

BOMANN®

БРОТБАКАУТОМАТ BBA 5013 CB

Bread Maker • Impastatrice • Machine à pain
Forno de Pão • Хлібопічка



- | | |
|----------------|---------------|
| 1. Basic | 7. Whisk |
| 2. French | 8. Jam |
| 3. Sweet | 9. Yoghurt |
| 4. Cake | 10. Dough |
| 5. Whole Wheat | 11. Fast bake |
| 6. Sandwich | 12. Bake |

Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction Manual • Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi • Manual de instruções
Інструкція з експлуатації



DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite	3
Inhaltsverzeichnis	Seite	4
Bedienungsanleitung.....	Seite	4
Technische Daten.....	Seite	15
Garantie	Seite	15
Entsorgung	Seite	16

DEUTSCH

ENGLISH

Contents

Location of Controls	Page	3
Table of Contents	Page	17
Instruction Manual	Page	17
Technical Specifications	Page	27
Disposal	Page	27

ENGLISH

ITALIANO

Indice

Posizione dei comandi	Pagina	3
Indice.....	Pagina	28
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	28
Specifiche tecniche	Pagina	38
Smaltimento.....	Pagina	39

ITALIANO

FRANÇAIS

Sommaire

Situation des commandes	Page	3
Table des matières	Page	40
Mode d'emploi	Page	40
Caractéristiques techniques	Page	51
Elimination	Page	51

FRANÇAIS

PORTUGUÊS

Índice

Localização dos controlos.....	Página	3
Índice.....	Página	52
Manual de instruções.....	Página	52
Especificações técnicas.....	Página	63
Deposição.....	Página	63

PORTUGUÊS

УКРАЇНСЬКА

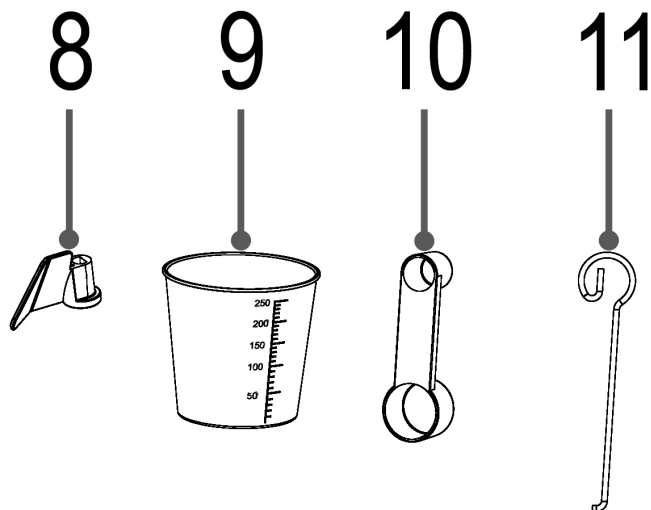
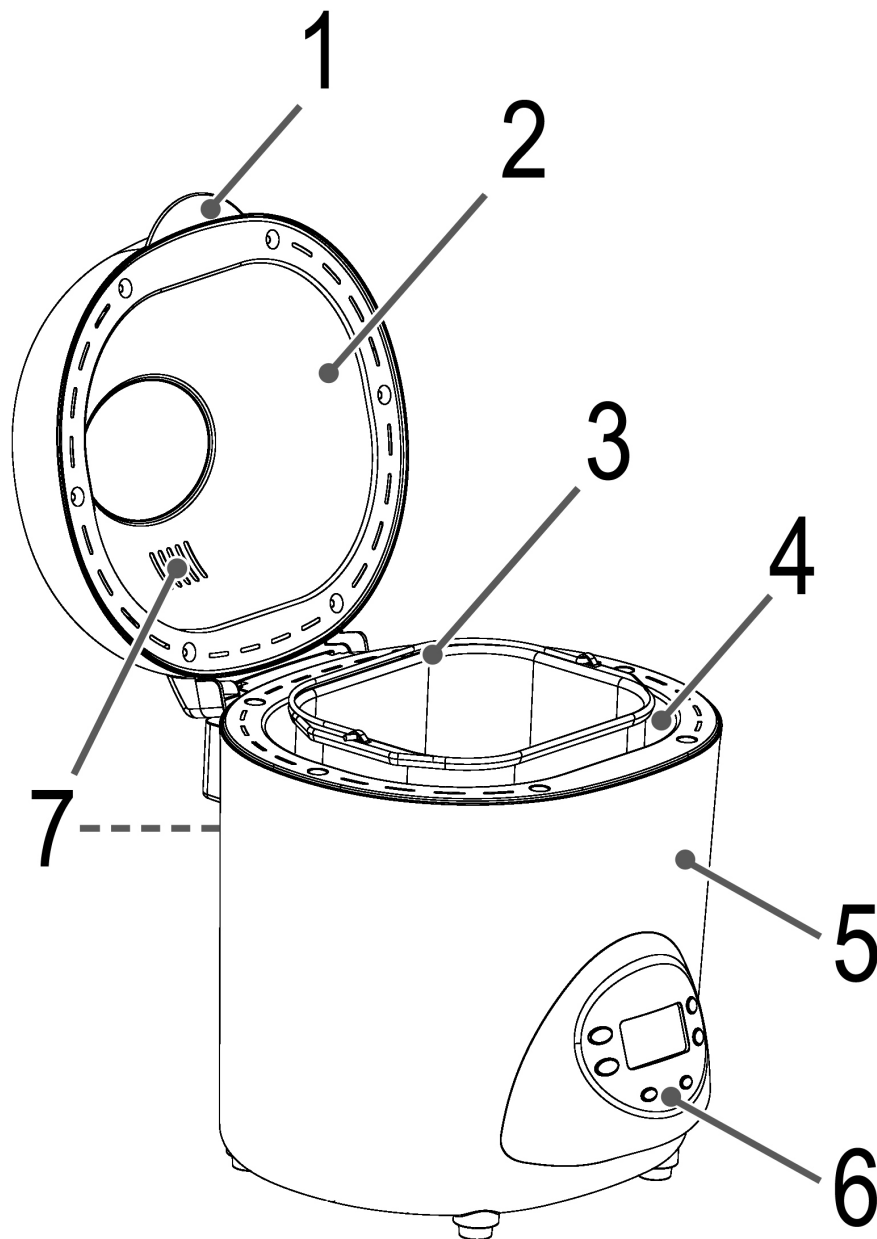
Зміст

Розташування органів керування.....	стор.	3
Зміст	стор.	64
Інструкція з експлуатації.....	стор.	64
Технічні характеристики	стор.	75

УКРАЇНСЬКА

Übersicht der Bedienelemente

Location of Controls • Posizione dei comandi • Situation des commandes
Localização dos controlos • Розташування органів керування



Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung.....	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	4
Sicherheitsvorschriften	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6
Auspacken des Gerätes	6
Übersicht der Bedienelemente	6
Bedienfeld	6
Erläuterungen zum Bedienfeld	6
Hinweise zur Benutzung des Gerätes.....	7
Inbetriebnahme des Gerätes	8
Der Programmablauf des Brotbackautomaten	8
Reinigung.....	9
Aufbewahrung	9
Fragen zum Backen.....	9
Fragen zum Brotbackautomaten.....	10
Fehler bei den Rezepten.....	11
Anmerkungen zu den Rezepten.....	12
Klassische Brotrezepte	13
Teigzubereitung	14
Konfitüren	15
Technische Daten.....	15
Hinweis zur Richtlinienkonformität.....	15
Garantie	15
Entsorgung	16

Bedienungsanleitung

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

- Der Brotbackautomat bietet 12 fest installierte Programme mit insgesamt 47 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- In fast allen Backprogrammen haben Sie die Wahl zwischen 3 Gewichtsstufen für kleinere oder größere Brote.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 10 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist äußerst bedienungsfreundlich. Sie finden im Folgenden Rezepte für die Zubereitung von

- Weißbrot, dunklem Sauerteigbrot, hellerem Mischbrot, Brot mit Körnern, Brot mit Joghurt
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die der Brotbackautomat kochen kann.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

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

WARNUNG:

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

ACHTUNG:

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

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erststichungsgefahr!**

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Sicherheitsvorschriften

Symbole auf dem Produkt

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche!

Während des Betriebes entstehen sehr hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können.

- Berühren Sie während und nach dem Betrieb auf keinen Fall das Sichtfenster!
- Wenn Sie nach dem Backen die Backform herausnehmen, benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Küchenhandschuhe!



WARNUNG: Brandgefahr!

- Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
- Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen, wenn der Automat in Betrieb ist.
- Decken Sie das Gerät während der Benutzung niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Gardinen.
- Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in den Backraum. Es besteht das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses.
- Wenn Teig aus der Backform überläuft und in das Gehäuse oder auf das Heizelement gerät, besteht Brandgefahr.
- Füllen Sie nie mehr Zutaten ein, als im Rezept angegeben ist.
- Achten Sie darauf, dass das maximale Gewicht der 3 verschiedenen Gewichtsstufen zusammen mit den Zutaten nicht überschritten wird.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht verrutschen kann. Wenn schwerer Teig geknetet wird, könnte das Gerät in Bewegung geraten. Stellen Sie das Gerät bei glattem Untergrund auf eine dünne Gummimatte.

- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus!
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Backen von Brot
- Zubereiten verschiedener Teigarten
- Herstellen von Marmelade oder Fruchtmus.

Es ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Griff des Deckels
- 2 Deckel mit Sichtfenster
- 3 Backform mit Griff
- 4 Innenraum des Gerätes
- 5 Gehäuse
- 6 Bedienfeld
- 7 Lüftung
- 8 Knethaken
- 9 Messbecher
- 10 Messlöffel
- 11 Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens

Bedienfeld

- LCD Display**
zeigt Informationen zu der gewünschten Programm-Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht (gekennzeichnet durch einen Pfeil) und die Zeitangabe an.
-  **START / STOP** Taste
zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs
-  **COLOUR** Taste
zur Einstellung der gewünschten Bräunung
-  **Zeit** Tasten
zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit

6

-  **WEIGHT** Taste

zur Einstellung in 3 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben

-  **PROGRAM** Taste

zum Auswählen der Programme, die im Kapitel „Programmablauf des Brotbackautomaten“ beschrieben sind.

Erläuterungen zum Bedienfeld



- LCD Display**

NORMAL EINSTELLUNG BASIC

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display „1 2:50“. Die „1“ sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, „2:50“ weist auf die Programmdauer hin. Die Positionen zweier Pfeile geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht. Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: „PALE“ (heller Bräunungsgrad) und „450 g“. Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

-  **START / STOP**-Taste

zum Starten und Beenden des Programmablaufs.

- Sobald die START / STOP-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet im 5-Sekunden-Takt auf.
- Mit der  START / STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays erlischt. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der  PROGRAM-Taste. Je nach vorherigem Betriebsmodus müssen Sie hierfür eventuell eine Abkühlphase abwarten.

HINWEIS:

Drücken Sie **nicht** während eines Programms auf die START / STOP-Taste, wenn Sie den Deckel öffnen, um noch Zutaten hinzuzufügen oder um das Brot zu beobachten! Das Programm wäre damit beendet.

-  **COLOUR**-Taste

Mit dieser Taste lässt sich der gewünschte Bräunungsgrad einstellen: PALE (hell) – DARK (dunkel).

-  **Zeit**-Tasten

Sie können mit Hilfe der Timer-Funktion den Zeitpunkt bestimmen, an dem ein ausgewähltes Programm beendet sein soll.

Dies ist bei folgenden Programmen möglich:

- BASIC
- FRENCH
- SWEET
- WHOLE WHEAT
- SANDWICH
- YOGHOURT

Die anderen Programme können nicht zeitverzögert gestartet werden.

⚠️ WARNUNG:



Stellen Sie sicher, dass beim zeitversetzten Backen das Gerät während des Betriebes immer unter geeigneter Aufsicht steht.

- Stellen Sie mit den Tasten \triangle / ∇ die Zeit ein, in der das Programm fertig sein soll.

i HINWEIS:

- Jedes Drücken der Tasten \triangle / ∇ verschiebt das Ende des Programms um 10 Minuten.
- Die max. Zeitverzögerung beträgt 10 Stunden.
- Wenn Sie ein anderes Programm wählen, wird die vorherige Timer-Einstellung gelöscht.
- Benutzen Sie die Timer-Funktion nicht für Rezepte, die frische Zutaten enthalten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc.!

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Dieser Wert (10:30) muss auf dem Display eingestellt werden. Sie brauchen die Anzahl der Stunden zwischen der Programmdauer (z. B. 2:50) und dem gewünschten Ende nicht zu berechnen. Der Programmstart erfolgt automatisch, so dass das Brot in der eingestellten Zeit fertig ist.

- Mit der  START / STOP-Taste aktivieren Sie die Timer-Funktion. Die Punkte zwischen der Zeitangabe blinken. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet im 5-Sekunden-Takt auf.
- Möchten Sie die Timer-Funktion abbrechen, drücken Sie erneut die  START / STOP-Taste bis ein Signalton zu hören ist.

e)  **WEIGHT-Taste**

Es lassen sich damit in einigen Programmen folgende Stufen einstellen:

- STUFE I = für ein Brotgewicht bis 450 g
- STUFE II = für ein Brotgewicht bis 680 g
- STUFE III = für ein Brotgewicht bis 900 g

f)  **PROGRAM-Taste**

Mit der PROGRAM-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

- 1. BASIC für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.
- 2. FRENCH zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot
- 3. SWEET zur Zubereitung von Brot aus süßem Hefeteig

- 4. CAKE für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
- 5. WHOLE WHEAT für Vollkornbrote
- 6. SANDWICH zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot
- 7. WHISK zum Kneten von schwerem Teig (Nudeln, Knödel)
- 8. JAM zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
- 9. YOGHOURT für Joghurt-Brot
- 10. DOUGH zur Herstellung von Hefeteig (Pizza, Brötchen, Brezeln)
- 11. FAST BAKE zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
- 12. BAKE zum Nachbacken von Brot oder Kuchen (5 Minuten – 1 Stunde)

Hinweise zur Benutzung des Gerätes

Erklärung der Signaltöne

Das Gerät erzeugt verschiedene Signaltöne:

- 1 langer Signalton Das Gerät ist am Stromnetz angeschlossen.
- 1 kurzer Signalton
 - Sie haben eine Taste gedrückt.
 - Ankündigung des Programmstarts bei aktivierter Timer-Funktion
- 5 Signaltöne nacheinander Die Temperatur des Gerätes ist zu hoch, um ein neues Programm zu starten.
- 10 Signaltöne nacheinander Der zweite Knetvorgang hat begonnen. Sie können in den Programmen BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT und SANDWICH noch Zutaten (Körner, Früchte, Nüsse etc.) hinzufügen.
- 12 Signaltöne nacheinander Das Programm ist beendet. Bei allen Backprogrammen beginnt danach eine Warmhaltephase von 1 Stunde.

Programmspeicherung

Bei Stromausfall setzt das Gerät das Programm automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von 20 Minuten wieder zugeschaltet wird. Wenn die Stromversorgung länger unterbrochen wird, muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig, beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorne beginnen!

Sicherheitsfunktion

Nach Ablauf eines Backprogramms muss das Gerät sich abkühlen, bevor Sie ein neues Back- oder Knetprogramm starten können (Ausnahme: die Programme „8. JAM“ und „12. BAKE“). Das Gerät warnt Sie mit 5 Signaltönen und zeigt im Display die Meldung „HOE“, wenn die Temperatur im Innenraum des Gerätes noch zu hoch ist.

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

Inbetriebnahme des Gerätes

Elektrischer Anschluss

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

Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Grundeinstellung (siehe „Erläuterung zum Bedienfeld“, „a) LCD Display“). Das Gerät ist betriebsbereit.

Der Programmablauf des Brotbackautomaten

⚠ ACHTUNG: Brandgefahr!

- Füllen Sie die Zutaten zu Beginn Ihres Backvorhabens niemals in die Backform, wenn diese sich noch im Innenraum des Gerätes befindet.
- Wenn Sie beim 2. Knetvorgang weitere Zutaten, wie Körner, Früchte, Nüsse, hinzufügen, achten Sie darauf, dass diese nicht in den Innenraum des Gerätes fallen.

1. Die Backform entnehmen

Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie die Backform an ihrem Griff heraus. Stellen Sie die Backform auf eine ebene Arbeitsfläche.

2. Den Knethaken einsetzen

Stülpen Sie die halbrunde Bohrung des Knethakens über die Antriebswelle in der Backform. Dabei muss der Kragen der Bohrung unten sein. Beachten Sie die Abflachung an der Welle. Der Knethaken schließt bündig mit dem Boden der Backform ab.




3. Zutaten einfüllen


Achten Sie darauf, dass die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

4. Die Backform einsetzen

Setzen Sie die Backform auf den Sockel im Innenraum des Gerätes. Sie muss hörbar einrasten. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.

5. Programm starten

1. Wählen Sie das gewünschte Programm mit der  PROGRAM-Taste.
2. Wählen Sie das Gesamtgewicht Ihrer Zutaten mit der  WEIGHT-Taste.
3. Wählen Sie eine helle oder dunkle Bräunung der Brotkruste mit der  COLOUR-Taste.
4. Mit den \triangle / ∇ Zeit-Tasten können Sie den Start des Programmes verzögern.

5. Drücken Sie die  START / STOP-Taste. Der blinkende Doppelpunkt zeigt Ihnen den Programmstart an. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet im 5-Sekunden-Takt auf.

6. Teig gehen lassen

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

7. Backen

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

8. Warmhalten (ausgenommen die Programme „7. WHISK“, „8. JAM“ und „10. DOUGH“)

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltephase von 1 Stunde. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays blinkt weiterhin.

Nach 1 Stunde wird das Warmhalten beendet. Die Hintergrundbeleuchtung im Display erlischt. Es wird der Anfangszustand des Programmes angezeigt.

9. Programm (Nach)backen (BAKE)

1. Wählen Sie das Programm „12. BAKE“. Die Zeitangabe blinkt.
2. Stellen Sie mit den \triangle / ∇ Zeit-Tasten die gewünschte Backzeit ein.
3. Drücken Sie die  START / STOP-Taste einmal. Die Zeitangabe steht still. Sollten Sie die gewählte Zeit noch korrigieren wollen, beachten Sie Folgendes: Sie können die Backzeit nur erhöhen. Eine Korrektur unter den eingestellten Wert ist nicht möglich.
4. Drücken Sie die  START / STOP-Taste ein zweites Mal. Der blinkende Doppelpunkt zeigt Ihnen den Programmstart an. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays leuchtet im 5-Sekunden-Takt auf.
5. Nach Ablauf der Zeit ertönen 12 Signaltöne. Die Hintergrundbeleuchtung des Displays blinkt weiterhin. Die Warmhaltephase von 1 Stunde beginnt.
6. Möchten Sie das Programm abbrechen, halten Sie die  START / STOP-Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist.

10. Ende des Programmablaufs

Halten Sie einen Rost bereit und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Beendigung des Programmablaufs die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Bleibt der Knethaken im Brot stecken, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die halbrunde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle,

an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

Reinigung

⚠️ WARNUNG:

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

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem er senkrecht gestellt und dann abgezogen wird.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit Wasser unter Zugabe von etwas Spülmittel ausgespült werden.
- Sowohl Knethaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Knethaken in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lässt sich der Knethaken herausnehmen.

ℹ️ HINWEIS:

Die Backform ist antihafbeschichtet. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Aufbewahrung

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

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen - Behälter umdrehen - nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.

- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**

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

- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**

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

Abhilfe:

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

- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**

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

Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.

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

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

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

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

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

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

- **Was ist Vollkornmehl?**

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

• **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**

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

Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

• **Was ist Kleber im Mehl?**

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

• **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**

- a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
- b) 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 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
- c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.

d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

• **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**

Wenn man 1 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, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.


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

- a) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
- b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1 ½ EL, für ein großes Brot 2 EL.
- c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

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

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

Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben an der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest.	Knethaken und -welle nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich der Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht richtig durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	 START / STOP Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war (Das Programm wurde vorzeitig beendet.)	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display die Zeit mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert	Prüfen, ob der Knethaken durch Körner etc. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.

Fehler	Ursache	Beseitigung
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönen 5 Signaltöne. Das Display zeigt „HOE“.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.

Fehler bei den Rezepten

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

Behebung der Fehlerpunkte

- Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Drücken Sie ein kleines Loch in die Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Hefe und Flüssigkeit.
- Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
- Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.

- i) 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.
- j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- k) Fetten Sie niemals die Form ein!
- l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

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 Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 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 (1/2, 3/4, bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.
- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.

- Backen Sie Sauerteigbrot im BASIC- oder WHOLE WHEAT-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmaltz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmaltz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmaltz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Maltz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

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 einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um 1/4 bis 1/2 TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL

entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.

- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml – 250 ml hat.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

- EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
- TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
- g = Gramm
- ml = Milliliter
- Päckchen (Pckg) = Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 20 g Frischhefe

- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen, wenn die 10 Signaltöne zu hören sind. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden diese von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird zwischen den Gewichten unterschieden. Das Programm „11. FAST BAKE“ ist nur geeignet für ein Brotgewicht bis 700 g.

⚠ ACHTUNG:

- Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.
- Achten Sie darauf, dass das maximale Gewicht der 3 verschiedenen Gewichtsstufen zusammen mit den Zutaten nicht überschritten wird.

5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser 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 den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine 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.

- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm BAKE sofort nachbacken.

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

Zutaten

Wasser oder Milch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „BASIC“	

Rosinen-Nuss-Brot

Zutaten

Wasser oder Milch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	460 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Rosinen	85 g
gehackte Walnüsse	3 EL
Programm „BASIC“	

Rosinen und Nüsse nach dem 1. Knetvorgang zufügen (signalisiert durch 10 Signaltöne).

Vollkornbrot

Zutaten

Wasser	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Ei	1
Salz	1 TL
Zucker	2 TL
Mehl Type 1050	360 g
Weizenvollkornmehl	180 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „WHOLE WHEAT“	

Falls Sie den Programmstart mit der Timer-Funktion verzögern, verwenden Sie statt dem Ei etwas mehr Wasser.

Buttermilchbrot

Zutaten

Buttermilch	300 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „BASIC“	

Zwiebelbrot*Zutaten*

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

Programm „BASIC“

Siebenkornbrot*Zutaten*

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

Programm „WHOLE WHEAT“

Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen.

Sonnenblumenbrot*Zutaten*

Wasser	310 ml
Butter	1 EL
Mehl Type 550	480 g
Sonnenblumenkerne	5 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „BASIC“

Tip: Sonnenblumenkerne können auch durch Kürbis-Kerne ersetzt werden. Rösten Sie die Kerne einmal in der Pfanne an, sie erhalten dadurch einen intensiveren Geschmack.

Bauernweißbrot*Zutaten*

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

Programm „BASIC“

Sauerteigbrot*Zutaten*

Trockensauerteig	45 g
Wasser	310 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	3 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1150	160 g
Mehl Type 1050	310 g
Hefe	1/2 Pckg.

Programm „BASIC“

Joghurtbrot*Zutaten*

Wasser oder Milch	170 ml
Joghurt	150 g
Pflanzenöl	1 1/2 EL
Salz	1/2 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 550	340 g
Trockenhefe	1 1/4 TL

Programm „YOGHOURT“

⚠ ACHTUNG:

- Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.
- Achten Sie darauf, dass das maximale Gewicht der 3 verschiedenen Gewichtsstufen zusammen mit den Zutaten nicht überschritten wird.

Teigzubereitung**Französisches Baguette***Zutaten*

Wasser	300 ml
Honig	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 550	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „DOUGH“

Den fertigen Teig in 2-4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30-40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Pizza*Zutaten*

Wasser	300 ml
Salz	3/4 TL
Olivenöl	1 EL
Mehl Type 405	450 g
Zucker	2 TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „DOUGH“

- Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Dann einige Male mit einer Gabel einstechen.
- Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und den gewünschten Belag darauf verteilen.
- 20 Minuten backen.

Konfitüren

Konfitüre

Zutaten

Früchte	500 g
Gelierzucker „2:1“	250g
Zitronensaft	1EL
Programm „JAM“	

- Die Früchte bitte vorher entsteinen und klein schneiden.
- Für diese Rezeptangaben sind folgende Früchte sehr gut geeignet: Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren ggf. auch eine Mischung aus diesen Früchten.
- Die Marmelade dann in saubere Gläser füllen, den Deckel schließen und das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (so stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist!

Orangenmarmelade

Zutaten

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

Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

Technische Daten

Modell: BBA 5013 CB
 Spannungsversorgung: 220 - 240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 480 - 580 W
 Schutzklasse: I
 Füllmenge: 2 Liter
 (entspricht ca. 900 g Brotgewicht)
 Nettogewicht: ca. 3,8 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät BBA 5013 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten. Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns. Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen. Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI (Service Logistik International)** Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@bomann.de

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ** und **Wohnort, Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

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

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Table of Contents

Instruction Manual	17
General Safety Guidelines	17
Safety Precautions	17
Intended use	18
Unpacking	18
Controls	19
Control Panel	19
Description Control Panel	19
Instructions for use of the appliance	20
Start-up	20
Program Sequence Bread Maker	20
Cleaning	21
Storage	21
Baking Q & A	21
Questions on Bread Baking Machines	22
Mistakes with the Recipes	23
Tips for Recipes	24
Classic Bread Recipes	25
Dough Recipes	26
Jam	27
Technical Specifications	27
Disposal	27

Instruction Manual

Thank you for deciding to purchase our product. We hope you enjoy using the appliance.

- The bread maker offers 12 pre-installed programs with a total of 47 different settings. A baking program to bake only or to reheat baked bread to make it darker is completely new.
- You can choose between 3 weight settings for smaller or larger loaves of bread in almost all baking programs.
- You can start baking with a delay, meaning you can program the program start up to 10 hours ahead.

The appliance works fully automatic and is extremely user-friendly. In the following you find recipes for

- White bread, dark leaven bread, light brown bread, bread with seeds, bread with yoghurt
- Dough, which is processed otherwise,
- Jam, cooked in the bread maker.

Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

WARNING:

Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

CAUTION:

Indicates potential dangers for the device or other objects.

NOTE:

Highlights tips and information for you.

General Safety Guidelines

Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.

- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.
- Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device **unattended** during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- Do only use original parts.
- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

WARNING!

Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- Please observe the following "Special safety instructions".

Safety Precautions

Symbols on the product

On the product you find the following warning symbol:



WARNING: Hot surface!

Very high temperatures arise during the operation that can cause burns.

- Do not touch the viewing window in any case during and after the operation!
- When you remove the baking pan after baking, always use potholders or oven gloves!

 **WARNING: risk of fire!**

- Do not leave the appliance without supervision. For delayed program start set the start time so that you are present during operation.
 - Keep at least 10 cm distance to other objects during operation.
 - Do not cover the appliance with a towel or other materials during operation! Heat and steam must be able to escape. Risk of fire, if the appliance is covered or comes in contact with flammable materials such as curtains.
 - Do not place metal foil or other materials in the appliance; risk of short-circuit and fire.
 - Risk of fire, if the dough overflows from the baking tin into the casing or onto the heating element.
 - Do not fill in more ingredients than indicated in the recipe.
 - Ensure that the maximum weight of the 3 different weight settings is not exceeded together with the ingredients.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
 - **Children** shall not play with the appliance.
 - Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - Do not operate the appliance with an external timer or similar remote system.
 - Place the appliance on a level work surface. Ensure that mains cord and appliance are not placed on or in close proximity of hot surfaces or heat sources. Run the mains cord away from sharp objects.
 - Set up the appliance steady and slip-proof. The appliance can move when kneading heavy dough. Place the appliance on a rubber mat if the work surface is slippery.
 - Do not move or lift the appliance during operation; first turn it off and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance in both hands!
 - Do not remove the baking tin during operation!
 - Let the appliance cool down completely before cleaning or storing.

Intended use

This appliance is intended for use in

- Baking bread
- Preparing different types of dough
- Making jam or fruit puree.

It is designed exclusively for this purpose and may only be used therefor.

It may only be used in the manner described in this instruction manual.

The appliance may not be used for commercial purposes.

Any other use is considered not as intended and may lead to damage to property or even personal injury.

The manufacturer assumes no liability for damage resulting from use other than the intended purpose.






Unpacking

- Remove the appliance from the gift box.
- Remove all packaging materials, such as plastic foil, filling materials, cable clips and cardboard.
- Check that all accessories are contained in the box.
- Clean the appliance as described in chapter "Cleaning".

Controls

- 1 Lid handle
- 2 Lid with viewing window
- 3 Baking pan with handle
- 4 Inside chamber of the appliance
- 5 Housing
- 6 Control panel
- 7 Ventilation
- 8 Dough hook
- 9 Measuring cup
- 10 Measuring spoon
- 11 Hook pike to remove the dough hook

Control Panel


- a) **LCD Display**
shows information about desired program number, browning, bread weight (marked with arrow) and baking time.
- b)  **START / STOP** button
to start and end the program
- c)  **COLOUR** button
to set the desired browning
- d)  **Time** buttons
to enter the program timer setting
- e)  **WEIGHT** button
to set the 3 weight levels, as described later
- f)  **PROGRAM** button
to select the programs described in chapter "Program Sequence Bread Maker".

Description Control Panel



a) LCD Display

NORMAL SETTING BASIC

This displays standby mode. It corresponds with the basic program. The display shows "1 2:50". The "1" stands for the selected program; "2:50" stands for the program duration. The positions of two arrows show the selected browning and the weight. The basic setting after turning the appliance on is: "PALE" (light browning) and "450 g". During operation the display shows the program duration counting down.

- b)  **START / STOP** button

to start and end the program.

- After pressing the START / STOP button the dots on the time display start flashing. The backlight of the display lights up at 5 second intervals.
- Press the  START / STOP button at any time to cancel the program. Keep the button pressed until you hear a buzzer. The backlight of the display turns off. The display shows the start position of above start program. Press the  PROGRAM button to select a different program. Depending on the operation mode you may have to wait for the appliance to cool down.

NOTE:

Do **not** push the START / STOP button during a program when you are opening the lid to add more ingredients or to check the bread! Doing so will end the program.

- c)  **COLOUR** button

Press this button to set the desired browning: PALE – DARK.

- d)  **Time** buttons

Use the timer function to set the end time for a selected program.

This function is available for the following programs:

BASIC
FRENCH
SWEET
WHOLE WHEAT
SANDWICH
YOGHOURT


The other programs cannot be started time-delayed.

WARNING:



During time-delayed baking, make sure that you always check on the appliance during operation.

- Press the  buttons to set the end time for the program.

NOTE:

- Repeatedly press the  buttons to move the end time of the program by 10 minutes.
- The max. time delay is 10 hours.
- If you chose a different program, the previous timer setting will be deleted.
- Do not use the timer function for recipes containing fresh ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.!

Example: It is now 8:30 p.m. and you want the bread ready the next morning at 7:00 a.m., in 10 hours and 30 minutes. Set this value (10:30) on the display. You need to calculate the amount of hours between the program duration (e.g. 2:50) and the desired end. The program is started automatically so that the bread is completed by the entered time.

- By pushing the  START / STOP button, you are activating the timer function. The dots in the time indicator flash. The backlight of the display is light up at 5 seconds intervals.
- If you want to abort the timer function, push the  START / STOP button again, until a buzzer can be heard.

- e)  **WEIGHT** button

In some programs you can set the following levels:

SETTING I = for a bread weight up to 450 g
SETTING II = for a bread weight up to 680 g
SETTING III = for a bread weight up to 900 g

- f)  **PROGRAM** button

Press the PROGRAM button to access the individual programs. The programs are used for the following types of bread:

1. BASIC for white and brown bread. This program is mainly used.
2. FRENCH for especially light white bread

- | | |
|----------------|--|
| 3. SWEET | for the preparation of bread made from sweet yeast dough |
| 4. CAKE | for pastries containing baking powder |
| 5. WHOLE WHEAT | for wholewheat bread |
| 6. SANDWICH | for preparation of light sandwich bread |
| 7. WHISK | to knead heavy dough (noodles, dumplings) |
| 8. JAM | for cooking jam and marmalade |
| 9. YOGHOURT | for yoghurt bread |
| 10. DOUGH | to make yeast dough (pizza, rolls, pretzels) |
| 11. FAST BAKE | for fast preparation of white and brown bread |
| 12. BAKE | for baking bread or cake (5 minutes - 1 hour). |

Instructions for use of the appliance

Explanation of the buzzers

The appliance creates different buzzers:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1 long buzzer | The appliance is connected to the power supply. |
| 1 short buzzer | - You have pushed a button.
- Announcing the start of the program start when the timer function is activated |
| 5 successive buzzers | The temperature of the appliance is too high to start a new program. |
| 10 successive buzzers | The second kneading process has started. You can still add ingredients (grains, fruits, nuts, etc.) in the programs BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT and SANDWICH. |
| 12 successive buzzers | The program is complete. In all baking programs, a keep warm phase of 1 hour will then commence. |

Program Memory

The program continues after a power failure of less than 20 minutes. After a longer power failure the bread maker must be restarted. This is only practical if the dough was at this time still in the kneading phase. You have to start from the beginning if baking already started!

Safety functions

After a baking program is complete, the appliance needs to cool off before you can start a new baking or kneading program (exception: the programs "8. JAM" and "12. BAKE"). The appliance warns you with 5 buzzers and shows the message "HOE" in the display, when the temperature of the appliance is still too high.

1. Disconnect the power supply.
2. Remove the baking pan.
3. Leave the lid open and wait until the appliance has cooled off. This time varies depending on the previous use.

Start-up

Electric Connection

- Confirm that your mains voltage matches the specifications on the type label before connecting to mains power supply.
- Connect the appliance to a properly installed wall outlet.

A buzzer sounds and the display shows the basic setting (see "Control Panel", "a) LCD Display"). The appliance is operational.

Program Sequence Bread Maker

⚠ CAUTION: Fire hazard!

- Never fill the ingredients into the baking pan at the start of your baking project, if the pan is still in the inside chamber of the device.
- If you add further ingredients such as grains, fruits, or nuts during the second kneading process, ensure that they do not fall into the inside chamber of the appliance.

1. Removing the baking pan

Open the lid and pull the baking pan out by its handle. Set the baking pan onto a flat work surface.

2. Insert Kneading Hook

Place the semi-circular opening of the kneading hook over the drive shaft inside the baking tin. The flange of the opening must face down. Observe the flute on the shaft. The kneading hook sits level on the bottom of the baking tin.





3. Insert Ingredients

Ensure that the ingredients are filled into the baking tin according to the sequence determined by the recipe.

4. Inserting the baking pan

Set the baking pan onto the base in the inside area of the appliance. It must audibly click into place. Close the lid.

5. Starting the program

1. Select the desired program with the  PROGRAM button.
2. Select the total weight of your ingredients with the  WEIGHT button.
3. Select a light or dark browning of the bread crust with the  COLOUR button.
4. Use the \triangle / ∇ time buttons to delay the start of the program.
5. Push the  START / STOP button. The flashing colon announces the program start to you. The backlight of the display lights up at 5 second intervals.

6. Leave Dough to Rise

After the last kneading the bread maker sets the optimum temperature for the dough to rise. It heats up to 25°C if the room temperature is lower.

7. Baking




The bread maker adjusts the baking temperature automatically. Select the BAKE program to extend the baking process in case the bread is still too pale after baking.

8. Keeping Warm (except for the programs “7. WHISK”, “8. JAM” and “10. DOUGH”)

The buzzer sounds repeatedly after the baking program is finished and bread or foodstuffs can be removed. At the same time the 1-hour warming phase starts. The backlight of the display continues to flash.

After 1 hour, the keep warm phase ends. The background light in the display turns off. The original program status is shown.

9. Program (Additional) baking (BAKE)

1. Select the program “12. BAKE”. The time indication flashes.
2. Set the desired baking time with the \triangle / ∇ time buttons.
3. Push the  START / STOP button once. The time indicator is stops. Should you want to still correct the selected time, please remember the following: You can only increase the baking time. You cannot correct it to below the set value is not possible.
4. Push the  START / STOP button a second time. The flashing colon shows you the program start. The backlight of the display lights up at 5 second intervals.
5. After the time has elapsed, 12 buzzers will sound. The backlight of the display will continue to flash. The keep warm phase of 1 hour commences.
6. If you want to cancel the program, keep the  START / STOP button pressed until a buzzer can be heard.

10. Program End

Have a grid ready and disconnect from mains power supply. Remove the baking tin with oven gloves after the program has ended, turn it upside down and slightly shake it; turn the kneading hook drive at the bottom if the bread does not come out immediately. Use the supplied hook in case the kneading hook gets stuck inside the bread. Insert it through the semi-circular opening of the kneading hook at the bottom of the warm bread and hook into the lower edge (at the wing of the kneading hook). Carefully pull the kneading hook upward with the hook. You can see in which part of the bread the wing of the kneading hook is stuck. Cut the bread in that position and easily remove the kneading hook.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always disconnect from mains power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- Do not submerge the appliance and the baking tin in water. To avoid the risk of electric shock and fire do not fill water into the baking chamber.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

- For easier cleaning, the lid can be removed by setting it vertically and then pulling it off.
- Remove all ingredients and crumbs with a damp cloth from lid, casing and baking chamber.
- Wipe the baking tin on the outside with a damp cloth. The inside can be cleaned with water and a mild cleaning agent.
- Clean kneading hooks and drive shafts immediately after use. If the dough hook remains in the pan, it is more difficult to remove it later on. In this case fill warm water for approx. 30 minutes into the tin. The dough hook can then be removed.

NOTE:

The baking tin is anti-stick coated. It is normal if the color of the coating changes over time, this does not affect the function.

Storage

- Ensure that the appliance is clean and dry and has cooled down complete before storing. Store the appliance with the lid closed.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not want to use it for long periods of time.
- Always keep the appliance out of the reach of children in a dry, well ventilated place.

Baking Q & A

- **The bread sticks to the container after baking**
Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking – turn the container upside down. Move the kneading hook shaft back and forth, if necessary. Grease the kneading hooks before baking.
- **How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading hooks**
You can remove the kneading hooks with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. The display must show a remaining processing time of approx. 1:30 hours, depending on the program. If you not wish to do so, use the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.
- **The dough spills over when it is left to rise**
This happens in particular when wheat flour is used owing to its greater content of gluten.
Remedy:
a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.
- **The bread rises and spills over anyway**
a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.
Remedy: Add one tablespoon of wheat gluten per 500 g of wheat flour.

b) If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following

- the water temperature was too high,
- too much water was used,
- the flour was poor in gluten,
- draft when opening the lid during baking.

• **When can the lid of the bread maker be opened during the baking?**

Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added.

If the bread must have a particular aspect after baking, proceed as follows: before the last rising phase (the display must show a remaining processing time of approx. 1:30 hours, depending on the program) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp preheated knife, scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened; otherwise the bread will go down in the middle.

• **What do the type numbers for flour mean?**

The lower the type number, the less roughage the flour contains and the lighter it will be.

• **What is wholewheat flour?**

Wholewheat flour is made of all types of cereals including wheat. The term "wholewheat" means that the flour was ground from whole grain and hence it has a greater contents of roughage thus making the wholewheat flour darker. However, the use of wholewheat flour does not make the bread darker as is widely believed.

• **What must be done when using rye flour?**

Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a RYE WHOLE-WHEAT BREAD with leaven is to be made.

The dough will rise only if one part of type 550 flour is added to every four parts of rye flour without gluten.

• **What is gluten in flour?**

The higher the type number, the lower the gluten contents of the flour are and the less the dough will rise. The highest quantity of gluten is contained in type 550 flour.

• **How many different flour types are there and how are they used?**

- a) Corn, rice and potato flour are suitable for people allergic to gluten or for those who suffer from sprue or celiac disease.
- b) Spelt flour is very expensive, but it is free from chemical additives because spelt grows on very poor soil and requires no fertilizers. Spelt flour is especially suitable for allergic people. It can be used in all those recipes described in the operating instructions requiring flour types 405, 550 or 1050.
- c) Millet flour is especially suitable for people suffering from many allergies. It can be used in all recipes requiring flour types 405, 550 or 1050 as described in the operating instructions.
- d) Durum wheat flour (DURUM) is suitable for baguettes thanks to its consistency and it can be replaced with durum wheat semolina.

• **How can fresh bread be made easier to digest?**

If a mashed boiled potato is added to the flour and kneaded in the dough the fresh bread is easier to digest.

• **What doses of rising agent should be used?**

For yeast and leaven, which must be bought in different quantities follow the producer's instruction on the package and adjust the quantity to the amount of flour used.

• **What can be done if the bread tastes of yeast?**


- a) Often sugar is added to eliminate this taste. The adding of sugar makes the bread lighter in color.
- b) Add 1 ½ tablespoons of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
- c) Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

• **Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread maker?**

It depends on the different degree of humidity. The bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the bread maker is moister.

Questions on Bread Baking Machines

Problem	Cause	Remedy
Smoke comes out of the baking compartment or the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Disconnect from mains power supply, let the appliance cool down, and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist at the bottom	The bread is left too long in the tin after baking and warming	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin	The bottom of the loaf is stuck to the kneading hook.	Clean the kneading hooks and shafts after baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading hooks can be easily removed and cleaned.

Problem	Cause	Remedy
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
	The  START / STOP button was touched while the machine was working (The program was ended early.)	Do not use the ingredients and start over again
	The lid was opened several times while the bread maker was working	Do not open the lid after the last rising (if at least "1:30" is shown on the display). Ensure that the lid is properly closed after opening.
	Long power failure while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading hooks is blocked	Check if the kneading hooks are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drive shafts turn. If this is not the case contact the customer service.
The appliance does not start. 5 buzzers will sound. The display shows "HOE".	The appliance is still hot after the last baking cycle	Remove the baking tin and leave the appliance to cool. Then replace the baking tin, reset the program and start again.

Mistakes with the Recipes

Problem	Cause	Remedy
The bread rises too fast	Too much yeast, too much flour, not enough salt, or several of these causes	a/b
The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little yeast	a/b
	Old or stale yeast	d
	Liquid too hot	c
	The yeast has come into contact with the liquid	d
	Wrong flour type or stale flour	d
	Too much or not enough liquid	a/b/g
	Not enough sugar	a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin	If the water is too soft the yeast ferments more	f/k
	Too much milk affects the fermentation of the yeast	c
The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the tin and the bread goes down	a/f
	The fermentation is too short or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness.	c/h/i
	No salt at all or too little salt	a/b
	Too much liquid	h
Heavy, lumpy structure.	Too much flour or not enough liquid	a/b/g
	Not enough yeast or sugar	a/b
	Too much fruit, wholewheat or one of the other ingredients	b
	Old or stale flour	d
The bread is not baked in the center	Too much or not enough liquid	a/b/g
	Too much humidity	h
	Recipe with moist ingredients such as yogurt	g
Open or coarse structure or too many holes	Too much water	g
	No salt	b
	High humidity, water too hot	h/i
	Too much liquid	c
Mushroomlike, unbaked surface	Bread volume too big for the tin	a/f
	Too much flour, especially for white bread	f
	Too much yeast or not enough salt	a/b
	Too much sugar	a/b
	Sweet ingredients besides the sugar	b
The bread slices are unequal or lumpy	Bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	j
Flour deposits on the bread crust	The flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

Remedy Problems

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of very humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- h) In case of warm weather do not use the timer function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Do not grease the baking tin!
- l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Tips for Recipes

1. Ingredients

Since each ingredient plays a specific role for the successful baking of the bread, the measuring is just as important as the order in which the ingredients are added.

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
- Gluten, which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholewheat flour and 60% white flour.
- If you wish to add whole grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15 g packets (for 1 kg of flour).

Follow the instructions given in the recipes (1/2, 3/4 or 1 packet). If less leaven than requested is used the bread will crumble.

- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 g for 1 kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring cup with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right dosage as specified in the recipe.
- Wheat leaven, which often comes dry, improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.
- Use either the BASIC or WHOLE WHEAT program when baking leavened bread.
- Wheat bran is added to the dough if you want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500 g of flour and increase the quantity of liquid by 1/2 tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholewheat and other bakery products made of home-milled flour.
- The black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Bread seasoning can generally be added to all our brown breads. The amount depends on your personal taste and the manufacturer's specifications.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh for longer.

2. Adjust Doses

If the doses need to be increased or reduced, make sure that the proportions of the original recipe are maintained. To obtain a perfect result, the basic rules below for the adjustment of the ingredient doses must be following:

- Liquids/flour: The dough ought to be soft (not too soft) and easy to knead without becoming stringy. A ball can be obtained by kneading it lightly. This is not the case with heavy dough like rye wholewheat or cereal bread. Check the dough five minutes after the first kneading. If it is too moist, add some flour until the dough has reached the right consistency. If the dough is too dry add a spoonful of water at a time during the kneading.
- Replacing liquids: When using ingredients containing liquids in a recipe (e.g. curd cheese, yogurt, etc.) the required amount of liquid must be reduced. When using eggs beat them in the measuring beaker and fill it up with the other required liquids to the envisaged amount.

If you are living in a place located at a high altitude (more than 750 m above sea level) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by 1/4 to 1/2 teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

3. Add and Measure Ingredients and Quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end.
To avoid that the yeast acts too fast, contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread maker, or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the milliliter indications you can use the supplied measuring cup, which has a graduated scale of 50 to 250 ml.

The abbreviations in the recipes mean:

- tbs = level tablespoonful (or large measuring spoon)
- tsp = level teaspoonful (or small measuring spoon)
- g = grams
- ml = milliliter
- Packet = 7 g dry yeast for 500 g of flour
- corresponds to 20 g of fresh yeast

- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you want to add any other ingredients, you can do this in sthe programs where 10 buzzers can be heard. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the Bread Maker

The following recipes are for various bread sizes. In some programs a difference is made in weight. The "11. FAST BAKE" program is only suitable for a bread weight of up to 700 g.

⚠ CAUTION:

- Adjust the recipes to the appropriate weight.
- Ensure that the maximum weight of the 3 different weight settings is not exceeded together with the ingredients.

5. Bread Weights and Volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the bread weight. You will see that the weight of pure white bread is less than that of wholewheat bread. This depends on the fact that white flour rises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the humidity of the room at the time of preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the baking tin edge after the last rising in case of the higher weight level. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.

6. Baking Results

- The baking result depends on the on-site conditions (soft water - high humidity - high altitude - consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications are reference points, which can be adjusted. If one recipe or another dose not work out straight the first time, do not be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to brown with program BAKE.

Classic Bread Recipes

Classic White Bread

<i>Ingredients</i>	
Water or milk	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbs
Flour type 550	540 g
Dry yeast	1 packet
Program "BASIC"	

Nut & Raisin Bread

<i>Ingredients</i>	
Water or milk	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 405	460 g
Dry yeast	1 packet
Raisins	85 g
Crushed walnuts	3 tbs
Program "BASIC"	

Add raisins and nuts after the first kneading process (signaled by 10 buzzers).

Wholewheat Bread

<i>Ingredients</i>	
Water	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Egg	1
Salt	1 tsp
Sugar	2 tsp
Flour type 1050	360 g
Wholewheat flour	180 g
Dry yeast	1 packet
Program "WHOLE WHEAT"	

If you delay the program start with the timer function, use a bit more water instead of the egg.

Buttermilk Bread

<i>Ingredients</i>	
Buttermilk	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt 1 tsp Sugar	2 tbs
Flour type 1050	540 g
Dry yeast	1 packet
Program "BASIC"	

Onion Bread*Ingredients*

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

Seven Seeds Bread*Ingredients*

Water	300 ml
Butter/margarine	1 ½ tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 1/2 tbs
Flour type 1150	240 g
Wholewheat flour	240 g
7-seed flakes	60 g
Dry yeast	1 packet
Program "WHOLE WHEAT"	

Soak, if using whole seeds.

Sunflower Seed Bread*Ingredients*

Water	310 ml
Butter	1 tbs
Flour type 550	480 g
Sunflower seeds	5 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbs
Dry yeast	1 packet
Program "BASIC"	

Tip: You can substitute sunflower seeds with pumpkin seeds. Roast the seeds once in a frying pan for more intensive taste.

Farmer's White Bread*Ingredients*

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

Leaven Bread*Ingredients*

Dry leaven	45 g
Water	310 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	3 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 1150	160 g
Flour type 1050	310 g
Yeast	1/2 packet
Program "BASIC"	

Yoghurt bread*Ingredients*

Water or milk	170 ml
Yoghurt	150 g
Vegetable oil	1 1/2 tbs
Salt	1/2 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 550	340 g
Dry yeast	1 1/4 tsp
Program "YOGHOURT"	

⚠ CAUTION:

- Adjust the recipes to the appropriate weight.
- Ensure that the maximum weight of the 3 different weight settings is not exceeded together with the ingredients.

Dough Recipes**French Baguette***Ingredients*

Water	300 ml
Honey	1 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
Flour type 550	540 g
Dry yeast	1 packet
Program "DOUGH"	

Split the dough in 2-4 parts and shape long loafs. Leave to rise for 30-40 minutes. Incise the top diagonally and bake in the oven.

Pizza*Ingredients*

Water	300 ml
Salt	3/4 tsp
Olive oil	1 tbs
Flour type 405	450 g
Sugar	2 tsp
Dry yeast	1 packet
Program "DOUGH"	

- Roll the dough, place it in a round tin and leave to rise for 10 minutes. Pierce several times with a fork.
- Spread pizza sauce on the dough and add the desired toppings.
- Bake for 20 minutes.

Jam

Jam

Ingredients

Fruit	500 g
Canning sugar "2:1"	250 g
Lemon juice	1 tbs

Program "JAM"

- Cut and pit the fruit before processing.
- The following fruit is especially well suited for these recipes: strawberries, blackberries, blueberries or a mixture thereof.
- Fill the jam in clean bottles, close the lid and place the bottles for approx. 10 minutes upside down (to ensure that the lid is properly closed)!

Orange Marmalade

Ingredients

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

Program "JAM"

Peel and cut in cubes or strips.

Technical Specifications

Model: BBA 5013 CB
 Power supply: 220 - 240 V~, 50 Hz
 Power consumption: 480 - 580 W
 Protection class: I
 Capacity: 2 Liters
 (corresponds to approx. 900 g bread weight)
 Net weight: approx. 3.8 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Indice

Istruzioni per l'uso.....	28
Linee guida generali sulla sicurezza.....	28
Precauzioni di sicurezza	29
Uso previsto.....	30
Disimballaggio	30
Posizione dei comandi	30
Pannello di controllo	30
Descrizione del pannello di controllo	30
Istruzioni per l'uso del dispositivo	31
Accensione	31
Impastatrice con sequenza programmi.....	32
Pulizia.....	32
Conservazione.....	33
Cottura, domande e risposte	33
Domande sulle macchine per pane.....	34
Errori nelle ricette.....	34
Consigli per le ricette	35
Ricette per pane classico.....	37
Ricette impasto.....	38
Marmellata	38
Specifiche tecniche	38
Smaltimento.....	39

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver deciso di acquistare il nostro prodotto. Vi auguriamo buon divertimento nell'uso dell'apparecchio.

- L'impastatrice è dotata di 12 programmi preimpostati con 47 diverse impostazioni. È disponibile un nuovo programma d'impasto soltanto per impastare oppure per riscaldare il pane già impastato e dargli una tonalità più scura.
- Puoi scegliere tra 3 impostazioni del peso per piccole o grandi pagnotte di pane in quasi tutti i programmi di cottura.
- È possibile avviare la cottura con un certo ritardo, cioè è possibile impostare l'avvio del programma fino a 10 ore prima.

L'apparecchio funziona in modo completamente automatico ed è di facile utilizzo. Il presente apparecchio contiene ricette per

- Pane bianco, pane con lievito nero, pane scuro, pane ai diversi cereali, pane con yoghurt
- Impasto realizzato in modo diverso,
- Marmellata cotta nell'impastatrice.

Simboli nel manuale dell'utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

⚠ AVVISI:

Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

⚠ ATTENZIONE:

Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

📌 NOTA:

Sottolinea consigli e informazioni.

Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnere sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ AVVISI!

Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "Istruzioni speciali di sicurezza".

Precauzioni di sicurezza

Simboli sul prodotto

Sul prodotto è presente il seguente simbolo di avvertimento:



AVVISO: Superficie calda!

Temperature molto alte si hanno durante il funzionamento e possono causare ustioni.

- Non toccare la finestra di controllo in nessun caso durante e dopo il funzionamento!
- Quando si rimuove la padella di cottura dopo la cottura, usare sempre dei sottopentola o dei guanti da forno!



AVVISO: rischio d'incendio!

- Non lasciare l'apparecchio incustodito. Per programmi con ritardo, impostare il tempo di avvio in modo da essere presenti durante il funzionamento dell'apparecchio.
 - Mantenere una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti durante il funzionamento.
 - Non coprire l'apparecchio con un asciugamano o altri materiali quando l'apparecchio è in funzione; in caso contrario possono fuoriuscire calore e vapore. Pericolo d'incendio se l'apparecchio è coperto o viene in contatto con materiali infiammabili come tende.
 - Non collocare fogli in metallo o altri materiali nell'apparecchio; pericolo di corto-circuito e incendio.
 - Pericolo d'incendio se l'impasto trabocca dal contenitore nell'alloggiamento o sulla serpentina.
 - Non inserire una quantità di ingredienti maggiore di quella riportata sulla ricetta.
 - Assicurarsi che il peso massimo delle 3 diverse impostazioni del peso non sia superato assieme agli ingredienti.
- Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno **usare il dispositivo** in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
 - Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
 - La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
 - Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
 - Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o telecomando simile.
 - Collocare l'apparecchio su una superficie piana. Controllare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non si trovino in prossimità di superfici calde o sorgenti di calore. Srotolare il cavo di alimentazione in modo che non tocchi oggetti appuntiti.
 - Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e anti-scivolo. L'apparecchio può muoversi quando l'impasto è molto duro. Se la superficie di lavoro è scivolosa, collocare l'apparecchio su un tappetino di gomma.
 - Non spostare o sollevare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione. Tenere sempre l'apparecchio con entrambe le mani.
 - Non spostare il contenitore dell'impastatrice quando l'apparecchio è in funzione.
 - Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo a posto.

Uso previsto

Questo apparecchio è adatto a

- Preparare pane
- Preparare diversi tipi di impasto
- Preparare marmellata o passare frutta.

È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione.

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto.

Disimballaggio

- Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, come fogli in plastica, materiali di riempimento, clip di cavi e cartone.
- Controllare che la scatola contenga tutti gli accessori.
- Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

Posizione dei comandi

- 1 Impugnatura del coperchio
- 2 Coperchio con finestra di controllo
- 3 Padella con impugnatura
- 4 Camera interna del dispositivo
- 5 Alloggiamento
- 6 Pannello di controllo
- 7 Ventilazione
- 8 Gancio per impasto
- 9 Tazzina di misurazione
- 10 Cucchiaino di misurazione
- 11 Utensile a gancio per rimuovere il gancio da impasto

Pannello di controllo

a) Display LCD

Mostra le informazioni riguardanti il numero di programma desiderato, il grado di cottura, il peso del pane (indicato con la freccia) e il tempo d'impasto.

b) Tasto **START / STOP**

Per avviare e terminare un programma

c) Tasto **COLOUR**

Per impostare la cottura desiderata

d) Tasti **Tempo**

Per impostare il timer del programma

e) Tasto **WEIGHT**

Per impostare 3 livelli di peso, come descritto in seguito

f) Tasto **PROGRAM**

Per selezionare i programmi descritti nel capitolo "Impastatrice con sequenza programmi".

Descrizione del pannello di controllo



a) Display LCD

IMPOSTAZIONE NORMALE BASIC

Mostra il modo Standby e corrisponde al programma di base. Il display mostra "1 2:50". L "1" stands indica il programma selezionato; "2:50" la durata del programma. Le posizioni delle due frecce mostrano il grado di cottura e il peso. L'impostazione di base dopo l'accensione dell'apparecchio è la seguente: "PALE" (cottura lieve) e "450 g". Quando l'apparecchio è in funzione, il display mostra il tempo rimanente al termine del programma.

b) Tasto **START / STOP**

Per avviare e terminare il programma.

- Quando viene premuto il tasto START / STOP, i puntini sul display del tempo iniziano a lampeggiare. La retroilluminazione del display si accende a intervalli di 5 secondi.
- Premere il tasto  START / STOP in qualsiasi momento per annullare il programma. Tenere premuto il tasto finché non si emette un bit. La retroilluminazione del display si spegne. Il display mostra la posizione iniziale del programma di avvio. Premere il tasto  PROGRAM per selezionare un altro programma. A seconda del modo di funzionamento, è necessario attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.

i **NOTA:**

Non premere il tasto START / STOP durante un programma quando si apre il coperchio per aggiungere altri ingredienti o per controllare il pane! Questa operazione termina il programma.

c) Tasto **COLOUR**

Per impostare la cottura desiderata: PALE (chiaro) – DARK (scuro).

d) Tasti **Tempo**

Utilizzare la funzione Timer per impostare la fine di un programma selezionato. Questa funzione è disponibile per i seguenti programmi:

BASIC
FRENCH
SWEET
WHOLE WHEAT
SANDWICH
YOGHOURT

Gli altri programmi non possono essere iniziati con ritardo temporale.

⚠ **AVVISO:**



Durante la cottura con ritardo temporale, accertarsi di controllare sempre il dispositivo durante il funzionamento.

- Premere i tasti  per impostare la fine del programma.

NOTA:

- Premere ripetutamente i tasti Δ / ∇ per spostare il tempo finale di 10 minuti.
- Il tempo massimo di ritardo è 10 ore.
- Se si seleziona un programma diverso, l'impostazione precedente del timer sarà annullata.
- Non usare la funzione timer per ricette contenenti ingredienti freschi come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle, ecc.!

Esempio: Sono le 8:30 p.m. e si desidera che il pane sia pronto la mattina seguente alle 7:00 a.m., tra 10 ore e 30 minuti. Impostare il valore (10:30) sul display. È necessario calcolare le ore tra la durata del programma (ad es. 2:50) e la fine desiderata. Il programma viene automaticamente iniziato in modo che il pane sia terminato all'orario inserito.

- Premendo il tasto  START / STOP, si attiva la funzione timer. I puntini nell'indicatore dell'orario lampeggiano. La retroilluminazione del display si accende a intervalli di 5 secondi.
- Se si desidera interrompere la funzione timer, premere di nuovo il tasto  START / STOP, fino a sentire un cicalino.

e)  Tasto **WEIGHT**

In alcuni programmi è possibile impostare i seguenti livelli:

IMPOSTAZIONE I = per pane che pesa fino a 450 g
 IMPOSTAZIONE II = per pane che pesa fino a 680 g
 IMPOSTAZIONE III = per pane che pesa fino a 900 g

f)  Tasto **PROGRAM**

Premere il tasto PROGRAM per accedere ai programmi individuali. I programmi vengono utilizzati per i seguenti tipi di pane:

1. BASIC questo programma viene utilizzato soprattutto per pane bianco e nero
2. FRENCH per pane particolarmente bianco.
3. SWEET per la preparazione di pane con pasta di lievito dolce
4. CAKE per pasticcini contenenti lievito in polvere.
5. WHOLE WHEAT per pane integrale.
6. SANDWICH per la preparazione di panini leggeri.
7. WHISK per impastare impasto pesante (pasta, gnocchi)
8. JAM per la preparazione di gelatine e marmellate.
9. YOGHOURT per pane allo yogurt
10. DOUGH per impasto impasto al lievito (pizza, panini, pretzel)
11. FAST BAKE per la preparazione rapida di pane bianco e nero.
12. BAKE per impastare pane o dolci aggiungere (5 minuti – 1 ora).

Istruzioni per l'uso del dispositivo**Spiegazione dei cicalini**

Il dispositivo crea diversi cicalini:

- | | |
|------------------------|--|
| 1 cicalino lungo | L'apparecchio è collegato alla corrente. |
| 1 cicalino breve | - Hai premuto un pulsante.
- Annuncia l'inizio dell'inizio del programma quando la funzione timer è attiva |
| 5 cicalini successivi | La temperatura del dispositivo è troppo alta per iniziare un nuovo programma. |
| 10 cicalini successivi | Ha inizio il secondo programma di impasto. È ancora possibile aggiungere ingredienti (grani, frutta, noccioline, ecc.) nei programmi BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT e SANDWICH. |
| 12 cicalini successivi | Il programma è completato. In tutti i programmi di cottura, avrà inizio una fase di scaldare vivande di 1 ora. |

Memoria programma

Il programma continua dopo un'interruzione di corrente inferiore a 20 minuti. Dopo interruzioni di corrente più lunghi, è necessario riavviare l'impastatrice. È un accorgimento pratico se l'impasto si trova ancora nella fase di preparazione. È necessario iniziare nuovamente se la fase di impasto è già iniziata!

Funzioni di sicurezza

Al termine di un programma di cottura, il dispositivo necessita di raffreddarsi prima di iniziare un nuovo programma di cottura o impasto (spiegazione: i programmi "8. JAM" e "12. BAKE"). Il dispositivo avvisa con 5 cicalini e mostra il messaggio "HOE" sul display, quando la temperatura del dispositivo è ancora troppo alta.

1. Scollegare l'alimentazione.
2. Rimuovere la padella di cottura.
3. Lasciare il coperchio aperto e attendere che il dispositivo si raffreddi. Questo tempo varia in base all'uso precedente.

Accensione**Collegamento elettrico**

- Controllare che la tensione del cavo di alimentazione corrisponda alle specifiche riportate sull'etichetta del modello prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione.
- Collegare l'apparecchio a una presa correttamente installata.

Suona un cicalino e il display mostra l'impostazione di base (vedere "Pannello di controllo", "a) Display LCD"). L'apparecchio è pronto per l'uso.

Impastatrice con sequenza programmi

⚠ ATTENZIONE: Pericolo di incendio!

- Non introdurre mai gli ingredienti nella padella di cottura all'inizio del processo di cottura, se la padella è ancora nella camera interna del dispositivo.
- Se si aggiungono altri ingredienti come grani, frutta o noccioline durante la seconda fase del processo di impasto, assicurando che non cadano nella camera interna del dispositivo.

1. Rimuovere la padella di cottura

Aprire il coperchio e tirare la padella di cottura dalla sua impugnatura. Impostare la padella di cottura su una superficie di lavoro piatto.

2. Inserire il gancio impasto

Collocare l'apertura semicircolare del gancio impasto al di sopra del manicotti guida all'interno del contenitore impasto. La flangia dell'apertura deve essere rivolta verso il basso. Osservare la scanalatura del manicotti. Il gancio impasto deve essere parallelo al fondo del contenitore.





3. Inserire gli ingredienti

Inserire gli ingredienti nel contenitore secondo la sequenza indicata nella ricetta.

4. Inserire la padella di cottura

Impostare la padella di cottura sulla base nell'area interna del dispositivo. Deve fare clic per essere a posto. Chiudere il coperchio.

5. Dare inizio al programma

1. Selezionare il programma desiderato con il tasto  PROGRAM.
2. Selezionare il peso totale degli ingredienti con il tasto  WEIGHT.
3. Selezionare una cottura leggera o scura della crosta del pane con il tasto  COLOUR.
4. Usare i tasti tempo Δ / ∇ per ritardare l'inizio del programma.
5. Premere il tasto  START / STOP. La colonna lampeggiante annuncia l'inizio del programma. La retroilluminazione del display si accende a intervalli di 5 secondi.

6. Lasciar lievitare l'impasto

Dopo l'ultimo impasto, l'impastatrice imposta la temperatura migliore per la lievitazione dell'impasto e riscalda fino a 25°C se la temperatura ambiente è inferiore.

7. Cottura


L'impastatrice regola automaticamente la temperatura di cottura. Selezionare il programma BAKE per estendere il programma di cottura in caso il pane sia ancora troppo chiaro dopo la cottura.

8. Mantenimento in caldo (eccetto per i programmi "7. WHISK", "8. JAM" e "10. DOUGH")

Il cicalino suona ripetutamente al termine del programma d'impasto e il pane e gli alimenti possono essere rimossi. Allo stesso tempo ha inizio la fase di riscaldamento di un'ora. La retroilluminazione del display continua a lampeggiare.

Dopo 1 ora termina la fase di riscaldamento. La luce di sottofondo sul display si spegne. Lo stato del programma originale viene mostrato.

9. Programma (aggiuntivo) di cottura (BAKE)

1. Selezionare il programma "12. BAKE". L'indicatore del tempo lampeggia.
2. Impostare il tempo di cottura desiderato con i tasti del tempo Δ / ∇ .
3. Premere una volta il tasto  START / STOP. L'indicatore di tempo si ferma. Se si desidera correggere il tempo selezionato, ricordarsi quando segue: è possibile aumentare solo il tempo di cottura. Non è possibile correggere il valore impostato.
4. Premere il tasto  START / STOP una seconda volta. La colonna lampeggiante mostra l'inizio del programma. La retroilluminazione del display si accende a intervalli di 5 secondi.
5. Allo scadere del tempo, si emetteranno 12 cicalini. La retroilluminazione del display continua a lampeggiare. La fase di riscaldamento di 1 ora ha inizio.
6. Se si desidera annullare il programma, tenere premuto il tasto  START / STOP finché non viene emesso un cicalino.

10. Fine programma

Tenere a portata di mano una griglia e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Rimuovere il contenitore con guanti da forno al termine del programma, rovesciarlo e scuoterlo delicatamente e girare l'azionamento gancio impasto sul fondo se il pane non fuoriesce immediatamente. Utilizzare il gancio in dotazione se il gancio impasto rimane incollato al pane. Inserirlo nell'apertura semicircolare del gancio impasto sul fondo del pane caldo e agganciarlo al bordo inferiore (sull'aletta del gancio impasto). Spingere delicatamente il gancio impasto verso l'alto con il gancio. È possibile vedere in quale parte del pane si è impigliata l'aletta del gancio impasto. Tagliare il pane in questa posizione e rimuovere il gancio impasto con la massima facilità.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non immergere l'apparecchio e il contenitore impasto in acqua. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non rabboccare acqua nella camera impasto.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Per facile pulizia, il coperchio può essere rimosso impostandolo verticalmente e poi tirandolo.
- Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dall'allargamento e dalla camera impasto con un panno morbido.

- Pulire l'esterno del contenitore impasto con un panno umido. La parte interna può essere lavata con acqua e sapone neutro.
- Pulire i ganci impasto e i manicotti guida subito dopo l'uso. Se il gancio per impasto resta nella padella, è più difficile rimuoverlo successivamente. In questo caso, rabboccare acqua calda per circa 30 min. nel contenitore. Il gancio per impasto può essere rimosso.

i NOTA:

Il contenitore impasto è anti-aderente. È del tutto normale che il colore del rivestimento cambi col passare del tempo e non è segno di anomalia.

Conservazione

- Controllare che l'apparecchio sia pulito e asciutto e si sia raffreddato completamente prima di rimessarlo. Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non si desidera usarlo per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

Cottura, domande e risposte

• Il pane si attacca al contenitore dopo che è stato impastato

Lasciar raffreddare il pane per circa 10 minuti dopo l'impasto e rovesciare il contenitore. Spostare il manicotto del gancio impasto all'indietro e in avanti all'occorrenza. Ingrassare i ganci impasto dopo aver realizzato l'impasto.

• Come evitare la formazione di buchi nel pane in seguito alla presenza dei ganci impasto

È possibile rimuovere i ganci impasto con le dita infarinate prima di lasciar lievitare l'impasto per l'ultima volta. Il display deve mostrare un tempo residuo di circa 1:30 ore, a seconda del programma. Se non si desidera questa opzione, utilizzare il gancio dopo aver realizzato l'impasto. Se si procede con cautela, è possibile evitare la formazione di un grosso buco.

• L'impasto trabocca in sede di lievitazione

Questo accade soprattutto quando si usa farina di grano con elevato contenuto di glutine.

Rimedio:

- a) Ridurre la quantità di farina e regolare le quantità degli altri ingredienti. Quando il pane è pronto, occuperà ugualmente un'ampia superficie.
- b) Versare un cucchiaino di margarina sciolta a caldo sulla farina.

• Il pane lievita e trabocca ugualmente

a) Se si forma una scanalatura a V al centro del pane, significa che la farina non contiene una quantità sufficiente di glutine, cioè il grano contiene una quantità troppo bassa di proteine (accade soprattutto nelle estate piovose) e la farina è troppo umida.

Rimedio: aggiungere un cucchiaino di glutine di farina per 500 g di farina di grano.

b) Se il pane ha la forma di imbuto al centro, le cause possono essere le seguenti:

- temperatura dell'acqua troppo alta,
- troppa acqua,
- la farina contiene una quantità troppo bassa di glutine,
- anello quando si apre il coperchio durante la cottura.

• Quando è possibile aprire il coperchio dell'impastatrice durante la cottura?

In generale, è sempre possibile durante la cottura. In questa fase, è sempre possibile aggiungere piccole quantità di farina o liquido.

Se il pane deve avere un aspetto particolare dopo l'impasto, procedere come segue: prima dell'ultima fase di risciacquo (il display deve mostrare un tempo residuo di circa 1:30 ore, a seconda del programma), aprire il coperchio con cautela e per breve tempo e incidere la crosta del pane mentre si forma con un coltello affilato pre-riscaldato, cospargendolo di cereali o pennellando la crosta con una miscela di fecola di patate e acqua per una finitura perfetta. Questa è l'ultima volta che il coperchio può essere aperto; in caso contrario, il pane si abbassa al centro.

• Che cosa significano i numeri tipo per la farina?

Più basso è il numero tipo, meno fibre contiene la farina e più bianco il pane che si ottiene.

• Che cos'è la farina integrale?

La farina integrale è realizzata con tutti i tipi di cereali, compreso il grano: il termine "integrale" indica che la farina comprende il grano intero e quindi contiene maggiori fibre, che le danno un colorito più scuro. Comunque, l'uso della farina integrale non rende il pane più scuro come generalmente ritenuto.

• Come bisogna comportarsi quando si utilizza farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine e il pane fatica a lievitare. Per rendere il pane più facilmente digeribile, si consiglia di realizzare un pane di PANE INTEGRALE DI SEGALE.

L'impasto lievita soltanto se viene aggiunta una parte di farina 550 ogni 4 parti di farina di segale senza glutine.

• Che cos'è il glutine contenuto nella farina?

Più alto è il numero tipo, più basso è il quantitativo di glutine contenuto nella farina e più difficilmente lievita l'impasto. Il contenuto maggiore di glutine è contenuto nella farina 550.

• Quanti tipi diversi di farina esistono e come vengono utilizzati?

- a) Farina di cereali, riso e patate possono essere utilizzate da persone celiache.
- b) La farina ortografata è molto costosa, ma è priva di additivi chimici, poiché cresce in terreni molto poveri e non richiede fertilizzanti. La farina ortografata è adatta soprattutto alle persone allergiche. Può essere utilizzata nelle ricette riportate nelle istruzioni per l'uso, dove si consiglia l'utilizzo di farina tipo 405, 550 o 1050.
- c) La farina di miglio è particolarmente data alle persone allergiche. Può essere utilizzata in tutte le ricette che richiedono farina di tipo 405, 550 o 1050 come descritto nelle istruzioni.

d) La farina di grano (DURUM) duro è adatta alle baguette per la sua consistenza e può essere sostituita dalla semola di grano duro.

• **Come si può rendere più facilmente digeribile il pane fresco?**

Si può aggiungere una patata bollita passata all'impasto per rendere il pane fresco più digeribile.

• **Che tipo di lievito è consigliabile utilizzare?**

Seguire le istruzioni riportate sulla confezione di lievito e lievito in polvere e adattare la quantità alla farina utilizzata.

• **Che cosa si può fare se il pane ha il sapore di lievito?**


- a) Spesso si aggiunge zucchero per eliminare questo gusto. L'aggiunta di zucchero rende il pane più chiaro.
- b) Aggiungere all'acqua 1 ½ cucchiaino di aceto per una pagnotta piccola e 2 cucchiaini per una pagnotta grande.
- c) Utilizzare latticello o kefir invece di acqua. È possibile utilizzare questi ingredienti per tutte le ricette; mantengono il pane particolarmente fresco.

• **Perché il pane cotto in forno ha un gusto diverso da quello fatto con l'impastatrice?**

Dipende dal diverso grado di umidità. Il pane viene preparato in ambiente più secco nel forno in seguito al maggiore spazio disponibile, mentre il pane realizzato nell'impastatrice è più umido.

Domande sulle macchine per pane

ITALIANO

Problema	Causa	Rimedio
Fuoriuscita di fumo dal vano impasto delle ventole	Gli ingredienti si attaccano al vano impasto oppure alla parte esterna del contenitore.	Scollegare dall'alimentazione principale, lasciar raffreddare il dispositivo, e pulire l'esterno del contenitore o del vano impasto.
Il pane si abbassa al centro ed è umido sul fondo	Il pane è rimasto troppo a lungo nel contenitore dopo impasto e riscaldamento	Estrarre il pane dal contenitore prima della disattivazione della funzione di riscaldamento.
È difficile estrarre il pane dal contenitore	La parte inferiore della pagnotta è rimasta attaccata al gancio impasto.	Pulire i ganci impasto e i manicotti dopo aver impastato. Se necessario, pulire i ganci impasto, rabboccare acqua calda nel contenitore impasto per 30 minuti. A questo punto è possibile rimuovere e pulire facilmente i ganci impasto.
Gli ingredienti non sono mescolati oppure il pane non è impastato correttamente.	Incorretta impostazione del programma	Controllare il menu selezionato e le altre impostazioni.
	È stato toccato il tasto  START / STOP con l'apparecchio in funzione (Il programma è stato terminato prima.)	Non utilizzare gli ingredienti e riavviare l'apparecchio.
	Il coperchio è stato aperto numerose volte quando l'impastatrice era in funzione.	Non aprire il coperchio dopo che l'impasto è lievitato per l'ultima volta (se il display mostra "1:30". Controllare che il coperchio sia ben chiuso dopo averlo aperto.
	Interruzioni di corrente prolungate con l'apparecchio in funzione	Non utilizzare gli ingredienti e riavviare l'apparecchio.
	La rotazione dei ganci impasto è bloccata.	Controllare che i ganci impasto non siano bloccati da particelle ecc. Estrarre il contenitore impasto e controllare che i manicotti di azionamento girino liberamente. In caso contrario, contattare l'assistenza clienti.
L'apparecchio non parte. Saranno emessi 5 cicalini. Il display mostra "HOE".	L'apparecchio rimane caldo dopo l'ultimo ciclo d'impasto.	Rimuovere il contenitore impasto e lasciar raffreddare l'apparecchio. Sostituire quindi il contenitore impasto, resettare il programma e riavviare l'apparecchio.

Errori nelle ricette

Problema	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo in fretta	Troppo lievito, troppa farina, sale insufficiente o molte altre cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita abbastanza	Nessun lievito o lievito insufficiente	a/b
	Lievito vecchio o indurito	d
	Liquido troppo caldo	c
	Il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
	Tipo errato di farina o farina vecchia	d
	Troppo liquido o liquido insufficiente	a/b/g
Zucchero insufficiente	a/b	

Problema	Causa	Rimedio
L'impasto lievita troppo e trabocca oltre il contenitore	Se l'acqua è troppo morbida, il lievito fermenta di più	f/k
	Una quantità eccessiva di latte influenza la fermentazione del lievito	c
Il pane si abbassa al centro	Il volume dell'impasto è maggiore di quello nel contenitore e il pane si abbassa	a/f
	La fermentazione è troppo breve o troppo rapida per la temperatura eccessiva dell'acqua o della camera impasto oppure per l'umidità eccessiva.	c/h/i
	Mancanza di sale o sale insufficiente	a/b
	Troppo liquido	h
Struttura dura e grumosa	Troppa farina o liquido insufficiente	a/b/g
	Lievito o zucchero insufficiente	a/b
	Troppa frutta, farina integrale o quantità eccessiva di un altro ingrediente	b
	Farina vecchia o indurita	d
Il pane non è ben impastato al centro	Liquido eccessivo o insufficiente	a/b/g
	Troppa umidità	h
	Ricetta con ingredienti umidi come yogurt	g
Struttura aperta o troppo stretta o troppi fori	Troppa acqua	g
	Mancanza di sale	b
	Umidità elevata, acqua troppo calda	h/i
	Troppo liquido	c
Superficie non impastata, dall'aspetto fungiforme	Volume pane troppo grande rispetto al contenitore	a/f
	Troppa farina, soprattutto per il pane bianco	f
	Troppo lievito o sale insufficiente	a/b
	Troppo zucchero	a/b
	Ingredienti dolci oltre lo zucchero	b
Le fette di pane sono una diversa dall'altra o grumose	Il pane non si è raffreddato abbastanza (il vapore non è fuoriuscito)	j
Depositi di farina sulla crosta del pane	La farina non è stata lavorata accuratamente ai lati durante la cottura	g/i

Risoluzione dei problemi

- Misurare accuratamente gli ingredienti.
- Regolare la quantità di ingredienti e controllare che siano stati aggiunti tutti gli ingredienti.
- Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere gli ingredienti specificati nella ricetta nell'ordine corretto. Fare una piccola scanalatura al centro della farina e inserire il lievito o il lievito in polvere. Non far entrare lievito e liquido in contatto diretto tra loro.
- Utilizzare soltanto ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare una quantità di farina superiore a quella prevista. Ridurre gli ingredienti di 1/3.
- Correggere la quantità di liquido. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua. Ridurre correttamente la quantità di liquido da aggiungere.
- In caso di condizioni atmosferiche con forte umidità, eliminare 1-2 cucchiaini d'acqua.
- In caso di condizioni atmosferiche con alta temperatura, non utilizzare la funzione timer. Utilizzare liquidi freddi.
- Estrarre il pane dal contenitore subito dopo averlo impastato e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
- Ridurre la quantità di lievito o la quantità di tutti gli ingredienti di 1/4.
- Non ingrassare il contenitore impasto.

- Aggiungere un cucchiaino di glutine all'impasto.

Consigli per le ricette

1. Ingredienti

Poiché ogni ingrediente ha un ruolo specifico per un buon impasto del pane, quantità e ordine degli ingredienti sono molto importanti.

- Gli ingredienti più importanti per la riuscita dell'impasto e del pane sono liquido, farina, sale, zucchero e lievito (sia fresco che in polvere). Utilizzare sempre le quantità corrette nelle proporzioni esatte.
- Utilizzare ingredienti tiepidi se l'impasto deve essere preparato immediatamente. Se si desidera impostare la funzione temporizzazione fase programma, si consiglia di utilizzare ingredienti freddi per evitare che il lievito cominci a fermentare troppo rapidamente.
- Margarina, burro e latte influiscono sul sapore del pane.
- È possibile ridurre la quantità di zucchero del 20% per realizzare una crosta più leggera e sottile senza influenzare negativamente l'impasto. Se si desidera una crosta più morbida e leggera, sostituire lo zucchero con il miele.
- Il glutine, prodotto nella farina durante la realizzazione dell'impasto, fornisce la struttura del pane. La miscela ideale di farina è composta per il 40% da farina integrale e 60% di farina bianca.
- Se si desidera aggiungere granelli, lasciarli in ammollo per una notte. Ridurre la quantità di farina e liquido (fino a 1/5).

- Il lievito è indispensabile con la farina di segale. Contiene latte e acetobacteria che rendono il pane più leggero e ben lievitato. È possibile realizzare il proprio lievito, ma occorre tempo. Per questo motivo, nelle ricette riportate di seguito viene utilizzato lievito in polvere. Il lievito in polvere viene venduto in pacchetti da 15 g (per 1 kg di farina). Attenersi alle istruzioni riportate nelle ricette (½, ¾ o 1 pacchetto). Se si utilizza una quantità di lievito inferiore a quella richiesta, il pane può sbriciolarsi.
- Se si utilizzano lieviti in polvere con concentrazione diversa (1 pacchetto da 100 g per 1 kg di farina), ridurre la quantità di farina di 80 g per 1 kg di farina.
- È disponibile anche il lievito liquido venduto in bustine. Attenersi ai dosaggi riportati sulla confezione. Riempire la tazza misurino con il lievito liquido e coprirlo con gli altri ingredienti liquidi nelle quantità indicate nella ricetta.
- Il lievito di grano, spesso fornito essiccato, migliora la lavorabilità dell'impasto, la freschezza e il sapore. È più delicato del lievito di segale.
- Utilizzare i programmi BASIC o WHOLE WHEAT quando s'impasta pane lievitato.
- All'impasto si aggiunge crusca se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di fibre. Utilizzare un cucchiaino per 500 g di farina e aggiungere la quantità di liquido pari a ½ cucchiaino.
- Il glutine di grano è un additivo naturale ottenuto dalle proteine del grano. Rende il pane più leggero e più voluminoso. Il pane diventa più leggero e digeribile. Questo effetto può essere particolarmente apprezzato quando si realizza un impasto con farina integrale e altri prodotti da forno contenenti farina grezza.
- Il malto nero utilizzato in alcune ricette è malto d'orzo scuro arrostito. Si utilizza per ottenere una crosta di pane più scura e un interno più morbido (per es. pane nero). Anche il malto di segale è adatto, anche se non è così scuro. È possibile acquistare questo tipo di malto nei negozi di alimentari.
- È possibile aggiungere vari tipi di condimento al nostro pane nero. La quantità dipende dal gusto personale e dalle specifiche del produttore.
- La polvere pura di lecitina è un emulsionante naturale che aumenta il volume del pane, rende la parte morbida più morbida e leggera e mantiene il pane fresco più a lungo.

2. Regolare le quantità

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

- Liquidi/farina: L'impasto deve essere soffice (non troppo soffice) e facilmente mescolabile senza diventare appiccicoso. Mescolando l'impasto è possibile ottenere una pallina. Non è possibile realizzarla con impasti duri come farina integrale di segale o pane di cereali. Controllare l'impasto 5 minuti dopo averlo mescolato per la prima volta. In caso di forte umidità, aggiungere un po' di farina finché l'impasto non raggiunge la giusta consistenza. Se l'impasto è troppo secco, aggiungere una cucchiainata d'acqua per volta durante la realizzazione dell'impasto.

- Sostituzione di liquidi: Quando si utilizzano ingredienti contenenti liquidi in una ricetta (come cagliata, yogurt ecc.), ridurre la quantità di liquido. Quando si utilizzano uova, sbatterle nel contenitore di misurazione; porre poi nel contenitore gli altri liquidi richiesti nella quantità indicata.

A altitudini elevate (più di 750 m sul livello del mare) l'impasto lievita più in fretta. In questi casi il lievito può essere ridotto da ¼ a ½ cucchiaino per ridurre proporzionalmente il grado di lievitazione. Lo stesso vale quando l'acqua è particolarmente morbida.

3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità

- Versare sempre dapprima il liquido e il lievito alla fine. Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di temporizzazione), evitare il contatto tra lievito e liquido.
- In sede di misurazione utilizzare le stesse unità di misura, ovvero sia il cucchiaino misurino in dotazione all'impastatrice o un cucchiaino/cucchiaino da cucina come indicato nelle ricette.
- Le misure in g devono essere molto precise.
- Per le indicazioni in mm utilizzare la tazza misurino con scala graduata da 50 a 250 ml.

Le abbreviazioni nelle ricette indicano:

tbs	=	cucchiaino di lievito (o cucchiaino misurino grande)
tsp	=	cucchiaino di lievito (o cucchiaino misurino piccolo)
g	=	g
ml	=	ml
Pacchetto	=	7 g di lievito secco per 500 g di farina – corrispondono a 20 g di lievito fresco

- Frutta, noci o cereali. Se si desidera aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo nei programmi in cui sono emessi 10 cicli. Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto, vengono sminuzzati durante la realizzazione dell'impasto.

4. Ricette per l'impastatrice

Le seguenti ricette consentono di realizzare pani di dimensioni diverse. In alcuni programmi la differenza è espressa in peso. Il programma "11. FAST BAKE" è idoneo solo per pane di peso fino a 700 g.

⚠ ATTENZIONE:

- Regolare le ricette in base al peso.
- Assicurarsi che il peso massimo delle 3 diverse impostazioni del peso non sia superato assieme agli ingredienti.

5. Peso e volume pane

- Nelle seguenti ricette sono riportate le indicazioni estese per il peso del pane. Il peso del pane bianco è inferiore a quello del pane di farina integrale. Questo fattore dipende dal fatto che la farina bianca lievita di più e richiede quindi un minor tempo di posa.
- Malgrado l'accuratezza delle indicazioni di peso, le differenze possono essere marcate. Il peso attuale del pane dipende più dall'umidità dell'ambiente che dal tempo di preparazione.
- Tutti i pani con un'elevata quantità di grano hanno un ingombro elevato e diventano più grandi del contenitore impasto dopo l'ultima lievitazione a causa del peso maggiore. Tuttavia, il pane non trabocca dal contenitore. La parte di pane che

fuoriesce dal contenitore diventa facilmente più scura di quella all'interno del contenitore.

6. Risultati di cottura

- I risultati di cottura dipendono dalle condizioni in loco (acqua morbida – elevate umidità – altitudine – consistenza degli ingredienti ecc.). Tuttavia, le indicazioni sulla ricetta sono punti di riferimento che possono essere regolati. Se una ricetta non funziona la prima volta, non arrendersi. Ricercare la causa e riprovare modificando le proporzioni.
- Se il pane risulta pallido dopo la realizzazione dell'impasto, lasciarlo scurire utilizzando il programma di BAKE.

Ricette per pane classico

Pane bianco classico

<i>Ingredienti</i>	
Acqua o latte	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	1 tbs
Farina tipo 550	540 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "BASIC"	

Pane con noci e uva passa

<i>Ingredienti</i>	
Acqua o latte	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 405	460 g
Lievito secco	1 pacchetto
Uva passa	85 g
Nocciole in pezzi	3 tbs
Programma "BASIC"	

Aggiungere l'uva sultanina e noccioline dopo il primo processo di impasto (segnalato da 10 cicalini).

Pane integrale

<i>Ingredienti</i>	
Acqua	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Uova	1
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tsp
Farina tipo 1050	360 g
Farina integrale	180 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "WHOLE WHEAT"	

Se si ritarda l'inizio del programma con la funzione timer, usare un po' più di acqua invece delle uova.

Pane al latticello

<i>Ingredienti</i>	
Latticello	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 1050	540 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "BASIC"	

Pane alle cipolle

<i>Ingredienti</i>	
Acqua	250 ml
Margarina/burro	1 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tbs
Cipolla in pezzi grandi	1
Farina tipo 1050	540 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "BASIC"	

Pane ai 7 cereali

<i>Ingredienti</i>	
Acqua	300 ml
Burro/margarina	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 1/2 tbs
Farina tipo 1150	240 g
Farina integrale	240 g
7 tipi di cereali	60 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "WHOLE WHEAT"	

Ammollare i cereali interi.

Pane ai semi di girasole

<i>Ingredienti</i>	
Acqua	310 ml
Burro	1 tbs
Farina tipo 550	480 g
Semi di girasole	5 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	1 tbs
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "BASIC"	

Consiglio: È possibile sostituire i semi di girasole con i semi di zucca. Arrostiti i semi in una padella per un gusto più intenso.

Pane bianco del contadino*Ingredienti*

Latte	300 ml
Margarina/burro	2 tbs
Sale	1 1/2 tsp
Zucchero	1 1/2 tsp
Farina tipo 1050	540 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "BASIC"	

Pane lievitato*Ingredienti*

Lievito secco	45 g
Acqua	310 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	3 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 1150	160 g
Farina tipo 1050	310 g
Lievito	1/2 pacchetto
Programma "BASIC"	

Pane allo yogurt*Ingredienti*

Acqua o latte	170 ml
Yogurt	150 g
Olio vegetale	1 1/2 tbs
Sale	1/2 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 550	340 g
Lievito in polvere	1 1/4 tsp
Programma "YOGHOURT"	

⚠ ATTENZIONE:

- Regolare le ricette in base al peso.
- Assicurarsi che il peso massimo delle 3 diverse impostazioni del peso non sia superato assieme agli ingredienti.

Ricette impasto**Baguette francese***Ingredienti*

Acqua	300 ml
Miele	1 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	1 tsp
Farina tipo 550	540 g
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "DOUGH"	

Dividere l'impasto in 2-4 parti e formare pagnotte lunghe. Lasciar lievitare per 30-40 minuti. Tracciare una croce diagonale sulla parte superiore e infornare.

Pizza*Ingredienti*

Acqua	300 ml
Sale	3/4 tsp
Olio di oliva	1 tbs
Farina tipo 405	450 g
Zucchero	2 tsp
Lievito secco	1 pacchetto
Programma "DOUGH"	

- Lavorare l'impasto, collocarlo in un contenitore rotondo e lasciarlo lievitare per 10 minuti. Bucherellare varie volte con una forchetta.
- Versare salsa per pizza sull'impasto e aggiungere gli ingredienti desiderati.
- Lasciar cuocere per 20 minuti.

Marmellata**Marmellata***Ingredienti*

Frutta	500 g
Zucchero di canna "2:1"	250 g
Succo di limone	1 tbs
Programma "JAM"	

- Tagliare a pezzetti la frutta prima di procedere.
- La frutta indicata di seguito è particolarmente adatta alle ricette qui riportate: fragole, more, mirtillo o una miscela di questa frutta.
- Mettere la marmellata in bottiglie pulite, chiudere il coperchio e collocare le bottiglie per circa 10 minuti rovesciate (per controllare che il coperchio sia ben chiuso)!

Marmellata d'arance*Ingredienti*

Arance	400 g
Limoni	100 g
Zucchero di canna "2:1"	250 g
Programma "JAM"	

Sbucciare e tagliare a cubetti o a pezzi.

Specifiche tecniche

Modello: BBA 5013 CB
 Alimentazione: 220 - 240 V~, 50 Hz
 Consumo energetico: 480 - 580 W
 Classe di protezione: I
 Capacità: 2 litri
 (corrispondente a ca. 900 g di pane)
 Peso netto: ca. 3,8 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



Smaltimento

Significato del simbolo “Cassonetto con ruote”

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Table des matières

Mode d'emploi	40
Indications générales de sécurité	40
Consignes de sécurité.....	41
Utilisations conseillées	42
Désemballage.....	42
Commandes	42
Panneau de commande.....	42
Description du panneau de commande	42
Instructions sur l'utilisation de l'appareil	43
Mise en service.....	43
Séquence de programmation de la machine à pain.....	44
Nettoyage	44
Rangement.....	45
Questions sur la cuisson	45
Questions relatives au robot de cuisson de pain	46
Problèmes au niveau des recettes.....	47
Conseils au niveau des recettes.....	48
Recettes classiques de cuisson de pain	49
Préparations de pâte	50
Confitures	51
Caractéristiques techniques	51
Élimination	51

Mode d'emploi

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous utiliserez l'appareil avec plaisir.

- La machine à pain dispose de 12 programmes préinstallés avec un total de 47 paramètres différents. Un programme de cuisson tout nouveau vous permet uniquement de cuire ou de réchauffer le pain pour le dorer.
- Vous pouvez sélectionner parmi 3 réglages de poids, pour des tranches de pain des plus petites aux plus grandes pour la plupart des programmes de cuisson.
- Vous pouvez retarder la cuisson, c'est-à-dire programmer le démarrage jusqu'à 10 heures à l'avance.

L'appareil est entièrement automatique et très facile d'emploi. Par la suite, vous découvrirez des recettes pour la préparation de

- Pain blanc, pain au levain, pain complet, pain aux céréales, pain au yaourt
- Pâtes, destinées à d'autres usages,
- Confitures, cuites dans la machine à pain.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

ATTENTION :

Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

NOTE :

Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne.

- Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.
- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles.

N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.

- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez pas l'appareil **sans surveillance** lorsqu'il est en marche. Éteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez que les composantes originales.
- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement !**

- Veuillez respecter les "Instructions spéciales de sécurité" présentées ci-après.

Consignes de sécurité

Symboles sur le produit

Vous trouvez le symbole d'avertissement suivant sur le produit :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Pendant le fonctionnement, la température est très élevée et peut brûler.

- Dans tous les cas, ne touchez pas le hublot de contrôle pendant et après le fonctionnement !
- Après la cuisson, utilisez toujours des poignées ou des maniques pour enlever le moule !



AVERTISSEMENT : risque d'incendie !

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Pour programmer le démarrage à l'avance, réglez l'heure de démarrage afin d'être présent lors du fonctionnement.
- Gardez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et tout autre objet lors de son fonctionnement.
- Ne couvrez pas l'appareil d'une serviette ou de tout autre matériel lors de son fonctionnement ! La chaleur et la vapeur doivent s'évacuer. Risque d'incendie si l'appareil est couvert ou entre en contact avec une matière inflammable telle que des rideaux.
- Ne placez pas de feuilles métalliques ou tout autre matériel dans l'appareil; risque de court-circuit et d'incendie.
- Risque d'incendie si la pâte qui se situe dans le moule de cuisson déborde dans la cavité ou l'élément chauffant.
- Ne mettez pas plus d'ingrédients que la quantité indiquée sur la recette.
- Assurez-vous de ne pas dépasser le poids maximal des 3 différents réglages de poids conjointement avec les ingrédients.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.
- **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par **l'utilisateur ne peuvent** pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou tout système à distance analogue.
- Placez l'appareil sur un plan de travail plat. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas placés sur ou à proximité d'une surface chaude ou de chaleur. Eloignez le cordon d'alimentation des objets tranchants.
- Installez l'appareil sur une surface stable et antidérapante. L'appareil peut bouger lorsqu'il pétrit de la pâte lourde. Placez l'appareil sur une surface en caoutchouc en cas de plan de travail glissant.
- Ne bougez ni ne soulevez pas l'appareil lors de son fonctionnement ; éteignez-le d'abord et débranchez-le de l'alimentation électrique. Transportez toujours l'appareil des deux mains !

- Ne retirez pas le moule de cuisson lors du fonctionnement !
- Laissez entièrement refroidir l'appareil avant d'effectuer l'entretien ou de le ranger.

Utilisations conseillées

Cet appareil sert à

- Cuire le pain
- Préparer différents types de pâtes
- Faire de la confiture et de la purée de fruits.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que la celle prévue.




Désemballage

- Retirez l'appareil du coffret-cadeau.
- Retirez tout le matériel d'emballage tel que les feuilles plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
- Vérifiez la présence de tous les accessoires dans la boîte.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre "Nettoyage".


Commandes

- 1 Poignée du couvercle
- 2 Couvercle avec hublot de contrôle
- 3 Moule avec poignée
- 4 Chambre intérieure de l'appareil
- 5 Boîtier
- 6 Panneau de commande
- 7 Ventilation
- 8 Crochet pétrisseur
- 9 Tasse à mesurer
- 10 Cuillère à mesurer
- 11 Crochet pour enlever le crochet pétrisseur

Panneau de commande

- Ecran LCD**
indique les informations sur le numéro de programme souhaité, le degré de brunissage, le poids du pain (indiqué par une flèche) et la durée de cuisson.
- Bouton  **START / STOP**
démarré et arrête le programme
- Bouton  **COLOUR**
règle le degré de brunissage souhaité
- Boutons  **Temps**
entre les paramètres du programme de retardement dans le temps

- Bouton  **WEIGHT**
règle 3 positions de poids, tel que décrit par la suite

- Bouton  **PROGRAM**
sélectionne les programmes décrits au chapitre "Séquence de programmation de la machine à pain".

Description du panneau de commande

- Ecran LCD**



BASIC RÉGLAGE NORMAL

L'écran indique le mode veille. Il correspond au programme de base. L'écran affiche "1 2:50". Le "1" désigne le programme sélectionné et le "2:50" la durée du programme. Les positions des deux flèches indiquent le degré de brunissage sélectionné et le poids. Après avoir allumé l'appareil, le réglage de base est : "PALE" (brunissage léger) et "450 g". Lors du fonctionnement, l'écran indique le décompte de la durée du programme.

- Bouton  **START / STOP**

démarré et arrête le programme.

- Après avoir appuyé sur le bouton START / STOP, les points de l'affichage du temps commencent à clignoter. Le rétroéclairage de l'affichage s'éclaire toutes les 5 secondes.

- Appuyez sur le bouton  START / STOP à tout moment pour annuler le programme. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore. Le rétroéclairage de l'affichage s'éteint. L'écran affiche la position de démarrage d'un des programmes ci-dessus. Appuyez sur le bouton  PROGRAM pour sélectionner un programme différent. Il est possible d'attendre le refroidissement de l'appareil en fonction du mode de fonctionnement.

NOTE :

N'appuyez pas sur le bouton START / STOP pendant un programme lorsque vous ouvrez le couvercle pour ajouter plus d'ingrédients ou vérifier le pain ! Sinon, le programme prend fin.

- Bouton  **COLOUR**

Appuyez sur ce bouton pour régler le degré de brunissage souhaité : PALE (clair) – DARK (foncé).

- Bouton  **Temps**

Utilisez la fonction minuterie pour régler la fin d'un programme sélectionné. Cette fonction est disponible pour les programmes suivants :

BASIC
FRENCH
SWEET
WHOLE WHEAT
SANDWICH
YOGHOURT

Le démarrage des autres programmes ne peut être différé dans le temps.

AVERTISSEMENT :



Pendant la cuisson différée, n'oubliez pas de toujours vérifier l'appareil pendant le fonctionnement.

- Appuyez sur les boutons \triangle / ∇ pour régler la fin du programme.

NOTE :

- Appuyez plusieurs fois sur les boutons \triangle / ∇ pour avancer la fin du programme de 10 minutes.
- Le temps de retardement max. est de 10 heures.
- Si vous choisissez un autre programme, le précédent réglage de la minuterie est supprimé.
- N'utilisez pas la minuterie pour des recettes contenant des ingrédients frais tels que du lait, des œufs, des fruits, des yaourts, des oignons etc. !

Exemple : Il est 20 :30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7 :00, dans 10 heures et 30 minutes. Réglez cette valeur (10 :30) sur l'écran. Vous devez calculer le nombre d'heure entre la durée du programme (p. ex. 2 :50) et la fin souhaitée. Le programme démarre automatiquement pour que le pain soit terminé à l'heure saisie.

- En appuyant sur le bouton  START / STOP, vous activez la minuterie. Les points du voyant de l'heure clignotent. Le rétroéclairage de l'affichage s'éclaire toutes les 5 secondes.
- Si vous souhaitez interrompre la minuterie, appuyez à nouveau sur le bouton  START / STOP jusqu'à ce qu'un bip sonore soit émis.

e) Bouton **WEIGHT**

Pour certains programmes, vous pouvez régler les positions suivantes :

- REGLAGE I = pour un pain pesant jusqu'à 450 g
- REGLAGE II = pour un pain pesant jusqu'à 680 g
- REGLAGE III = pour un pain pesant jusqu'à 900 g

f) Bouton **PROGRAM**

Appuyez sur le bouton PROGRAM pour accéder aux programmes l'un après l'autre. Les programmes peuvent être utilisés pour les catégories de pains suivantes :

1. BASIC pour le pain blanc et le pain complet. C'est le programme le plus utilisé.
2. FRENCH pour le pain blanc à la pâte particulièrement légère.
3. SWEET pour la préparation de pain à partir de pâte levée sucrée
4. CAKE pour les pâtisseries à base de levure chimique.
5. WHOLE WHEAT pour le pain complet.
6. SANDWICH pour la préparation de pain de mie.
7. WHISK pour pétrir de la pâte lourde (nouilles, quenelles)
8. JAM pour cuire la confiture et la marmelade.
9. YOGHOURT pour le pain au yaourt

10. DOUGH pour faire de la pâte levée (pizza, pains mollets, bretzels)
11. FAST BAKE pour une préparation rapide du pain blanc et du pain complet.
12. BAKE pour cuire un autre pain ou gâteau pendant 5 minutes - 1 heure.

Instructions sur l'utilisation de l'appareil

Explications de bips sonores

L'appareil émet différents bips sonores :

- | | |
|----------------------------|--|
| 1 bip sonore long | L'appareil est branché à l'alimentation. |
| 1 bip sonore court | - Vous avez appuyé sur un bouton.
- Annonce le démarrage d'un programme lorsque la minuterie est activée |
| 5 bips sonores successifs | La température de l'appareil est trop élevée pour démarrer un nouveau programme. |
| 10 bips sonores successifs | Le second processus de pétrissage a démarré. Vous pouvez toujours ajouter des ingrédients (graines, fruits, noix, etc.) dans les programmes BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT et SANDWICH. |
| 12 bips sonores successifs | Le programme est terminé. Dans tous les programmes de cuisson, une phase de maintien au chaud d'1 heure commence alors. |

Mémoire de programmation

Le programme continue après une coupure de courant de moins de 20 minutes. Vous devez redémarrer la machine à pain après une coupure de courant plus longue. Cette opération n'est utile que si la pâte était encore en phase de pétrissage à ce moment-là. Vous devez recommencer depuis le début si la cuisson avait déjà commencé !

Fonctions de sécurité

À la fin d'un programme de cuisson, l'appareil doit refroidir avant de pouvoir démarrer un nouveau programme de cuisson ou de pétrissage (exception : les programmes "8. JAM" et "12. BAKE"). L'appareil émet 5 bips sonores pour vous avertir et affiche le message "HOE", lorsque la température de l'appareil est toujours trop élevée.

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Enlevez le moule.
3. Laissez le couvercle ouvert et attendez que l'appareil refroidisse. Cette durée varie en fonction de l'utilisation précédente.

Mise en service

Branchement électrique

- Vérifiez que la tension électrique correspond aux caractéristiques inscrites sur l'étiquette avant de brancher à l'alimentation.
- Branchez l'appareil à une prise murale correctement installée.

Un signal sonore retentit et l'écran affiche les paramètres de base (voir "Panneau de commande", "a) Ecran LCD"). L'appareil peut fonctionner.

Séquence de programmation de la machine à pain

⚠ ATTENTION : Risque d'incendie !

- Ne versez pas les ingrédients dans le moule au début de la cuisson, si le moule est encore dans la chambre intérieure de l'appareil.
- Si vous ajoutez d'autres ingrédients tels que des graines, des fruits ou des noix pendant le second processus de pétrissage, assurez-vous qu'ils ne tombent pas dans la chambre intérieure de l'appareil.

1. Enlever le moule

Ouvrez le couvercle et retirez le moule grâce à sa poignée. Posez le moule sur une surface de travail plate.

2. Introduction du crochet de malaxage

Placez l'ouverture semi-circulaire du crochet de malaxage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule de cuisson. La bride de l'ouverture doit se situer sur le devant. Vérifiez la cannelure sur l'axe. Le crochet de malaxage positionne les niveaux au fond du moule de cuisson.





3. Verser les ingrédients

Assurez-vous que les ingrédients sont versés dans le moule de cuisson en fonction de l'ordre indiqué dans la recette.

4. Insérer le moule

Fixez le moule à la base dans l'appareil. Il doit s'emboîter. Fermez le couvercle.

5. Démarrer le programme

1. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide du bouton  PROGRAM.
2. Sélectionnez le poids total de vos ingrédients à l'aide du bouton  WEIGHT.
3. Sélectionnez le brunissage de la croûte du pain entre léger ou foncé à l'aide du bouton  COLOUR.
4. Utilisez les boutons de l'heure Δ / ∇ pour retarder le démarrage du programme.
5. Appuyez sur le bouton  START / STOP. Les deux points qui clignotent vous annoncent le démarrage du programme. Le rétroéclairage de l'affichage s'éclaire toutes les 5 secondes.

6. Faire lever la pâte

Après le dernier cycle de pétrissage, la machine à pain règle la température optimale pour permettre à la pâte de lever. Elle chauffe jusqu'à 25°C si la température de la pièce est inférieure.




7. Cuisson

La machine à pain règle automatiquement la température de cuisson. Sélectionnez le programme BAKE pour prolonger le processus de cuisson si le pain est encore trop clair après la cuisson.

8. Conservation de la chaleur (à l'exception des programmes "7. WHISK", "8. JAM" et "10. DOUGH")

Un signal sonore retentit plusieurs fois à la fin du programme de cuisson. Vous pouvez enlever le pain ou les aliments. Une phase de chauffage d'1 heure commence en même temps. Le rétroéclairage de l'affichage continue de clignoter. Au bout d'1 heure, la phase de maintien au chaud prend fin. L'éclairage de fond de l'affichage s'éteint. Le statut du programme d'origine est indiqué.

9. Programme de cuisson (en option) (BAKE)

1. Sélectionnez le programme "12. BAKE". L'heure clignote.
2. Réglez l'heure de cuisson souhaitée à l'aide des boutons de l'heure Δ / ∇ .
3. Appuyez une fois sur le bouton  START / STOP.
Le voyant de l'heure s'arrête. Si vous souhaitez encore corriger l'heure sélectionnée, n'oubliez pas ceci : vous pouvez uniquement augmenter l'heure de cuisson. Vous ne pouvez pas la régler à une valeur inférieure à la celle qui est réglée.
4. Appuyez une seconde fois sur le bouton  START / STOP. Les deux points qui clignotent vous annoncent le démarrage du programme. Le rétroéclairage de l'affichage s'éclaire toutes les 5 secondes.
5. Une fois la durée écoulée, 12 bips sonores retentissent. Le rétroéclairage de l'affichage continue de clignoter. La phase de maintien au chaud d'1 heure commence.
6. Pour annuler le programme, maintenez le bouton  START / STOP enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bip sonore.

10. Fin du programme

Préparez la grille et débranchez l'alimentation. A la fin du programme, enlevez le moule de cuisson à l'aide de maniques, retournez-le et secouez-le légèrement; tournez le crochet de malaxage au fond si le pain ne se dégage pas immédiatement. Utilisez le crochet livré avec l'appareil si le crochet de malaxage est coincé dans le pain. Insérez-le dans l'ouverture semi-circulaire du crochet de malaxage jusqu'au fond du pain chaud et accrochez-le au bord inférieur (l'arc du crochet de malaxage). Tirez soigneusement le crochet de malaxage avec le crochet vers le haut. Vous pouvez voir dans quelle partie du pain l'arc du crochet de malaxage est coincé. Entaillez légèrement le pain dans cette position et enlevez facilement le crochet de malaxage.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'alimentation et laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer l'entretien.
- Ne plongez pas l'appareil et le moule de cuisson dans l'eau. Pour éviter tout risque d'électrocution et d'incendie, ne versez pas d'eau dans la chambre de cuisson.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas une brosse métallique ou tout autre objet abrasif pour effectuer l'entretien.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs et agressifs.

- Pour un entretien facile, enlevez le couvercle en le positionnant verticalement puis retirez-le.
- Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes avec un chiffon humide du couvercle, de la cavité et de la chambre de cuisson.
- Nettoyez le moule de cuisson de l'extérieur avec un chiffon humide. Vous pouvez nettoyer l'intérieur avec de l'eau et un nettoyant doux.
- Nettoyez le crochet de malaxage et l'arbre d'entraînement immédiatement après utilisation. Si le crochet pétrisseur reste dans le moule, il sera plus difficile de l'enlever plus tard. Dans ce cas, versez de l'eau chaude pendant environ 30 minutes dans le moule. Vous pouvez ensuite enlever le crochet pétrisseur.

i NOTE :

Le moule de cuisson dispose d'un revêtement antiadhésif. La couleur du revêtement peut changer avec le temps, cela n'influe pas sur la fonction.

Rangement

- Assurez-vous que l'appareil est propre, sec et entièrement refroidi avant de le ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.
- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit bien ventilé et sec.

Questions sur la cuisson

- **Le pain colle au récipient après la cuisson**
Laissez le pain refroidir pendant environ 10 minutes après la cuisson – retournez le récipient. Remuez l'arbre du crochet de malaxage, si besoin est. Graissez les crochets de malaxage avant de cuire.
- **Comment éviter la formation de trous dans le pain en raison de la présence du crochet de malaxage**
Vous pouvez retirer le crochet de malaxage avec les doigts enfarinés avant de laisser lever la pâte une dernière fois. L'écran doit afficher une durée résiduelle de 1h30 environ, en fonction du programme. Si vous ne le souhaitez pas, utilisez le crochet après la cuisson. Vous pouvez éviter la formation d'un trou important si vous agissez avec prudence.
- **En levant, la pâte déborde**
Ce phénomène se produit plus particulièrement lorsque vous utilisez de la farine de froment en raison de son contenu très riche en gluten.
Solutions :
 - a) Diminuez la quantité de farine et réglez celle des autres ingrédients. Dès que le pain est prêt, son volume sera toujours important.
 - b) Versez une cuillère de margarine chaude en liquide sur la farine.

• **Le pain lève puis retombe quand même**

- a) La formation d'un creux en forme de V au milieu du pain
souligne que la farine ne contient pas suffisamment de gluten. Cela signifie que le blé est très pauvre en protéines (cela arrive lorsque les étés ont été particulièrement pluvieux) ou que la farine est trop humide.

Solution : Ajoutez une cuillère de gluten de froment pour 500 g de farine de froment.

- b) La formation d'un creux en forme d'entonnoir au milieu du pain peut être dû au fait que
 - la température de l'eau est trop élevée,
 - la pâte contient trop d'eau,
 - la farine manque de gluten,
 - la pâte a subi un courant d'air par l'ouverture du couvercle lors de la cuisson.

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

En principe, ceci est toujours possible lors du pétrissage. Pendant cette phase, vous pouvez toujours rajouter de petites quantités de farine ou de liquide.

Si le pain a un aspect particulier après la cuisson, procédez comme suit : avant de lever la pâte pour la dernière fois (l'écran doit afficher une durée résiduelle d'1h30 environ en fonction du programme), ouvrez délicatement le couvercle pendant un court instant et faites de petites entailles dans la croûte du pain en train de se former à l'aide d'un couteau tranchant préchauffé ou saupoudrez la pâte de graines ou badigeonnez la croûte d'un mélange de d'amidon et d'eau pour la faire briller après la cuisson. L'ouverture de la machine à pain est possible pour la dernière fois ; sinon le pain retombera au milieu.

• **Que signifient les chiffres associés au type de farine ?**

Plus le chiffre est petit, moins la farine ne contient d'aliments de lest et plus elle est claire.

• **Que signifie la farine complète ?**

La farine complète est fabriquée à partir de tout type de blé. La désignation "complète" signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante d'aliments de lest. La farine de froment complète est ainsi un peu plus foncée. Cependant, contrairement aux idées reçues, le pain complet n'est pas forcément un pain foncé.

• **Que doit-on faire en cas d'utilisation de farine de seigle ?**

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève donc pratiquement pas. Pour une meilleure digestion, il convient donc de préparer un "PAIN DE SEIGLE ET DE BLÉ ENTIER" en utilisant du levain.


La pâte ne lèvera que si, lors de utilisation de la farine de seigle ne contenant pas de gluten, vous ajoutez une quantité de farine de type 550.

• **Quel est le rôle du gluten dans la farine ?**

Plus le chiffre associé au type de farine est élevé, moins la farine contient de gluten et moins la pâte lèvera. La farine de type 550 contient la proportion la plus élevée de gluten.

- **Quelles sont les différentes variétés de farine et quel est leur mode d'emploi ?**
 - a) Les farines de maïs, de riz et de pommes de terre sont particulièrement bien adaptées aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de la sprue ou de la maladie coeliaque.
 - b) La farine d'épeautre est très chère, mais elle ne contient pas de substances chimiques car l'épeautre est cultivé sur des sols très pauvres et ne demande aucun engrais. La farine d'épeautre est particulièrement adaptée aux personnes allergiques. Elle peut s'utiliser dans toutes les recettes à base de farines de type 405, 550 ou 1050 qui sont indiquées dans le mode d'emploi.
 - c) La farine de millet est particulièrement adaptée aux personnes souffrant de plusieurs allergies. Elle peut s'utiliser dans toutes les recettes à base de farines de type 405, 550 ou 1050 qui sont indiquées dans le mode d'emploi.
 - d) En raison de sa consistance, la farine (DURUM) de blé dur est adaptée à la préparation de baguettes et peut également être remplacée par la semoule de blé dur.
- **Comment mieux digérer le pain frais ?**
Si vous mélangez la purée d'une pomme de terre bouillie à la farine et que vous pétrissiez, le pain frais est plus digeste.
- **Quelles sont les proportions pour l'utilisation de la levure ou du levain ?**
Pour la levure et le levain, disponibles dans le commerce dans des quantités différentes, il convient de suivre les consignes du fabricant indiquées sur l'emballage et d'adapter la quantité à la quantité de farine utilisée.
- **Que faire lorsque le pain à un goût de levure ?**
 - a) Le sucre est souvent ajouté pour éliminer ce goût. En ajoutant du sucre, le pain sera un peu plus clair.
 - b) Ajoutez 1,5 cuillère à soupe de vinaigre pour un petit pain et 2 cuillères à soupe pour un grand pain à l'eau.
 - c) Remplacez l'eau par du petit-lait ou du kéfir. C'est possible pour toutes les recettes et est recommandé en raison de la fraîcheur du pain.
- **Pourquoi y-a-t-il une différence de goût entre le pain provenant du four et celui de la machine à pain ?**
Cela dépend de la différence du degré d'humidité. En raison du grand espace de cuisson dans le four, le pain est beaucoup plus sec, alors que le pain en provenance de la machine à pain est plus humide.

Questions relatives au robot de cuisson de pain

Problème	Cause	Solution
De la fumée se dégage de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la face extérieure du moule de cuisson	Débranchez l'alimentation, laissez l'appareil refroidir, et nettoyez la face extérieure du moule de cuisson et de la chambre de cuisson.
Le pain retombe au milieu et est humide au fond	Le pain est resté trop longtemps dans son moule après la cuisson et le maintien au chaud	Retirez le pain du moule de cuisson avant la fin de la phase du maintien au chaud.
Il est difficile de retirer le pain de son moule	La face inférieure du pain est accrochée au crochet de malaxage	Nettoyez les crochets de malaxage et les axes après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le moule de cuisson d'eau chaude et laissez agir pendant 30 minutes. Les crochets de malaxage seront alors plus faciles à retirer et à nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'est pas bien cuit.	Mauvais réglage du programme	Vérifiez le menu sélectionné et les autres réglages.
	Le bouton  START / STOP a été effleuré pendant que la machine était en marche (Le programme s'est terminé plus tôt.)	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez à zéro.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que la machine était en marche	N'ouvrez pas le couvercle après la dernière levée (si l'écran affiche moins d' "1 :30"). Assurez-vous que le couvercle a bien été fermé après son ouverture.
	Interruption prolongée de l'alimentation électrique pendant le fonctionnement de l'appareil	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez à zéro.
	La rotation du crochet de malaxage est bloquée	Vérifiez si les crochets de malaxage sont bloqués par des graines, etc. Enlevez le moule de cuisson et vérifiez si les entraîneurs tournent. Sinon, contactez le service après vente.
L'appareil ne démarre pas. 5 bips sonores retentissent. L'affichage indique "HOE".	L'appareil est encore trop chaud après le dernier cycle de cuisson.	Retirez le moule de cuisson et laissez l'appareil refroidir. Puis, remplacez le moule de cuisson, réinitialisez le programme et redémarrez.

Problèmes au niveau des recettes

Problème	Cause	Solution
Le pain lève trop vite	trop de levure, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas assez	Pas ou pas assez de levure	a/b
	Levure éventée ou périmée	d
	Liquide trop chaud	c
	Levure en contact avec du liquide	d
	Farine mal adaptée ou éventée	d
	Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	Pas assez de sucre	a/b
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	L'eau très douce fait trop fermenter la levure	f/k
	Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
Le pain tombe au milieu	Le volume de la pâte est plus important que le moule et la pâte tombe	a/f
	La fermentation est trop précoce ou trop rapide à cause d'une eau trop chaude, d'une chambre de cuisson chaude ou d'une humidité excessive.	c/h/i
	Pas de sel ou manque de sucre	a/b
	trop de liquide	h
Structure lourde en grumeaux.	Trop de farine ou manque de liquide	a/b/g
	Manque de levure ou de sucre	a/b
	trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients	b
	Farine périmée ou éventée	d
Le pain n'est pas cuit au milieu	Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	Humidité excessive	h
	Recettes aux ingrédients humides comme du yaourt	g
Structure ouverte, grossière ou trouée	Trop d'eau	g
	Pas de sel	b
	Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	Trop de liquide	c
Structure fongueuse, non cuite	Volume du pain supérieur au moule	a/f
	Trop de farine, notamment pour le pain blanc	f
	Trop de levure ou pas assez de sel	a/b
	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en supplément du sucre	b
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou sont granuleuses	Le pain n'a pas été suffisamment refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée)	j
Résidus de farine sur la croûte du pain	La farine n'a pas été correctement mélangée sur les bords lors du pétrissage	g/i

Solutions aux problèmes

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Adaptez la quantité d'ingrédients en conséquence et vérifiez la totalité des ingrédients.
- Utilisez un autre liquide ou faites refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette. Formez un petit creux au milieu de la farine et ajoutez la levure en grumeaux ou la levure sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais conservés correctement.
- Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez pas plus de farine que la quantité indiquée. Réduisez la quantité de tous les ingrédients d'1/3.
- Corrigez la quantité du liquide. En cas d'utilisation d'ingrédients contenant de l'eau, il convient de diminuer la quantité du liquide à ajouter en conséquence.
- Par temps très humide, utilisez 1-2 cuillère(s) à soupe d'eau en moins.
- Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction de la minuterie. Utilisez des liquides froids.
- Retirez le pain du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
- Réduisez d'1/4 la quantité de levure ou de tous les ingrédients.
- Ne recouvrez jamais le moule de cuisson de graisse !
- Ajoutez 1 cuillère à soupe de gluten de froment à la pâte.

Conseils au niveau des recettes

1. Ingrédients

Comme les ingrédients jouent un rôle précis dans la bonne cuisson du pain, la prise de mesure est aussi importante que le bon ordre chronologique dans lequel les ingrédients sont ajoutés.

- Les ingrédients les plus importants tels que le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure (vous pouvez utiliser de la levure sèche ou fraîche) influent sur le bon résultat lors de la préparation de la pâte et du pain. Utilisez toujours les bonnes quantités les unes après les autres.
- Utilisez les ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez démarrer le programme à retardement dans le temps, il est conseillé d'utiliser des ingrédients froids pour éviter que la levure ne fermente pas trop.
- La margarine, le beurre et le lait influent sur le goût du pain.
- La quantité de sucre peut être réduite de 20% pour obtenir une croûte plus claire et plus épaisse sans affecter le bon résultat de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, remplacez le sucre par le miel.
- Le gluten, qui se forme dans la farine lors du pétrissage, assure la structure du pain. La composition idéale de la farine consiste à 40% de farine complète et 60% de farine blanche.
- Si vous souhaitez ajouter des graines de blé entières, faites-les tremper la veille. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 1/5 en moins).
- Le levain est indispensable si vous utilisez la farine de seigle. Il contient du lait et des bactéries acétiques qui rendent le pain plus léger et le font entièrement fermenter. Vous pouvez le fabriquer vous-même, mais cela prend du temps. C'est pourquoi, la poudre de levain concentré est utilisée dans les recettes ci-après. Cette poudre est disponible dans le commerce en sachets de 15 g (pour 1 kg de farine). Suivez les consignes indiquées dans les recettes (1/2, 3/4 ou 1 sachet). Les quantités les moins importantes donnent un pain à grumeaux.
- Si vous utilisez de la poudre de levain d'une autre concentration (sachet de 100 g pour 1 kg de farine), réduisez une quantité d'1 kg de farine d'environ 80 g.
- Vous pouvez également utiliser du levain liquide disponible en sachets dans le commerce. Suivez les quantités indiquées sur le sachet. Versez le levain liquide dans la tasse à mesurer et rajoutez la bonne quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le levain de froment, souvent sous forme fraîche, améliore la texture de la pâte, sa fraîcheur et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain au levain au programme BASIC ou WHOLE WHEAT.
- Vous pouvez ajouter du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en aliments de lest. Utilisez une cuillère à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillère à soupe.
- Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger et plus volumineux. Le pain retombe rarement et il est plus digeste. Cet effet est particulièrement prononcé au niveau des pains et gâteaux à base de farine complète et moulue maison.

- Le malt coloré utilisé dans certaines recettes est un malte d'orge torréfié. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte de couleur plus foncée (p. ex. le pain complet). Le malt de seigle, qui est moins foncé, est également disponible. Vous pouvez trouver ce type de malt dans toutes les épiceries.
- Vous pouvez ajouter des épices spéciales pour pain à tous nos pains à farine mélangée. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.
- La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui améliore le volume du pain et rend la mie plus molle et plus claire tout en prolongeant sa fraîcheur.

2. Adapter les proportions

Si vous augmentez ou diminuez les quantités, assurez-vous que les proportions entre les ingrédients correspondent à la recette initiale. Pour obtenir un résultat parfait, il convient de se conformer aux règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients:

- Liquides/farine : La pâte doit être molle (pas trop molle) et facile à pétrir sans être filandreuse. Vous pouvez obtenir une boule en la pétrissant légèrement. Ce n'est pas le cas avec les pâtes lourdes comme le pain à la farine complète de seigle ou le pain aux graines. Vérifiez la pâte cinq minutes après le premier pétrissage. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la bonne résistance. Si la pâte est trop sèche, ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois pendant le pétrissage.
- Remplacer du liquide : Si vous utilisez des ingrédients contenant du liquide dans une recette (p. ex. du fromage frais, du yaourt, etc.), vous devez réduire la quantité du liquide demandé. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet à mesurer et remplissez-le avec le liquide demandé jusqu'à atteindre la quantité prescrite.

Si vous habitez à une altitude importante (à partir de 750 m au-dessus du niveau de la mer), la pâte lève plus vite. Dans ces régions, la quantité de levure peut être réduite d'1/4 à 1/2 cuillère à café pour éviter que la pâte ne lève trop. Cela vaut aussi pour les régions ayant une eau très douce.

3. Ajouter et mesurer les ingrédients et les quantités

- Ajoutez toujours le liquide en premier et la levure en dernier. Pour éviter que la levure ne fermente trop vite (notamment en cas d'utilisation du retardement dans le temps), vous devez éviter le contact entre la levure et le liquide.
- Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est-à-dire que, lorsque vous devez mesurer à l'aide de cuillères à soupe ou à café, utilisez soit les cuillères livrées avec la machine à pain soit vos propres cuillères.
- Il convient de peser avec précision les ingrédients en grammes.
- Pour les proportions en millilitres, vous pouvez utiliser la tasse à mesurer livrée avec l'appareil, graduée de 50 à 250 ml.

Les abréviations utilisées dans les recettes signifient :

cs	= cuillère à soupe rase (ou une grande cuillère de mesure)
cc	= cuillère à café rase (ou une petite cuillère de mesure)
g	= gramme
ml	= millilitre
Sachet	= levure sèche d'un contenu de 7 g pour 500 g de farine – correspond à 20 g de levure fraîche

- Fruits, noix ou graines. Si vous souhaitez ajouter un autre ingrédient, faites-le dans les programmes où 10 bips sonores retentissent. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils seront moulus lors du pétrissage.

4. Recettes pour la machine à pain

Les recettes suivantes sont prévues pour diverses tailles de pain. Dans certains programmes, il y a une différence de poids. Le programme "11. FAST BAKE" ne convient que si le pain a un poids inférieur à 700 g.

△ ATTENTION :

- Adaptez les recettes au bon poids.
- Assurez-vous de ne pas dépasser le poids maximal des 3 différents réglages de poids conjointement avec les ingrédients.

5. Poids de pain et volumes

- Dans les recettes suivantes, vous trouverez les indications précises sur le poids du pain. Vous noterez que le poids du pain purement blanc est moins élevé que celui du pain complet. Cela dépend du fait que la farine blanche lève plus, ce qui limite alors sa quantité.
- Malgré la précision des indications de poids, il peut y avoir de légères différences. Le poids effectif du pain dépend dans une large mesure de l'humidité de la pièce lors de la préparation.
- Tous les pains présentant une proportion importante de froment atteignent un volume plus important et, dès qu'ils sont levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du moule de cuisson. Mais, les pains ne débordent pas. Le pain qui dépasse du moule est plus facilement doré que le pain dans le moule.

6. Résultats de cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions sur place (eau douce – humidité élevée – altitude importante – qualité des ingrédients, etc.). C'est pourquoi, les indications dans les recettes sont des points de référence, susceptibles d'être adaptés. Si l'une ou l'autre des recettes ne réussit pas à la première tentative, ne vous découragez pas. Essayez d'en déterminer la cause et essayez à nouveau en variant les quantités.
- Une fois la cuisson terminée, si le pain est trop clair, vous pouvez le laisser dorer en mettant le programme BAKE.

Recettes classiques de cuisson de pain

Pain blanc classique

Ingrédients

Eau ou lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Sel	1 cc
Sucre	1 cs
Farine de type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme "BASIC"

Pain aux raisins & noix

Ingrédients

Eau ou lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Salt	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 405	460 g
Levure sèche	1 sachet
Raisins	85 g
Noix broyées	3 cs

Programme "BASIC"

Ajoutez du raisin et des noix après le premier processus de pétrissage (signalé par 10 bips sonores).

Pain complet

Ingrédients

Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Oeuf	1
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 1050	360 g
Farine de blé complet	180 g
Levure sèche	1 sachet

Programme "WHOLE WHEAT"

Si vous différez le démarrage du programme à l'aide de la minuterie, utilisez un peu plus d'eau au lieu de l'œuf.

Pain au babeurre

Ingrédients

Babeurre	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme "BASIC"

Pain aux oignons*Ingrédients*

Eau	250 ml
Margarine/beurre	1 cs
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Gros oignon haché	1
Farine de type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme "BASIC"	

Pain aux sept types de grains*Ingrédients*

Eau	300 ml
Beurre/margarine	1 ½ cs
Sel	1 cc
Sucre	2 1/2 cs
Farine de type 1150	240 g
Farine de blé complet	240 g
Flocons de 7 types de graines	60 g
Levure sèche	1 sachet
Programme "WHOLE WHEAT"	

Si vous utilisez des graines entières, trempez-les.

Pain au tournesol*Ingrédients*

Eau	310 ml
Beurre	1 cs
Farine de type 550	480 g
Graines de tournesol	5 cs
Sel	1 cc
Sucre	1 cs
Levure sèche	1 sachet
Programme "BASIC"	

Conseil : Vous pouvez remplacer les graines de tournesol par des graines de courge. Faites griller les graines dans une poêle pour un goût plus intense.

Pain blanc paysan*Ingrédients*

Lait	300 ml
Margarine/beurre	2 cs
Sel	1 1/2 cc
Sucre	1 1/2 cc
Farine de type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme "BASIC"	

Pain au levain*Ingrédients*

Levain sec	45 g
Eau	310 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Sel	3 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 1150	160 g
Farine de type 1050	310 g
Levure	1/2 sachet
Programme "BASIC"	

Pain au yaourt*Ingrédients*

Eau ou lait	170 ml
Yaourt	150 g
Huile végétale	1 1/2 c-à-s
Sel	1/2 c-à-t
Sucre	2 c-à-s
Farine de type 550	340 g
Levure sèche	1 1/4 c-à-t
Programme "YOGHOURT"	

⚠ ATTENTION :

- Adaptez les recettes au bon poids.
- Assurez-vous de ne pas dépasser le poids maximal des 3 différents réglages de poids conjointement avec les ingrédients.

Préparations de pâte**Baguette française***Ingrédients*

Eau	300 ml
Miel	1 cs
Sel	1 cc
Sucre	1 cc
Farine de type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme "DOUGH"	

Divisez la pâte en 2-4 parties et formez des morceaux longs. Laissez lever pendant 30-40 minutes. Faites des entailles diagonales sur le haut et faites cuire au four.

Pizza*Ingrédients*

Eau	300 ml
Sel	3/4 cc
Huile d'olive	1 cs
Farine de type 405	450 g
Sucre	2 cc
Levure sèche	1 sachet
Programme "DOUGH"	

- Aplatissez la pâte, placez-la dans un fond rond et laissez lever pendant 10 minutes. Piquez-la plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Répartissez la sauce sur la pâte et ajoutez la garniture de votre choix.
- Faites cuire pendant 20 minutes.

Confitures

Confiture

Ingrédients

Fruits	500 g
Sucre à confiture "2 :1"	250 g
Jus de citron	1 cs

Programme "JAM"

- Coupez et dénoyotez les fruits avant la préparation.
- Les fruits suivants sont plus particulièrement bien adaptés pour ces recettes : fraises, mures, myrtilles ou éventuellement un mélange de ces fruits.
- Versez ensuite la confiture dans des pots en verre propres, fermez le couvercle et placez les pots pendant environ 10 minutes à l'envers sur leur couvercle (pour garantir que le couvercle est correctement fermé) !

Confiture à l'orange

Ingrédients

Oranges	400 g
Citrons	100 g
Sucre à confiture "2 :1"	250 g

Programme "JAM"

Epelez les fruits et coupez-les en cubes ou en bandes.

Caractéristiques techniques

Modèle : BBA 5013 CB

Alimentation : 220 - 240 V~, 50 Hz

Consommation : 480 - 580 W

Classe de protection : I

Capacité : 2 litres

(correspond à un pain d'environ 900 g)

Poids net : approx. 3,8 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable !

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



Elimination

Signification du symbole de "Poubelle à roulettes"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Índice

Manual de instruções.....	52
Directrizes gerais de segurança.....	52
Precauções de Segurança.....	53
Finalidade de utilização.....	54
Desempacotamento.....	54
Localização dos controlos.....	54
Painel de Controlo.....	54
Descrição do Painel de Controlo.....	54
Instruções de utilização do aparelho.....	55
Arranque.....	55
Forno de Pão com Sequência de Programa.....	56
Limpeza.....	56
Armazenamento.....	57
Perguntas e Respostas sobre Cozedura.....	57
Perguntas sobre Fornos de Pão.....	58
Equívocos com Receitas.....	59
Sugestões para Receitas.....	60
Receitas de pão clássicas.....	61
Receitas de Massa.....	62
Compota.....	63
Especificações técnicas.....	63
Deposição.....	63

Manual de instruções

Obrigado por decidir comprar o nosso produto. Esperamos que goste de utilizar o aparelho.

- O forno de pão oferece 12 programas pré-instalados com um total de 47 definições diferentes. Um programa totalmente novo apenas de cozedura ou de reaquecimento de pão cozido para o escurecer.
- Pode escolher entre 3 definições de peso de pães mais pequenos ou maiores em quase todos os programas de cozedura.
- Pode começar a cozedura com um atraso, o que significa que pode programar o arranque com 10 horas de avanço.

O aparelho tem um funcionamento totalmente automático e é extremamente fácil de utilizar. Seguem-se receitas para

- Pão branco, pão escuro, pão castanho claro, pão com sementes, pão com iogurte
- Massa, que é processada de outro modo,
- Compota, confeccionada na máquina de fazer pão.

Símbolos neste manual do utilizador

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO:

Realça sugestões e informações para si.

Directrizes gerais de segurança

Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente este manual do utilizador e guarde-o juntamente com o Certificado de Garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem original com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também o manual do utilizador.

- A unidade está definida unicamente para utilização em privado e para os seus fins previstos. Esta unidade não está definida para utilização comercial.
- Não utilize o aparelho no exterior. Proteja-o do calor, luz solar directa, humidade (não o mergulhe em líquidos, em nenhuma circunstância) e extremidades pontiagudas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho se molhar, desligue-o imediatamente.
- Desligue sempre o aparelho (puxe a ficha e não o cabo) sempre que não estiver a ser utilizado ou sempre que ligar acessórios ao mesmo, durante a respectiva limpeza ou se não estiver a funcionar correctamente.
- Não deixe o aparelho sem assistência durante o respectivo funcionamento. Desligue sempre o aparelho quando abandonar o local onde este se encontra. Desligue o aparelho.
- Verifique regularmente se existem sinais de danos no dispositivo e no cabo. Em caso de dano, não permita que o aparelho continue em funcionamento.
- Não repare o aparelho sozinho. Contacte pessoal autorizado. Para evitar perigos, o cabo de tensão deverá ser substituído por um cabo equivalente pelo fabricante, pelo nosso serviço de clientes ou por qualquer outro especialista qualificado.
- Utilize apenas peças originais.
- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

AVISO!

Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Cumpra as seguintes “Instruções especiais de segurança”.

Precauções de Segurança

Símbolos do produto

No produto, encontrará o seguinte símbolo de aviso:



AVISO: Superfície quente!

Ocorrência de temperaturas muito elevadas durante o funcionamento que poderão dar origem a queimaduras.

- Não toque na janela de visualização durante e após o funcionamento!
- Quando remover a forma do pão após a cozedura, utilize sempre pegas ou luvas de forno!



AVISO: Risco de incêndio!

- Não deixe o aparelho sem supervisão. Para um início do programa retardado, defina a hora de início de modo a estar presente durante o funcionamento.
- Mantenha, pelo menos, 10 cm de distância dos outros objectos durante o funcionamento.
- Não tape o aparelho com toalhas ou outros materiais durante o funcionamento! O calor e o vapor deverão ter uma saída. Risco de incêndio, se o aparelho estiver tapado ou entrar em contacto com materiais inflamáveis, como cortinas.
- Não coloque folhas ou outros materiais de metal sob o aparelho; risco de curto-circuito e incêndio.
- Risco de incêndio, se a massa transbordar da bacia de cozedura para a caixa ou para o elemento de aquecimento.
- Não coloque mais ingredientes do que os indicados na receita.
- Certifique-se de que o peso máximo, das 3 definições de peso diferentes, não é excedido juntamente com os ingredientes.
- Este aparelho pode ser utilizado por **crianças** com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de conhecimento ou experiência, se forem supervisionadas ou se receberem instruções relativamente à **utilização do aparelho**, num modo seguro, e perceberem os perigos envolvidos.
- As **crianças** não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e **manutenção do utilizador** não devem ser efectuadas por **crianças**, a menos que tenham mais de 8 anos e recebam supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Não opere o aparelho com um cronómetro externo ou sistema remoto semelhante.
- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho nivelada. Certifique-se de que o cabo de tensão e o aparelho não ficam próximos de superfícies quentes nem de fontes de calor. Afaste o cabo de tensão dos objectos pontiagudos.
- Mantenha o aparelho fixo e à prova de desliz. O aparelho pode deslocar-se quando estiver a misturar massa pesada. Coloque o aparelho num tapete de borracha se a superfície for deslizante.
- Não mova nem levante o aparelho durante o respectivo funcionamento; desligue-o primeiro da tomada. Transporte sempre o aparelho com as duas mãos!

- Não remova a bacia de cozedura durante o funcionamento!
- Permita que o aparelho arrefeça completamente antes de o limpar ou guardar.

Finalidade de utilização

Este aparelho destina-se a ser utilizado em

- Confeção de pão
- Preparação de tipos diferentes de massa
- Confeção de compotas ou puré de fruta.

Este aparelho foi concebido exclusivamente para esta finalidade e só pode ser utilizado para esse fim.

Só pode ser utilizado da forma descrita neste manual de instruções.

O aparelho não pode ser utilizado para fins comerciais.

Qualquer outra utilização será considerada inapropriada e poderá originar danos de propriedade ou mesmo lesões pessoais.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos resultantes de outra utilização que não seja aquela à qual o aparelho se destina.




Desempacotamento


- Remova o aparelho da caixa.
- Remova todos os materiais de empacotamento, como plásticos, materiais de enchimento, pinças de cabos e cartões.
- Verifique se todos os acessórios se encontram na caixa.
- Limpe o aparelho conforme descrito no capítulo "Limpeza".


Localização dos controlos

- 1 Manípulo da tampa
- 2 Tampa com janela de visualização
- 3 Forma de pão com manípulo
- 4 Compartimento interior do aparelho
- 5 Caixa
- 6 Painel de controlo
- 7 Ventilação
- 8 Gancho da massa
- 9 Copo de medida
- 10 Colher de medida
- 11 Cavilha do gancho para remover o gancho da massa

Painel de Controlo

- Ecrã LCD**
mostra informações sobre o número do programa pretendido, alouramento, peso do pão (marcado com seta) e tempo de cozedura.
-  Botão **START / STOP**
para iniciar e terminar o programa
-  Botão **COLOUR**
para definir o alouramento pretendido
-  Botões **Tempo**
para introduzir a definição do temporizador do programa

-  Botão **WEIGHT**
para definir os 3 níveis de peso, conforme descrito mais à frente

-  Botão **PROGRAM**
para seleccionar os programas descritos no capítulo "Forno de Pão com Sequência de Programa".

Descrição do Painel de Controlo



- Ecrã LCD**

DEFINIÇÃO NORMAL BASIC

Apresenta o modo de espera. Corresponde ao programa básico. O ecrã mostra "1 2:50". O "1" corresponde ao programa seleccionado; "2:50" corresponde à duração do programa. A posição das duas setas mostra o alouramento e peso seleccionados. A definição básica depois de ligar o aparelho é: "PALE" (castanho claro) e "450 g". Durante o funcionamento, o ecrã mostra a contagem decrescente da duração do programa.

-  Botão **START / STOP**

para iniciar e terminar o programa.

- Depois de premir o botão **START / STOP**, os pontos no ecrã de tempo ficam intermitentes. A retroiluminação do ecrã acende com intervalos de 5 segundos.
- Prima o botão  **START / STOP** em qualquer altura para cancelar o programa. Mantenha o botão premido até ouvir uma campainha. A retroiluminação do ecrã desliga-se. O ecrã mostra a posição de início do programa de início acima. Prima o botão  **PROGRAM** para seleccionar um programa diferente. Dependendo do modo de funcionamento, poderá ter de esperar que o aparelho arrefeça.

! NOTA:

Não prima o botão **START / STOP** durante um programa quando estiver a abrir a tampa para adicionar mais ingredientes ou para verificar o pão! Se o fizer, o programa terminará.

-  Botão **COLOUR**

Prima este botão para definir o alouramento pretendido: **PALE** (claro) – **DARK** (escuro).

-  Botão **Tempo**

Utilize a função de temporizador para definir a hora de fim para um programa seleccionado. Esta função está disponível para os seguintes programas:

BASIC
FRENCH
SWEET
WHOLE WHEAT
SANDWICH
YOGHOURT

Os outros programas não podem ser iniciados com atraso.

⚠ AVISO:



Durante a cozedura com atraso, certifique-se de que verifica sempre o aparelho durante o respectivo funcionamento.

- Prima os botões \triangle / ∇ para definir a hora de fim para o programa.

📌 NOTA:

- Prima repetidamente os botões \triangle / ∇ para mudar a hora de fim do programa 10 minutos.
- O tempo máximo de atraso é de 10 horas.
- Se escolher um programa diferente, a definição do temporizador anterior será eliminada.
- Não utilize a função de temporizador para receitas que contenham ingredientes frescos, como leite, ovos, fruta, iogurte, cebolas, etc.!

Exemplo: São agora 20:30 e pretende que o pão esteja pronto na manhã seguinte, às 7:00, dentro de 10 horas e 30 minutos. Defina este valor (10:30) no ecrã. Necessita de calcular a quantidade de horas entre a duração do programa (por ex., 2:50) e o fim pretendido. O programa é iniciado automaticamente para que o pão esteja pronto à hora introduzida.

- Ao premir o botão  START / STOP, está a activar a função de temporizador. Os pontos no indicador de tempo começam a piscar. A retroiluminação do ecrã acende com intervalos de 5 segundos.
- Se pretender cancelar a função de temporizador, prima o botão  START / STOP novamente, até ouvir uma campainha.

e) Botão **WEIGHT**

Nalguns programas, é possível definir os seguintes níveis:

- SETTING I = para um pão com um máximo de 450 g
- SETTING II = para um pão com um máximo de 680 g
- SETTING III = para um pão com um máximo de 900 g

f) Botão **PROGRAM**

Prima o botão PROGRAMA para aceder aos programas individuais. Os programas são utilizados para os seguintes tipos de pão:

1. BASIC para pão branco e castanho. Este programa é muito utilizado.
2. FRENCH para pão branco especialmente claro
3. SWEET para a preparação de pão confeccionado a partir de massa com fermento doce
4. CAKE para bolos com fermento em pó
5. WHOLE WHEAT para pão integral
6. SANDWICH para a preparação de pão para sandes claro
7. WHISK para amassar massa pesada (macarrometes, sonhos)
8. JAM para confeccionar compota e marmelada
9. YOGHOURT para pão de iogurte
10. DOUGH para confeccionar massa com fermento (pizza, pãezinhos, biscoitos salgados)
11. FAST BAKE para preparação rápida de pão branco e castanho
12. BAKE para confeccionar pão ou bolos entre 5 minutos a 1 hora.

Instruções de utilização do aparelho

Explicação das campainhas

O aparelho emite campainhas diferentes:

- | | |
|--------------------------|--|
| 1 campainha longa | O aparelho está ligado à corrente eléctrica. |
| 1 campainha curta | - Premiu um botão.
- Anuncia o início do programa quando a função de temporizador está activada |
| 5 campainhas sucessivas | A temperatura do aparelho está demasiado alta para iniciar um novo programa. |
| 10 campainhas sucessivas | O Segundo processo de mistura foi iniciado. Pode adicionar ingredientes (sementes, fruta, nozes, etc.) nos programas BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT e SANDWICH. |
| 12 campainhas sucessivas | O programa terminou. Em todos os programas de cozedura, o calor será mantido durante 1 hora. |

Memória do Programa

O programa continua após uma falha de energia inferior a 20 minutos. Após uma falha de energia mais longa, a máquina de fazer pão deverá ser reiniciada. Isto só é prático se, nesta altura, a massa ainda estiver na fase de mistura. Terá de começar do princípio, caso a cozedura já tenha iniciada!

Funções de segurança

Após a conclusão de um programa de cozedura, o aparelho necessita de arrefecer antes de iniciar um novo programa de cozedura ou de mistura (excepção: os programas “8. JAM” e “12. BAKE”).

O aparelho avisa-o com 5 campainhas e mostra a mensagem “HOE” no ecrã, quando a respectiva temperatura continua demasiado alta.

1. Desligue da tomada.
2. Remova a forma do pão.
3. Deixe a tampa aberta e aguarde até o aparelho arrefecer. Este tempo varia, dependendo da utilização anterior.

Arranque

Ligação Eléctrica

- Confirme se a sua tensão do sector corresponde às especificações na etiqueta de tipo, antes de ligar o aparelho à tomada.
- Ligue o aparelho a uma tomada correctamente instalada.

É emitida uma campainha e o ecrã mostra a definição básica (consulte “Painel de Controlo”, “a) Ecrã LCD”). O aparelho encontra-se operacional.

Forno de Pão com Sequência de Programa

⚠ ATENÇÃO: Perigo de incêndio!

- Nunca coloque os ingredientes na forma de pão no início do projecto de cozedura se a forma ainda se encontrar no interior do aparelho.
- Se adicionar mais ingredientes, como sementes, frutas ou nozes, durante o segundo processo de mistura, certifique-se de que os mesmos não caem para dentro do aparelho.

1. Remover a forma do pão

Abra a tampa e retire a forma de pão através do respectivo manípulo. Coloque a forma de pão numa superfície de trabalho lisa.

2. Inserir o Gancho da Massa

Coloque a abertura semi-circular do gancho da massa sobre o eixo motor dentro da forma. A patilha de abertura deve ficar virada para baixo. Observe a ranhura no eixo. O gancho da massa fica nivelado na parte inferior da forma.

3. Inserir Ingredientes

Certifique-se de que os ingredientes são colocados na forma de acordo com a sequência determinada pela receita.

4. Inserir a forma do pão

Coloque a forma de pão na base interior do aparelho. Deverá ouvir um clique de encaixe. Feche a tampa.

5. Iniciar o programa

1. Seleccione o programa pretendido através do botão

 PROGRAM.


2. Seleccione o peso total dos ingredientes através do botão

 WEIGHT.

3. Seleccione um alouramento claro ou escuro da cêdea do pão através do botão

 COLOUR.

4. Utilize os botões de tempo Δ / ∇ para atrasar o início do programa.

5. Prima o botão  START / STOP. Os dois pontos intermitentes anunciam o início do programa. A retroiluminação do ecrã acende com intervalos de 5 segundos.

6. Deixar a Massa Crescer

Após a última mistura, a máquina de fazer pão define a temperatura óptima para a massa crescer. Aquece até 25°C se a temperatura ambiente for mais baixa.

7. Cozedura




O forno de pão ajusta automaticamente a temperatura de cozedura. Seleccione o programa BAKE para prolongar o processo de cozedura, se o pão ainda estiver demasiado claro após a cozedura.

8. Manter o Calor (excepto para os programas “7. WHISK”, “8. JAM” e “10. DOUGH”)

A campanha soa repetidamente após a conclusão do programa de cozedura e quando for possível retirar o pão ou os alimentos. Ao mesmo tempo, começa a fase de 1 hora de manutenção em quente. A retroiluminação do ecrã continua a piscar.

Após 1 hora, a fase de manutenção em quente termina. A retroiluminação no ecrã desliga-se. O estado do programa original é apresentado.

9. Programar (Adicional) cozedura (BAKE)

1. Seleccione o programa “12. BAKE”. O indicador de tempo fica intermitente.
2. Defina o tempo de cozedura pretendido através dos botões de tempo Δ / ∇ .
3. Prima uma vez o botão  START / STOP. O indicador de tempo pára. Se pretender corrigir o tempo seleccionado, tenha em atenção o seguinte: Só é possível aumentar o tempo de cozedura. Não é possível corrigir para um tempo inferior ao valor definido.
4. Prima novamente o botão  START / STOP. Os dois pontos intermitentes indicam o início do programa. A retroiluminação do ecrã acende com intervalos de 5 segundos.
5. Quando o tempo terminar, serão emitidas 12 campanhas. A retroiluminação do ecrã continuará a piscar. A fase de manutenção em quente de 1 hora começa.
6. Se pretender cancelar o programa, mantenha o botão  START / STOP premido até ouvir uma campanha.

10. Fim do Programa

Tenha uma grelha pronta e desligue o aparelho da tomada. Remova a forma com luvas de forno depois de o programa terminar, vire-a para baixo e abane-a ligeiramente; rode o manípulo do gancho da massa na parte inferior se o pão não sair logo. Utilize o gancho fornecido se o gancho da massa ficar preso dentro do pão. Insira-o através da abertura semi-circular do gancho da massa, na parte inferior do pão quente, e encaixe até à extremidade inferior (na asa do gancho da massa). Puxe cuidadosamente o gancho da massa para cima com o gancho. É possível ver em que parte do pão a asa do gancho da massa está presa. Corte o pão nessa posição e remova facilmente o gancho da massa.

Limpeza

⚠ AVISO:

- Desligue sempre o aparelho da tomada e deixe que o mesmo arrefeça antes de o limpar.
- Não coloque o aparelho nem a forma de pão dentro de água. Para evitar o risco de choque eléctrico e incêndio, não coloque água no compartimento de cozedura.

⚠ ATENÇÃO:

- Não utilize um esfregão de arame nem outros objectos abrasivos para limpar.
- Não utilize detergentes agressivos ou abrasivos.
- Para uma limpeza mais fácil, é possível retirar a tampa colocando-a na vertical e puxando-a, em seguida, para fora.
- Remova todos os ingredientes e cêdeas da tampa, caixa e compartimento de cozedura com um pano húmido.
- Limpe o interior da forma de pão com um pano húmido. O interior pode ser limpo com água e detergente suave.

- Limpe os ganchos da massa e os eixos motores imediatamente após a respectiva utilização. Se o gancho da massa ficar na forma, será mais difícil removê-lo posteriormente. Neste caso, encha a forma com água quente durante cerca de 30 minutos. Em seguida, será possível retirar o gancho da massa.

NOTA:

A forma de pão tem um revestimento anti-aderente. É normal se a cor do revestimento mudar ao longo do tempo, isto não afecta o funcionamento.

Armazenamento

- Certifique-se de que o aparelho está limpo e seco e que arrefeceu totalmente antes de o guardar. Guarde o aparelho com a tampa fechada.
- Recomendamos que guarde o aparelho na caixa original caso não pretenda utilizá-lo durante períodos longos.
- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças num local seco e bem ventilado.

Perguntas e Respostas sobre Cozedura

- **O pão fica colado à forma após a cozedura**
Deixe o pão arrefecer durante cerca de 10 minutos após a cozedura e vire a forma ao contrário. Se for necessário, mova o eixo do gancho de mistura para a frente e para trás. Engordure os ganchos de mistura antes de cozer.
- **Como evitar a formação de buracos no pão devido à presença dos ganchos de mistura**
Pode remover os ganchos de mistura com os dedos cobertos de farinha antes de deixar a massa crescer pela última vez. O ecrã deverá mostrar um tempo de processamento restante de cerca de 1:30, dependendo do programa. Se não pretender proceder desta forma, utilize o gancho após a cozedura. Se tiver cuidado, poderá evitar a formação de um buraco grande.
- **A massa derrama-se quando cresce**
Isto acontece principalmente quando é utilizada farinha de trigo com um maior conteúdo de glúten.
Solução:
 - a) Reduza a quantidade de farinha e ajuste as quantidades dos outros ingredientes. Quando o pão estiver pronto, continuará a ser grande.
 - b) Espalhe uma colher de margarina líquida quente por cima da farinha.
- **O pão cresce e derrama-se**
 - a) Se se formar uma racha em forma de V no centro do pão, significa que a farinha não tem glúten suficiente. Isto significa que o trigo contém muito poucas proteínas (acontece especialmente durante os Verões chuvosos) ou que a farinha está demasiado húmida.
Solução: Adicione uma colher de glúten de trigo por cada 500 g de farinha de trigo.
 - b) Se o pão tiver uma forma de funil ao centro, a causa possível poderá ser:
 - a temperatura da água está demasiado alta;
 - demasiada água utilizada;

- a farinha contém pouco glúten,
- abertura da tampa durante a cozedura.

- **Quando é que a tampa do forno de pão pode ser aberta durante a cozedura?**

Geralmente, é sempre possível durante o movimento da massa. Durante esta fase, é possível adicionar pequenas quantidades de farinha ou líquido.

Se pretender que o pão tenha um determinado aspecto após a cozedura, proceda da seguinte forma: antes da última fase de crescimento (o ecrã deverá mostrar um tempo restante de processamento de cerca de 1:30, dependendo do programa), abra a tampa com cuidado e durante um breve momento e pique a còdea com uma faca de ponta afiada previamente aquecida enquanto esta se está a formar, espalhe cereais ou cobra o pão com uma mistura de farinha de batata e água para lhe dar um acabamento brilhante. Esta é a última vez que é possível abrir a tampa; caso contrário, o pão afundar-se-á ao centro.

- **O que significam os número de classificação da farinha?**

Quanto mais baixo for o número, menos fibras contém a farinha e mais clara será.

- **O que é farinha integral?**

A farinha integral é feita com todos os tipos de cereais, incluindo o trigo. O termo “integral” significa que a farinha foi moída utilizando o grão inteiro e, portanto, tem mais fibra, pelo que é mais escura. No entanto, ao contrário do que se julga, a utilização da farinha integral não torna o pão mais escuro.

- **O que deve ser feito quando é utilizada farinha de centeio?**

A farinha de centeio não contém glúten e o pão cresce pouco. Para o tornar mais digestivo, O PÃO DE CENTEIO deverá ser confeccionado com fermento.

A massa só crescerá se for adicionada uma parte de farinha de classificação 550 a cada quatro partes de farinha de centeio sem glúten.

- **O que é o glúten na farinha?**

Quanto maior for o número de classificação, menos glúten a farinha conterà e menos crescerá a massa. A quantidade mais elevada de glúten encontra-se na farinha com classificação 550.

- **Quantos tipos de farinha diferentes existem e como são utilizados?**


a) As farinhas de milho, arroz e batata são indicadas para pessoas alérgicas ao glúten ou para pessoas que sofrem de estomatites ou doenças celíacas.

b) A farinha de espelta é muito cara mas não contém aditivos químicos, uma vez que a espelta cresce em solo muito pobre e não requer fertilizantes. A farinha de espelta é especialmente indicada para pessoas com alergias. Pode ser utilizada em todas as receitas descritas nas instruções de funcionamento que indicam farinhas com classificação 405, 550 ou 1050.

- c) A farinha de milho-miúdo é especialmente indicada para pessoas que sofrem de muitas alergias. Pode ser utilizada em todas as receitas descritas nas instruções de funcionamento que indicam farinhas com classificação 405, 550 ou 1050.
- d) A farinha de trigo duro (DURUM) é indicada para as baguettes graças à sua consistência e pode ser substituída por sêmola de trigo duro.
- **De que forma é possível tornar o pão fresco mais fácil de ser digerido?**
Se adicionar uma batata cozinha em puré à farinha e misturar na massa, o pão fresco ficará mais fácil de digerir.
 - **Quantas doses de agentes de crescimento devem ser utilizadas?**
Para o fermento e a levedura, que devem ser comprados em quantidades diferentes, siga as instruções do produtor na embalagem e ajuste a quantidade à quantidade de farinha utilizada.

- **O que pode ser feito se o pão tiver um sabor a fermento?**
 - a) O açúcar é adicionado frequentemente para eliminar este sabor. A adição de açúcar faz com que o pão fique mais claro.
 - b) Adicione 1 ½ colher de vinagre à água se o pão for pequeno e 2 se o pão for grande.
 - c) Utilize soro de leite ou kéfir em vez de água. Pode fazer isto para todas as receitas e é recomendado para assegurar a frescura do pão.
- **Por que motivo o pão feito no forno tem um sabor diferente do pão feito na máquina?**
Depende do grau diferente de humidade. O coze num ambiente mais seco no forno porque existe mais espaço, enquanto que o pão feito na máquina fica mais húmido.

Perguntas sobre Fornos de Pão

Problema	Causa	Solução
Sai fumo do compartimento de cozedura ou pela ventilação	Os ingredientes ficaram agarrados ao compartimento ou for a da forma	Desligue o aparelho da corrente, deixe-o arrefecer e limpe o exterior da forma ou o compartimento.
O pão afunda-se ao centro e fica húmido na parte superior	O pão fica demasiado tempo na forma depois da cozedura e da manutenção em quente	Tire o pão da forma antes de a manutenção em quente terminar.
É difícil retirar o pão da forma	A parte inferior do pão ficou agarrada ao gancho de mistura.	Limpe os ganchos e cavilhas de mistura após a cozedura. Se for necessário, encha a forma com água quente durante cerca de 30 minutos. Em seguida, será possível remover e limpar os ganchos de mistura.
Os ingredientes não são misturados ou o pão não é cozido correctamente.	Definição de programa incorrecta	Verifique o menu seleccionado e as outras definições.
	O botão  START / STOP foi premido durante o funcionamento da máquina (O programa terminou mais cedo.)	Não utilize os ingredientes e comece novamente
	A tampa foi aberta várias vezes durante o funcionamento do forno de pão	Não abra a tampa após a última fase de crescimento (se for apresentado, pelo menos, "1:30" no ecrã). Certifique-se de que a tampa fica correctamente fechada depois de a abrir.
	Falha de energia longa durante o funcionamento da máquina	Não utilize os ingredientes e comece novamente.
	A rotação dos ganchos de mistura ficou bloqueada	Verifique se os ganchos de mistura estão bloqueados por sementes, etc. Retire a forma e verifique se os eixos motores rodam. Se não for este o caso, contacte o serviço de apoio a clientes.
O aparelho não começa a funcionar. Serão emitidas 5 campainhas. O ecrã mostra "HOE".	O aparelho ainda está quente desde o último ciclo de cozedura	Remova a forma e deixe o aparelho arrefecer. Em seguida, volte a colocar a forma, redefina o programa e reinicie.

Equívocos com Receitas

Problema	Causa	Solução
O pão cresce demasiado rápido	Demasiado fermento, demasiada farinha, sal insuficiente ou várias destas causas	a/b
O pão não cresce o suficiente ou não cresce de todo	Não tem fermento ou tem muito pouco	a/b
	Fermento antigo ou fora do prazo	d
	Líquido demasiado quente	c
	O fermento entrou em contacto com o líquido	d
	Tipo de farinha incorrecto ou farinha for a do prazo	d
	Demasiado ou muito pouco líquido	a/b/g
	Açúcar insuficiente	a/b
A massa cresce demasiado e transborda	Se a água for demasiado macia, o fermento fermentará mais	f/k
	Demasiado leite afecta a fermentação do fermento	c
O pão afunda-se ao centro	O volume da massa é maior do que a forma e o pão afunda-se	a/f
	A fermentação é demasiado breve ou demasiado rápida devido à temperatura excessiva da água ou do compartimento ou à humidade excessiva.	c/h/i
	Não tem sal ou tem muito pouco sal	a/b
	Demasiado líquido	h
Estrutura pesada e granulosa.	Demasiada farinha ou farinha insuficiente	a/b/g
	Fermento ou açúcar insuficiente	a/b
	Demasiada fruta, farinha integral ou outro ingrediente	b
	Farinha antiga ou fora do prazo	d
O pão não fica cozido ao centro	Demasiado líquido ou líquido insuficiente	a/b/g
	Demasiada humidade	h
	Receita com ingredientes húmidos, como o iogurte	g
Estrutura aberta ou rude com demasiados buracos	Demasiada água	g
	Nenhum sal	b
	Humidade elevada, água demasiado quente	h/i
	Demasiado líquido	c
Superfície em forma de cogumelo e crua	Volume do pão demasiado grande para a forma	a/f
	Demasiada farinha, especialmente para o pão branco	f
	Demasiado fermento ou sal insuficiente	a/b
	Demasiado açúcar	a/b
	Ingredientes doces para além do açúcar	b
As fatias de pão não são iguais ou são granuladas	O pão não arrefeceu o suficiente (o vapor não saiu)	j
Sedimentos de farinha na côdea do pão	A farinha não foi bem amassada dos lados durante a mistura	g/i

Resolução de Problemas

- Meça correctamente os ingredientes.
- Ajuste as doses dos ingredientes e verifique se todos os ingredientes foram adicionados.
- Utilize outro líquido ou deixe arrefecer à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes especificados na receita pela ordem correcta. Faça um pequeno buraco no centro da farinha e coloque o fermento em pó no mesmo. Evite que o fermento e o líquido entrem em contacto directo.
- Utilize apenas ingredientes frescos e correctamente armazenados.
- Reduza a quantidade total de ingredientes, não utilize mais do que a quantidade de farinha especificada. Reduza todos os ingredientes cerca de 1/3.
- Corrija a quantidade de líquido. Se forem utilizados ingredientes com água, a dose do líquido a adicionar deverá ser devidamente reduzida.
- Em caso de extrema humidade, remova 1-2 colheres de água.
- Se a temperatura ambiente for quente, não utilize a função de temporizador. Utilize líquidos frios.
- Retire o pão da forma imediatamente após a cozedura e deixe-o na grelha para arrefecer durante, pelo menos, 15 minutos antes de o cortar.
- Reduza a quantidade de fermento ou de todas as doses de ingredientes cerca de 1/4.
- Não engordure a forma!
- Adicione uma colher de glúten de trigo à massa.

Sugestões para Receitas

1. Ingredientes

Uma vez que cada ingrediente desempenha um papel específico para a cozedura bem sucedida do pão, a medição é tão importante quanto a ordem pela qual são adicionados.

- Os ingredientes mais importantes, como o líquido, a farinha, o sal, o açúcar e o fermento (pode utilizar fermento seco ou fresco) afectam o êxito do resultado da preparação da massa e pão. Utilize sempre as quantidades correctas.
- Utilize ingredientes tépidos se a massa tiver de ser preparada de imediato. Se pretender definir a função de temporizador de fase do programa, recomenda-se que utilize ingredientes frios para evitar que o fermento comece a crescer demasiado cedo.
- A margarina, a manteiga e o leite afectam o sabor do pão.
- Pode reduzir o açúcar 20% para tornar a còdea mais clara e fina, sem afectar o êxito do resultado da cozedura. Se preferir uma còdea mais macia e clara, substitua o açúcar por mel.
- O glúten, que é produzido na farinha durante a mistura, fornece a estrutura do pão. A mistura de farinha ideal é composta por 40% de farinha integral e 60% de farinha branca.
- Se pretender adicionar sementes inteiras, deixe-as de molho durante a noite. Reduza a quantidade de farinha e de líquido (até menos de 1/5).
- A levedura é indispensável para a farinha de centeio. Contém leite e uma bactéria acética que faz com que o pão fique mais claro e fermente melhor. Pode confeccionar a sua própria levedura apesar de demorar algum tempo. Por este motivo, é utilizado o pó de fermento concentrado nas receitas abaixo. O pó é vendido em pacote de 15 g (para 1 kg de farinha). Siga as instruções fornecidas nas receitas (1/2, 3/4 ou 1 pacote). Se utilizar menos levedura que a necessária, o pão ficará esfarelado.
- Se utilizar pós de fermentos com uma concentração diferente (pacote de 100 g para 1 kg de farinha), deverá reduzir a quantidade de farinha 80 g para 1 kg de farinha.
- Também se encontra disponível levedura líquida vendida em sacos e a respectiva utilização é adequada. Siga as doses especificadas na embalagem. Encha o copo de medida com levedura líquida e acrescente o resto dos ingredientes líquidos na dosagem correcta especificada na receita.
- A levedura de trigo, fornecida muitas vezes seca, melhora a mistura da massa, a frescura e o sabor. É mais macia que a levedura de centeio.
- Utilize o programa BASIC ou WHOLE WHEAT quando cozer pão com levedura.
- Pode adicionar farelo de trigo à massa se pretender um pão particularmente branco e rico em fibras alimentares. Utilize uma colher para cada 500 g de farinha e aumente a quantidade de líquido cerca de 1/2 colher.
- O glúten de trigo é um aditivo natural obtido das proteínas do trigo. Torna o pão mais claro e mais volumoso. O pão abate menos facilmente e é mais fácil de digerir. O efeito pode ser melhor apreciado quando confecciona pão integral e outros bolos com farinha caseira.

- O malte negro utilizado nalgumas receitas é malte de cevada tostado. É utilizado para obter uma còdea e miolo mais escuros (por ex., pão castanho). O malte de centeio também é adequado mas não é tão escuro. Pode encontrar este malte em lojas de produtos de produtos alimentares integrais.
- É possível adicionar condimentos a todos os pães escuros. A quantidade depende do seu gosto pessoal e das especificações do fabricante.
- O pó de lecitina pura é um emulsionante natural que melhora o volume do pão, torna o miolo mais macio e claro e mantém o pão fresco durante mais tempo.

2. Ajustar as Doses

Se for necessário aumentar ou reduzir as doses, certifique-se de que as quantidades da receita original são mantidas. Para obter um resultado perfeito, deverá seguir as regras básicas de ajuste das doses dos ingredientes abaixo:

- Líquidos/farinha: A massa deve ser macia (não demasiado macia) e fácil de misturar, sem se tornar fibrosa. Deverá ser possível obter uma bola amassando ligeiramente. Este não é o caso das massas densas, como as de centeio integral ou pão de cereais. Verifique a massa a cada cinco minutos após a primeira mistura. Se estiver demasiado húmida, acrescente alguma farinha até a massa atingir a consistência certa. Se a massa estiver demasiado seca, acrescente uma colher de água durante a mistura.
- Substituir os líquidos: Ao utilizar ingredientes com líquidos numa receita (por ex. requeijão, iogurte, etc.) deverá reduzir a quantidade necessária de líquido. Quando utilizar ovos, bata-os no copo de medida e encha-o com os outros líquidos necessários para atingir a quantidade prevista.

Se residir num local elevado (mais de 750 m acima do nível do mar) a massa crescerá mais rapidamente. Nestes casos, pode reduzir o fermento até 1/4 a 1/2 de uma colher de chá para reduzir proporcionalmente o respectivo crescimento. O mesmo acontece em locais com água particularmente macia.

3. Acrescentar e Medir Ingredientes e Quantidades

- Coloque sempre o líquido no início e o fermento no fim. Para evitar a acção demasiado rápida do fermento, o contacto entre o mesmo e o líquido deverá ser evitado.
- Ao medir, utilize as mesmas unidades de medida, isto é, utilize a colher ou o copo de medida, ou uma colher vulgar quando as receitas indicarem doses medidas em colheres.
- As medidas em gramas devem ser medidas com precisão.
- Para as indicações em mililitros, pode utilizar o copo de medida fornecido com a máquina, que possui uma escala graduada de 50 a 250 ml.

As abreviaturas nas receitas significam:

- csp = colher de sopa rasa (ou colher grande de medida)
- cc = colher de chá rasa (ou colher pequena de medida)
- g = gramas
- ml = mililitros
- Pacote = 7 g de fermento em pó para 500 g de farinha
- corresponde a 20 g de fermento fresco

- Frutas, nozes ou cereais. Se pretender adicionar outros ingredientes, poderá fazê-lo nos programas em que é possível ouvir 10 campainhas. Se acrescentar os ingredientes demasiado cedo, ficarão esmagados durante a mistura.

4. Receitas para o Forno de Pão

As receitas que se seguem são utilizadas para vários tamanhos de pão. Nalguns programas, existe diferença no peso. O programa "11. FAST BAKE" só é adequado para pão com um peso de até 700 g.

△ ATENÇÃO:

- Ajuste as receitas ao peso apropriado.
- Certifique-se de que o peso máximo, das 3 definições de peso diferentes, não é excedido juntamente com os ingredientes.

5. Pesos e Volumes do Pão

- Nas receitas que se seguem, irá encontrar indicações exactas relativamente ao peso do pão. Verá que o peso do pão branco puro é inferior ao pão integral. Isto depende do facto que a farinha branca cresce mais limitando a necessidade de descanso.
- Apesar das indicações precisas de peso poderão existir ligeiras diferenças. O peso real do pão depende muito da humidade do local no momento da preparação.
- Todos os pães com uma parte substancial de trigo atingem um grande volume e excedem a extremidade da forma após o último crescimento, em caso de nível de peso maior. No entanto, o pão não entorna. A parte do pão fora da forma escurece mais facilmente em comparação com o pão dentro da forma.

6. Resultados da Cozedura

- O resultado da cozedura depende das condições ambientais (água macia – humidade elevada – altitude elevada – consistência dos ingredientes, etc.). Assim, as indicações da receita são pontos de referência que podem ser ajustados. Se uma ou outra receita não tiver êxito na primeira vez, não desanime. Tente encontrar a causa e experimente novamente variando as quantidades.
- Se o pão ficar demasiado branco após a cozedura, poderá deixá-lo a escurecer com o programa BAKE.

Receitas de pão clássicas

Pão Branco Clássico

<i>Ingredientes</i>	
Água ou leite	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 csp
Sal	1 cc
Açúcar	1 csp
Tipo de farinha 550	540 g
Fermento em pó	1 pacote
Programa "BASIC"	

Pão com Nozes e Passas

<i>Ingredientes</i>	
Água ou leite	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 csp
Sal	1 cc
Açúcar	2 csp
Tipo de farinha 405	460 g
Fermento em pó	1 pacote
Passas	85 g
Nozes peladas	3 csp
Programa "BASIC"	

Acrescente passas e nozes depois do primeiro processo de mistura (assinalado por 10 campainhas).

Pão Integral

<i>Ingredientes</i>	
Água	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 csp
Ovo	1
Sal	1 cc
Açúcar	2 cc
Tipo de farinha 1050	360 g
Farinha integral	180 g
Fermento em pó	1 pacote
Programa "WHOLE WHEAT"	

Se atrasar o início do programa com a função de temporizador, utilize um pouco mais de água em vez do ovo.

Pão de Soro de Leite

<i>Ingredientes</i>	
Soro de leite	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 csp
Sal 1 cc Açúcar	2 csp
Tipo de farinha 1050	540 g
Fermento em pó	1 pacote
Programa "BASIC"	

Pão de Cebola

<i>Ingredientes</i>	
Água	250 ml
Margarina/manteiga	1 csp
Sal	1 cc
Açúcar	2 csp
Cebola grande cortada	1
Tipo de farinha 1050	540 g
Fermento em pó	1 pacote
Programa "BASIC"	

Pão de Sete Cereais

Ingredientes

Água	300 ml
Manteiga/margarina	1 ½ csp
Sal	1 cc
Açúcar	2 1/2 csp
Tipo de farinha 1150	240 g
Farinha integral	240 g
Flocos de sete cereais	60 g
Fermento em pó	1 pacote

Programa "WHOLE WHEAT"

Se utilizar cereais inteiros coloque-os de molho.

Pão de Girassol

Ingredientes

Água	310 ml
Manteiga	1 csp
Tipo de farinha 550	480 g
Sementes de girassol	5 csp
Sal	1 cc
Açúcar	1 csp
Fermento em pó	1 pacote

Programa "BASIC"

Sugestão: Pode substituir as sementes de girassol por sementes de abóbora. Toste as sementes uma vez numa frigideira para obter um sabor mais intenso.

Pão Branco de Lavrador

Ingredientes

Leite	300 ml
Margarina/manteiga	2 csp
Sal	1 1/2 cc
Açúcar	1 1/2 cc
Tipo de farinha 1050	540 g
Fermento em pó	1 pacote

Programa "BASIC"

Pão com Levedura

Ingredientes

Levedura seca	45 g
Água	310 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 csp
Sal	3 cc
Açúcar	2 csp
Tipo de farinha 1150	160 g
Tipo de farinha 1050	310 g
Fermento	1/2 pacote

Programa "BASIC"

Pão de iogurte

Ingredientes

Água ou leite	170 ml
Iogurte	150 g
Óleo vegetal	1 1/2 csp
Sal	1/2 cc
Açúcar	2 csp
Tipo de farinha 550	340 g
Fermento em pó	1 1/4 cc

Programa "YOGHOURT"

⚠ ATENÇÃO:

- Ajuste as receitas ao peso apropriado.
- Certifique-se de que o peso máximo, das 3 definições de peso diferentes, não é excedido juntamente com os ingredientes.

Receitas de Massa

Baguette Francesa

Ingredientes

Água	300 ml
Mel	1 csp
Sal	1 cc
Açúcar	1 cc
Tipo de farinha 550	540 g
Fermento em pó	1 pacote

Programa "DOUGH"

Espalhe a massa em 2-4 partes e carcaças longas. Deixe crescer durante 30-40 minutos. Faça uma incisão diagonal na parte superior e coza no forno.

Pizza

Ingredientes

Água	300 ml
Sal	3/4 cc
Óleo de oliva	1 csp
Tipo de farinha 405	450 g
Açúcar	2 cc
Fermento em pó	1 pacote

Programa "DOUGH"

- Estique a massa, coloque-a numa forma redonda e deixe-a crescer durante 10 minutos. Fure várias vezes com um garfo.
- Espalhe o molho de pizza na massa e acrescente as guarnições pretendidas.
- Deixe cozer durante 20 minutos.

Compota

Compota

Ingredientes

Fruta	500 g
Revestimento de açúcar "2:1"	250 g
Sumo de limão	1 csp

Programa "JAM"

- Corte a fruta antes do processamento.
- A fruta que se segue é especialmente adequada para estas receitas: morangos, amoras, mirtilos ou uma mistura dos mesmos.
- Encha frascos limpos com a compota, feche a tampa e coloque os frascos ao contrário durante cerca de 10 minutos (para garantir que a tampa fica correctamente fechada)!

Marmelada de Laranja

Ingredientes

Laranjas	400 g
Limões	100 g
Revestimento de açúcar "2:1"	250 g

Programa "JAM"

Descasque e corte em cubos ou tiras.

Especificações técnicas

Modelo: BBA 5013 CB
Voltagem da corrente: 220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo da alimentação: 480 - 580 W
Classe de protecção: I
Capacidade: 2 Litros
(corresponde a cerca de 900 g do peso do pão)
Peso líquido: cerca de 3,8 kg

Reserva-se o direito de alterações!

Este aparelho está em conformidade com todas as actuais directivas da CEE, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições de segurança técnica.



Deposição

Significado do símbolo "contentor do lixo"

Poupe o nosso ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Elimine os aparelhos eléctricos usados ou avariados através dos pontos de recolha municipais.

Ajude a evitar potenciais impactos no ambiente e na saúde através da eliminação incorrecta de resíduos.

Desta forma, poderá contribuir para a reciclagem e outras formas de utilização de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

A sua autarquia oferece informações sobre os pontos de recolha.

Зміст

Інструкція з експлуатації	64
Загальні вказівки щодо техніки безпеки	64
Заходи безпеки	65
Використання за призначенням	66
Розпакування	66
Розташування органів керування.....	66
Панель керування	66
Опис панелі керування	66
Інструкції з використання пристрою	67
Початок роботи.....	68
Послідовність вибору програм	68
Чищення	69
Зберігання	69
Питання та відповіді щодо випікання.....	69
Питання щодо хлібopічки.....	70
Помилки в рецептах.....	71
Поради щодо рецептів.....	72
Класичні рецепти хліба.....	73
Рецепти тіста.....	74
Варення.....	75
Технічні характеристики	75

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Ми сподіваємось, що ви будете задоволені пристроєм.

- Хлібopічка пропонує 12 попередньо встановлених програм, загалом 47 різних налаштувань. Програма лише випікання або розігрівання хліба, що дає можливість зробити його більш рум'яним, є зовсім новою.
- Майже всі програми випікання дають змогу вибрати 3 налаштування ваги, від меншої до більшої буханки хліба.
- Випікання можна розпочати із затримкою, тобто запрограмувати запуск програми до 10 годин наперед.

Пристрій повністю автоматичний і надзвичайно зручний. Нижче ви знайдете рецепти для

- білого хліба, чорного дріжджового хліба, сірого хліба, хліба з висівками, йогуртового хліба,
- тіста, що замішується по-іншому,
- варення, приготовленого в хлібopічці.

Символи у цьому посібнику

Задля вашої безпеки подано чіткі застереження. Радимо звернути на них увагу, щоб уникнути нещасних випадків і пошкодження пристрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджає про небезпеку здоров'ю і вказує на можливі ризик травмирування.

УВАГА.

Вказує на можливу небезпеку для пристрою чи інших предметів.

ПРИМІТКА.

Вказує на підказку чи інформацію для користувача.

Загальні вказівки щодо техніки безпеки

Перш ніж використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його, а також гарантію, чек і, якщо можливо, оригінальну упаковку разом із внутрішнім пакуванням. Якщо ви передасте пристрій третій особі, додайте також цей посібник користувача.

- Пристрій призначено виключно для побутового використання. Користуйтеся пристроєм лише за призначенням. Він не призначений для використання з комерційною метою.
- Не використовуйте пристрій на вулиці. Оберегайте його від тепла, прямого сонячного проміння, вологості (за жодних обставин не занурюйте його в рідину) та гострих країв. Не використовуйте пристрій, якщо у вас мокрі руки. Якщо у пристрій потрапить волога, негайно від'єднайте його від мережі.
- Завжди вимикайте і від'єднайте пристрій від мережі (тягніть за штепсель, а не за кабель), якщо він не використовується або несправний, а також кріплячі приладдя чи чистячі пристрій.
- Не залишайте пристрій без нагляду, коли він працює. Завжди вимикайте пристрій, коли виходите з кімнати. Від'єднайте пристрій від мережі.
- Регулярно перевіряйте пристрій і кабель на наявність пошкоджень. Не використовуйте пристрій, якщо він несправний.
- Не ремонтуйте пристрій самостійно. Зверніться до кваліфікованого спеціаліста. Для уникнення небезпеки пошкоджений кабель живлення на аналогічний кабель має замінити виробник, працівники нашого сервісного центру або кваліфікований спеціаліст.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Задля безпеки ваших дітей зберігайте пакувальний матеріал (пластикові пакети, скоби, пінопласт тощо) у місцях, недоступних для дітей.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям бавитися фольгою, існує небезпека задусення!

- Дотримуйтесь описаних нижче "Спеціальних інструкцій із техніки безпеки".

Заходи безпеки

Символи на пристрої

На пристрої є описані нижче попереджувальні символи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня!

Під час роботи пристрій дуже нагрівається, що може спричинити опіки.

- За жодних обставин під час і після роботи пристрою не торкайтесь оглядового віконечка!
- Завжди використовуйте прихватки або рукавиці, коли виймаєте форму для випікання з хлібопічки!



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Ризик пожежі!

- Не залишайте пристрій без нагляду. Встановлюйте час відкладеного запуску таким чином, щоб бути поруч із пристроєм, коли він увімкнеться.
- Коли пристрій працює, слідкуйте, щоб між ним та іншими предметами відстань була не менше 10 см.
- Не накривайте пристрій рушником чи іншими матеріалами, коли він працює! Тепло і пара мають вільно виходити з пристрою. Якщо пристрій накрито або контактує з легкозаймистими матеріалами, наприклад шторами, може статися загорання.
- Не кладіть у пристрій металеву фольгу чи інші матеріали – існує ризик короткого замикання і пожежі.
- Якщо тісто перетече з форми і потрапить на корпус або нагрівальний елемент, може статися загорання.
- Не кладіть більше інгредієнтів, ніж зазначено в рецепті.
- Упевніться, що максимальна вага тіста з інгредієнтами не перевищує допустиме для 3 різних налаштувань ваги значення.
- Цей пристрій можуть використовувати **діти**, старші 8 років, і особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особи без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо **використання пристрою** в безпечний спосіб і усвідомлюють, яку небезпеку він може становити.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконувати **діти**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- Не використовуйте пристрій із зовнішнім таймером або з аналогічними системами віддаленого керування.
- Встановіть пристрій на рівну робочу поверхню. Перевірте, чи кабель живлення і пристрій не встановлено на або дуже близько до гарячих поверхонь або джерел тепла. Прокладайте кабель живлення подалі від гострих предметів.
- Розмістіть пристрій так, щоб він стояв стійко і не ковзав. Пристрій може рухатись під час замішування густого тіста. Якщо робоча поверхня ковзка, встановіть пристрій на гумовий килимок.

- Не пересувайте і не підіймайте пристрій, коли він працює; спершу вимкніть його і від'єднайте від мережі. Завжди тримайте пристрій обома руками!
- Не виймайте форму для випікання під час роботи пристрою!
- Перш ніж чистити або зберігати пристрій, дайте йому повністю охолонути.

Використання за призначенням

Пристрій призначений для:

- випікання хліба;
- приготування різних видів тіста;
- виготовлення варення або фруктового пюре.

Пристрій розроблений виключно для таких цілей і його слід використовувати відповідним чином.

Його слід використовувати лише у спосіб, описаний у цьому посібнику.

Не слід використовувати цей пристрій для комерційних цілей.

Будь-яке інше використання вважається використанням не за призначенням і може призвести до пошкодження майна або навіть травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, які сталися внаслідок використання пристрою не за призначенням.


Розпакування





- Вийміть пристрій із коробки.
- Зніміть весь пакувальний матеріал: полімерну плівку, наповнювачі, затискачі для кабелю і картон.
- Перевірте, чи у комплекті наявні всі елементи.
- Почистьте пристрій відповідно до інструкцій розділу "Чищення".

Розташування органів керування

- 1 Ручка кришки
- 2 Кришка з оглядовим віконечком
- 3 Форма для випікання з ручкою
- 4 Внутрішня камера пристрою
- 5 Корпус
- 6 Панель керування
- 7 Вентиляційний отвір
- 8 Засіб для замішування тіста
- 9 Мірна чаша
- 10 Мірна ложка
- 11 Гачок для виймання засобу для замішування тіста

Панель керування

- ПК дисплей**
Відображення інформації про номер потрібної програми, підрум'янення, вагу хліба (позначена стрілками) і час випікання.
-  Кнопка **START / STOP**
Запуск і зупинка програми

-  Кнопка **COLOUR**
Встановлення потрібного рівня підрум'янення
-  Кнопки вибору **часу**
Введення налаштувань таймера програми.
-  Кнопка **WEIGHT**
Налаштування 3 рівнів ваги, як описано нижче.
-  Кнопка **PROGRAM**
Вибір програм, описаних у розділі "Послідовність вибору програм".

Опис панелі керування



a) ПК дисплей

НОРМАЛЬНЕ НАЛАШТУВАННЯ BASIC

Ця індикація відображається в режимі очікування. Вона відповідає основній програмі. На дисплеї відображається індикація "1 2:50". Індикація "1" вказує на обрану програму; "2:50" – на тривалість програми. Положення двох стрілок вказує на вибраний режим підрум'янення і вагу. Основне налаштування після увімкнення пристрою: "PALE" (легке підрум'янення) і "450 g". Під час роботи пристрою на дисплеї відображається зворотній відлік часу для програми.

b) Кнопка **START / STOP**

Запуск і зупинка програми.

- Після натиснення кнопки **START / STOP** крапки на екрані режиму вибору часу почнуть блимати. Підсвітка дисплея вмикається з інтервалом 5 секунд.
- Щоб скасувати програму, натисніть кнопку  **START / STOP**. Утримуйте кнопку натиснутою, доки не почуєте звуковий сигнал. Підсвітка дисплея вимкнеться. На дисплеї над позначенням запуску програми буде відобразитись позиція запуску. Щоб вибрати іншу програму, натисніть кнопку  **PROGRAM**. Залежно від режиму роботи, можливо, потрібно буде зачекати, доки пристрій не охолоне.

і ПРИМІТКА.

Не натискайте кнопку **START / STOP** під час роботи програми, коли відкриваєте кришку, щоб додати інгредієнти або перевірити хліб! Якщо натиснути кнопку, програма зупиниться.

c) Кнопка **COLOUR**

Натисніть цю кнопку, щоб встановити рівень підрум'янення: **PALE** (легке підрум'янення) – **DARK** (темна скоринка).

d)  Кнопки вибору часу


За допомогою функції таймера можна встановити час завершення вибраної програми. Ця функція доступна для таких програм:

- BASIC
- FRENCH
- SWEET
- WHOLE WHEAT
- SANDWICH
- YOGHOURT


Для інших програм відкласти час запуску неможливо.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**



У випадку відкладення часу запуску випікання упевніться, що ви будете поруч із пристроєм, коли він увімкнеться.

- Щоб встановити час закінчення програми, натискайте кнопки .

 **ПРИМІТКА.**

- Натискайте кнопки , щоб змінити час завершення із кроком 10 хвилин.
- Максимальний час відкладення становить 10 годин.
- Якщо вибрати іншу програму, попередні налаштування таймера буде скинуто.
- Не використовуйте функцію таймера для рецептів, які містять свіжі інгредієнти, наприклад молоко, яйця, фрукти, йогурт, цибулю тощо!

Наприклад. Зараз 20:30 і вам потрібно, щоб хліб був готовий наступного ранку о 7:00, через 10 годин 30 хвилин. Встановіть це значення (10:30) на дисплеї. Потрібно відняти кількість годин тривалості програми (наприклад 2:50) від потрібного часу завершення. Програма запуститься автоматично, і хліб буде готовий у визначений час.

- Функція таймера активується натисненням кнопки  START / STOP. Крапки на індикації часу будуть блимати. Підсвітка дисплея вмикається з інтервалом 5 секунд.
- Щоб скасувати функцію таймера, натисніть і утримуйте кнопку  START / STOP знову, доки не почуєте звуковий сигнал.

e)  Кнопка **WEIGHT**

У певних програмах можна встановити такі значення:

- SETTING I = для хліба вагою до 450 г
- SETTING II = для хліба вагою до 680 г
- SETTING III = для хліба вагою до 900 г

f)  Кнопка **PROGRAM**

Щоб вибрати певну програму, натисніть кнопку PROGRAM.

Програми використовуються для таких типів хліба:

1. BASIC для білого і чорного хліба; в основному використовується ця програма.
2. FRENCH для особливого білого хліба.
3. SWEET для приготування хліба із солодкого дріжджового тіста.
4. CAKE для кондитерських виробів, які містять порошок для випікання.
5. WHOLE WHEAT для хліба з цілого зерна.

6. SANDWICH для приготування білого хліба для бутербродів.
7. WHISK для замішування густого тіста (локшина, пельмені).
8. JAM для приготування варення і мармеладу.
9. YOGHOURT для йогуртового хліба.
10. DOUGH для приготування дріжджового тіста (для піци, булочок, прецлів).
11. FAST BAKE для швидкого приготування білого і чорного хліба.
12. BAKE для випікання хліба або пирога ще від 5 хвилин до 1 год.

Інструкції з використання пристрою

Пояснення звукових сигналів

Пристрій видає різні звукові сигнали:

- 1 довгий гудок Пристрій під'єднано до мережі живлення.
- 1 короткий гудок - Натиснуто кнопку.
- Сповіщення про запуск програми, коли активовано функцію таймера.
- 5 послідовних гудків Температура пристрою занадто висока для запуску нової програми.
- 10 послідовних гудків Розпочався другий процес замішування. Все ще можна додати інгредієнти (злаки, фрукти, горіхи тощо) у програмах BASIC, FRENCH, SWEET, WHOLE WHEAT і SANDWICH.
- 12 послідовних гудків Програму завершено. У всіх програмах випікання розпочинається фаза зберігання продукту теплим протягом 1 години.

Запам'ятовування програми

Програма зберігається в пам'яті протягом не менше 20 хвилин після вимкнення живлення. Якщо живлення відсутнє протягом довшого часу, хлібопічку слід запустити знову. Це правило застосовується тільки для фази замішування тіста. Якщо випікання вже розпочалось, програму слід увімкнути з початку!

Функції безпеки

Після завершення програми випікання пристрій повинен охолонути, перш ніж можна буде запустити нову програму випікання або замішування (за винятком: програм "8. JAM" і "12. BAKE").

Якщо температура пристрою занадто висока, пролунає 5 гудків, і на дисплеї з'явиться індикація "НОЕ".

1. Вимкніть живлення.
2. Вийміть форму для випікання.
3. Залиште кришку відкритою і зачекайте, поки пристрій охолоне. Час охолодження залежить від того, як пристрій використовувався перед цим.

Початок роботи

Електричні підключення

- Перш ніж підключати пристрій до живлення, перевірте, чи напруга в мережі відповідає технічним характеристикам, зазначеним на таблиці на пристрої.
- Під'єднайте пристрій до належно встановленої настінної розетки.

Прозвучить звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться основне налаштування (дивіться розділ “Панель керування”, пункт “а) РК дисплей”). Пристрій готовий до роботи.

Послідовність вибору програм

⚠ УВАГА. Небезпека пожежі!

- Ніколи не наповнюйте інгредієнтами форму для випікання перед початком випікання, якщо форма знаходиться у внутрішній камері пристрою.
- У випадку додавання інгредієнтів, таких як злаки, фрукти або горіхи під час другого процесу замішування, слідкуйте, щоб вони не потрапили у внутрішню камеру пристрою.

1. Виймання форми для випікання

Відкрийте кришку і вийміть форму для випікання, взявши її за ручку. Встановіть форму для випікання на рівну робочу поверхню.

2. Встановлення засобу для замішування тіста

Встановіть напівкруглий отвір засобу для замішування тіста на вал приводу всередині форми для випікання. Фланець отвору має бути спрямований лицьовою стороною вниз. Зверніть увагу на канавку на валу. Засіб для замішування тіста встановлено рівно в нижній частині форми для випікання.





3. Додавання інгредієнтів

Інгредієнти слід додавати у форму для випікання так, як зазначено у рецепті.

4. Встановлення форми для випікання

Встановіть форму для випікання на основу всередині пристрою. Вона має клацнути на місці. Закрийте кришку.

5. Запуск програми

- За допомогою кнопки  PROGRAM виберіть потрібну програму.
- За допомогою кнопки  WEIGHT виберіть загальну вагу інгредієнтів.
- За допомогою кнопки  COLOUR виберіть, якою повинна бути скоринка, світлішою чи темнішою.
- Для відкладення запуску програми використовуйте кнопки вибору часу Δ / ∇ .
- Натисніть кнопку  START / STOP. Двокрапка, яка блимає, сигналізує про запуск програми. Підсвітка дисплея вмикається з інтервалом 5 секунд.

6. Залиште тісто, щоб воно піднялось

Після останнього замішування хлібопечка встановлює оптимальну температуру, щоб тісто піднялось. Тісто підігрівається до температури 25°C, якщо кімнатна температура нижча.

7. Випікання




Хлібопечка налаштовує температуру випікання автоматично. Виберіть програму BAKE, щоб продовжити процес випікання, якщо хліб все ще занадто блідий.

8. Зберігання продукту теплим (не стосується програм “7. WHISK”, “8. JAM” і “10. DOUGH”)

Після завершення програми випікання кілька разів пролунає звуковий сигнал і можна вийняти хліб тощо. Одночасно запуститься фаза зберігання продукту теплим протягом 1 години. Підсвітка дисплея продовжуватиме блимати.

Фаза зберігання продукту теплим завершиться через 1 годину. Фонова підсвітка дисплея вимкнеться. Відображатиметься початковий стан програми.

9. Програма (додаткового) випікання (BAKE)

- Виберіть програму “12. BAKE”. Буде блимати індикація часу.
- За допомогою кнопок вибору часу Δ / ∇ встановіть потрібний час випікання.
- Один раз натисніть кнопку  START / STOP. Індикатор часу зупиниться. Якщо час потрібно відкоригувати, пам'ятайте про таке: час випікання можна лише збільшити. Вибрати значення, менше встановленого, неможливо.
- Вдруге натисніть кнопку  START / STOP. Двокрапка, яка блимає, сигналізує про запуск програми. Підсвітка дисплея вмикається з інтервалом 5 секунд.
- Після того, як мине визначений час, пролунає 12 гудків. Підсвітка дисплея продовжуватиме блимати. Почнеться фаза зберігання продукту теплим протягом 1 години.
- Щоб скасувати програму, натисніть і утримуйте кнопку  START / STOP, доки не почуєте звуковий сигнал.

10. Закінчення програми

Приготуйте решітку і від'єднайте пристрій від електромережі.

Після завершення програми за допомогою рукавиць вийміть форму для випікання, переверніть її і злегка струсо-ніть; поверніть привід засобу для замішування тіста на дні форми, якщо хліб не випаде відразу. Використайте гачок, що додається, якщо засіб для замішування тіста застряг всередині хліба. Вставте його через напівкруглий отвір засобу для замішування тіста внизу теплого хліба і поверніть до нижнього краю (на лопать засобу для замішування тіста). Обережно потягніть засіб для замішування тіста вгору за допомогою гачка. Ви побачите, в якій частині хліба застрягла лопать засобу для замішування тіста. Виріжте шматок хліба в цьому місці і легко вийміть засіб для замішування тіста.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перш ніж чистити пристрій, завжди від'єднуйте його від мережі живлення і давайте йому охолонути.
- Не занурюйте пристрій та форму для випікання у воду. Для уникнення небезпеки ураження електричним струмом та пожежі не лейте воду у камеру хлібопічки.

⚠ УВАГА.

- Не використовуйте для чищення дротяну щітку чи інші абразивні засоби.
- Не використовуйте агресивні чи абразивні засоби для чищення.
- Для полегшення чищення можна зняти кришку: встановіть її вертикально, тоді вийміть.
- За допомогою вологої ганчірки видаліть всі інгредієнти і крихти з кришки, корпусу і камери хлібопічки.
- Вийнявши форму для випікання, протріть її вологою ганчіркою. В середині її можна помити водою і м'яким миючим засобом.
- Чистьте засіб для замішування тіста і вал приводу відразу після використання пристрою. Якщо засіб для замішування тіста залишити у формі, його буде набагато важче вийняти. В такому випадку приблизно на 30 хвилин налейте у форму теплу воду. Тепер можна вийняти засіб для замішування тіста.

і ПРИМІТКА.

Форма для випікання має антипригарне покриття. Це нормально, якщо колір покриття з часом зміниться, це не впливає на функціональність форми.

Зберігання

- Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи він чистий, сухий та охолоджений. Зберігайте пристрій із закритою кришкою.
- Якщо пристрій не використовуватиметься протягом тривалого часу, рекомендовано зберігати його в оригінальному упакованні.
- Зберігайте пристрій в недоступному для дітей, сухому, добре провітрюваному місці.

Питання та відповіді щодо випікання

- **Хліб прилип до форми після випікання**
Дайте хлібові охолонути приблизно протягом 10 хвилин після випікання – переверніть форму догори дном. Якщо потрібно, перемістіть вал засобу для замішування тіста вперед і назад. Перед випіканням змастіть засіб для замішування тіста.
- **Як уникнути отворів у хлібі через наявність засобу для замішування тіста**
Перед тим, як залишити тісто підніматись востаннє, можна зняти засіб для замішування тіста пальцями, попередньо присипавши їх мукою. На дисплеї має відобразитись залишок часу роботи, приблизно 1:30 залежно від програми.

Якщо ви не хочете знімати засіб для замішування тіста, зробіть це після випікання. Якщо діяти обережно, можна уникнути утворення великого отвору.

- **Тісто перетікає, коли його залишити підніматись**

Це трапляється зокрема тоді, коли використовується пшеничне борошно із великим вмістом клейковини.

Вирішення проблеми.

- a) Зменште кількість борошна і відповідно відрегулюйте кількість інших інгредієнтів. Коли хліб буде готовий, він буде займати багато місця.
- b) Вилийте одну столову ложку підігрітого розтопленого маргарину на борошно.

- **Хліб росте і все одно переливається**

a) Якщо посередині хліба утворюється V-подібний проріз, це означає, що борошно не має достатньо клейковини. Це означає, що пшениця містить занадто мало білка (це трапляється під час дуже дощового літа) або що борошно занадто вологе.

Вирішення проблеми: додайте одну столову ложку пшеничної клейковини на 500 г пшеничного борошна.

- b) Якщо хліб посередині має форму лійки, причиною може бути одне з такого:
 - температура води занадто висока,
 - використано занадто багато води,
 - борошно з малим вмістом клейковини,
 - мав місце перетяг, коли ви відкривали кришку під час випікання.

- **Коли можна відкривати кришку хлібопічки під час випікання?**

Загалом це завжди можна робити під час процесу замішування. Під час цієї фази можна додати трішки борошна або рідини.

Якщо після випікання хліб має мати конкретний вигляд, виконайте описані нижче дії. Перед останньою фазою підймання тіста (на дисплеї має відобразитись залишок часу приготування, приблизно 1:30 залежно від програми) обережно відкрийте кришку і швидко за допомогою гострого розігрітого ножа зробіть потрібні надрізи на скоринці хліба, посипте злаками або змастіть сумішшю картопляного борошна і води, щоб надати скоринці блиску. Це остання можливість відкрити кришку; якщо відкрити її пізніше, хліб западе всередину.

- **Що означає номер типу борошна?**

Що менший номер типу, то менше грубих грудок містить борошно і тим воно світліше.

- **Що таке борошно з цілого зерна?**

Борошно з цілого зерна зроблено зі всіх видів зернових, включаючи пшеницю. Термін "із цілого зерна" означає, що борошно намелено з цілого зерна, а отже, містить більшу кількість грубих часточок, через що є темнішим. Однак використання борошна з цілого зерна не робить хліб темнішим, як багато хто вважає.

• **Що потрібно зробити у випадку використання житнього борошна?**

Житнє борошно не містить клейковини, і хліб навряд чи підійметься. Для того, щоб такий хліб легко засвоювався, потрібно зробити закваску і використовувати програму ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ ЖИТНІЙ ХЛІБ.

Тісто підійметься лише, якщо одну частину борошна типу 550 додати до кожної четвертої частини житнього борошна без клейковини.

• **Що таке клейковина у борошні?**

Що більший номер типу, то менший вміст клейковини в борошні і тим менше підійметься тісто. Найбільша кількість клейковини міститься в борошні типу 550.

• **Скільки різних типів борошна існує і як вони використовуються?**

- a) Кукурудзяне, рисове і картопляне борошно підходить для людей з алергією на клейковину або для тих, хто страждає від порушень всмоктування їжі та глютенів хвороби.
- b) Борошно із пшениці спельта дуже дороге, але воно не містить хімічних добавок, оскільки пшениця спельта росте на дуже бідних ґрунтах і не вимагає добрив. Борошно з пшениці спельта підходить для алергіків. Його можна використовувати у всіх рецептах, описаних в інструкції з експлуатації, які вимагають борошна типу 405, 550 або 1050.

c) Борошно з пшона підходить для людей, які страждають від багатьох алергій. Його можна використовувати у всіх рецептах, описаних в інструкції з експлуатації, які вимагають борошна типу 405, 550 або 1050.

d) Борошно з твердої пшениці (DURUM) завдяки своїй консистенції підходить для багетів; його можна замінити на борошно з манної крупи.

• **Як зробити так, щоб свіжий хліб легше засвоювався?**

Якщо в борошно додати пюре з відвареної картоплі і замісити тісто, свіжий хліб буде легше засвоюватись.

• **Які дози розпушувача слід використовувати?**

Для дріжджів і заквасок їх слід купувати в різних кількостях відповідно до інструкцій виробників на упаковці та кількості використовуваного борошна.


• **Що робити, якщо в хлібі відчувається присмак дріжджів?**

- a) Часто для усунення такого присмаку додається цукор. Додавання цукру робить хліб світлішим.
- b) Додайте до води 1 ½ столові ложки оцту для маленької буханки хліба і 2 столові ложки для великої буханки.
- c) Використовуйте замість води маслянку або кефір. Підходить для усіх рецептів і рекомендовано для забезпечення свіжості хліба.

• **Чому хліб, спечений у духовці, на смак відрізняється від хліба, спеченого в хлібопічці?**

Це пояснюється різним ступенем вологості. Хліб у духовці запікається сухим через великий простір випікання, в той час як хліб у хлібопічці вологий.

Питання щодо хлібопічки

Проблема	Причина	Вирішення
З відсіку для випікання або через вентиляційні отвори виходить дим.	До відсіку для випікання або до зовнішньої частини форми для випікання прилипли інгредієнти.	Від'єднайте пристрій від мережі, дайте йому охолонути і почистьте зовнішню поверхню форми для випікання або відсік для випікання.
Хліб просідає посередині і вологий знизу.	Хліб залишався занадто довго у формі після випікання і підігрівання.	Виймайте хліб із форми для випікання до закінчення функції підігрівання.
Важко вийняти хліб із форми для випікання.	Нижня частина буханця прилипла до засобу для замішування тіста.	Чистите засіб для замішування тіста і вал після випікання. Якщо потрібно, налейте теплу воду у форму для випікання на 30 хвилин. Тоді засіб для замішування тіста можна буде легко вийняти і почистити.
Інгредієнти не змішуються або хліб не випікається належним чином.	Неправильно налаштована програма.	Перевірте вибране меню та інші налаштування.
	Під час роботи пристрою було натиснуто кнопку  START / STOP (програма закінчилась раніше).	Не використовуйте інгредієнти і запустіть програму з початку.
	Під час роботи хлібопічки кілька разів відкривалась кришка.	Не відкривайте кришку після останнього підймання тіста (якщо час на дисплеї менший 1:30). Перевірте, чи кришка належно закрита.
	Занадто довго було відсутнє живлення під час роботи пристрою.	Не використовуйте інгредієнти і запустіть програму з початку.
	Обертання засобу для замішування тіста заблоковано.	Перевірте, чи засіб для замішування тіста не заблокований зерном тощо. Вийміть форму для випікання і перевірте, чи обертається вал приводу. Якщо причина не в цьому, зверніться в сервісний центр.

Проблема	Причина	Вирішення
Пристрій не запускається. 5 гудків прозвучало. На дисплеї відображається індикація "НОЕ".	Пристрій все ще нагрітий після останнього циклу випікання.	Вийміть ємність для випікання і залиште пристрій охолоджуватись. Тоді поставте на місце форму для випікання, скиньте програму і запустіть її знову.

Помилки в рецептах

Проблема	Причина	Вирішення
Хліб підіймається занадто швидко	Занадто багато дріжджів, занадто багато борошна, не вистачає солі або кілька з цих причин	a/b
Хліб не підіймається зовсім або недостатньо	Відсутні дріжджі або їх занадто мало	a/b
	Несвіжі дріжджі	d
	Рідина занадто гаряча	c
	Дріжджі контактують із рідиною	d
	Неправильний тип борошна або борошно несвіже	d
	Занадто багато або недостатньо рідини	a/b/g
	Не вистачає цукру	a/b
Тісто підіймається надто сильно і переливається через край форми для випікання	Якщо вода занадто м'яка, дріжджових ферментів стає більше	f/k
	Велика кількість молока впливає на бродіння дріжджів	c
Хліб просідає в середині	Тісто занадто багато, воно не поміщається у формі, і хліб просідає	a/f
	Процес бродіння занадто короткий або занадто швидкий через високу температуру води чи відсіку для випікання, або надмірну вологість.	c/h/i
	Відсутня сіль або її занадто мало	a/b
	Занадто багато рідини	h
Важка, грудкувата структура	Занадто багато борошна або недостатньо рідини	a/b/g
	Не вистачає дріжджів або цукру	a/b
	Занадто багато фруктів, цілого зерна або одного з інших інгредієнтів	b
	Несвіже борошно	d
Хліб не спечений посередині	Занадто багато або недостатньо рідини	a/b/g
	Занадто висока вологість	h
	Рецепт із вологими інгредієнтами, такими як йогурт	g
Пориста або груба структура, чи занадто багато отворів	Занадто багато води	g
	Немає солі	b
	Висока вологість, вода занадто гаряча	h/i
	Занадто багато рідини	c
Грибоподібна, невипечена поверхня	Хліб занадто великий для форми	a/f
	Занадто багато борошна, особливо для білого хліба	f
	Занадто багато дріжджів або недостатньо солі	a/b
	Занадто багато цукру	a/b
	Солодкі інгредієнти, окрім цукру	b
Шматки хліба нерівні або горбкуваті	Хліб недостатньо охолоджується (пара не виходить із нього)	j
Відкладення борошна на хлібній скоринці	Під час замішування борошно добре не виробилось із боків форми	g/i

Вирішення проблем

- Правильно визначте кількість інгредієнтів.
- Визначте дози інгредієнтів і перевірте, чи додано всі інгредієнти.
- Використайте іншу рідину або залиште її охолоджуватись до кімнатної температури. Додавайте інгредієнти, визначені в рецепті, у правильному порядку. Зробіть невелику канавку посередині борошна і засипте туди подрібнені дріжджі або сухі дріжджі. Не дозволяйте щоб дріжджі і рідина контактували.
- Використовуйте лише свіжі інгредієнти, які належним чином зберігалися.
- Зменште загальну кількість інгредієнтів, не використовуйте борошна понад норму. Зменште кількість усіх інгредієнтів на 1/3.
- Використовуйте правильний об'єм рідини. Якщо використувані інгредієнти містять воду, об'єм рідини, що додається, слід відповідним чином зменшити.
- За дуже сирої погоди зменште об'єм води на 1-2 столові ложки.

- h) За теплої погоди не використовуйте функцію таймера. Використовуйте холодну рідину.
- i) Вийміть хліб із форми відразу після випікання і залиште його охолоджуватись на решітці на 15 хвилин, перш ніж розрізати.
- j) Зменште кількість дріжджів або дози всіх інгредієнтів на 1/4.
- k) Не змащуйте форму для випікання!
- l) Додайте до тіста столову ложку пшеничної клейковини.

Поради щодо рецептів

1. Інгредієнти

Оскільки кожен інгредієнт має особливе значення для успішного випікання хліба, визначення інгредієнтів відіграє таку ж важливу роль, як і послідовність додавання інгредієнтів.

- Найбільш важливими інгредієнтами, які впливають на вдале приготування тіста і хліба, є рідина, борошно, сіль, цукор та дріжджі (слід використовувати сухі або свіжі дріжджі). Завжди використовуйте правильну кількість у правильних пропорціях.
- Використовуйте злегка теплі інгредієнти, якщо хліб потрібно приготувати відразу. У випадку встановлення функції часового регулювання фаз програми доцільно використовувати холодні інгредієнти, щоб дріжджі не почали рости занадто рано.
- На смак хліба впливають маргарин, масло і молоко.
- Цукру можна давати на 20% менше, щоб скоринка була світлішою і тоншою; це не впливає на успішний результат випічки. Якщо ви надасте перевагу більш м'якій і світлій скоринці, замініть цукор на мед.
- Клейковина, яка виробляється в борошні під час замішування, формує структуру хліба. Ідеальна суміш борошна: 40% борошна з цілого зерна і 60% білого зерна.
- Якщо потрібно додати ціле зерно, замочіть його на ніч. Зменште кількість борошна і об'єм рідини (до 1/5).
- Дріжджі необхідні для житнього борошна. Вони містять молоко та ацетобактерії, що робить хліб світлішим, і забезпечує належне бродіння. Ви можете зробити свою власну закваску, однак це потребує часу. Через що в наведених нижче рецептах використовується концентрований порошок для закваски. Порошок продається в пакетах по 15 г (на 1 кг борошна). Дотримуйтесь інструкцій у рецептах (1/2, 3/4 або 1 пакет). Якщо закваски використати менше, ніж потрібно, хліб буде сипатись.
- Якщо використовується порошкова закваска різної концентрації (пакет 100 г на 1 кг борошна), кількість борошна слід зменшити на 80 г для кожного 1 кг борошна.
- Також у пакетах продається рідка закваска, і вона придатна для використання. Дотримуйтесь доз, зазначених на пакеті. Наповніть мірну чашу рідкою закваскою і долийте до верху інших рідких інгредієнтів у правильних об'ємах відповідно до визначеного в рецепті.
- Закваска з пшениці, що часто продається в сухому вигляді, покращує характеристики, свіжість і смак тіста. Вона м'якша, ніж житня закваска.
- Для випікання хліба із закваски використовуйте програму BASIC або WHOLE WHEAT.

- Щоб отримати білий хліб, багатий на грубі часточки, в тісто потрібно додати пшеничні висівки. Додайте одну столову ложку висівок на 500 г борошна і збільште об'єм рідини на 1/2 столової ложки.
- Пшенична клейковина є природною добавкою, яка отримується з білка пшениці. Вона робить хліб світлішим і пухкішим. Хліб рідше западає і легше засвоюється. Ефект відчутний під час випікання хліба з цілого зерна та випікання інших хлібобулочних виробів із борошна, намеленого в домашніх умовах.
- Чорний солод, що використовується в деяких рецептах, це солод добре просмаженого ячменю. Від нього скоринка виходить темнішою, а середина м'якшою (наприклад, чорний хліб). Для цього також підходить житній солод, однак він не такий темний. Такий солод можна знайти у всіх продуктових магазинах.
- Спеції для хліба загалом можна додавати до всіх наших чорних хлібів. Кількість залежить від вашого смаку і специфікацій виробника.
- Порошок чистого лецитину – це природний емульгатор, який покращує об'єм хліба, робить його м'яку частину більш м'якою і легкою, та зберігає свіжість хліба на довше.

2. Регулювання доз

Щоб збільшити чи зменшити дозу, перевірте, чи збережено пропорції оригінального рецепта. Для отримання ідеального результату, коригуючи дози інгредієнтів, слід дотримуватись описаних нижче правил.

- Рідина/борошно: тісто має бути м'яким (не занадто м'яким) і легко замішуватись без утворення в'язкості. Злегка замісивши тісто, можна зробити кульку. Це не стосується густого тіста, наприклад для житнього хліба із цілого зерна або хліба зі злаків. Перевірте тісто через п'ять хвилин після першого замішування. Якщо воно занадто вологе, додайте трохи борошна, доки тісто не досягне потрібної консистенції. Якщо тісто занадто сухе, додайте ложку води під час замішування.
- Заміна рідини: у випадку використання в рецептах інгредієнтів, які містять рідини (наприклад, сирів, йогуртів тощо), необхідний об'єм рідини слід зменшити. У випадку використання яєць, розбийте їх у мірну чашу і додайте до них інші потрібні рідини до досягнення потрібної кількості.

Якщо ви живете в місці, яке розташоване на великій висоті (більше 750 м над рівнем моря), тісто підніметься швидше. В такому випадку кількість дріжджів можна зменшити на 1/4 - 1/2 чайної ложки, щоб відповідно зменшити підймання тіста. Те саме стосується місць з особливо м'якою водою.

3. Додавання і визначення інгредієнтів та їхня кількість

- Завжди спершу додавайте рідину, а дріжджі в кінці. Щоб дріжджі не діяли занадто швидко, слід уникати їх контакту з рідиною.
- Використовуйте однакові предмети для вимірювання, тобто використовуйте мірну ложку, яка додається до хлібопічки, або свою ложку, коли для рецептів слід виміряти дози в столових і чайних ложках.

- Слід точно визначати вагу продуктів у грамах.
- Для визначення мілілітрів можна використати мірну чашу, що додається, яка має шкалу від 50 до 250 мл.

Скорочення в рецептах означає таке:

ст.л.	= столова ложка (або велика мірна ложка)
ч.л.	= чайна ложка (або маленька мірна ложка)
г	= грами
мл	= мілілітри
пакет	= 7 г сухих дріжджів на 500 г борошна – відповідає 20 г свіжих дріжджів

- Фрукти, горіхи або злаки. Якщо потрібно додати будь-які інші інгредієнти, це можна зробити у програмах, де лунає 10 гудків. Якщо додати інгредієнти занадто рано, вони будуть подрібнені під час замішування.

4. Рецепти для хлібопічки

Наведені нижче рецепти підходять для хліба різного розміру. Деякі програми відрізняються вагою хліба. Програма "11. FAST BAKE" підходить тільки для хліба вагою до 700 г.

⚠ УВАГА.

- Змінійте рецепти відповідно до ваги.
- Упевніться, що максимальна вага тіста з інгредієнтами не перевищує допустиме для 3 різних налаштувань ваги значення.

5. Вага та об'єм хліба

- В наведених нижче рецептах ви знайдете точні вказівки щодо ваги хліба. Ви побачите, що вага білого хліба менша за вагу хліба з цілого зерна. Це пояснюється тим, що біле борошно підіймається більше, тому для нього встановлено обмеження.
- Незважаючи на точне визначення, вага може дещо відрізнитись. Фактична вага хліба багато в чому залежить від вологості у приміщенні під час його приготування.
- Якщо перевищити рівень ваги, тісто, в якому частка пшениці є вагомою, набуде великого об'єму понад край форми для випікання після останнього підймання. Однак тісто не переллється. Частина хліба, що знаходиться поза межами форми, швидше підрум'янюється у порівнянні з частиною, що знаходиться у формі.

6. Правила випікання

- Результат випікання залежить від умов на місці (м'яка вода – висока вологість – висота над рівнем моря – послідовність додавання інгредієнтів тощо). Тому, в рецепті зазначено ті місця, які можуть бути скориговані. Не турбуйтеся, якщо не вдалося дотриматись рецепту або чергової дози за першим разом. З'ясуйте причину і спробуйте знову, змінюючи пропорції.
- Якщо хліб дуже блідий після випікання, підрум'янити його можна за допомогою програми BAKE.

Класичні рецепти хліба

Класичний білий хліб

Інгредієнти

Вода чи молоко	300 мл
Маргарин/масло	1 1/2 ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	1 ст.л.
Тип борошна 550	540 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "BASIC"	

Хліб із родзинками та горіхами

Інгредієнти

Вода чи молоко	300 мл
Маргарин/масло	1 1/2 ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Тип борошна 405	460 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Родзинки	85 г
Подрібнені волоські горіхи	3 ст.л.
Програма "BASIC"	

Після першого процесу замішування (сигнал із 10 гудків) додайте родзинки і горіхи.

Хліб із цілого зерна

Інгредієнти

Вода	300 мл
Маргарин/масло	1 1/2 ст.л.
Яйця	1
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 ч.л.
Тип борошна 1050	360 г
Борошно з цілого зерна	180 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "WHOLE WHEAT"	

Якщо застосовується функція запуску програми за допомогою таймера, використовуйте трохи більше води замість яйця.

Хліб із маслянки

Інгредієнти

Маслянка	300 мл
Маргарин/масло	1 1/2 ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Тип борошна 1050	540 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "BASIC"	

Хліб із цибулею

Інгредієнти

Вода	250 мл
Маргарин/масло	1 ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Велика нарізана цибуля	1
Тип борошна 1050	540 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "BASIC"	

Семинасінний хліб

Інгредієнти

Вода	300 мл
Масло/маргарин	1 ½ ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	2 1/2 ст.л.
Тип борошна 1150	240 г
Борошно з цілого зерна	240 г
7-насінні пластівці	60 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "WHOLE WHEAT"	

У випадку використання цілого насіння замочіть його.

Хліб із насіння соняшника

Інгредієнти

Вода	310 мл
Масло	1 ст.л.
Тип борошна 550	480 г
Насіння соняшника	5 ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	1 ст.л.
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "BASIC"	

Порада. Насіння соняшника можна замінити насінням гарбуза. Для більш насиченого смаку підсмажте насіння на сковорідці.

Фермерський білий хліб

Інгредієнти

Молоко	300 мл
Маргарин/масло	2 ст.л.
Сіль	1 1/2 ст.л.
Цукор	1 1/2 ст.л.
Тип борошна 1050	540 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "BASIC"	

Хліб із закваски

Інгредієнти

Суха закваска	45 г
Вода	310 мл
Маргарин/масло	1 1/2 ст.л.
Сіль	3 ч.л.
Цукор	2 ст.л.
Тип борошна 1150	160 г
Тип борошна 1050	310 г
Дріжджі	1/2 пакета
Програма "BASIC"	

Йогуртовий хліб

Інгредієнти

Вода чи молоко	170 мл
Йогурт	150 г
Рослинна олія	1 1/2 ст.л.
Сіль	1/2 ст.л.
Цукор	2 ст.л.
Тип борошна 550	340 г
Сухі дріжджі	1 1/4 ст.л.
Програма "YOGHOURT"	

△ УВАГА.

- Змінійте рецепти відповідно до ваги.
- Упевніться, що максимальна вага тіста з інгредієнтами не перевищує допустиме для 3 різних налаштувань ваги значення.

Рецепти тіста

Французький багет

Інгредієнти

Вода	300 мл
Мед	1 ст.л.
Сіль	1 ч.л.
Цукор	1 ч.л.
Тип борошна 550	540 г
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "DOUGH"	

Поділіть тісто на 2-4 частини і надайте їм форму батона. Залиште його підніматися на 30-40 хвилин. Надріжте зверху по діагоналі і спечіть у духовці.

Піца

Інгредієнти

Вода	300 мл
Сіль	3/4 ст.л.
Оливкова олія	1 ст.л.
Тип борошна 405	450 г
Цукор	2 ч.л.
Сухі дріжджі	1 пакет
Програма "DOUGH"	

- Розкатайте тісто, покладіть його у круглу ємність і залиште підніматись на 10 хвилин. Кілька разів проколіть тісто виделкою.
- Розмажте по тісту соус для піци і додайте потрібну начинку.
- Випікайте протягом 20 хвилин.

Варення

Варення

Інгредієнти

Фрукти	500 г
Цукор для консервування "2:1"	250 г
Лимонний сік	1 ст.л.

Програма "JAM"

- Перед обробкою наріжте фрукти та вийміть із них кісточки.
- Для цього рецепту дуже добре підходять такі фрукти: полуниця, ожини, чорниця або їх суміш.
- Налийте варення в чисті банки, закрийте їх кришкою та переверніть їх на 10 хвилин догори дном (щоб перевірити, чи належно закрита кришка)!

Мармелад з апельсинів

Інгредієнти

Апельсини	400 г
Лимони	100 г
Цукор для консервування "2:1"	250 г

Програма "JAM"

Почистьте і наріжте кубиками або смужками.

Технічні характеристики

Модель: BBA 5013 CB
 Напруга: 220 - 240 В, 50 Гц
 Споживання живлення: 480 - 580 Вт
 Клас захисту: I
 Об'єм: 2 літри
 (відповідає припл. 900 г ваги хліба)
 Вага нетто: припл. 3,8 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЕ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen

Stand 02/12