo blanco		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	500 g	750 g
Leche	180 ml	275 ml
Margarina/mantequilla	15 g	25 g
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Harina tipo 1050	330 g	500 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	BASIS o WEISSBROT	

PAN de pasas de uva		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	560 g	850 g
Agua	180 ml	275 ml
Margarina/mantequilla	20 g	30 g
Sal	1 Prise	½ tsp
Miel	1 tsp	1 tblsp
Harina tipo 405	330 g	500 g
Canela	½ tsp	¾ tsp
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Pasas de uva	50 g	75 g
Programa:	SCHNELL o HEFEKUCHEN	

Pan de masa agria		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	740 g	1050 g
Masa agria seca *	½ Bolsita	¾ Bolsita
Agua	350 ml	450 ml
Especia de pan	½ tsp	¾ tsp
Sal	1 tsp	1 ½ tsp
Harina centeno	250 g	340 g
Harina Tipo 1050	250 g	340 g
Levadura seca	1 Bolsita	1 ½ Bolsita
Programa:	BASIS	

Pan de salvado de trigo		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	560 g	850 g
Agua	270 ml	400 ml
Margarina/mantequilla	20 g	30 g
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Weizenkleie	50 g	75 g
Weizenkeime	30 g	50 g
Vinagre	1 tsp	1 tblsp
Harina integral	260 g	400 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	VOLLKORN	

Pan de cebolla		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	570 g	860 g
Agua	230 ml	350 ml
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Cebolla frita	30 g	50 g
Harina tipo 1050	360 g	540 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	VOLLKORN	

Pan de especias		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	510 g	770 g
Agua	230 ml	350 ml
Masa agria seca	1/3 bolsita	½ bolsita
Harina Tipo 1150	200 g	300 g
Harina Tipo 1050	130 g	200 g
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Cilantro	1 pizca	½ tsp
Hinojo	1 pizca	½ tsp
Anís	1 pizca	½ tsp
levadura seca	2/3 bolsita	1 bolsita
Programa:	BASIS/BÁSICO	¾ Pckg.
Programm:	VOLLKORN	

Pan Pizza		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	610 g	920 g
Agua	250 ml	375 ml
Öl	1 tsp	1 tblsp
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Oregano	½ tsp	¾ tsp
Queso de parmesan	1 ½ tblsp	2 ½ tblsp
Harina de trigo durum	65 g	100 g
Harina tipo 550	315 g	475 g
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	SCHNELL	

Pan de suero de leche	
	Tamaño II
Suero de leche	250 ml
Aceite	1 tsp
Huevos	2
Harina de trigo tipo 550	500 g
Sal	1 ½ tblsp
Levadura seca	1 Bolsita
Programm:	ULTRA-SCHNELL
Este pan es muy bueno para tostar. CONSEJO: el suero de leche no siempre tiene la misma consistencia. Por ello, compruebe la masa después de unos siete minutos de tiempo de amasado y en caso necesario añada un poco de suero de leche o agua.	

Pan del campesino		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	520 g	780 g
Agua	200 ml	300 ml
Sal	½ tsp	1 tsp
Masa agria de trigo seca*	15 g	25 g
Harina tipo 1050	330 g	500 g
Azúcar	½ tsp	1 tsp
Levadura seca	½ Bolsita	¾ Bolsita
Programa:	BASIS	

Pan al queso cottage		
	Tamaño I	Tamaño II
Peso del pan, aprox.	530 g	800 g
Agua o leche	130 ml	200 ml
Margarina/mantequilla	20 g	30 g
Huevo,	1 pequeño	1
Sal	½ tsp	1 tsp
Azúcar	1 tsp	1 tblsp
Queso tipo Cottage	80 g	125 g
Harina tipo 550	330 g	500 g
Levadura seca	½ bolsita	¾ bolsita
Programa:	SCHNELL (Rápido)	

Pan de levadura en polvo	
Suero de leche	250 ml
Aceite	1 tsp
Huevo	1
Harina de trigo tipo 550	300 g
Sémola de trigo duro	200 g
Levadura en polvo	1 ½ Bolsita
Sal	1 ½ tblsp
Programa:	BACKPULVER
CONSEJO: El pan sabe muy bien también con 2 cucharaditas de semillas de comino. Los panes de levadura en polvo son más consistentes que los panes de levadura, dado que la levadura en polvo no tiene tanto poder de crecimiento como la otra. El pan de levadura en polvo debe comerse recién hecho o también podrá congelarlo bien en raciones.	

PANES PARA ALÉRGICOS

Observe las siguientes indicaciones en los panes sin gluten:

- Las harinas sin gluten necesitan más líquido que las harinas con gluten (400-500 ml de líquido templado por 500 g de harina).
- Las harinas sin gluten necesitan un poco de aceite o grasa para dar buen resultado. Puede utilizar aceite, mantequilla o también margarina (de 10 a 20 g).
- Si elabora pan con harinas sin gluten, no podrá preprogramar el programa. El desarrollo del programa debe iniciarse siempre de inmediato.
- El pan sin gluten de la panificadora necesita menos levadura que un pan hecho al horno. Utilice aproximadamente 3,5 a 5 g de levadura seca para un pan normal.
- Si durante el horneado el pan se asienta en el centro, reduzca la cantidad de levadura en 1 g aproximadamente. Si a pesar de ello el pan sigue asentándose, casque un huevo en un vaso medidor y rellene el vaso con la cantidad de líquido necesario. Atención: ¡no añadir el huevo adicionalmente a la cantidad de líquido!
- La costra de panes sin gluten no se tuesta tanto como la de los panes con gluten. Las panificadoras no pueden ofrecer calor superior por razones de seguridad, por lo cual la parte superior del pan queda más clara. Para dar un buen color al pan, puede mezclar con la batidora una yema de huevo con 1 cucharadita de nata y untarlo sobre el pan cuando la pantalla indica 1:15 de tiempo restante de funcionamiento.
- Después de unos ocho minutos de tiempo de amasado retire los restos de harina o masa del borde del molde con una rasqueta de panadero de silicona. Si con el tiempo restante de 1:15 retira de nuevo suavemente el borde de masa del molde, no quedará ningún borde de masa fino durante el horneado.

Para las personas que sufren alergia a los cereales o deben seguir ciertas dietas hemos efectuado pruebas de horneado con diferentes mezclas de harina (en parte a base de fécula de maíz, de arroz y de patatas) con nuestro Backmeister®, obteniendo buenos resultados. Durante el uso de preparados siga las instrucciones del envase.

Pan de castañas	
	Tamaño I
Agua templada	450 ml
Aceite	20 g
Preparado para pan de castañas	500 g
Levadura seca	5 g
Programa	BASIS

Pan de cereales	
	Tamaño I
Agua	480 ml
Aceite	10 g
Preparado para pan de cereales	500 g
Levadura seca	4 g
Programa:	BASIS
Consejo: llene de pipas o nueces finamente picadas el dispensador de la tapa del aparato. Así el pan tendrá todavía más textura.	

Hemos obtenido buenos resultados de horneado con productos de las empresas Schär y Hammermühle Diät GmbH. Si tiene preguntas sobre los productos sin gluten o si tiene intolerancias múltiples puede dirigirse directamente a estas empresas:

Línea directa empresa Schär
Alemania Tel. 08 00/1 81 35 37
Austria Tel. 08 00/29 17 28

Línea directa Hammermühle
Alemania Tel. 0 63 21/9 58 90

Puede adquirir los ingredientes necesarios en tiendas de productos dietéticos y biológicos y tiendas de productos naturales. Los productos de Hammermühle puede pedirse directamente al fabricante en el número de teléfono arriba mencionado. Todas las clases de harina detalladas son aptos para bizcochos o panes propios de una nutrición especial (enfermedad celíaca) en el marco de un plan de dieta. Incluso añadiendo una cantidad mayor de levadura o levadura química (crémor tártaro), los panes horneados en el Backmeister® quedan relativamente consistentes. Vierta los ingredientes en el molde. Seleccione los siguientes programas:

- para la preparación de pan "BASIS" oscuro, con lo que el pan tendrá una costra más fuerte, "SCHNELL" oscuro, con lo que el pan tendrá una costra más débil.
- para la preparación de masa que pretende trabajar posteriormente: programa "TEIG"
- para la preparación de pan con levadura en polvo o crémor tártaro como levadura: programa "BACKPULVER"

Pan blanco	
	Tamaño I
Agua templada	400 ml
Mantequilla	20 g
Preparado para pan blanco	500 g
Levadura seca	4 g
Programa:	BASIS
Consejo: con el programa de masa puede también elaborar masa para pizza a partir del preparado para pan blanco. En ese caso utilice 40 g de aceite en vez de mantequilla y 380 ml de agua. Hornear la pizza cubierta durante unos 20 minutos a 200 °C. La masa de panecillos puede elaborarse igualmente con el preparado para pan blanco. Simplemente ha de pasarse la masa a moldes engrasados para magdalenas. Untar la parte superior con mantequilla líquida, dejar leudar 20 minutos más. Precalentar el horno a 200 °C y hornear durante unos 20 minutos.	

RECETA BÁSICA DE TORTA

En el aparato de hornear también se puede hornear bien torta de revolver. Porque el aparato trabaja con herramientas de amasar y no de revolver la torta se pone más compacta, lo que sin embargo no cambia el sabor. Por favor considere que el programa „polvo de hornear“ no se puede preprogramar. Se pueden agregar varios ingredientes a la receta básica. No hay límites a su fantasía. Por favor considere que las cantidades que figuran a continuación no sean excedidas, pues de lo contrario la torta, entre otras cosas, no quedará bien horneada. Cuando la torta está pronta, retire el recipiente del aparato. Coloque el recipiente sobre un trapo húmedo y deje enfriar la torta 15 minutos en el molde. Después podrá soltar la torta en los costados con una raspa de goma y darla vuelta.

Ingredientes para un peso de aprox. 700 g	
Huevos	3
Mantequilla blanda	100 g
Azúcar	100 g

Azúcar de vainilla	1 Bolsita
Harina tipo 405	300 g
Polvo de hornear	1 Bolsita
Zimt	½ TL
Nueces ralladas	50 g
o: chocolate rallado	50 g
o: copos de coco	50 g
o: Manzanas peladas y cortadas en cubitos (1 cm)	50 g
Programa:	POLVO DE HORNEAR

PANES HECHOS CON MEZCLAS DE HARINAS PREPARADAS

El uso de modernos preparados en polvo para panificar es más que fácil muchos preparados contienen la levadura requerida. Usted solamente tiene que emplear algunos minutos de tiempo al principio:

1. Conectar el aparato.
2. Llenar de líquido (aprox. 300 ml para 500 g de preparado en polvo) Hemos obtenido muy buenos resultados reduciendo un poco la cantidad de líquido, es decir, para 100 g de harina/harina integral se utilizan aproximadamente de 60 a 70 ml de líquido.

3. Añadir la correspondiente cantidad de la mezcla preparada
4. Agregar levadura seca en caso necesario (si no está contenida en la mezcla). 1 cuchara medidora pequeña de UNOLD® comprende 2,g de levadura seca.
5. Seleccionar el programa.
6. Presionar START.
7. Todo lo demás lo hace la máquina panificadora por usted.

RECETAS PARA EL PROGRAMA DE DULCES

Después de finalizar el programa en el programa de dulces: retirar el molde del Backmeister.

Dejar enfriar 10 minutos, después volcar sobre una bandeja y espolvorear el plato con azúcar glas.

Alternativamente cortar pequeñas bolas en el molde con una cucharada de plástico para helados y colocarlas sobre el plato, espolvorear con azúcar glas.

Los platos del programa de dulces se complementan bien con salsa de vainilla o frutas maceradas en ron.

Gratinado de arroz con leche	
Leche	1 l
Mantequilla	80 g
Azúcar	80 g
Vainilla azucarada	1 Bolsita
Arroz con leche	250 g
Pasas	100 g
Huevos	3
Calentar la leche, la mantequilla, el azúcar y la vainilla azucarada en un cazo. Mezclar el arroz con la leche, cocer durante unos 30 minutos a fuego bajo hasta que se haya reducido la leche. Dejar enfriar el arroz y después pasarlo al molde del Backmeister. Añadir las pasas y los huevos.	
Programa:	SÜSSSPEISEN
CONSEJO: En vez de pasas también puede usar trozos de manzanas o cerezas. Se complementa bien con mus de manzana o frutos secos cocinados al vapor.	

Gratinado de panecillos	
leche	500 ml
sémola de trigo blando	150 g
mantequilla	80 g
Calentar la leche, añadir la mantequilla, mezclar la sémola y dejarla reposar, dejar enfriar.	
panecillos del día anterior	3
huevos	2
sal	1 Pizca
canela	½ tblsp
vainilla azucarada	1 Bolsita.
ciruelas	1 frasco pequeño
Cortar pequeños ñoquis de la sémola preparada y colocar en el molde. Cortar los panecillos de dados de 1 cm y colocarlos igualmente en el molde. Añadir los huevos, la sal, la canela, la vainilla azucarada y las ciruelas escurridas al molde.	
Programa:	SÜSSSPEISEN
CONSEJO: En vez de ciruelas puede también usar guindas o albaricoques.	

Gratinado de requesón	
Mantequilla blanda	125 g
Azúcar	100 g
Vainilla azucarada	1 Bolsita.
Huevos	3
Harina	50 g
Levadura en polvo	½ Bolsita.
Zumo de limón	1 tsp
Requesón descremado	250 g
Requesón con 40% de materia grasa sobre extracto seco	250 g
Verter todos los ingredientes en el molde.	
Programa:	SÜSSSPEISEN
Se complementa muy bien con una taza de café, un helado de vainilla o también compota.	

PREPARACION DE LA MASA

Se puede emplear la máquina de pan para hacer masas de levadura, a las que darles distintas formas y luego hornear en el horno convencional. Seleccionar el programa de amasado TEIG . Durante el segundo amasado y al sonar el bip pueden agregarse

ingredientes como nueces, frutas secas, chocolate rallado, etc. En el programa Teig hay varias etapas de horneado.

Pan dulce de navidad alemán	
Peso	1.000 g
Leche	125 ml
Mantequilla derretida	125 g
Huevo	1
Ron	3 TEL
Harina tipo 405	500 g
Azúcar	100 g
Piel de limón confitada	50 g
Piel de naranja confitada	25 g
Almendras ralladas	50 g
Sultanas	100 g
Sal	1 pizca
Canela	2 pizcas
Levadura deshidratada	2 bolsitas
Sacar la masa e introducir en un molde alargado y hornear a 180°C 1 hora aprox. (en horno caliente 160°C). Para pintar: Manteca derretida 250 g, Azúcar 200 g. Después de hornear cubrir el pan dulce aún caliente varias veces con manteca derretida y con azúcar. Envolver el pan dulce enfriado en lámina de aluminio y dejar 1 semana.	
Programa:	TEIG

Piezas de levadura	
Leche	100 ml
Sal	¾ tsp
Agua	30 ml
Mantequilla	30 g
Huevo	1
Harina tipo 405	350 g
Azúcar	1 ½ tblsp
Levadura seca	½ Bolsita
Programa:	TEIG
Formar la masa a gusto para rollos de canela, elaborar como sigue:	
Manteca líquida o margarina	50 g
Azúcar	50 g
Canela molida	½ tsp
Baño de azúcar a gusto	
Retirar la masa del recipiente y volver a amasar. Desenrollar en forma de cuadrado sobre una superficie de trabajo enharinada y distribuir la manteca blanda sobre la masa. Mezclar el azúcar y la canela y distribuir sobre la manteca. Desenrollar de forma liviana del lado ancho. Doblar bien los lados debajo de la masa. Cortar el rollo en porciones y colocarlas sobre la bandeja con distancia entre ellas. Dejar leudar aprox. 40 min. Hornear en horno precalentado a 190°C aprox. 25 –30 min. Estando aún caliente espolvorear con baño de azúcar.	

Pretzel	
Ingredientes para 9-10 uds.	
Agua	200 ml
Sal	¼ tsp
Harina tipo 405	360 g
Azúcar	½ tsp
Levadura deshidratada	½ bolsita
Huevo batido para untar la superficie y darle color	1
Sal gruesa para la superficie	
Introducir todos los ingredientes excepto el huevo y la sal en el recipiente. Seleccionar el programa: Teig (masa) Cuando se escuche la señal acústica y en el visor aparezca:0:00“, presione Stop. Precalentar el horno a 230 °C Divida la masa en porciones y enrrolle. Forme pretzels y sitúelos en una bandeja para el horno engrasada. Pintar con huevo y espolvorear sal gruesa por encima.. Hornear en el horno precalentado a 200 °C 12-15	
Programm:	TEIG

Pizza integral	
Ingredientes para 2 Pizzas	
Agua	150 ml
Sal	½ tsp
Aceite de oliva	2 tblsp
Harina Integral	300 g
Germen de trigo	1 tblsp
Levadura deshidratada	½ bolsita
Extender la masa dejar sobre un plato de hornear y dejar diez minutos. Echar la salsa de pizza y los ingredientes deseados por encima. Hornear unos 20 minutos.	
Programa:	TEIG

MERMELADA

Es fácil hacer mermeladas con la máquina de hacer pan. Incluso si usted nunca ha hecho mermelada antes, merece la pena intentarlo. Usted puede estar seguro de hacer mermeladas sabrosas.

Proceda como sigue

1. Use siempre las dosis recomendadas como se especifican precisamente para el programa MERMELADA. De otro modo la mermelada corre el riesgo de hervir demasiado pronto o desbordarse.
2. Pese la fruta, córtala en trozos pequeños (max 1 cm) o haga un puré con ello y póngalo dentro del recipiente. Utilice siempre 600 g de fruta y 400 de azúcar gelificante 2:1.
3. Añada 2:1 azúcar gelificante en las cantidades especificadas. No use azúcar normal o 1:1 azúcar gelificante o azúcar

gelificante para diabéticos, ya que la mermelada no sería lo suficiente gruesa. En caso de no encontrar azúcar gelificante, se puede emplear gelatina o agar-agar.

4. Mezcle la fruta con azúcar y ponga en marcha el programa que funciona completamente de forma automática. Después de 1:20 horas el aparato suena y Usted puede llenar los frascos con mermelada y cerrarlos bien.
5. También puede elaborar cantidades pequeñas u otras relaciones de mezcla en el programa persona, cambiando el transcurso del programa Rühren (Kneten) y Kochen (Backen) según sus deseos y programar todos los demás puntos del programa a 0. Por favor considere que la fase de cocina no dure demasiado, para que la mermelada no se desborde.

Mermelada de fresa	
Fresas lavadas en trocitos o trituradas	600 g
Azúcar gelificante 2:1	400 g
Zumo de limón	1-2 tsp
Mezcle todos los ingredientes en el contenedor con una espátula de plástico. Seleccione el programa konfiture y póngalo en marcha. Quite los restos de azúcar del lateral del contenedor con la espátula. Cuando oiga la señal acústica, saque el contenedor del aparato con trapos de cocina. Envase la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien	
Programa:	Konfitüre

Mermelada de naranja	
Naranjas peladas en trocitos	600 g
Limonos pelados y en trocitos	50 g
Azúcar gelificante 2:1	400 g
Pelar naranjas y limones y cortar en trocitos. Mezcle todos los ingredientes en el contenedor con una espátula de plástico. Seleccione el programa KONFITÜRE y póngalo en marcha. Quite los restos de azúcar del lateral del contenedor con la espátula. Cuando oiga la señal acústica, saque el contenedor del aparato con trapos de cocina. Envase la mermelada en tarros de cristal y ciérrelos bien.	
Programa:	KONFITÜRE

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 68615

TECHNICKÁ DATA

Výkon:	615 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca. 38,5 x 28,0 x 31,5 cm (Š/H/V)
Hmotnost:	Cca. 8,3 kg
Pečící formy:	Vnější rozměry pečící formy ca. 17,6 x 13,5 x 15,5 cm (D/Š/V)
Objem:	500-1200 g hmotnosti chleba
Přívodní šňůra:	Cca. 95 cm, pevně namontován
Těleso:	Matná nerezová ocel, plastové díly s černou texturou
Kryt:	Kryt s velkým průzorem
Vybavení:	Paměť na 11 programů 1 vlastní program pro individuální nastavení Tlačítko volby tří nastavitelných stupňů zhnědnutí Tlačítko volby hmotnosti chleba Zobrazení průběhu programu osvětleným displejem Dávkovač pro automatické přidávání oříšků, zrn nebo ovoce během programu Integrovaná váha do 3 kg, s funkcí dovažování, přesnost vážení 2 g
Příslušenství:	Vyjímatelná forma na pečení s nepřílnavým povrchem, hnětač, odměřovací nádoba, odměřovací lžička, vidlice, návod k obsluze s recepty



Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

- Následující pokyny si pečlivě přečtěte a dobře uložte.
- Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
- Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
- Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
- Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
- Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
- V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
- Přístroj nesmí být čistěn v myčce.
- Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokřima rukama.
- Když se přístroj nepoužívá, stejně jako před čištěním, vypněte jej a vytáhněte síťovou zástrčku. Před vyjímáním jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout.
- Přívod vždy vytahujte ze zásuvky za zástrčku, nikdy za kabel.
- Nenoste přístroj za přívodní kabel.
- Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k poškození. Používejte přístroj pouze k určenému účelu.
- Postavte přístroj tak, aby nemohl sklouznout z pracovní desky, např. při hnětení tuhého těsta. Na to je třeba dbát zvláště při naprogramování, když přístroj pracuje bez dohledu. Na velmi hladkých pracovních plochách by měl být přístroj postaven na pryžovou podložku, aby se vyloučilo riziko sklouznutí.
- Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
 - pro pečení koláčů v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.
- Přístroj Backmeister® musí být umístěn minimálně 10 cm od jiných předmětů, když je v provozu. Používejte přístroj pouze uvnitř budov.
- Zajistěte, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů a nevisel přes hranu stolu, aby např. děti za něj nemohly tahat.
- Nikdy přístroj nestavte na nebo vedle plynového nebo elektrického sporáku nebo horké trouby.
- Maximální opatrnost je nutná při pohybování s přístrojem, když je naplněn horkými tekutinami (zavařeniny).
- Během provozu nikdy nevyjímejte formu na pečení.
- Zvláště u bílého chleba nedávejte do formy na pečení větší než uvedená množství. Pokud by k tomu došlo, chléb se neupeče rovnoměrně nebo těsto přeteče. Dbejte přitom našich pokynů.
- Při prvním zkoušení nového receptu byste měli zůstat v blízkosti, abyste průběh pečení sledovali.
- Nikdy nenechávejte přístroj ohřát, když není vložena forma na pečení.
- Jestliže přeteče těsto z bábovky, může se na topné spirále spálit. Přitom může dojít k vývoji kouře.
- Pro vyjímání chleba se v žádném případě nesmí klepat formou na hranu nebo pracovní desku, protože to může vést k poškození.
- Kovové fólie nebo jiné materiály se nesmí do přístroje vkládat, protože tím vzniká riziko požáru nebo zkratu.
- Nikdy přístroj nezakrývejte ručníkem nebo jiným materiálem. Horko a pára musí mít možnost unikat. K požáru může dojít, když se přístroj přikryje hořlavým materiálem nebo se s ním dostane do kontaktu, např. se závěsy.
- Než budete určitý chléb péci přes noc, nejprve recept vyzkoušejte, abyste se ujistili, že poměr přísad souhlasí, že těsto není příliš tuhé nebo řídké, nebo množství příliš velké a pak případně přeteče.
- V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

31. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebené nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné

opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.



Opatrně! Přístroj je během provozu velmi horký!

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za neodborné, chybné nebo průmyslové používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou nebo osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Při vybalení přístroje zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a nepoškozené.
2. Před prvním použitím vyjměte z vnitřního prostoru všechny balící materiál i všechny volné díly. Integrované váhy výrobku Backmeister Skala jsou zakryty speciálním plastovým zajištěním pro přepravu. To nemá navíc žádnou jinou funkci, takže si můžete plastový kryt s kartonem uschovat resp. zlikvidovat.
3. Před prvním použitím krátce opláchněte formu na pečení přístroje Backmeister® teplou vodou a jemným saponátem a vyčistěte hnětač.
4. Zvenku přístroj otřete dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Přístroj se v žádném případě nesmí ponořovat do vody.
5. Všechny díly nechte dobře uschnout. Vložte formu na pečení do přístroje.
6. Nyní dejte zástrčku do zásuvky. Přístroj je teď připraven k provozu a může být naprogramován.
7. Protože při prvním ohřívání může vznikat kouř, doporučujeme jednou nechat přístroj s vloženou prázdnou formou (bez hnětače) běžet v programu BACKPULVER, aby se z topných smyček odstranily případné zbytky.
8. Nechte přístroj určitou dobu chladnout.
9. Potom můžete znovu začít s pečením.

RYCHLÝ ZAČÁTEK – PRVNÍ CHLÉB

1. Připravte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Uvedení do provozu“.
2. Otevřete kryt přístroje Backmeister® a vyjměte formu na pečení.
3. Otvor hnětače silně potřete teplou odolným margarínem, aby se těsto nemohlo dostat do dutiny a tam se připečí.
4. Nasadte hnětač na hnací hřídel ve formě na pečení. Dbejte na to, aby byl hnětač správně orientován, protože jinak může dojít k poškození povrchové vrstvy.
5. Dejte do formy přísady tak, jak je uvedeno v daném receptu. U tuhých těst dosáhnete optimálního výsledku pečení, když změníte pořadí přísad, tzn. nejprve přidáte suché přísady a pak tekutinu. Při použití funkce volby času však dbejte na to, aby se kvasnice nedostaly do kontaktu s tekutinou příliš brzy.
6. Opět vložte formu na pečení do přístroje, otočte ji přitom ve směru hodinových ručiček, až zaskočí.
7. Uzavřete kryt přístroje Backmeister®.
8. Když chcete v průběhu programu přidat k chlebu další přísady jako zrna nebo oříšky, vytáhněte zásuvku dávkovače z držáku na zadní straně přístroje. Do zásuvky dejte požadované přísady a opět ji zasuňte. Přístroj tyto přísady automaticky během programu přidá k těstu ve správný okamžik.
9. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
10. Zvolte požadovaný program tlačítkem „MENU“. Tiskněte toto tlačítko tak dlouho, dokud se na displeji neobjeví požadované číslo programu (např. 1 pro základní program). Pokyny k jednotlivým programům dostanete od strany 114. Pro chléb ze standardní směsi na pečení dosáhnete dobrých výsledků např. v programu „BASIS“.
11. Zvolte požadovaný stupeň zhnědnutí tlačítkem BRÄUNUNGS-GRAD (Hell/světlý – Mittel/střední – Dunkel/tmavý). Dbejte na to, že volba stupně zhnědnutí není možná u všech programů pečení. Příslušné informace dostanete na straně 114.
12. Zvolte požadovanou velikost chleba tlačítkem BROTRÖSSE. Dbejte na to, že volba velikosti chleba není možná u všech programů pečení. Příslušné informace dostanete na straně 114.
13. Když jste provedli všechna požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko START/STOP. To reaguje z bezpečnostních důvodů s mírným zpožděním.
14. Když je chléb upečen, signalizuje Backmeister opakovaným pípním, že je možné jej vyjmout. Když chcete chléb vyjmout před uplynutím doby udržování tepla, stiskněte tlačítko START/STOP a krátce jej přidržte, dokud se přerušení programu nepotvrdí krátkým signálním tónem.
15. Opatrně vyjměte formu na pečení. Abyste předešli popálení, použijte k tomu vhodné kuchyňské chňapky. Otočte formu otvorem dolů a nechte chléb pro vychladnutí sklouznout na odkládací mřížku. Pokud chléb rovnou nespadne na mřížku, několikrát zespodu pohněte sem a tam pohonem hnětače, až chléb vypadne. Vždy dbejte na to, že pohon hnětače může být horký. Také k tomu používejte vhodné kuchyňské chňapky. V žádném případě nesmíte klepat formou na hranu nebo pracovní desku. Forma by se přitom mohla zdeformovat.
16. Když v chlebu zůstane hnětač, můžete jej uvolnit dodanou vidlicí. Dejte ji na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru hnětače, vzepřete ji o spodní hranu hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Potom pomocí vidlice opatrně vytáhněte hnětač nahoru. Přitom je možné vidět, na kterém místě v chlebu se nachází křídlo hnětače a vytáhnout jej.
17. Potom vyčistěte formu na pečení tak, jak je popsáno na straně 119.

VYSVĚTLENÍ K OVLÁDACÍMU PANELU



Zobrazení na displeji

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ:

Jakmile je zástrčka v zásuvce, objeví se na displeji 3:00 (dvojtečka mezi oběma čísly nebliká). Šipky ukazují na ZÁKLADNÍ, stupeň II a střední stupeň zhnědnutí.

Tím je indikována připravenost k provozu.

Během provozu je možné sledovat stav programu podle pozpátku běžícího údaje času a rovněž podle údajů na displeji. Údaje jsou znamenají:

KNETEN (1+2) = hnětení: objeví se vždy, když je přístroj ve fázi hnětení.

GEHEN (1-3) = kynutí: tím jsou indikovány různé fáze kynutí.

Na začátku zobrazení Gehen 3 je možné na přání vyjmout hnětače (viz také tabulka programů).

BACKEN = pečení: probíhá pečení.

WARMHALTEN = udržování tepla: pečivo může být ještě 1 hodinu udržováno teplé.

Následující hlášení na displeji upozorňují na chybu:

HHH: Pokud se toto hlášení objeví po stisknutí tlačítka START/STOP, je přístroj po předchozím pečení ještě příliš horký. Nechte přístroj s otevřeným krytem chladnout dalších 10 až 20 minut.

LLL: Když se objeví tento údaj, znamená to, že teplota přístroje je příliš nízká. Otevřete kryt přístroje a nechte jej cca 10 až 20 minut, aby se ohřál na pokojovou teplotu. Doporučujeme okolní teplotu 15 až 34 °C.

E EO a E E1: Když se objeví toto zobrazení, upozorňuje to na závadu snímače teploty. Nechte přístroj zkontrolovat naším servisem.

Tlačítko START/STOP

Pro odstartování a ukončení průběhu programu. Tlačítkem START/STOP můžete program kdykoli přerušit. Z bezpečnostních důvodů reaguje toto tlačítko s mírným zpožděním, proto jej podržte stisknuté tak dlouho, dokud nezazní signální tón. Na displeji se objeví počáteční pozice základního programu. Pokud chcete použít jiný program, zvolte jej tlačítkem Menu.

ZEITWAHL/ ČAS

Používejte funkci času pouze pro recepty, které jste předtím vyzkoušeli s dohledem, a recepty potom již neměňte.

POZOR: Při příliš velkém množství může těsto přetéci a připéci se na topný prvek.

Programy (s výjimkou ULTRA-SCHNELL) mohou být odstartovány s časovým zpožděním.

Do formy na pečení dejte přísady v uvedeném pořadí a formu pak vložte do přístroje. Dávejte přitom pozor na to, aby kvasnice nepřišly do kontaktu s tekutinou.

Dejte zástrčku přístroje do zásuvky.

Tlačítkem MENU vyberte požadovaný program a tlačítkem BRÄUNUNGSGRAD požadované zhnědnutí.

Displej ukazuje zbývající čas zvoleného programu, v programu BASIS na stupeň 1 např. 2 hodiny 55 minut.

Tlačítkem ZEITWAHL nyní zadejte počet hodin, za jak dlouho má být chléb hotov.

Příklad:

Je večer 20:00 a čerstvě upečený chléb chcete mít ráno v 7:00. Tlačítkem MENU vyberte požadovaný program a tlačítkem BRÄUNUNGSGRAD požadované zhnědnutí. Pro příklad vezmeme program 1 = BASIS. Program bude ukončen v 6 hodin ráno. Pak začne udržování tepla po dobu 1 hodiny.

Proto, abyste ráno v 7:00 mohli vyjmout čerstvý chléb, musíte večer ve 20:00 opakovaným stisknutím tlačítka ZEITWAHL nastavit dobu programu na 11 hodin. To se provede stisknutím tlačítka ČAS vždy po krocích 10 minut.

Na závěr stiskněte tlačítko START/STOP, abyste program pečení odstartovali s časovým zpožděním. Upozornění:

Při pečení se zpožděním nepoužívejte přísady, které se snadno kazí, jako mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibule atd.

MENÜ

Tlačítkem Menu vyvoláte jednotlivé programy, které jsou podrobně popsány v tabulce „Časový průběh“. Na displeji se objeví příslušné číslo programu a indikuje tak zvolený program. Programy se používají pro následující přípravy:

Číslo programu	Název programu	Druh programu
1	BASIS ZÁKLADNÍ	Standardní program pro všechny chleby, jako např. bílé a smíšené chleby.
2	VOLLKORN CELOZRNNÝ	Pro celozrnný chléb
3	WEISSBROT BÍLÝ CHLÉB	Pro zvláště kypré bílé chleby s delší dobou kynutí
4	SCHNELL RYCHLÝ	Pro rychlejší přípravu bílého a smíšeného chleba
5	HEFEKUCHEN KYNUTÝ KOLÁČ	Pro přípravu sladkého kynutého těsta
6	BACKPULVER PRÁŠEK DO PEČIVA	Pro pečivo, které se připravuje s práškem do pečiva, např. koláč z třeného těsta
7	KONFITÜRE ZAVAŘENINY	Pro přípravu zavařenin a marmelád. Pro přípravu zavařenin by měla být pořízena druhá forma na pečení, která se bude používat výhradně na zavařeniny.
8	TEIG TĚSTO	Pro výrobu těsta, bez funkce pečení
9	ULTRA- SCHNELL ULTRA RYCHLÝ	Tento program je vhodný pouze pro světlé chleby z výběrové mouky pšeničné nebo pšeničné a špařlové směsi. Není vhodný pro celozrnný nebo žitný chléb, rovněž by se tímto programem neměl připravovat chléb z kyselého těsta.

10	BACKEN PEČENÍ	Pro pečení separátně připraveného kvasnicového nebo třeného těsta (ručně nebo v programu TĚSTO). Tento program není vhodný pro křehké a pálené těsto apod.
11	SÜSSSPEISEN SLADKÉ POKRMY	Pro pečení sladkých pokrmů

BRÄUNUNGSGRAD/ STUPEŇ ZHNĚDNUTÍ

Tímto tlačítkem je možné nastavit stupeň zhnědnutí na Hell/SVĚTLÝ – Mittel/STŘEDNÍ – Dunkel/TMAVÝ. V programech ZAVAŘENINY, TĚSTO a vlastním programu nelze tuto funkci zvolit. Příslušné nastavení se zobrazuje na displeji.

BROTGRÖSSE/ VELIKOST CHLEBA

Je možné nastavení v různých programech:

STUFE/VELIKOST CHLEBA I = pro menší hmotnost chleba (cca. 500-850 g)

STUFE/VELIKOST CHLEBA II = pro větší hmotnost chleba (cca 850-1200 g)

Dbejte prosím na to, že toto nastavení není možné v programech PRÁŠEK DO PEČIVA, ZAVAŘENINY, TĚSTO, PEČENÍ a SLADKÉ POKRMY. V receptech k tomu naleznete naše doporučení. Dané nastavení zjistíte na displeji.

Při úpravě v receptech uvedených množství na polovinu je možné péci i menší chleby, např. pro malé domácnosti. V takovém případě doporučujeme zásadně používat program ZÁKLADNÍ na STUPEŇ I. Berte přitom v úvahu, že chleby zůstanou poměrně ploché.

PAUSE/ PAUZA

Funkčním tlačítkem PAUSE můžete program krátkodobě přerušit, např. pro vyjmutí hnětače z těsta nebo pro potření povrchu chleba vodou nebo mlékem atd. Stiskněte tlačítko PAUSE po dobu cca 1 vteřiny, abyste právě probíhající program přerušili. Jakmile displej bliká, nachází se program v pauze. Nyní můžete např. vyjmout hnětač nebo potřit povrch chleba podle přání. Potom uzavřete kryt. Pro ukončení pauzy znovu stiskněte tlačítko PAUSE po dobu cca 1 vteřiny. Displej již neblíká a program pokračuje.

POZOR: Přerušujte průběh programu pouze krátkodobě do cca 5 minut. Při delších přerušeních může být ohroženo kynutí těsta a tím výsledek pečení chleba.

Jakmile je funkce pauzy aktivní (blikající displej), je tlačítko Start/stop zablokováno a program nemůže být kompletně přerušeno.

LICHT/ SVĚTLO

Přístroj Backmeister Skala je vybaven osvětlením prostoru pečení, takže můžete posoudit daný stav těsta popř. chleba, aniž byste museli otevírat kryt. Prostor pečení není osvětlen během celého průběhu programu. Pro kontrolu stavu těsta stiskněte tlačítko LICHT a prostor pečení se osvětlí. Po minutě popř. po dalším stisknutí tlačítka světlo opět zhasne.

BLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

Aby se předešlo nežádoucímu stisknutí tlačítek např. dětmi, může být aktivováno jejich blokování. Když nejprve stisknete tlačítko ABSCHNITT a potom tlačítko BRÄUNUNGSGRAD zazní třikrát pípnutí a zobrazí se, že tlačítka přístroje (kromě tlačítek ABSCHNITT a BRÄUNUNGSGRAD) již nemají aktivní funkci. Pro zrušení blokování tlačítek znovu stiskněte tlačítko ABSCHNITT a potom tlačítko BRÄUNUNGSGRAD a počkejte na trojitý signální tón. Upozornění: když je zapnuté blokování tlačítek, není možné ovládat ani váhu.

EIGENPROGRAMM/ VLASTNÍ PROGRAM

Přístroj BACKMEISTER nabízí mnoho programů, mimo jiné také jeden program, který jsme nazvali VLASTNÍ PROGRAM, protože jej můžete naprogramovat sami. Na základním nastavení

předprogramovaném z výroby můžete změnit jak časový průběh jednotlivých fází programu, tak i zcela vypustit různé části programu. Tím máte veškeré možnosti pro individuální přípravu chleba nebo těsta. Dále k tomu naleznete jeden recept jako příklad.

K základnímu nastavení a manipulaci s VLASTNÍM PROGRAMEM nejprve následující informace:

VLASTNÍ PROGRAMOVÁNÍ

Program obsahuje následující možnosti voleb

Stupeň zhnědnutí nejsou nastavitelné

Předvolba času nastavitelná

Stupně I a II nejsou nastavitelné

Předprogramovaný průběh odpovídá programu BASIS.

Úsek	Přednastaveno	Nastavitelný čas
Celkový čas	3:00 hodiny	
1. Hnětení	10 minut	6-14 minut
1. Kynutí	20 minut	20-60 minut
2. Hnětení	15 minut	5-20 minut
2. Kynutí	25 minut	5-120 minut
3. Kynutí	45 minut	0-120 minut
Pečení	65 minut	0-80 minut
Udržování tepla	60 minut	0-60 minut

Programované časy průběhu jsou – jak uvedeno – nastavitelné.

Postupujte následovně:

Tlačítkem Menu zvolte EIGENPROGRAMM.

Tlačítkem ABSCHNITT zvolte požadovaný úsek. Na displeji se objeví Knead 1 (hnětení 1) a pro tento úsek naprogramovaný čas 0:10.

Tlačítkem ZEITWAHL je možné nastavený čas upravit. Stiskněte jej tolikrát, dokud se na displeji neobjeví požadovaný čas (případně přes OFF).

Tlačítkem ABSCHNITT změnu potvrďte. Znovu stiskněte toto tlačítko, čímž se na displeji objeví další úsek programu a k němu naprogramovaný čas: Rise 1 = (kynutí 1) a 0:20.

Když je v důsledku mačkání tlačítka ČAS překročen maximální nastavitelný čas daného úseku programu, objeví se na displeji O, pokud to je v rámci výše uvedené tabulky možné. Tento úsek pak bude v průběhu programu přeskočen.

Každé naprogramování musí být potvrzeno stisknutím tlačítka ABSCHNITT, aby bylo možné pokračovat s programováním dalšího úseku programu.

Když jsou všechny úseky naprogramovány podle požadavků, ukončete programování stisknutím tlačítka ÚSEK a potom tlačítka START/STOP. Na displeji se objeví naprogramovaný čas vlastního programu. Program bude odstartován buď okamžitě nebo podle nastavené volby času.

Následující recept jsme úspěšně vyzkoušeli:

Tvarohová štola

Hmotnost cca	700 g
Vejsce	1
Tvaroh 20%	125 g
Rum	2 ½ polévkové lžice
Olej z hořkých mandlí	2 kapky
Citrónová šťáva a nastrouhaná kůra	½ citrónu
Rozpuštěné máslo	90 g

Pšeničná mouka hrubá	250 g
Rozinky	60 g
Mleté mandle	60 g
Mleté lískové oříšky	60 g
Zavařená citrónová kůra	20 g
Prášek do pečiva	¾ balení
Sůl	2 špetky
Vanilkový cukr	½ balení
Cukr	100 g
Vlastní program: Hnětení 1 = 15 minut Hnětení 2 = 5 minut Postupujte následovně: Tlačítkem ÚSEK nastavte úseky: KNEAD 1 na 15 KNEAD 2 na 5 RISE I – RISE III na minimum (20 popř. 5 min.) BAKE na OFF KEEP WARM na OFF. Po hnětení vyjměte těsto z nádoby a vytvarujte z něj štolu. Pečte v troubě při 180°C, v horkovzdušné troubě při 160° C.	

Následující recept je určen pro z výroby naprogramovaný průběh ve vlastním programu:

Bílý chléb s kůrkou

TIP: Tento chléb chutná zvláště dobře, když přidáte 1½ lžíce kmínu.	
Hmotnost chleba, cca:	680 g
Voda	250 ml

Pšeničná mouka chlebová, hladká, tmavá	500 g
Máslo	20 g
Sůl	1 lžička
Suché droždí	¾ balení
Vlastní program: základní nastavení	

Průběh programu odpovídá základnímu nastavení. Pokud by z předchozího pečení ještě byl uložen Váš vlastní program, pak obnovte základní nastavení, jak je popsáno na předchozí stránce. Program musí ukazovat 3:00.

Dávkovač pro automatické přidávání přísad

V programech BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL a EIGENPROGRAMM e možné pomocí dávkovače přidávat do těsta různé přísady jako oříšky nebo zrna automaticky během programu. K tomu vytáhněte dávkovač ze zásuvky na zadní straně přístroje a vložte do něj požadované přísady. Vhodné jsou přísady jako oříšky, zrna nebo např. rozinky. Pro zaručení optimální funkce dávkovač nepřepíňujte.

Tyto přísady budou do těsta přidány automaticky během programu. Upozornění: Když v průběhu programu otevřete kryt přístroje a zásuvka přísad je naplněna, podržte zásuvku rukou, protože by se jinak mohla otevřít a obsah vypadnout.

Doporučujeme dávat do dávkovače pouze suché přísady jako zrna nebo malé kousky oříšků. Vlhké přísady jako salám nebo lepkavé přísady jako kandované ovoce mohou zůstat v zásuvce přilepeny a nedostat se tak do chleba.

DÁVKOVAČ PRO AUTOMATICKÉ PŘIDÁVÁNÍ PŘÍSAD

V programech BASIS, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER, ULTRA-SCHNELL a EIGENPROGRAMM e možné pomocí dávkovače přidávat do těsta různé přísady jako oříšky nebo zrna automaticky během programu. K tomu vytáhnete dávkovač ze zásuvky na zadní straně přístroje a vložte do něj požadované přísady. Vhodné jsou přísady jako oříšky, zrna nebo např. rozinky. Pro zaručení optimální funkce dávkovač nepřepĺňujte.

Tyto přísady budou do těsta přidány automaticky během programu. Upozornění: Když v průběhu programu otevřete kryt přístroje a zásuvka přísad je naplněna, podržte zásuvku rukou, protože by se jinak mohla otevřít a obsah vypadnout.

Doporučujeme dávat do dávkovače pouze suché přísady jako zrna nebo malé kousky oříšků. Vlhké přísady jako salám nebo lepkavé přísady jako kandované ovoce mohou zůstat v zásuvce přilepeny a nedostat se tak do chleba.



INTEGROVANÁ VÁHA

1. Váš nový přístroj Backmeister je vybaven integrovanou váhou. Před pečením chleba tak můžete jednoduše a pohodlně přímo na přístroji odvážit potřebné přísady.
2. Když stisknete tlačítko WIEGEN, objeví se příslušné anglické slovo Weighment vlevo nahoře na displeji a ukazuje tak, že nyní můžete vážit přísady. Na displeji se nejprve objeví 0 g.
3. Když stisknete tlačítko WIEGEN, můžete používat následující tlačítka: WIEGEN, HALTEN, TARA, KG/lb a LICHT, ostatní tlačítka ovládacího panelu jsou bez funkce.
4. Tlačítkem KG/lb můžete volit mezi britským systémem (libry/unce) a metrickým systémem (kg/g). Na displeji se vždy zobrazuje aktivní systém.
5. K vážení můžete použít jakoukoli vhodnou nádobu, přirozeně se zvláště nabízí vážení přísad přímo ve formě na pečení. Postavte nádobu na levou skleněnou plochu přístroje.
6. Rozsah vážení je označen tenkou zelenou kružnicí.
7. Když nádobu postavíte na váhu před zapnutím, objeví se při zapnutí 0 g. Hmotnost nádoby je tak již zohledněna. Když potom nádobu sundáte, objeví se negativní hodnota.
8. Když nádobu postavíte na váhu po zapnutí, stiskněte tlačítko TARA, váha pak ukazuje 0 g.
9. Nyní nádobu plňte váženými přísadami. Na displeji se zobrazuje hmotnost.
10. Před přidáním dalších jednotlivých přísad vždy stiskněte tlačítko TARA, abyste váhu nastavili na 0 (funkce dovažování).
11. Celkově můžete vážit maximálně 3 kg včetně nádoby. Přesnost váhy činí 2 g.
12. Když stisknete tlačítko HALTEN, uloží váha aktuální hmotnost, i když z váhy nádobu sundáte. Váha bude dále vážit až po opětovném stisknutí tlačítka HALTEN. Když funkci WIEGEN zcela opustíte, pak toto nastavení již nebude uloženo.
13. Upozornění: po dvou minutách bez zadání se přístroj z funkce WIEGEN vrátí zpět k funkci pečení chleba.
14. Samozřejmě můžete vážit také během doby, kdy přístroj chléb připravuje.
15. Zacházejte prosím s váhou s příslušnou opatrností jako s každou jinou kuchyňskou váhou, abyste předešli poškození. Pokud by přesto jednou došlo k závadě váhy, je pečení chleba přístrojem i nadále možné.



FUNKCE PŘÍSTROJE BACKMEISTER

Bzučák zazní

- když je stisknuto aktivní tlačítko,
- po konci pečení pípne přístroj častěji během fáze udržování tepla.
- Na konci fáze udržování tepla zazní signální tón 10x, aby upozornil na to, že program je nyní kompletně ukončen a chléb musí být z formy na pečení vyjmut. Tento signální tón není možné vypnout, např. při použití funkce volby času.

Zajištění při výpadku sítě

Pokud během provozu přístroje Backmeister® dojde k výpadku proudu, přístroj se automaticky odstartuje po obnovení dodávky a pokračuje v programu tam, kde byl přerušen, pokud výpadek netrval déle než 2 minuty.

Pokud výpadek proudu trval déle než 2 minuty a displej ukazuje základní nastavení, musí být přístroj Backmeister® odstartován znovu. To je proveditelné pouze tehdy, když těsto při přerušení programu nebylo dále než ve fázi hnětení. Případně je možné ve zvoleném průběhu programu pokračovat. Pokud však již těsto bylo v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trval delší dobu, není již těsto použitelné a musí se začít znovu. Případně se můžete pokusit dopéci těsto prostřednictvím vlastního programu.

Bezpečnostní funkce

Po startu programu by se měl kryt otevírat pouze během fáze hnětení pro přidávání přísad, v žádném případě však během kynutí a pečení, protože jinak těsto spadne.

Pokud je teplota v přístroji pro nově zvolený program ještě příliš vysoká (přes 40 °C), objeví se při novém startu na displeji H:HH. Pokud k tomu dojde, vyjměte formu na pečení a počkejte, dokud přístroj nevychladne a nebude zase na začátku původně zvoleného programu.

Dbejte na to, že přístroj nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, proto je kůrka na horní straně chleba méně tmavá, zatímco spodní strana a boky jsou tmavší. Z bezpečnostních důvodů však není přidavné topení v oblasti krytu přípustné.

Když se na displeji objeví E EO a E E1, upozorňuje to na závadu snímače teploty. Nechte přístroj zkontrolovat naším servisem.

PŘÍPRAVA CHLEBA, KOLÁČE NEBO TĚSTA

Přidávání přísad

Otvor hnětače silně potřete teplou odolným margarínem, aby se těsto nemohlo dostat do dutiny a tam se připéci. Nasadte hnětač dlouhou stranou dole na hnací hřídel, jak je vyobrazeno v popisu přístroje na vnitřní straně obálky.

Přísady musí být do formy na pečení přidávány v uvedeném pořadí daného receptu.

U velmi tuhých těst doporučujeme pořadí přísad změnit a nejprve přidat suché droždí a mouku a nakonec doplnit tekutinu, aby se těsto dobře prohnětl. Při použití funkce času, tedy odloženého startu, však je nutné dbát na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou příliš brzy.

Vložení formy na pečení

Formu na pečení s nepřilnavou vrstvou podržte za okraj a mírně šikmo ji vložte doprostřed podstavce v prostoru pečení. Otáčejte s ní ve směru hodinových ručiček, až zaskočí.

Volba průběhu programu

Tlačítkem Menu zvolte požadovaný průběh programu. Podle programu zvolte příslušný stupeň a požadované zhnědnutí. Tlačítkem ČAS můžete start programu odložit na později. Stiskněte tlačítko START/STOP. Potom již úpravy nejsou možné.

Míchání a hnětení těsta

Přístroj Backmeister® míchá a hněte těsto automaticky tak dlouho, až má správnou konzistenci.

Klidový čas

Po prvním hnětení se počítá s klidovým časem, aby tekutina mohla pomalu proniknout do droždí a mouky.

Kynutí těsta

Po posledním hnětení vytvoří Backmeister® optimální teplotu pro kynutí těsta.

Pečení

Domácí pekárna reguluje teplotu a dobu pečení automaticky.

Udržování tepla

Když je pečivo hotovo, signalizuje opakovaný signální tón, že je možné chléb nebo pokrm vyjmut. Současně začne udržování tepla po dobu 1 hodiny. Když chcete chléb vyjmut před uplynutím doby udržování tepla, stiskněte tlačítko START/STOP a krátce jej přidržte, dokud se přerušení programu nepotvrdí krátkým signálním tónem.

Konec průběhu programu

Po ukončení průběhu programu formu na pečení pomocí kuchyňských chňapek lehce otočte proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji.

Otočte formu otvorem dolů a nechte chléb pro vychladnutí sklouznout na odkládací mřížku. Pokud chléb rovnou nespadne na mřížku, několikrát zespodu pohněte sem a tam pohonem hnětače, až chléb vypadne. V žádném případě nesmíte klepat formou na hranu nebo pracovní desku. Forma by se přitom mohla zdeformovat.

Když v chlebu zůstane hnětač, můžete jej uvolnit dodanou vidlicí. Dejte ji na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru hnětače, vzepřete ji o spodní hranu hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Potom pomocí vidlice opatrně vytáhněte hnětač nahoru. Přitom je možné vidět, na kterém místě v chlebu se nachází křídlo hnětače a vytáhnout jej.

Potom vyčistěte formu na pečení tak, jak je popsáno na straně 119.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. Před prvním použitím krátce zvnitřku opláchněte formu na pečení přístroje Backmeister teplou vodou a případně jemným saponátem a vyčistěte hnětač.
2. **Po použití přístroje jej nechte vždy nejprve vychladnout, než jej budete čistit nebo ukládat. Trvá přibližně půl hodiny, než přístroj vychladne a může být opět použit k pečení nebo přípravě těsta.**
3. Před čištěním vždy vytáhněte síťovou zástrčku a nechte přístroj vychladnout. Používejte pouze jemný saponát, v žádném případě chemické čisticí prostředky, benzín, čisticí prostředky na trouby nebo abrazivní prostředky.
4. Vlhkým hadrem odstraňte z krytu, tělesa přístroje a prostoru pečení všechny přísady a drobky. Nikdy přístroj neponořujte do vody a nikdy do prostoru pečení nedávejte vodu.
5. Formu na pečení vyčistěte z vnější strany vlhkým hadrem. Zvnitřku může být forma opláchnuta teplou vodou. Pokud by se navzdory nepřilnavé vrstvě ve formě zachytily zbytky těsta, můžete formu naplnit horkou vodou a nechat zbytky cca 30 minut odmočit. Přidávání saponátu není zpravidla nutné, v případě potřeby je však možné použít jemný saponát. Nenechávejte formu na pečení delší dobu zcela ponořenou ve vodě nebo naplněnou vodou, protože tím může dojít k zkřehnutí těsnění na dně.
6. Jak hnětač tak hnací hřídel by měly být okamžitě po použití vyčištěny. Pokud hnětač zůstane při pečení ve formě, je pozdější vyndání případně obtížné. V takovém případě naplňte formu teplou vodou. Pak je možné hnětač jednoduše vyndat.
7. Forma na pečení a hnětač nejsou vhodné pro mytí v myčkách. Pro čištění hnětače a formy na pečení použijte pouze teplou vodu, jemný saponát a měkký hadr. Vyvarujte se jakéhokoli poškození povrchové vrstvy nevhodnými čisticími prostředky, jako je např. drátěnka nebo abrazivní prášek.
8. Forma na pečení je opatřena kvalitní nepřilnavou vrstvou QUANTANIUM®. Při čištění proto nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly povrch poškodit. Je normální, že barva povrchové vrstvy se časem mění, funkce tím není ovlivněna.
9. Po každém pečení otřete průzor vlhkým hadrem. Pokud by byl průzor silněji znečištěn, přidejte na vlhký hadr trochu čističe na sklo a průzor jím vyčistěte. Potom jej otřete jen vlhkým hadrem a nechte uschnout.
10. Než přístroj uložíte, ujistěte se, že je zcela vychladlý, vyčištěný a suchý. Neukládejte přístroj s uzavřeným krytem.

Čištění váhy

11. Otřete skleněnou desku v oblasti váhy dobře vyždímaným vlhkým hadrem. V případě potřeby můžete dát na hadr trochu saponátu.

ČASOVÝ POSTUP PROGRAMŮ

		1. BASIS		2. VOLL-KORN		3. WEISS-BROT		4. SCHNELL	5. HEFE-KUCHEN		6. BACK-PULVER
		ZÁKLADNÍ		CELOZRNNÝ		BÍLÝ CHLĚB		RYCHLÝ	KYNUTÝ KOLÁČ		PRÁŠEK DO PEČIVA
	Hmotnost chleba volitelná	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. I	ST. II	ST. II	ST. I	ST. II	
	Celkový čas	2:55	3:00	3:32	3:40	3:40	3:50	2:10	2:45	2:50	1:50
1. Hnětení	Motor: ZAP/VYP	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	Motor: ZAP/VYP	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2
	Hnětení bez přestávky	4	4	3	4	10	12	5	4	4	2
1. Kynutí	Vytápění ZAP/VYP bez hnětení	20	20	25	25	40	40	10	5	5	5
2. Hnětení	Motor: ZAP/VYP	5	5	3	5	2	2		5	5	
	Hnětení bez přestávky	5	5	5	5	7	10	5	5	5	5
	Motor: ZAP/VYP	5	5	10	10	10	10	5	10	10	5
2. Kynutí	Vytápění ZAP/VYP bez hnětení 5 s / 25 s	20	20	20	20	20	20		22	23	
	Teig glätten EIN/AUS	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5		0,5	0,5	
	Vytápění ZAP/VYP	4,5	4,5	14,5	14,5	9,5	9,5		9,5	9,5	9
3. Kynutí	Vytápění ZAP/VYP bez hnětení	45	45	65	65	50	50	30	40	40	
Backen	Vytápění ZAP/VYP	22	25	22	25	27	30	40	23	27	55
		38	40	38	40	38	40	30	35	35	25
Udržování teploty	Při 72°C Vytápění ZAP/VYP	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Přídání přísad		2:20	2:25	2:50	2:55	2:35	2:40	1:50	2:20	2:25	1:35

ČASOVÝ POSTUP PROGRAMŮ

		7. KON- FITÜRE	8. TEIG	9. ULTRA- SCHNELL		10. BACKEN	11. SÜSS- SPEISEN	12. EIGEN- PROGRAMM
		ZAVAŘ- ENINY	TĚSTO	ULTRA- RYCHLÝ		PEČENÍ	SLADKÉ POKRMY	VLASTNÍ PROGRAM
	Hmotnost chleba volitelná			ST. I	ST. II			
	Celkový čas	1:20	1:30	1:28	1:38	0:10	1:38	3:00
1. Hnětení	Motor: ZAP/VYP	15	2	2	2		2	2
	Motor: ZAP/VYP		4	3	3		2	4
	Hnětení bez přestávky		14	5	5		9	0-8 min
1. Kynutí	Vytápění ZAP/VYP bez hnětení							20-60 min
2. Hnětení	Motor: ZAP/VYP							
	Hnětení bez přestávky			5	5			0-15
	Motor: ZAP/VYP							5
2. Kynutí	Vytápění ZAP/VYP bez hnětení 5 s / 25 s	45	20					0-115 Min
	Teig glätten EIN/AUS		0,5					0,5
	Vytápění ZAP/VYP		9,5					4,5
3. Kynutí	Vytápění ZAP/VYP bez hnětení		40	28	33		25	0-120 Min
Backen	Vytápění ZAP/VYP							0-80 Min*2/3
		REST 20		45	50	10-60	60	0-80 Min*1/3
Udržování teploty	při 72°C Vytápění ZAP/VYP			60	60	60	60	0-60 Min
Přidání přísad				1:18	1:28			26 Min.

OTÁZKY K PŘÍSTROJI A MANIPULACI S NÍM

Chléb se po upečení přilepil do nádoby?

Chléb nechte ve formě cca 10 minut vychladnout – formu obraťte dnem vzhůru – příp. lehce pohybuje hnětačem (připojením hnětače – křídlatá matice na spodní straně pečící formy). Před nasazením vymažte otvor v hnětači silnou vrstvou margarínu odolného proti vysokým teplotám (nepoužívejte nízkotučné margaríny!), takže se při hnětení do těchto otvorů nedostane těsto a nemůže se tam přilepit. Hnětač potřete před pečením trochou oleje.

Používáte-li přístroj také pro výrobu marmelády, doporučujeme využívat pro pečení chleba a pro výrobu marmelády vždy jinou pečící formu, protože díky vznikajícím kyselinám může docházet ke ztíženému vyklopení chleba z formy. Dodatečné pečící formy a hnětače si můžete objednat u našeho zákaznického servisu.

Jak je možné vyhnout se dírák v chlebu (hnětač)?

Můžete namoučenými prsty hnětač vyjmout před posledním vykynutím těsta (viz časový průběh programu a zobrazení na displeji).

Pokud je vyjmout nechcete, použijte po upečení jehlu na háky. Postupujete-li s ní opatrně, zabráníte větším dírákům.

Těsto při kynutí „utíká“ z pečící formy.

To se často stává při používání pšeničné mouky, neboť těsto zde na základě vyššího podílu lepku lépe kyne. Pomoc: snižte množství a přizpůsobte zbylé přísady. Hotovýchléb je stále příliš velký.

na mouku přidejte 1 PL rozpuštěného margarínu.

Chléb vykyně, ale při pečení opět opadne.

Vzniká-li ve středu bochníku jamka ve tvaru „V“, chybí mouce lepek, protože použité obilí obsahovalo příliš málo bílkovin (k tomu dochází v případě deštivého léta) a nebo je mouka příliš vlhká.

Pomoc:

- Do těsta přidejte na 500 g mouky 1 PL pšeničného lepku.
- Použijte program s kratší dobou (např. RYCHLÝ)

Pokud chléb trychtýrovitě propadá směrem do středu, může to mít následující příčiny

- teplota vody byla vysoká,
- bylo použito příliš mnoho vody
- mouce chybí lepek.

Chléb zvenčí dostatečně nezahněl.

1 žloutek smíchejte s 1 ČL kyselého nebo sladkého smetany a potřete tím těsto po posledním hnětení.

Kdy je možno otevřít dvířka pekárny Backmeister® v průběhu pečení?

V zásadě je to možné vždy, když probíhá hnětení. V této době můžete v případě potřeby přidat malé množství mouky nebo kapaliny. Má-li mít chléba po upečení určitý vzhled, postupujte následně: Otevřete po posledním hnětení, tzn. před posledním kynutím (viz tabulka Časový průběh programů a zobrazení na displeji) a opatrně nakrojte např. ostrým, zahřátým nožem tvořící se kůrku nebo ji posypte semínky nebo potřete kůrku směsí bramborové moučky a vody, aby se po upečení leskla. V tomto uvedeném čase je naposledy možné dvířka pekárny BACKMEISTER® otevřít. Otevřete-li pekárnu během posledního nakynutí nebo na začátku fáze pečení, může chléb „spadnout“.

Co je celozrnná mouka?

Celozrnnou mouku je možno vyrobit ze všech druhů obilovin, tzn. také z pšenice. Označení celozrnná znamená, že je mouka namletá z celého zrna a má odpovídající podíl vlákniny. Celozrnná pšeničná mouka je proto trochu tmavší. Celozrnnýchléb však nemusí nutně znamenat chléb tmavý, jak se často předpokládá. Na co je třeba dbát při používání žitné mouky?

Žitná mouka téměř neobsahuje lepek a chléb z ní téměř nevykyně. Kvůli snášenlivosti proto musí být „CELOZRNÝ ŽITNÝ CHLÉB“ vyroben pomocí kvásku. Těsto vykyně pouze tehdy, pokud při použití žitné mouky, která neobsahuje lepek, vyměníte ¼ uvedeného množství za mouku typu 550.

Co je lepek v mouce?

Čím vyšší je typové číslo, tím méně lepku mouka obsahuje a o to méně těsto vykyně. Nejvyšší podíl lepku obsahuje mouka s typovým číslem 550.

Jaké druhy mouky existují a jak se používají?

Kukuřice, rýže, bramborová moučka

se zvláště hodí pro osoby alergické na gluten, nebo osoby, které trpí „celiakální sprue“ nebo „celiakii“. V dílu tohoto návodu určeném pro recepty najdete jak recepty, tak také kontaktní adresy výrobců speciálních výrobků pro alergiky.

Špaldová mouka

je velmi drahá, ale také zcela bez chemických prostředků, neboť špalda, která roste na velmi chudých půdách, nenabírá žádná hnojiva. Špaldová mouka se proto zvláště hodí pro alergiky. Mohou být použity všechny recepty pro mouky typu 405 – 550 – 1050 tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.

Mouka z tvrdé pšenice

se vzhledem ke své konzistenci hodí zvláště pro bagetové chleby a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Jak může být čerstvý chléb lépe stravitelný?

Pokud do mouky zapracujete pyré z 1 vařené brambory, je pak čerstvý chléb lépe stravitelný.

V jakém poměru se používají prostředky pro vykynutí?

Jak u kvasnic, tak také u kvásku, které je možno zakoupit v různých množstvích, je nutno dodržovat údaje uvedené výrobcem na obalu a jejich množství přizpůsobit použité množství mouky. Pro intenzitu kynutí kvasnic je také velmi důležitá tvrdost vody, u velmi měkké vody kynou kvasnice více, takže v místech s měkkou vodou byste měli množství kvasnic snížit o cca ¼. Nejlepší poměr kvasnic a vody však musí být nejprve vyzkoušen a příp. znovu pozměněn.

Co můžete udělat, pokud chléb chutná po kvasnicích?

pokud byl použit cukr, snižte jeho množství nebo jej vynechte úplně, přičemž pak chléb samozřejmě tolik nezahnědne.

do vody přidejte obyčejný ocet, na malý chléb cca 1 PL, na velký chléb cca 1,5 PL.

vodu nahraďte podmáslím nebo kefirem, což je mimochodem možno provést u všech receptů a doporučuje se kvůli čerstvosti chleba.

Proč chutná chléb z trouby jinak než z domácí pekárny?

To závisí na rozdílné vlhkosti: V troubě je chléb díky většímu prostoru pečení upečen výrazně sušší. Z domácí pekárny BACKMEISTER je chléb trochu vlhčí.

Co znamenají typová čísla u mouky?

Čím nižší je typové číslo, tím méně balastních látek mouka obsahuje a tím je světlejší. Protože je označení jednotlivých typů mouky v různých zemích různé, níže krátký přehled.

	Německo	Rakousko	Švýcarsko
Pšeničná mouka typu	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Žitná mouka typu	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

CHYBY PŘÍSTROJE

Chyba	Příčina	Odstranění
Kouř uniká z prostoru pro pečení nebo větracích otvorů Pozor: Při prvním použití přístroje to je normální!	Přísady se přilepují v prostoru pro pečení na vnější straně formy	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj nechte vychladnout, pak vyjměte formu a vyčistěte vnější stranu formy a prostor pro pečení.
Chléb částečně „spadnul“ a je na vnitřní straně vlhký.	Chléb zůstal po upečení příliš dlouho ve formě.	Chléb vyjměte z formy nejspíše po uplynutí funkce udržování teploty, aby mohla unikat pára.
Chléb se špatně dostává z formy	Spodní strana chleba uplívá na hnětači.	Nechte chléb ve formě trochu vychladnout. Díky tomu vznikne na kůrce chleba vlhkost a chléb může být vyjmut snadněji. Kromě toho po pečení vyčistěte hnětač a jeho hřídel. V případě potřeby naplňte formu teplou vodou na 30 minut. Pak je možné hnětač snadněji vyndat a vyčistit.
Přísady nebyly promíchány a nebo chléb nebyl dobře propečen.	Špatné nastavení programu	Znovu zkontrolujte navolené menu a jiná nastavení.
	Došlo ke stisknutí tlačítka Start/Stop během provozu přístroje.	Odstraňte přísady a začněte znova.
	Víko bylo za provozu několikrát otevřeno	Víko má být otevíráno jen během fáze hnětení. Po posledním vykynutí již víko neotevírejte.
	Delší výpadek proudu	Odstraňte přísady a začněte znova.
	Otáčení hnětače je blokováno.	Zkontrolujte správné nasazení pečicí formy a hnětače. Zkontrolujte, zda hnětač není blokováno a Zkontrolujte správné nasazení pečicí formy a hnětače. Zkontrolujte, zda hnětač není blokováno zrníčky. Odeberte pečicí formu a zkontrolujte, zda se unášec točí. Pokud nefunguje, zašlete přístroj zákaznickému servisu. zrníčky. Odeberte pečicí formu a zkontrolujte, zda se unášec točí. Pokud nefunguje, zašlete přístroj zákaznickému servisu.

CHYBY U RECEPTŮ

Chyba	Příčina	Náprava
Chléb silně kyne	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, málo soli, příliš měkká voda Nebo několik z těchto příčin	a/b
Chléb nekyne nebo nekyne dostatečně	Žádné nebo příliš málo droždí Staré nebo příliš dlouho skladované droždí Příliš horká tekutina Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou Špatná nebo stará mouka Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny Příliš málo cukru	a/b e c d e a/b/g a/b

Chyba	Příčina	Náprava
Těsto příliš kyne a přetéká přes pečicí formu	Velmi měkká voda způsobuje silné kvašení droždí příliš mnoho Mléka ovlivňuje kvašení droždí	f/k c
Chléb „spadnul“	Objem chleba větší než forma, z toho důvodu spadnul. Chléb Příliš vykynul	a/f m
V chlebu je po upečení důlek	Příliš brzké nebo rychlé kvašení droždí díky příliš teplé vodě, příliš teplý prostor pro pečení, vysoká vlhkost Příliš málo lepku v mouce v mouce Příliš dlouhý program Příliš mnoho tekutiny	c/h/i l m a/b/h
Těžká, hrudkovitá struktura	Příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutiny Příliš málo droždí nebo cukru Příliš mnoho ovoce, zrníček nebo jiných přísad Špatná nebo stará mouka	a/b/g a / b b e
Uprostřed nepropečen	Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny Vysoká vlhkost, Recepty s vlhkými přísadami, jako např. s jogurtem	a/b/g h g
Otevřená, hrubá nebo děrovaná struktura	Příliš mnoho vody, žádná sůl Vysoká vlhkost, příliš horká voda Příliš horká tekutina	g/b h/i c
Houbovitý, nepropečený povrch	Objem chleba větší než forma Množství mouky zvláště u bílého chleba příliš velké Příliš mnoho droždí nebo příliš málo soli Příliš mnoho cukru Dodatečně k cukru sladké přísady	a/f f a/b a/b b
Krajíce chleba jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	Chléb nedostatečně vychlazen (únik páry)	j
Zbytky mouky na chlebové kůrce	Mouka není při hnětení po stranách správně zpracována	g

Odstranění chybných bodů

- a Odměřte přesné množství ingrediencí dle receptu.
- b Množství přísad přizpůsobte odpovídajícím způsobem a zkontrolujte, zda jste na některou přísadu nezapomněli.
- c Vezměte jinou tekutinu nebo tuto nechte zchladnout na pokojovou teplotu.
- d Přísady přidávejte v uvedeném pořadí. Do středu udělejte malou díрку a do ní dejte rozdrobené droždí nebo suché droždí. Zabraňte přímému kontaktu droždí s tekutinou.
- e Používejte jen čerstvé a správně skladované přísady.
- f Snižte celkové množství přísad, v žádném případě neberte více než uvedené množství. Snižte množství všech přísad příp. o 1/3.
- g Omezte množství tekutiny. Používáte-li vlhké přísady, musí být odpovídajícím způsobem sníženo množství tekutiny.
- h Při velmi vlhkém počasí vezměte 1-2 PL méně.
- i Při horkém počasí nepoužívejte funkci časové volby. Používejte studené tekutiny. Použijte programy RYCHLÝ a VELMI RYCHLÝ pro zkrácení doby chodu.
- j Vyjměte chléb ihned po upečení z formy a nechte na roštu cca 15 minut vychladnout dříve, než jej nakrojíte.
- k Omezte množství droždí nebo popř. celkové množství přísad o ¼ oproti uvedenému množství.
- l Do těsta přidejte 1 PL pšeničného lepku
- m Zvolte program RYCHLÝ.

1. Přísady:

Protože každá přísada hraje pro vydařený chléb svou specifickou roli, je její odměření stejně důležité jako správné pořadí přidávaných přísad.

Nejdůležitější přísady, jako kapalina, mouka, sůl, cukr a kvasnice (mohou být použity jak suché tak i čerstvé kvasnice) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta i chléb. Z tohoto důvodu vždy používejte odpovídající množství ve správném vzájemném poměru.

Pokud pečivo připravujete ihned, používejte vlažné přísady. Pokud zvolíte program „Časová volba“, měly by přísady být studené, aby droždí nekvasilo příliš brzy.

Margarín, máslo a mléko ovlivňují pouze chuť chleba.

Množství cukru může být sníženo o 20 %, aby byla kůrka tenčí a světlejší bez toho, aby byl jinak ovlivněn výsledek pečení. Pokud dáváte přednost měkčí a světlejší kůrce, můžete cukr nahradit medem.

Gluten (pšeničný lepek), který vzniká v mouce při hnětení, se stará o strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40 % celozrnné mouky a 60 % bílé mouky.

Chcete-li přidat celá obilná zrna, namočte je předtím přes noc. Odpovídajícím způsobem snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5 méně).

Kvásek je nezbytný při používání žitné mouky. Obsahuje mléčné bakterie a bakterie kyseliny octové, které způsobí, že je chléb lehký a kyselkavý. Můžete si jej vyrobit sami, což ovšem vyžaduje určitý čas přípravy. Proto v následujících receptech používáme koncentrovaný kváskový prášek, který lze koupit v balíčku po 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptech musí být dodrženy, protože při jejich menším množství se chléb drolí.

Pokud použijete koncentrovaný kváskový prášek v jiné koncentraci (balíček po 100 g na 1 kg mouky), musíte 1 kg množství mouky snížit o cca 80 g, popř. přizpůsobit receptu.

Tekutý kvásek, který se také prodává balený, je možno taktéž použít. Jeho množství dávkuje dle údajů na obalu. Tekutý kvásek naplňte do odměrky a odměřte dle receptu.

Pšeničný kvásek, který je také možno koupit v suchém stavu, vylepšuje kvalitu těsta, čerstvost chleba a jeho chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Pečte kváskový chléb v programu „Základní“ nebo „Celozrnný chléb“, aby mohl správně vykynout a být upečen.

Pšeničné otruby přidejte do těsta, pokud chcete mít chléb bohatý na vlákninu a zvláště kypřý. Použijte 1 PL na 500 g mouky a množství tekutiny zvyšte o 50 ml.

Pšeničný lepek je přirozený pomocník při pečení z obilné bílkoviny. Způsobuje, že je chléb nadýchanější, má lepší objem, zřídka „spadne“ a je stravitelnější. Zvláště u celozrnného pečiva a pečiva z vlastnoručně namleté mouky je působení velmi výrazné.

Barevný slad, který uvádíme v několika receptech, je tmavě pražený ječný slad. Používá se k dosažení tmavší střídky a kůrky (např. u černého chleba). K dostání je také žitný slad, který není tak tmavý. Tento slad je možno zakoupit v prodejnách biopotravin.

Koření do chleba můžete dodatečně přidat do všech našich chlebových směsí. Jeho množství je závislé na vaší chuti a na údajích od výrobce.

Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor, který zvyšuje objem pečiva, střídky je jemnější a měkčí, a prodlužuje čerstvost chleba.

Všechny výše uvedené, silně vyznačené pomocné prostředky pro pečení a přísady zakoupíte v prodejnách biopotravin, obchodech s potravinami a ve mlýnech. Tyto výrobky můžete také objednat prostřednictvím katalogu na adrese:

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

2. UZPŮSOBENÍ PŘISAD

Pokud množství přísad zvyšujete nebo snižujete, dbejte na to, že poměry množství musí odpovídat originálnímu receptu. Abyste dosáhli perfektního výsledku, musíte dodržet následující základní pravidla pro uzpůsobení přísad:

Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být měkké (ne příliš měkké), lehce lepit, ale nemělo by se táhnout. U lehkých těst se vytváří jedna koule. U těžkých těst, jako např. z celozrnné žitné mouky nebo u zrníčkových chlebů tomu tak není. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Pokud je ještě příliš vlhké, přidejte mouku, dokud těsto nezíská správnou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, po lžičkách přidejte vodu.

Nahrazení tekutiny: Pokud u receptu nahrazujete přísady, které obsahují tekutiny (např. čerstvý sýr, jogurt atd.), musí být sníženo odpovídající množství tekutiny. Při používání vajec je vyklepněte do odměrky a doplňte tekutinou až na předepsané množství.

Pokud bydlíte na vyšší nadmořské výšce (od 750 m) kyne těsto rychleji. Množství droždí může být v těchto oblastech sníženo o ¼ až ½ ČL, aby jste zabránili nadměrnému vykynutí. Totéž platí pro oblasti se zvláště měkkou vodou.

3. Přidávání a odměřování přísad a jejich množství

Vždy přidejte jako první tekutinu a jako poslední droždí. Pouze u velmi těžkých těst s vysokým podílem žitné nebo celozrnné mouky je lepší pořadí zaměnit a nejprve vložit mouku se sušeným droždím a nakonec přidat tekutinu. Ovšem v tomto případě je zvláště při navolení časové funkce dbát na to, aby droždí nepřišlo před začátkem programu do kontaktu s vodou.

Aby droždí nekynulo příliš rychle (zvláště při použití časové předvolby), je třeba zabránit kontaktu droždí s tekutinou.

Při odměřování používejte vždy stejná měřidla, tzn. používejte u jednotek PL a ČL buď odměrky dodávané s automatem na pečení nebo lžice používané v domácnosti. Gramáž byste měli kvůli přesnosti odvážit. Pro odměření mililitrů můžete použít připojené odměrky.

Zkratky na receptech znamenají:

PL = polévková lžice plná (nebo odměrka velká)

ČL = čajová lžička plná (nebo odměrka malá)

g = gram

ml = mililitr

Bal. = balíček, např. sušené droždí s obsahem 7 g na 500 g mouky – odpovídá 10 -15 g čerstvého droždí

4. Přidávání ovoce, ořechů nebo semínek

Pokud chcete přidat další přísady, můžete to provést při všech programech (kromě programu „Marmeláda“) vždy poté, co zazní pípnutí. Pokud přísady přidáte příliš brzy, hnětač je rozeeme. Může dojít i k poškození povrchu pečící formy.

Nebudou-li v příslušném receptu uvedeny žádné stupně, protože v navrhovaných programech neexistují, pak se podaří jak malá tak i velká množství, která pro příslušný model navrhujeme, v uvedeném programu. Programy bez přepínání stupňů jsou programovány odpovídajícím způsobem.

5. Hmotnost a objem chlebů

V následujících receptech najdete údaje k hmotnosti chleba. Zjistíte, že hmotnosti u čistě bílého chleba jsou nižší než u celozrnného. To souvisí s tím, že bílá mouka lépe kyne a tím je dána hranice hmotnosti. I přes tyto přesné údaje o hmotnosti

může docházet k drobným odchylkám. Skutečná hmotnost chleba výrazně závisí na přísadách a na vlhkosti ovzduší v místnosti, kde se chléb připravuje.

Všechny chleby s převažujícím podílem pšeničné mouky dosahují většího objemu a v nejvyšší hmotnostní třídě přesahují po posledním vykynutí okraj formy. Ale nepřetékají. „Vypouklina“, která se na chlebu vytvoří nad okrajem formy, je proto poněkud méně hnědá než chléb ve formě.

Pokud je u sladkých chlebů navrhován program Rychlý, pak můžete výhradně menší množství z příslušného navrhovaného receptu péci také v programu Kynuté těsto, čímž je chléb nadýchanější. Zvolte program Kynuté těsto, pak stupeň I.

6. Výsledky pečení

Výsledek pečení souvisí zvláště s podmínkami na místě pečení (měkká voda – vysoká vlhkost vzduchu – vyšší nadmořská výška – vlastnosti přísad atd.). Z tohoto důvodu jsou údaje v receptech pouze jakési záchytné body, které je možno dle potřeby pozměnit. Pokud se vám recept nepodaří na první pokus, nevěšte hlavu, ale pokuste se najít příčinu a vyzkoušejte například změnit poměr množství. Doporučujeme, než bude péci chléb přes noc s časovou předvolbou, abyste si nejprve tento chléb upekli na zkoušku, abyste v případě potřeby mohli recept ještě pozměnit.

RECEPTY

Klasický bílý chléb		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	500 g	750 g
Voda	230 ml	350 ml
Sůl	¾ ČL	1 ČL
Cukr	¾ ČL	1 ČL
Krupice z tvrdé pšenice	100 g	150 g
Mouka typu 550	230 g	350 g
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	RYCHLÝ nebo BÍLÝ CHLÉB	
Tip: Pokud nahradíte vodu mlékem, získáte ideální toustový chléb.		

Rozinkový chléb		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	560 g	850 g
Voda	200 ml	300 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g
Sůl	1 špetka	½ ČL
Med	1 ČL	1 PL
Mouka typu 405	330 g	500 g
Skořice	½ ČL	¾ ČL
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Rozinky (nebo sušené ovoce)	50 g	75 g
Program/y:	RYCHLÝ nebo KYNUTÉ TĚSTO	

SELSKÝ BÍLÝ CHLÉB		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	500 g	750 g
Mléko	180 ml	275 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Mouka typu 1050	330 g	500 g
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ nebo BÍLÝ CHLÉB	

Celozrnný chléb		
	Stupeň	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	570 g	860 g
Voda	250 ml	370 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Mouka typu 1050	180 g	270 g
Pšeničná celozrnná mouka	180 g	270 g
Sušeného droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

CHLÉB Z PŠENIČNÉHO ŠROTU		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	600 g	900 g
Voda	230 ml	350 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Margarín/máslo	15 g	25 g
Med	1 ČL	1 ČL
Ocet	½ PL	¾ PL
Pšeničná celozrnná mouka	330 g	500 g
Pšeničný šrot	50 g	75 g
Sušeného droždí	1/3 bal.	1 bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

Selský chléb		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	520 g	960 g
Voda	200 ml	360 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Sušený pšeničný kvásek*	15 g	30 g
Mouka typu 1050	330 g	600 g
Cukr	½ ČL	1 ČL
Sušeného droždí	½ bal.	1 bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	
*žádný koncentrát		

KVÁSKOVÝ CHLÉB		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	740 g	1,050 g
Suchý kvásek (žádný koncentrát)	½ bal.	¾ bal.
Voda	350 ml	450 ml
Koření do chleba	½ ČL	¾ ČL
Sůl	1 ČL	1 ½ ČL
Žitná mouka	250 g	340 g
Mouka typu 1050	250 g	340 g
Sušené droždí	1 bal.	1 ½ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	

100 % Celozrnný chléb		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	560 g	850 g
Voda	230 ml	350 ml
Sůl	½ ČL	1 ČL
Med	1 ČL	1 ČL
Pšeničná celozrnná mouka	360 g	540 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

CHLÉB S FÍKY A VLAŠSKÝMI OŘECHY		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	600 g	900 g
Voda	230 ml	350 ml
Pšeničná mouka typu 1050	170 g	260 g
Žitná mouka	260 g	400 g
Sůl	1 zar. ČL	1 ČL
Jemně nasekané fíky	30 g	50 g
Nasekané vlašské ořechy	30 g	50 g
Med	1 ČL	1 ½ ČL
Suchý kvásek (žádný koncentrát)	½ bal.	¾ bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	

Špaldový chléb		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	670 g	990 g
Podmáslí	350 ml	470 ml
Špaldová celozrnná mouka	150 g	230 g
Žitná celozrnná mouka	120 g	180 g
Hrubý špaldový šrot	120 g	180 g
Slunečnicová semínka	50 g	75 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	1 ČL	1 ČL
Sušený kvásek (žádný koncentrát)	½ bal.	¾ bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	CELOZRNNÝ	

PIZZACHLÉB		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	610 g	920 g
Voda	250 ml	375 ml
Olej	1 ČL	1 PL
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Oregano	½ ČL	¾ ČL
Parmazán	1 ½ PL	2 ½ PL
Kukuřičná krupice	65 g	100 g
Mouka typu 550	315 g	475 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	RYCHLÝ	

CHLÉB Z ČERSTVÉHO SÝRA		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	530 g	800 g
Voda nebo mléko	160 ml	250 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g
Celý vejce	1 malé	1
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	1 ČL	1 PL
Zrnitý čerstvý sýr	80 g	125 g
Mouka typu 550	330 g	500 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	RYCHLÝ	

FRANCOUZSKÝ BYLINKOVÝ CHLÉB		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	560 g	850 g
Voda	230 ml	350 ml
Pšeničná mouka typu 550	350 g	525 g
Mouka z tvrdé pšenice	50 g	75 g
Cukr	½ ČL	1 ČL
Sůl	½ ČL	1 ČL
Nasekané míchané bylinky	1 PL	1 ½ PL
Jemně lisované stroužky česneku	1 ks	2 ks
Máslo	10 g	15 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ nebo RYCHLÝ	

VAJEČNÝ CHLÉB		
	Stupeň I	Stupeň II
Hmotnost chleba cca	480 g	730 g
Vejce s vodou nebo mlékem naplnit po	1	300 ml
200 ml	2	30 g
300 ml	1 Prise	½ TL
Margarín/máslo	15 g	25 g
Sůl	½ ČL	1 ČL
Cukr	½ ČL	1 ČL
Mouka typu 550	330 g	500 g
Droždí	½ bal.	¾ bal.
Program/y:	ZÁKLADNÍ	
Chléb ihned upéct a konzumovat ještě čerstvý.		

Chléb z prášku na pečivo	
Podmáslí	250 ml
Oleje	1 PL
Vejce	1
Pšeničné mouky polohrubé světlé	300 g
Tvrdé pšeničné krupice	200 g
Prášku do pečiva	1 ½ bal.
Soli	1 ½ ČL
Program	BACKPULVER
<p>TIP: Velmi dobře chutná chléb také se 2 lžičkami kmínu. Chleby z prášku na pečivo jsou pevnější než kynuté chleby, protože s práškem do pečiva nevykynou tolik jako s droždím. Chléb z prášku do pečiva by se měl konzumovat čerstvý nebo je také dobře možné jej po porcích zmrazit.</p>	

Chléb z podmáslí	
	Stupeň II
Podmáslí	250 ml
Oleje	1 PL
Vejce	2
Pšeničné mouky polohrubé světlé	500 g
Soli	1 ½ ČL
Dobře možné toustovat.	1 bal.
Programm:	ULTRA-SCHNELL
<p>Dieses Brot lässt sich gut toasten. TIPP: Buttermilch hat nicht immer die gleiche Konsistenz, prüfen Sie daher den Teig nach ca. sieben Minuten Knetzeit und fügen Sie evtl. noch etwas Buttermilch oder Wasser hinzu.</p>	

CHLEBY Z PEČÍCÍCH SMĚSÍ

V naší pekárně Backmeister® můžete péci prakticky všechny na trhu dostupné směsi na pečení. Pouze čisté žitné chleby není možno v pekárně Backmeister® dobře upéci, protože tyto velmi ztuhnou.

1. Některé na trhu dostupné pečicí směsi již obsahuje sušené droždí. V tomto případě již pochopitelně nemusíte žádné droždí přidávat.
2. Dodržujte prosím množství udávaná na obalech a postupujte následovně.

3. Přístroj zapněte, naplňte tekutinu (příp. o trochu méně, než je uvedeno na obalu).
4. Přidejte příslušné množství směsi.
5. Popř. přidejte sušené droždí dle údajů na obalu směsi (1 malá odměrka UNOLD-téměř 2,5 g sušeného droždí),
6. Vyberte program, stiskněte START,
7. Vše ostatní za vás udělá Backmeister®.

CHLEBY PRO ALERGIKY

U chlebů bez glutenu dbejte prosím následujících pokynů:

- Mouky bez glutenu potřebují více tekutiny než mouky s obsahem glutenu (400-500 ml vlažné tekutiny na 500 g mouky).
 - Mouky bez glutenu potřebují pro úspěšný výsledek trochu oleje nebo tuku. Můžete použít olej, máslo nebo také margarín (10 až 20 g).
 - Když připravujete chléb z mouky bez glutenu, nemůžete start programu odsunout. Program musí být vždy zahájen okamžitě.
 - Chléb bez obsahu glutenu z domácí pekárny potřebuje méně droždí než chléb pečený v troubě. Použijte cca 3,5 až 5 g suchého droždí na jeden standardní chléb.
 - Když se chléb při pečení uprostřed propadá, snižte množství droždí o cca 1 g. Když se chléb přesto propadá, vyklepněte do odměřovací nádoby jedno vejce a doplňte nádobu potřebným množstvím tekutiny. Pozor: nepřidávejte vejce dodatečně k množství tekutiny!
 - Kůrka chleba bez glutenu není tak hnědá jako u chlebů s obsahem glutenu. Domácí pekárny nesmí mít z bezpečnostních důvodů horní ohřev, proto horní strana chleba zůstává světlejší. Aby chléb získal hezčí barvu, můžete rozmíchat jeden žloutek s jednou lžičkou smetany a chléb potřít, když displej ukazuje zbývajícím čas 1:15.
 - Po cca osmi minutách hnětení uvolněte silikonovou škrabkou mouku popř. zbytky těsta z okraje formy na pečení. Když při zbývajícím času 1:15 ještě jednou uvolníte okraj těsta od formy na pečení, nezůstane při pečení stát tenký okraj těsta.
- Pro osoby, které trpí alergií na obilí nebo musí dodržovat určité dietní plány, jsme provedli pokusy a s přístrojem Backmeister® dosáhli dobrých výsledků pomocí různých směsí mouky, které jsou vyrobeny na základě kukuřičného, rýžového nebo bramborového škrobu. Při použití směsí na pečení dbejte pokynů na obalu.

Dobrých výsledků pečení jsme dosáhli s produkty firmy Schär a Hammermühle Diät GmbH. S otázkami k produktům bez glutenu nebo opakované nesnášenlivosti se můžete obrátit přímo na tyto firmy:

Hotline fy Schär
Německo tel. 0049/8 00/1 81 35 37
Rakousko tel. 0043/8 00/29 17 28
Hotline Hammermühle
Německo tel. 0049/63 21/9 58 90

Požadované přísady obdržíte v obchodech s biopotravinami. Produkty Hammermühle je možné objednávat na výše uvedeném telefonním čísle přímo u výrobce. Všechny uvedené druhy mouky jsou vhodné pro koláče a chleby při speciálním stravování (celiakie/sprue) v rámci dietního plánu. Chleby upečené v přístroji Backmeister® zůstávají poměrně pevné také při přidání zvýšeného množství droždí, popř. vinného kamene - prášku do pečiva.

Přísady dejte do formy na pečení. Zvolte následující programy:

- pro přípravu sladkého chleba
"BASIS" tmavý, aby chléb získal silnější kůrku, „SCHNELL“ tmavý, aby chléb získal slabší kůrku.
- pro přípravu těsta, které chcete dále zpracovávat: program „TEIG“
- pro přípravu chleba s práškem do pečiva nebo vinným kamenem jako prostředkem pro kynutí: program „BACKPULVER“

Bílý chléb	
	Stupeň I
Vlažné vody	400 ml
Másla	20 g
Směsi na pečení bílého chleba	500 g
Suchého droždí	4 g
Program:	BASIS
Tip: S programem Těsto můžete se směsí na pečení bílého chleba připravit také těsto na pizzu. Místo másla pak použijte 40 g oleje a 380 ml vody. Obloženou pizzu pečte v troubě cca 20 minut při 200 °C. Se směsí na pečení bílého chleba můžete také připravit těsto na housky. Jednoduše těsto naplňte do forem na muffiny. Horní stranu potřete rozpuštěným máslem a nechte ještě 20 minut kynout. Pečte v předehřáté troubě při 200 °C cca 20 minut.	

Chléb se zrny	
	Stupeň I
Vody	480 ml
Oleje	10 g
Směsi na pečení chleba se zrny	500 g
Suchého droždí	4 g
Program:	BASIS
Tip: Naplňte dávkovač v krytu přístroje olejnatými semeny nebo jemně sekanými ořechy. Tím bude chléb ještě vydatnější.	

RECEPTY PRO PROGRAM SLADKÉ POKRMY

Po ukončení programu Sladké pokrmy: Vyměte formu na pečení z přístroje Backmeister.

Nechte 10 minut chladnout, pak vyklopte na desku a posypte práškovým cukrem.

Případně můžete ve formě na pečení udělat vykrajovačem z plastu malé koule, položit je na talíř a posypat práškovým cukrem.

K jídlům z programu Sladké pokrmy se velmi dobře hodí vanilkový cukr nebo ovoce naložené v rumu.

Žemlový nákyp	
Mléka	500 ml
Měkké pšeničné krupice	150 g
Másla	80 g
Ohřejte mléko, přidejte máslo, vmíchejte krupici a nechte nabobtnat a vychladnout.	
Housky z předchozího dne	3
Vejce	2
Soli	1 špetka
Skořice	½ ČL
Vanilkového cukru	1 bal.
Švestek	1 malá sklenice
Z připravené krupice udělejte malé noky a dejte je do formy na pečení. Housky nakrájejte na kostky 1 cm a rovněž dejte do formy. Vejce, sůl, skořici, vanilkový cukr a okapané švestky přidejte do formy.	
Program:	SÜSSSPEISEN
TIP: Místo švestek můžete použít také višně nebo meruňky.	

Rýžový nákyp	
Mléka	1 l
Másla	80 g
Vukru	80 g
Vanilkového cukru	1 bal.
Mléčné rýže	250 g
Rozinek	100 g
Vejce	3
Mléko, máslo, cukr a vanilkový cukr ohřejte v hrnci na sporáku. Zamíchejte rýži do mléka, na slabý ohřev nechte vařit cca 30 minut, dokud se mléko nevyvaří. Nechte rýži vychladnout a pak ji dejte do formy na pečení přístroje Backmeister. Přidejte rozinky a vejce.	
Program:	SÜSSSPEISEN
TIP: Místo rozinek můžete použít kousky jablek nebo třešní. K tomu se hodí jablečné pyré nebo dušené sušené ovoce.	

Tvarohový nákyp	
Měkkého másla	125 g
Vukru	100 g
Vanilkového cukru	1 Pckg.
Vejce	3
Mouky	50 g
Prášku do pečiva	½ bal.
Citrónové šťávy	1 PL
Nízkotučného tvarohu	250 g
Tvarohu se 40% tuku v sušině	250 g
Všechny přísady dejte do formy na pečení.	
Program:	SÜSSSPEISEN
Velmi dobře se k tomu hodí šálek kávy, vanilková zmrzlina nebo také kompot.	

KOLÁČ - ZÁKLADNÍ RECEPT

V pekárně Backmeister® je možno upéci velmi dobrý třený koláč. Protože přístroj pracuje s hnětacími a míchacími nástroji, je koláč trochu tužší. Pečení koláče není možno naprogramovat. Je-li koláč upečen, vyjměte pečící formu z přístroje. Postavte pečící formu na vlhkou utěrku a nechte v ní koláč ještě cca 15 minut vychladnout. Pak můžete koláč zlehka oddělit pomocí gumové stěrky na koláče od stěn formy a vyklopit.

Přísady pro hmotnost cca 700 g	
Vejce	3
Změklé máslo	100 g
Cukr	100 g
Vanilkového cukru	1 bal.
Mouka typu 405	300 g

Prášek do pečiva	1 bal.
Mleté ořechy	50 g
Nebo: Mletá čokoláda	50 g
Nebo: Kokosové vločky	50 g
nebo: oloupaná jablka nakrájených na kostičky (1 cm)	50 g
Program/y:	PRÁŠEK DO PEČIVA

PŘÍPRAVA TĚSTA

Ve vaší pekárně Backmeister můžete v programu TĚSTO připravit kynuté těsto, které pak následně zpracujete a upečete v troubě. Během 2. hnětení můžete po pípnutí přidat přísady jako oříšky, sušené ovoce atd. V programu Těsto neexistují různé stupně

vypečení. Takto můžete z výše uvedených receptů vytvořit např. housky tak, že v programu Těsto připravíte těsto, to pak zformujete a upečete v troubě.

VÁNOČKA	
Hmotnost	1.000 g
Mléko	125 ml
Rozpuštěné máslo	125 g
Vejce	1
Rum	3 PL
Mouka typu 405	500 g
Cukr	100 g
Citronát	50 g
Orangeat	25 g
Mleté mandle	50 g
Sultánky	100 g
Sůl	1 špetka
Skořice	2 špetky
Sušené droždí	2 bal.
Těsto vyjměte z nádoby – natlačte do formy na vánočku a pečte při 180°C (v horkovzdušné troubě při 160°C) cca 1 hodinu.	
Program:	TĚSTO

Celozrnná PIZZA	
Suroviny pro cca 2 pizzy	
Voda	150 ml
Sůl	½ ČL
Olivový olej	2 PL
Pšeničná celozrnná mouka	300 g
Pšeničné klíčky	1 PL
Sušené droždí	½ bal.
Těsto vyválejte, dejte do kulaté formy a nechte 10 min. kynout. Těsto potřete omáčkou na pizzu a obložte dle chuti. Pečte 20 minut na 200°C.	
Program:	TĚSTO

KÁVOVÝ KOLÁČ	
Příspěvky pro formu na koláč o průměru 22 cm	
Mléko	170 ml
Sůl	¼ ČL
Žloutek	1
Margarín/máslo	10 g
Mouka typu 550	350 g
Cukr	35 g
Sušené droždí	½ bal.
Program:	TĚSTO
Těsto vyjměte z nádoby, ještě jednou prohnětejte a vyválejte. Vložte jím kulatou nebo hranatou formu a pokryjte následujícími přísadami.	
Roztopené máslo	2 PL
Cukr	75 g
Mletá skořice	1 ČL
Mleté ořechy	60 g
Dle přání cukrová poleva	
Na těsto rozprostřete máslo. V jedné misce smíchejte cukr, skořici a ořechy a rozprostřete na máslo. Těsto nechte cca 30 minut zaležet na teplém místě, pak pečte.	

PRECLÍKY	
Suroviny pro cca 9-10 kusů	
Voda	200 ml
Sůl	¼ ČL
Mouka typu 405	360 g
Cukr	½ ČL
Sušené droždí	½ bal.
Vejce (lehce ušlehané) k potření	1
Hrubou sůl k posypání	
Všechny ingredience kromě vejce a hrubé soli naplňte do pečicí formy. Navolte program Těsto a spusťte jej. Až zazní signál a na displeji se objeví „0:00“, stiskněte Stop. Troubu nahřejte na 230 °C. Těsto rozdělte na kousky a každý díl vytvarujte do dlouhé tenké ruličky. Vytvarujte preclíky a položte na vymazaný plech. Potřete rozšlehaným vejcem a posypte hrubou solí. Pečte v troubě předehřáté na 200 °C 12-15 minut.	
Program:	TĚSTO

VAŘENÍ MARMELÁDY

V pekárně Backmeiste®r můžete rychle a jednoduše připravit džem nebo marmeládu. I když jste předtím ještě nic takového nevařili, měli byste to zkusit. Získáte obzvláště dobrou a chutnou marmeládu. Čerstvé a zralé ovoce omyjte. Jablka, broskve, hrušky a jiné ovoce s tvrdou slupkou eventuálně oloupejte. Nepoužívejte nikdy větší množství, než je uvedeno. Při větším množství by hmota mohla přetékat.

1. Ovoce zvažte, nakrájejte na malé kousky nebo rozmixujte pomocí přístroje ESGE-Zauberstab® a vložte do formy.

2. Želírovací cukr „2:1“ přidejte v uvedeném množství. Nepoužívejte běžný nebo želírovací cukr „1:1“, protože džem pak nezuhne. Smíchejte cukr s ovocem a spusťte program.
3. Po 1:20 přístroj zapípa a vy můžete džem plnit do sklenic a dobře je uzavřít.

JAHODOVÁ MARMELÁDA	
Umyté čerstvé jahody nakrájet najemno nebo z nich udělat pyré.	600 g
Želírovací cukr „2:1“	400 g
Citronová šťáva	1-2 ČL
Všechny ingredience v nádobě promíchejte pomocí gumové stěrky. Zvolte program „Marmeláda“ a spusťte. Ze stěn nádoby odstraňte špachtlí zbytky cukru. Až zazní signál odejměte nádobu z pekárny pomocí chňapky. Marmeládu naplňte do sklenic a tyto dobře uzavřete.	
Program/y:	MARMELÁDA

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.

Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat.

Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegeneerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.

Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravené záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodu k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu: Digitalo.pl Sp. z o.o., ul. Raszynska 54, 05-090 Raszyn. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0)1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0)1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 903 01-15
Telefax +41 (0)21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €*	Gesamtpreis €
	860024	Backform		
	869538	Kneter		
	8656152	Messbecher		
	8656151	Messlöffel		
	8656150	Hakenspieß		

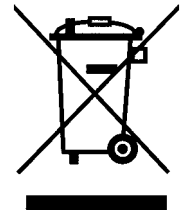
Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®