



**GEBRAUCHSANWEISUNG**  
**MODE D'EMPLOI**  
**ISTRUZIONI PER L'USO**



**BROTBACKMASCHINE**  
**MACHINE À PAIN**  
**MACCHINA DEL PANE**

**BM1401**



## **Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer Brotbackmaschine und wünschen Ihnen damit viel Freude!**

Ihr Brotbackautomat ist ein idealer Helfer, egal ob es um Rühren, Kneten oder Backen geht, er erledigt für Sie alle anfallenden Arbeiten. Sie füllen die Zutaten ein, wählen das gewünschte Programm und los geht's... - das spart Zeit und Geld! Mit Hilfe der Timer-Funktion (Zeitschaltuhr) bestimmen Sie den Zeitpunkt des Backens bis zu 15 Stunden voraus. Sie können Brot in drei unterschiedlichen Grössen (Einfüllgewicht 750, 1.000 oder 1.250g) herstellen. Ausser verschiedenen Broten können Sie Nudel- oder Hefeteig anrühren, bereits angerührten Teig oder Kuchen backen bzw. Marmelade selbst einkochen. In dieser Bedienungsanleitung bzw. im beigegeführten Rezeptbuch finden Sie die wichtigsten Grundrezepte.

Brotbäcker müssen eine Fülle von Rezepturen zu unterschiedlichsten Bedingungen wie Mehl oder Hefequalität, Aussentemperaturen etc. bewältigen und bearbeiten. Falls einmal ein Brot nicht zu Ihrer Zufriedenheit gelingt, lesen Sie bitte zunächst sorgfältig in der Bedienungsanleitung nach, denn dort finden Sie viele Tipps und Hinweise, wie Ihr Ergebnis verbessert werden kann; dies gilt auch für fertige Backmischungen.

## **Allgemeine Sicherheits- und Gebrauchshinweise**

1. Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlägen, Bränden und/oder Sach- und Personenschäden zu vermeiden, lesen Sie bitte vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie beim Gebrauch des Gerätes alle Hinweise.
2. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung inkl. Garantieschein, Kassenbon mit Karton und Innenverpackung gut auf. Halten Sie jedoch Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile ausser Reichweite von Kindern. **Vorsicht Erstickungsgefahr!**
3. Entnehmen Sie dem Gerät, sofern vorhanden, alle Verpackungs- bzw. Transportsicherungen. Reinigen Sie vor Inbetriebnahme alle Geräteteile mit einem feuchten Tuch; so entfernen Sie auch Staub, der sich während des Transports angesammelt haben könnte.
4. Stellen Sie das Gerät immer auf trockene, rutschfeste und ebene Flächen.
5. Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschliessen, stellen Sie sicher, dass der Netzanschluss den Anschlussdaten, die auf dem Gerät vermerkt sind, entspricht.
6. Stecken Sie den Gerätestecker nur in eine geeignete, geerdete Steckdose.
7. Benutzen Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel. Sollte ein Verlängerungskabel erforderlich sein, muss dieses den Anschlusswerten entsprechen. Achten Sie dabei auf die, durch die Verlängerung, gestiegenen Anforderungen bzw. erfragen die genauen Spezifikationen bei einem Fachmann. **Vorsicht Lebensgefahr!**
8. Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden, Knoten und Verdrehungen; Gerätekabel nicht knicken oder quetschen. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen. Falls der Gerätestecker beschädigt ist, muss er vom Hersteller oder einem autorisierten Fachmann ausgetauscht werden. **Vorsicht Lebensgefahr!**
9. Sofern das Gerät über einen Ein/Aus-Schalter verfügt, muss das Gerät vor Ziehen des Gerätesteckers ausgeschaltet werden.
10. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie (am Gerätestecker, nicht am Kabel) immer den Gerätestecker aus der Steckdose. Dies gilt bei Nichtbenutzung, Aufbau, Störung, Unwetter, Abwesenheit, Wartung und Reinigung des Gerätes etc.; Gerätekabel nicht als Tragegriff verwenden.
11. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Um Kinder, hilfsbedürftige Personen bzw. freilaufende Tiere vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunterhängt und kein Zugriff auf das Gerät gewährt wird.
12. Keinerlei Gegenstände auf das Gerät abstellen und nie abdecken.
13. Das Gerät darf nur für den bestimmungsgerechten Gebrauch sowie im haushaltsüblichen Umfang verwendet werden.
14. Bitte beachten Sie stets die gültigen, nationalen und internationalen Sicherheits-, Gesundheits- und Arbeitsvorschriften.

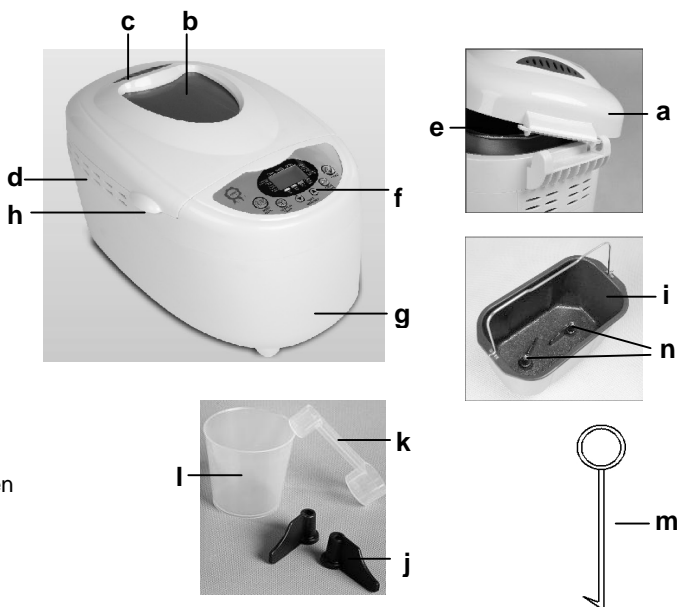
15. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
16. Schützen Sie sich vor elektrischen Schlägen; tauchen Sie kein Gerät, Kabel oder Gerätestecker in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Gerät grundsätzlich vor Feuchtigkeit und Nässe jeglicher Art fern. **Vorsicht Lebensgefahr!**
17. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen bzw. heißer Geräte (z.B. heißer Gas- oder Elektrobrenner, Kochplatten, heißer Öfen etc.); keiner extremen Sonnenbestrahlung aussetzen. **Vorsicht Beschädigungsgefahr!**
18. Steckdosen sollten grundsätzlich mit einer Fehlerstromschaltung (empfehlenswert RCD mit Auslösestrom von 30mA) abgesichert werden.
19. **Achtung!** Da es unmöglich ist, jegliche Gefahrensituation und ihre möglichen, ebenfalls gefährlichen Kombinationen und Varianten vorherzusehen, ist es auch unmöglich, entsprechende Warnhinweise zu formulieren. Deshalb weisen wir explizit darauf hin, dass die Produktsicherheit dieses Artikels auch von einem umsichtigen Gebrauch unter Beachtung der allgemein bekannten naturwissenschaftlichen Grundsätze, der gängigen medizinischen Grundkenntnisse, sowie der in Haushalt und Werkstatt üblichen Regeln und Vorschriften, etc. abhängt. Sollte dem potentiellen Benutzer das, für seine persönliche Sicherheit und die Sicherheit anderer, notwendige Wissen oder die erforderliche Erfahrung fehlen, ist es unerlässlich, dass diese Kenntnisse noch vor der ersten Inbetriebnahme vermittelt werden. Ein Betrieb dieses Geräts ohne o.g. Kenntnisse darf nur unter Aufsicht und Anleitung einschlägig befähigter Personen erfolgen.

## Lieferumfang

- 1 x Brotbackautomat mit abnehmbarem Deckel
- 1 x Backform bis 1250 g Einfüllgewicht (Ersatzteil Nr. 70698)
- 2 x Knethaken (Ersatzteil Nr. 70699)
- 1 x Knethakenentferner
- 1 x Messbecher
- 1 x Messlöffel
- 1 x Gebrauchsanweisung
- 1 x Rezeptbuch

## Geräteübersicht

- a) Deckel, abnehmbar
- b) Sichtfenster
- c) Lüftung
- d) Seitliche Lüftung
- e) Backraum
- f) Bedienfeld
- g) Gehäuse
- h) Griffe
- i) Backform
- j) 2 Knethaken
- k) 1 Messlöffel
- l) Messbecher
- m) Haken zum Herausziehen der Knethaken
- n) Achsen



## Spezielle Sicherheits- und Gebrauchshinweise

1. Während des Backens werden Innenteil (e), Gehäuse (g) und Deckel (a) des Backautomaten sehr heiss:
  - Nach und während des Backens sind sowohl die Backform (i) als auch bestimmte Oberflächen, aber auch Brot oder Marmelade sehr heiss. Benutzen Sie grundsätzlich Topflappen oder Handschuhe, um Heisses zu berühren; ist das Gerät mit heissen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt, darf das Gerät nicht bewegt werden! **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**
  - Um Hitzestaus zu vermeiden, darf der Brotbackautomat, insbesondere die Lüftungsschlitze (c), nicht abgedeckt werden. Hitze und Dampf müssen frei entweichen können.
  - Sollte sich während des Backens eine ungewöhnliche Rauch-, Dampf- oder Geruchsentwicklung aufbauen, bitte Netzstecker ziehen.
2. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es keinesfalls von der Arbeitsplatte rutschen kann, dies ist insbesondere beim Kneten von schwerem Teig zu beachten. Dieser Hinweis gilt besonders bei zeitgesteuertem Backen. Verwenden Sie ggfs. eine Antirutschmatte.
3. Der Brotbackautomat muss zum Betrieb mit mindestens 10 cm Abstand zu Gegenständen, Einbauten, Möbel und Wänden aufgestellt werden. **Vorsicht Brandgefahr!**
4. Während des Betriebes darf die Backform (i) niemals heraus genommen und die Knethaken (j) nicht berührt werden. **Vorsicht Verletzungsgefahr!**
5. Füllen Sie keine grösseren, als die im Rezept angegebenen Mengen in die Backform (i), denn der Teig könnte überlaufen oder das Brot wird nicht gleichmässig gebacken. **Vorsicht Beschädigungsgefahr!**
6. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden. **Vorsicht Brand- und Kurzschlussgefahr!**
7. Bei zeitgesteuertem Backen sollten Sie, um einen reibungslosen Verlauf sicherzustellen, neue Rezepte zunächst unter Beobachtung ausprobieren.
8. Das Gerät verfügt über ein wärmeisoliertes „Cool-Touch“ Gehäuse (g), trotzdem können Metallteile während des Betriebes heiss werden. Lassen Sie das Gerät deshalb vor dem Einlagern sorgfältig abkühlen. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**
9. Beachten Sie beim Einfüllen der Zutaten, dass diese nicht ins Innengehäuse (e) des Brotbackautomaten gelangen; Heizschlange und Rührmechanik können dauerhaft beschädigt werden. Nehmen Sie daher die Backform (i) zum Einfüllen der Zutaten immer aus dem Brotbackautomaten heraus. **Vorsicht Beschädigungsgefahr!**
10. Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder andere Utensilien aufzubewahren.
11. Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder separates Schaltsystem, um das Gerät zu betreiben.
12. Der zeitgesteuerte und unbeaufsichtigte Betrieb erfolgt auf eigenes Risiko!
13. Nur Original Zubehör des Herstellers verwenden



**Beachten Sie ausserdem alle weiteren Sicherheitshinweise im Verlauf dieser Bedienungsanleitung!**

## Bestimmungsgemässer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomaten nicht im Freien. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

## Erste Inbetriebnahme

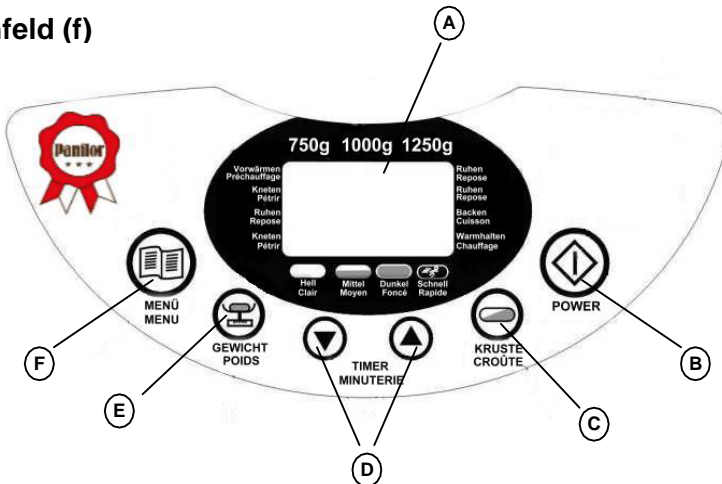
Packen Sie den Brotbackautomaten aus und entsorgen Sie ggf. das Verpackungsmaterial. Bitte beachten Sie hierbei die Vorschriften an Ihrem Wohnort.

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
2. Reinigen Sie Backform, Knethaken und Aussenflächen des Brotbackautomaten vor der ersten Inbetriebnahme mit einem sauberen feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernde Schwämme oder Putzmittel.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie des Bedienfelds.
4. Setzen Sie die leere und vorher gereinigte Backform mit den Knethaken in den Brotbackautomaten ein, schliessen Sie den Gerätedeckel und wählen das Programm 12. Starten Sie den Brotbackautomaten zum Aufheizen mit „POWER“ , um diesen nach 5 Minuten wiederum mit „POWER“  abubrechen; es ertönt ein langer Signalton. Da das Heizelement zum Transportschutz leicht eingefettet ist, kann es hierbei zu geringer Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und nur von kurzer Dauer, sorgen Sie trotzdem für eine ausreichende Belüftung. Lassen Sie nach erfolgtem Aufheizen das Gerät vollständig abkühlen, um danach Backform, Knethaken und Aussenflächen des Brotbackautomaten nochmals mit einem sauberen feuchten Tuch zu reinigen.


### Brandgefahr

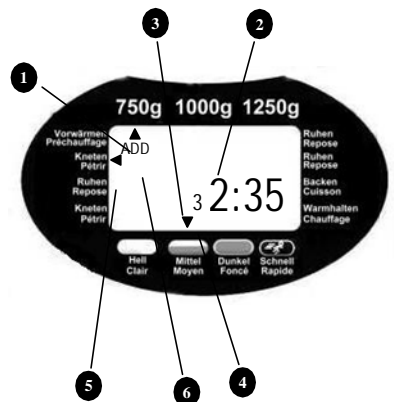
Lassen Sie den Brotbackautomaten niemals länger als 5 Minuten mit leerer Backform aufheizen. Es besteht Brandgefahr!

### Bedienfeld (f)



**(A) LCD Display** zeigt alle Informationen zu Programmauswahl, Bräunungsstufe & Füllgewicht an.

- 1** Wählen Sie durch wiederholtes Drücken aus 3 Füllgewichten (750, 1000, 1250g) aus; das Wunschgewicht wird durch ein Dreieck markiert. Nicht für Programme 6, 7, 11 und 12 möglich.
- 2** Restzeit in Stunden und Minuten bis zum Programmende. In der Zeitangabe sind evtl. Zeitverzögerungen (zeitgesteuertes Backen) enthalten.
- 3** Wählen Sie durch wiederholtes Drücken aus 4 Bräunungsgraden () aus.
- 4** Anzeige der gewählten Programmnummer.
- 5** Programmfortschritt.
- 6** Aufforderung um Zutaten zuzugeben.



- B POWER** Ein-/Ausschalten, sowie Starten und Abbrechen des Programmablaufs, sowie zum Löschen der Timereingaben.

Zum Unterbrechen des Programmfortschritts, muss die Taste „POWER“ **B** kurz gedrückt werden; ein Signalton ertönt und die Stunden- und Minutenanzeige blinkt. Wird die Taste „POWER“ **B** innerhalb von 10 Minuten erneut gedrückt, kann der Betrieb fortgesetzt werden, andernfalls wird der Betrieb nach Ablauf von 10 Minuten automatisch wieder aufgenommen. Wird die Taste „POWER“ **B** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, ertönt ein langer Signalton und der Betrieb wird vollständig beendet, die Timereinstellungen zurückgesetzt.

- C KRUSTE** zur Einstellung der gewünschten Bräunung.

Wechseln Sie durch wiederholtes Drücken der Taste „KRUSTE“ **C** zwischen den verschiedenen Bräunungsgraden bzw. dem Schnellmodus . Der gewählte Bräunungsgrad wird im Display **A** von einem Pfeil angezeigt. Wählen Sie den Schnellmodus , um den Backvorgang zu verkürzen; die Ruhezeiten werden eingeschränkt. Für die Programme 1-4 steht der Schnellmodus zur Verfügung. Für die Programme 6, 7 und 11 kann keine Auswahl des Bräunungsgrades/Schnellmodus erfolgen.

- D TIMER** zur Eingabe für zeitverzögertes (zeitgesteuertes) Backen.

Die Timer-Funktion ermöglicht zeitgesteuertes bzw. zeitverzögertes Backen. Je nach Programmwahl wird zunächst die benötigte Betriebszeit im Display **A** angezeigt, diese Zeit kann nicht unterschritten werden. Sofern ein späterer Fertigstellungszeitpunkt gewünscht wird, kann dieser mit der Pfeiltaste in 10 Minutenschritten ausgewählt werden. Beim erstmaligen Betätigen wird der Fertigstellungszeitpunkt auf den nächsthöheren Zehner gerundet. Bei gedrückter Pfeiltaste erfolgt dieser Vorgang beschleunigt. Die Pfeiltaste ist dabei zur Korrektur zu verwenden. Bitte beachten Sie, dass es sich bei der im Display **A** angezeigten Zeit , um die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit handelt. Bestätigen Sie, die von Ihnen gewählte Einstellung mit der Taste „POWER“ **B**. Der Doppelpunkt, der die Stunden- und Minutenanzeige trennt, beginnt zu blinken - die Zeit läuft. Das Ende des Backvorgangs zeigt der Brotbackautomat mit 10 Signaltönen an, im Display **A** wird dann eine Restzeit von 0:00 angezeigt - das Programm ist beendet. Je nach Programm kann eine Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden vorausgewählt werden. Programm 11 lässt kein zeitgesteuertes (zeitverzögertes) Backen zu.

Beispiel: Es ist 19 Uhr und Sie treffen die Vorbereitungen zum Backen eines Brotes, das am nächsten Tag um 6 Uhr morgens, also 11 Stunden später, fertig gestellt sein soll. Wählen Sie zunächst das gewünschte Programm , sowie Gewicht **E** und Bräunungsgrad **C** aus und erhöhen die dann angezeigte Backzeit mit der Pfeiltaste so lange, bis im Display **A** 11:00 angezeigt wird.

**Achtung!** Sofern Sie verderbliche Lebensmittel, wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten, sollten Sie auf die Timer-Funktion grundsätzlich verzichten.

- E GEWICHT** zur Einstellung einer der 3 Gewichtsstufen.

Wählen Sie aus den Gewichten 750g, 1.000g oder 1.250g aus. Drücken Sie hierfür die Taste „GEWICHT“ **E** wiederholt bis der Pfeil unter dem Wunschgewicht angezeigt wird; die Gewichtsangabe bezieht sich jeweils auf das Füllgewicht der Zutaten.

- F MENÜ** zum Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12).

Rufen Sie mit Hilfe der Taste „MENÜ“ **F** durch wiederholtes Drücken das gewünschte Programm (1-12) auf. Im Display **A** erscheint die jeweils gewählte Programmnummer mit der entsprechenden Backzeit .

Memory-Funktion: Im Fall von Stromausfall ermöglicht es der interne Speicher, dass in solchen Situationen bis 10 Minuten lang das Programm an gleicher Stelle fortgesetzt werden kann. Dies gilt jedoch nicht, wenn der Backvorgang gelöscht oder beendet wird (Betätigung der Taste „POWER“ **B** über 3 Sekunden) oder die Stromlosigkeit länger als 10 Minuten andauert.

**Bitte beachten Sie, jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.**

## Auswahl des Backprogramms:

### **Programm 1: Normal**

Für Weiss- und Mischbrote, die hauptsächlich aus weissem Mehl (Weizen/Roggen) bestehen; kleinere Mengen von Vollkornmehl können vernachlässigt werden. Die Konsistenz des Brotes ist kompakt. Wählen Sie die Bräunung des Brotes bitte mit der Taste „KRUSTE“ ☉, das Gewicht mit der Taste „GEWICHT“ Ⓢ aus.

### **Programm 2: Locker**

Für leichte Brote aus stark ausgemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste. Wählen Sie die Bräunung des Brotes bitte mit der Taste „KRUSTE“ ☉, das Gewicht mit der Taste „GEWICHT“ Ⓢ aus.

### **Programm 3: Vollkorn**

Für Brot aus kräftigen Mehlsorten, wie Weizenvollkorn oder Roggenmehl, Hafer oder Kleie. Das Brot wird kompakter und schwerer. Wählen Sie die Bräunung des Brotes bitte mit der Taste „KRUSTE“ ☉, das Gewicht mit der Taste „GEWICHT“ Ⓢ aus.

### **Programm 4: Süß**

Für alle Brote die Zutaten aus Trockenfrüchten etc., wie z.B. Rosinen, Kokosflocken, Zutaten aus Fruchtsäften, Schokolade oder zusätzlichen Zucker enthalten. Eine längere Ruhezeit gewährleistet leichteres und luftigeres Brot. Wählen Sie die Bräunung des Brotes bitte mit der Taste „KRUSTE“ ☉, das Gewicht mit der Taste „GEWICHT“ Ⓢ aus.

### **Programm 5: Express**

Nur für Rezepte geeignet, die wenig „schwere“ Zutaten und keine kräftigen Mehlsorten enthalten. Beim Schnellprogramm wird für Kneten, Ruhen und Backen weniger Zeit vorgesehen. Infolge dessen kann es vorkommen, dass das Brot weniger luftig ausfällt, im Einzelfall kann der Geschmack des Brotes abweichen.

### **Programm 6: Hefeteig (Teig kneten)**

Hier handelt es sich um ein reines Knetprogramm. Zur Herstellung von Hefeteig für Pizza und Hefezopf; der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### **Programm 7: Nudelteig**

Zur Zubereitung von Nudelteig; der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

### **Programm 8: Buttermilch**

Für Brote, die unter anderem aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

### **Programm 9: Glutenfrei**

Für Brote bei denen glutenfreie Mehle z.B. aus Mais, Reis, Hirse, Soja, Kartoffeln etc. Verwendung finden, bzw. bei der Verwendung von Backmischungen, die solche enthalten. Glutenfreie Mehle benötigen mehr Zeit für die Aufnahme von Flüssigkeiten und verfügen daneben auch über andere Triebeigenschaften.

### **Programm 10: Kuchen**

Zur Herstellung einfacher Kuchen in Kastenform mit homogenem Teig, wie z.B. Trockenkuchen, Sandkuchen oder Nusskuchen etc. Das Programm knetet, lässt ruhen und backt. Benutzen Sie für dieses Programm wie üblich Backpulver.

### **Programm 11: Konfitüre**

Zur einfachen Herstellung von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen. Entfernen Sie vor Arbeitsbeginn den Gerätedeckel und beachten Sie hierbei die entsprechenden Hinweise unter „Reinigung“ (Gehäusedeckel, Backraum). Für das Programm „Konfitüre“ steht aus Sicherheitsgründen die Funktion „Zeitsteuerung“ nicht zur Verfügung.

**Vorsicht! Achten Sie unbedingt darauf die Zufüllmengen einzuhalten, damit die Marmelade während der Kochphase nicht überläuft.**

## Programm 12: Nur Backen/Nachbacken

Geraten Brote zu hell oder sind nicht restlos durchgebacken, so können diese mit Programm 12 max. 60 Minuten nachgebacken werden oder das Programm 12 muss mit der Taste „POWER“ ⑥ vorzeitig beendet werden; es erfolgt ein langer Signalton. Bei diesem Programm entfallen alle Knet- oder Rührvorgänge, das Brot wird jedoch bis zu einer Stunde nach Beendigung des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.

**Bitte beachten Sie auch die detaillierten Zeittabellen der verschiedenen Programme im Anhang der Gebrauchsanweisung auf Seite 47-50.**

## Backvorbereitungen

**Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung!**

- Nehmen Sie die Backform aus dem Gehäuse. Achten Sie darauf, dass keine Zutaten in das Gehäuseinnere gelangen können. **Brand- und Beschädigungsgefahr!**
- Stecken Sie die Knethaken auf die Antriebswellen in der Backform.
- Bereiten Sie alle Zutaten in der vorgegebenen Menge vor und geben diese in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Zunächst Flüssigkeiten, Zucker, Salz und Mehl, danach als letzte Zutat Hefe.

Beachten Sie, die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung zu bringen.

**Achtung!** Um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu begünstigen, müssen alle Zutaten auf Zimmertemperatur erwärmt sein. Dies gilt nicht bei zeitgesteuertem Backen. Beachten Sie weiter, die Zutatenmengen genau einzuhalten; bereits geringe Abweichungen können das Backergebnis beeinflussen.

Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform laufen und das Gerät beschädigen oder Brand verursachen.

## Brot backen

- Stecken Sie den Gerätestecker in eine geeignete Steckdose. Der Brotbackautomat meldet mit einem kurzen Signalton Betriebsbereitschaft und im Display ④ wird das Programm Nr. 1 , sowie die jeweilige Backdauer angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programm mit der Taste „MENÜ“ ⑤ aus.
- Mit der Taste „GEWICHT“ ③ nun das gewünschte Füllgewicht auswählen.
- Wählen Sie jetzt über die Taste „KRUSTE“ ② den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes aus.
- Über die Tasten „TIMER“ ① kann nun eine evtl. gewünschte Zeitverzögerung eingegeben werden; der Fertigstellungszeitpunkt verschiebt sich.
- Nachdem alle Zutaten in die Backform gegeben wurden, muss die Brotbackform wieder eingesetzt werden. Bitte beachten Sie, dass die Backform dabei einrastet.
- Schliessen Sie den Gerätedeckel.
- Programmstart über die Taste „POWER“ ⑥.

**Achtung!** Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten erst nach einer 10 bis 30 Minuten langen Vorheizphase – die Knethaken bewegen sich hierbei nicht - dies ist Teilbestand des Programms und keine Fehlfunktion.

Während des automatischen Programmfortschritts kann der Ablauf immer über das Sichtfenster beobachtet werden. Gelegentlich wird dies durch Feuchtigkeitsbildung an der Innenseite des Sichtfensters behindert.

**Achtung!** Öffnen Sie den Gerätedeckel nie während Ruhe- und Backphasen, das Brot könnte in sich zusammenfallen; während der Knetphasen darf der Gerätedeckel geöffnet werden.

- Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs der Signalton und im Display ④ wird „ADD“ angezeigt. Die Zutaten werden jetzt durch die Knethaken nicht mehr zerkleinert. Fügen Sie daher weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.



Bei zeitgesteuertem (zeitverzögertem) Backen können sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform gegeben werden; Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe zerkleinern.

- Das Gerät zeigt die Beendigung des Backvorgangs durch zehn Signaltöne an. Im Display **A** erscheint eine Restzeit von 0:00 , danach wechselt das Gerät für 60 Minuten in einen abschliessenden Warmhaltebetrieb (nicht für die Programme 6, 7 und 11 verfügbar). Während der Warmhaltephase zirkuliert warme Luft im Brotbackautomaten. Zum Beenden muss die Taste „POWER“ **B** bis zum Ertönen des langen Signaltons mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden.
- Um den Gerätedeckel zu öffnen, muss der Brotbäcker sicher vorher vom Stromnetz getrennt werden.
- Zum Herausnehmen der Brotbackform müssen unbedingt Topflappen oder geeignete Schutzhandschuhe verwendet werden. **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**
- Stürzen Sie die Backform, um das Brot durch leichtes Schütteln aus dieser zu lösen.
- Häufig sind die Knethacken so im Brot verbacken, dass sie sich nicht von selbst lösen. Benutzen Sie hierfür dann den mitgelieferten Knethakenentferner.
- Sollten die Knethaken beim Herauslösen des Brotes auf der Antriebswelle festsitzen, empfehlen wir die Backform mit etwas warmem Seifenwasser zu füllen, um die festsitzenden Knethaken einzuweichen.  
**Achtung!** Benutzen Sie bei der Reinigung oder im Betrieb keine metallischen oder harten Gegenstände, da diese Kratzer und Beschädigungen auf der Antihafbeschichtung der Brotbackform verursachen können.
- Lassen Sie vor Verzehr das Brot mindestens 15 bis 30 Minuten abkühlen und vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes, dass sich keine eingebackenen Knethaken mehr im Brot befinden.

## Fragen zum Backen

### Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter

Das Brot im Behälter ca. 15 Minuten auskühlen lassen - Behälter umdrehen - nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Die Knethaken vor dem Backen mit etwas Speisefett einreiben.

### Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken verursacht) verhindern

Nach dem letzten Ruhen können die Knethaken mit bemehlten Fingern entnommen werden. Stellen Sie den richtigen Zeitpunkt hierfür anhand des Programmfortschritts, der im Display **A** gezeigten Restlaufzeit fest.

### Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform

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

- a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen.
- b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.

### 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.

### Wie ist eine besondere Form der Brotkruste zu erzielen? Wann können Körner und andere Zutaten auf die obere Kruste gebracht werden?

Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie den Deckel vor dem letzten Aufgehen (im Display **A** muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen) vorsichtig und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein. Danach bestreuen Sie die obere Brotkruste ggf. mit Körnern oder bestreichen diese mit einer Stärke-Mehl-Wasser-Mischung, so dass das fertige Brot oben glänzt. Im angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich!

### **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; trotzdem muss Vollkornbrot kein dunkles Brot ergeben.

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

Roggenmehl enthält keinen Kleber; besteht das Brot ausschliesslich aus Roggenmehl, geht dieses kaum auf. Um zu kompaktes Brot zu vermeiden und der Verträglichkeit wegen, sollte Roggen-/Vollkorn-Brot mit Sauerteig hergestellt werden (siehe die Herstellung von Sauerteig unter „Anmerkung zu Rezepten“).

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

- Mais-, Reis- und Kartoffelmehl eignen sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
- Da Dinkel auf sehr kargen Böden wächst und keine Düngemittel aufnimmt, eignet sich Dinkelmehl besonders für Allergiker. Dinkelmehl ist vergleichsweise zwar teuer, aber dafür auch vollkommen frei von chemischen Mitteln.
- Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker.
- Hartweizenmehl eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengriess ersetzt werden.

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

Gibt man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl und unterknetet diese unter, ist frisches Brot besser verträglich.

### **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**

Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig müssen die Herstellerangaben eingehalten und ins richtige Verhältnis zur verwendeten Mehlmenge gesetzt werden.

### **Was ist zu tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**

- Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde; das Brot wird damit auch etwas heller.
- Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot 1 1/2 EL, für ein grosses Brot 2 EL.
- Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen.

### **Warum schmeckt Backofenbrot anders als Brot aus dem Backautomaten?**

Im Backofen wird das Brot durch den grösseren Backraum wesentlich trockener ausgebacken; das Brot aus dem Backautomaten ist feuchter.

### **Temperatur:**

Alle Zutaten, die Sie zum Backen verwenden, müssen gleichmässig zimmerwarm sein.

### **Backen in grosser Höhe:**

Bei einer Höhe von mehr als ca. 800 m über dem Meeresspiegel wird Mehl trockener und absorbiert weniger Flüssigkeit. Gleichen Sie dies aus, indem Sie etwas mehr Flüssigkeit nehmen:

Bei 800 m: bis ca. 5 % mehr Flüssigkeit

Bei 1.000 m: bis ca. 10 % mehr Flüssigkeit

Bei 1.500 m: bis ca. 15 % mehr Flüssigkeit

Bei 2.000 m: bis ca. 20 % mehr Flüssigkeit

### **Bitte beachten Sie die Höchstfüllmengen!**

Da Teig in grosser Höhe stärker geht, wird weniger Hefe benötigt (folgende Richtwerte können als Hilfe dienen):

Bei 800 m: bis ca. 10 % weniger Hefe

Bei 1.000 m: bis ca. 15 % weniger Hefe

Bei 1.500 m: bis ca. 20 % weniger Hefe

Bei 2.000 m: bis ca. 25 % weniger Hefe

### **Gewicht:**

Da beim Backen Wasser verdunstet, wiegt das fertige Brot etwas weniger, als das Gesamtgewicht der Zutaten.

### **Messlöffel:**

1 kleiner Messlöffel = 1 gestrichener Teelöffel

1 grosser Messlöffel = 1 gestrichener Esslöffel

**Hinweis: In dem Messlöffel befindet sich eine senkrechte Markierung. Diese entspricht jeweils einem gestrichenen Löffel.** Wenn Sie den Messlöffel bis zum Rand füllen, entspricht dies einem gehäuften Löffel.

### **Backmischungen:**

Wenn Sie fertige Backmischungen verarbeiten möchten, beachten Sie unbedingt die Hinweise des Herstellers.

Bitte beachten Sie, dass das Gesamtgewicht der Zutaten 1.250g nicht überschreitet. Daher müssen Sie viele Backmischungen in zwei Portionen backen.

Hinweis: Viele Backmischungen enthalten als Treibmittel Natriumhydrogencarbonat (chemische Bezeichnung für Backpulver). In diesem Fall müssen Sie mit der Taste „KRUSTE“ © die Einstellung SCHNELL wählen, andernfalls besteht die Gefahr, dass das Brot nach dem Backen zusammenfällt.

## **Eigene Rezepte**

Im beiliegenden Rezeptbuch finden Sie viele Rezepte für leckere Brote. Alle Rezepte wurden getestet und sind speziell auf Brotbackautomaten abgestimmt.

Sie können selbstverständlich auch eigene Rezepte ausprobieren oder vorhandene Rezepte abwandeln. Bitte beachten Sie dabei folgende Punkte:

- Beobachten Sie den Backvorgang sehr sorgfältig, damit der Teig keinesfalls überquillt. Probieren Sie zunächst eigene Rezepte immer mit einem Gesamtfüllgewicht von höchstens 1.000g. Sollte der Teig Ihrer eigenen Rezepte stärker als erwartet aufgehen, läuft dieser nicht sofort über.
- Durch andere Zutaten (z.B. Rosinen statt Mandeln) ändern sich der Flüssigkeitsgehalt des Teiges und damit das Backergebnis.
- Vermeiden Sie zu viel Triebmittel (Hefe, Backpulver).
- Entspricht das Backergebnis nicht Ihren Vorstellungen, sollten Sie bei einem neuen Versuch nicht zu viele Komponenten gleichzeitig verändern. Bereits geringe Veränderungen führen oft zu massgeblich besseren Ergebnissen. Beachten Sie dabei die Hinweise in der Tabelle "Fehler bei den Rezepten".
- Je höher der Zuckeranteil ist, umso dunkler wird die Kruste. Ein ähnliches Ergebnis wird erzielt, wenn Wasser durch Milch ersetzt wird.
- **Das Gesamtgewicht der Zutaten darf 1.250 g nicht überschreiten.**

**Bitte beachten Sie auch die detaillierten Zeittabellen der verschiedenen Programme im Anhang der Gebrauchsanweisung auf Seite 47-50.**

### **HEFETEIG (Programm 6)**

Mit diesem Programm können Sie Hefeteig nach Ihrem gewohnten Rezept vorbereiten. Der Backautomat verknetet die Zutaten und lässt den Teig gehen. **Es wird nicht gebacken!** Der Hefeteig muss anschliessend (extern) verbacken oder tiefgefroren werden.

### **NUDELTEIG (Programm 7)**

Mit diesem Programm können Sie Nudelteig vorbereiten. Das Programm endet nach dem Verrühren der Zutaten. **Es wird nicht gebacken!**

### **Zutaten Nudelteig:**

#### **Mengenangaben:**

für	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.250 g</b>
	5 Eier	6 Eier	8 Eier
	5 EL Wasser	6 EL Wasser	8 EL Wasser

1 ½ TL Salz	2 TL Salz	2 ½ TL Salz
500 g	600 g	750 g
Weizenmehl	Weizenmehl	Weizenmehl

### KONFITÜRE (Programm 11)

Frische reife Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder besser pürieren und in die Backform geben. Danach den Gelierzucker 2:1 hinzufügen. Verwenden Sie keinesfalls Haushaltszucker oder Gelierzucker 1:1, da sonst die Marmelade evtl. nicht fest wird. Mischen Sie Früchte und Zucker, um danach das Programm zu starten. Streifen Sie regelmässig Zuckerreste, die sich an den Seitenwänden des Behälters anlegen, ab. Nach Beendigung des Programms kann die Konfitüre in die Marmeladengläser abgefüllt werden.

Reinigen Sie die Backform gründlich in dem Sie diese zunächst in Seifenwasser einweichen.

### Fehlermeldungen

- Die Meldung „HHH“ signalisiert, dass das Gerät für den erneuten Gebrauch noch nicht ausreichend abgekühlt ist. Stoppen Sie das Programm, ziehen den Netzstecker, öffnen Sie den Gerätedeckel und lassen das Gerät mindestens 20 Minuten abkühlen. Danach kann es wieder benutzt werden.
- Sollte sich nach erfolgtem Backvorgang kein neues Programm starten lassen und die Displayanzeige **A** immer nur auf Programm 1 springen, ist das Gerät ebenfalls noch zu warm. Lassen Sie den Brotbäcker wie oben beschrieben mindestens 20 Minuten auskühlen.  
**Achtung!** Dies gilt nicht bei Programm 12, dieses kann auch im heissen Zustand sofort wieder gestartet werden.
- Erscheint „EEO“, „EE1“ oder „LLL“ im Display **A**, handelt es sich um interne Fehlermeldungen, die Sie nur durch Ausschalten des Brotbäckers beseitigen können. Beenden Sie das Programm, indem Sie die Taste „POWER“ **B** wenigstens 3 Sekunden lang gedrückt halten und danach den Netzstecker ziehen. Sollte die Fehleranzeige weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

### 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 - alte oder überlagerte Hefe - Flüssigkeit zu heiss - Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen - falsches oder altes Mehl - zu viel oder zu wenig Flüssigkeit - zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	- Wasser geringeren Härtegrades, lässt Hefe stärker gären - zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot ist zusammengefallen	- Brotvolumen grösser als Form, daher zusammengefallen - zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, zu warmer Backraum, zu hohe Feuchtigkeit. Warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und ihn dann vor dem Backen zusammenfallen - kein Salz oder zu wenig Zucker - zu viel Flüssigkeit	a/f c/h/i a/b h

Schwere, klumpige Struktur	- zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit - zu wenig Hefe oder Zucker - zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten - altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	- zu viel oder zu wenig Flüssigkeit - hohe Feuchtigkeit - Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	- zu viel Wasser - kein Salz - hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser - zu heisse Flüssigkeit	g b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	- Brotvolumen grösser als Form - Mehlmenge zu gross, besonders bei Weissbrot - zu viel Hefe oder zu wenig Salz - zu viel Zucker - süsse Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmässig oder klumpen in der Mitte	- Brot nicht ausreichend abgekühlt	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 Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser nehmen.
- Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- Fetten Sie die Backform niemals ein!
- Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

## Tipps und Tricks

### 1. Zutaten

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

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. Wird das Programm

zeitverzögert gestartet, sollten die Zutaten, um ein zu frühes Gären der Hefe zu vermeiden, kalt sein.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen den Geschmack des Brotes.

Ist das Brot zu feucht, nicht vollständig ausgebacken, oder die Krusten nicht knusprig genug, kann das Brot in kleinen Schritten nachgebacken werden (Programm 12 „Nur Backen“).

Sofern Sie hellere und/oder dünnere Krusten bevorzugen, können Sie den Zuckeranteil bis um 20% reduzieren; das sonstige Backergebnis sollte davon nicht beeinträchtigt werden. Für weichere und hellere Krusten kann Zucker durch Honig ersetzt werden.

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

Möchten Sie Vollkornbrote mit geringem Anteil von Weizenkleber backen, ist evtl. eine Unterstützung beim Kneten notwendig.

Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein; verringern Sie Mehlmenge und Flüssigkeit entsprechend (bis zu 20%).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker ausfällt und fein gesäuert schmeckt. Wie nachfolgend beschrieben, kann Sauerteig selbst hergestellt werden. Die Zutaten hierfür erhalten Sie im gut sortierten Lebensmittelhandel.

- a) Sauerteigpulver konzentriert. Wird üblicherweise in Päckchen zu 15 gramm verkauft und ist für 1 kg Mehl gedacht. Bitte beachten Sie die Angaben des Herstellers.
- b) Sauerteigpulver wird in Losgrößen zu 100 g gehandelt und ist für 1 kg Mehl portioniert. Bitte beachten Sie die Angaben des Herstellers. Bei der Zugabe von 100 g Sauerteigpulver müssen Sie die Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren.
- c) Flüssiger Sauerteig wird in Beuteln verpackt und lässt sich ebenfalls gut verwenden. Auch hier unbedingt die Angaben des Herstellers beachten und dafür andere Flüssigkeiten entsprechend reduzieren.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, den Geschmack und hält länger frisch; er ist milder als Roggensauerteig.

Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmacksache. Man kann auch damit im Brotbackautomaten sehr gut backen. Backen Sie Sauerteigbrot im Normal- oder Vollkorn-Programm

Sofern Sie besonders ballaststoffreiches und lockeres Brot wünschen, sollten Sie dem Teig Weizenkleie zufügen. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen gleichzeitig die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.

Weizenkleber bewirkt als natürlicher Helfer aus Getreideeiweiss lockereres Brot, das besseres Volumen besitzt, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Dies gilt insbesondere bei Vollkornbackwaren und Broten aus selbstgemahlene Mehlen.

Farbmalz, ein dunkel geröstetes Gerstenmalz, wird z.B. beim Schwarzbrot verwendet, um Krume und Kruste dunkler zuhalten; Roggenmalz ist ähnlich, jedoch weniger dunkel.

Die Zugabe von Brotgewürz richtet sich immer nach Angabe des Herstellers bzw. dem persönlichen Geschmack.

## **2. Anpassen der Zutaten**

Sofern Sie die Menge von Zutaten erhöhen oder reduzieren, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, sind folgende Grundregeln zu beachten:

### Flüssigkeiten/Mehl:

Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. 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, muss löffelweise Wasser untergeknetet werden.

### Ersetzen von Flüssigkeit:

Falls Sie bei einem Rezept eventuell Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Werden zusätzlich Eier verwendet, schlagen Sie diese im Messbecher auf, und füllen die geforderte Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge hinzu.

Liegt Ihr Wohnort über 750m Meereshöhe, kann es zu Abweichungen beim Backverhalten (Bräunungsgrad, Backdauer, Aufgehen des Teiges etc.) und Backergebnis kommen. Bitte berücksichtigen Sie hier z.B. eine reduzierte Beigabe von Hefe. Übermässige Wasserhärte beeinflusst ebenfalls Backverhalten und Backergebnis.

### **3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen**

Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Um vorschnelles Gehen der Hefe zu vermeiden (insbesondere bei der Verwendung der Funktion zeitverzögertes Backen), sollte kein Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit stattfinden.

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messutensilien, d.h. immer die gleichen Messlöffel, Messbecher, Waagen etc.; Zutaten in Gramm müssen abgewogen werden.

#### 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

1 OZ (Unze) = 28,35 g

Früchte, Nüsse oder Körner können bei einigen Programmen hinzugefügt werden, wenn der entsprechende Signalton ertönt und im Display **A** die Aufforderung „ADD“ erscheint. Andere Programme sehen keine diesbezügliche Zugabe vor. Bitte beachten Sie dann eine möglichst späte Zugabe, um zu vermeiden, dass die Zutaten von den Knethaken zermahlen werden.

### **4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten**

Die im Rezeptbuch genannten Rezepte sind für verschiedene grosse Brote vorgesehen. Die Zutaten sollten ein Gesamtgewicht von max. 1250 g nicht überschreiten.

Sofern bestimmte Programme keine Grössenauswahl zulassen, arbeitet das Gelingen grössenunabhängig.

### **5. Brotgewichte und Volumen**

Unterschiedliche Mehllarten verfügen über ein unterschiedliches Verhalten beim Aufgehen. Dieses Phänomen führt zwangsläufig zu unterschiedlichen Gesamtfüllgewichten bei etwa gleichem Zielvolumen. Mit anderen Worten: Weissmehl geht stärker auf und bedingt daher weniger Füllgewicht der Zutaten als z.B. Vollkorn-Brote.

Obwohl die Gewichtsangaben der Zutaten peinlich genau eingehalten werden, kann es beim Brot zu Abweichungen kommen, denn das tatsächliche Brotgewicht hängt auch von der jeweiligen Luftfeuchtigkeit, die bei der Herstellung herrscht, ab.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein grösseres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

Kleinere Mengen süsses Brot werden mit Programm 4 „Süss“ im Bräunungsmodus „Schnell“ noch lockerer ausgebacken.

### **6. Backergebnisse**

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser, hohe Luftfeuchtigkeit, grosse Höhe, Beschaffenheit der Zutaten etc.), deshalb sind alle Rezeptangaben nur Anhaltspunkte, die evtl. angepasst werden müssen.

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

Wir empfehlen, bei zeitgesteuertem Backen zunächst ein Versuchsbrot herzustellen, um nötigenfalls das Rezept anzupassen.

## Reinigung

Versichern Sie sich, dass das Gerät vor dem Reinigen ausgeschaltet und der Gerätestecker von der Steckdose getrennt ist. Tauchen Sie weder Gerät, Kabel, Stecker oder Backmulde zum Reinigen in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.

**Achtung!** Weder Gerät noch Zubehörteile sind Spülmaschinen geeignet. Vermeiden Sie scheuernde oder ätzende Reinigungsmittel; benutzen Sie keine Ofenreiniger. Im Zweifelsfall sollte das Reinigungsmittel vorher an einer weniger gutschichtbaren Stelle ausprobiert werden. Bitte beachten Sie hier insbesondere empfindliche Stellen wie Gerätebeschriftungen, Bedienfelder und Aufkleber.

### Gehäuse, Deckel, Backraum (Gehäuseinnere)

- Zur besseren Zugänglichkeit kann der Gerätedeckel vom Gehäuse entfernt werden. Öffnen Sie den Deckel um ca. 45° und kippen dann durch eine Drehbewegung die linke oder rechte Befestigungsglasche heraus. Beim Wiederreinsetzen ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.
- Entfernen Sie mit einem leicht feuchten Tuch alle Rückstände im Backraum. Wischen Sie das Gehäuse aussen ebenfalls mit einem feuchten weichen Tuch ab.

**Achtung!** Der Brotbäcker muss vor Reinigung vollständig abgekühlt sein. Trennen Sie das Gerät vorher unbedingt vom Stromnetz. Giessen Sie niemals Wasser ins Geräteinnere. **Vorsicht Verletzungs- und Lebensgefahr!**

- Trocknen Sie den Innenbereich nach der Reinigung unbedingt gut ab.

### Backformen und Knethaken

- Wischen Sie die Aussenseite der Backform mit einem feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie den Innenraum mit warmer Seifenlauge. Sind Knethaken verkrustet oder/und schwer lösbar, füllen Sie die Backform für etwa 30 Minuten mit heissem Wasser.
- Ist der Wellensitz im Knethaken verstopft, kann dieser ebenfalls in Seifenlauge eingeweicht werden; danach z.B. mit Pfeifenreiniger säubern.

**Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe des Gebrauchs verändern; dies stellt keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit und keine Qualitätsminderung dar.**

**Achtung!** Tauchen Sie die Backform niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Aufbewahrung

1. Reinigen Sie das Gerät wie oben beschrieben.
2. Den Netzstecker des Gerätes ziehen und das Gerät erkalten lassen.
3. Das Gerät eventuell in seiner Verpackung und an einem trockenen Ort aufbewahren.  
**Achtung!** Ein noch heisses oder an das Stromnetz angeschlossenes Gerät nicht einpacken. Das Kabel nicht um das Gerät rollen

## Technische Daten

Modell: BM1401

Nennspannung: 220-240V – 50 Hz

Leistungsaufnahme: 850 Watt

- Vertrieb: Landi Schweiz AG, Dotzigen
- Artikelnummer: 70690
- Vorbehaltlich technischer Änderungen und Irrtum
- Version 03/09



## **Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à pain et vous souhaitons beaucoup de plaisir!**

Votre machine à pain est un aide idéal, égal s'il s'agit de remuer, pétrir ou cuire ; il exécute pour vous tous les travaux nécessaires. Vous remplissez les ingrédients, choisissez le programme et la machine se met au travail ... cela fait gagner du temps et de l'argent ! A l'aide du minuteur, vous pouvez prévoir le temps de cuisson jusqu'à 15 heures en avance. , Vous pouvez faire des pains en trois poids différents (750, 1.000 ou 1.250 g). Outre des pains différents, vous pouvez émouvoir la pâte à nouilles et la pâte levée, cuire la pâte déjà remuée ou réduire la confiture. Vous trouvez les plus importantes recettes de base dans ce mode d'emploi resp. dans le livre de cuisine joint.

Une machine à pain doit transformer une abondance de préparations et circonstances, comme la farine, la qualité de la levure, la température extérieure etc. Une fois qu'un pain ne reçoit pas votre entière satisfaction, veuillez lire soigneusement le mode d'emploi. Là-dedans vous trouverez beaucoup de tips et renseignements, comment vous pouvez améliorer votre résultat. Cela vaut aussi pour les mélanges prêts à cuire.

## **Conseils généraux de sécurité**

1. Quand on utilise des appareils électriques, on doit respecter des conseils fondamentaux de sécurité. Afin d'éviter de brûlures, de décharges électriques, d'incendies et de dommages corporels ou matériels, il est impératif de lire attentivement les instructions de travail avant la mise en marche de cet appareil. Suivez-les lors de l'utilisation de l'appareil.
2. Conservez bien les conseils de sécurité avec le bon de garantie, le bon de caisse et l'emballage intérieur. Gardez cependant des sachets de plastic ou des pièces en polystyrène expansé hors de la portée des enfants. **Danger d'asphyxie!**
3. Enlevez, le cas échéant, tous les emballages et sécurités de transport de l'appareil. Essayez toutes les pièces de l'appareil avec un torchon humide. Cela permet d'éliminer la poussière ayant pu se déposer pendant le transport.
4. Placez l'appareil sur une surface sèche, antidérapante et plate.
5. Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données électriques soient les mêmes que marquées sur l'appareil.
6. Mettez la fiche dans une prise propre, avec terre.
7. N'utilisez pas d'adaptateur ou de prolongation de câble. Si toutefois, il serait nécessaire de prolonger le câble, il faut bien faire attention aux données électriques et il faut en tenir compte que les exigences électriques s'augmentent par la prolongation. **Danger de mort!**
8. Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble, compte tenu de dommages, de nœuds et de torsions. Ne pliez ou coincez pas le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé. Quand la fiche de l'appareil est endommagée, il faut la faire remplacer par le vendeur ou un technicien compétent. **Danger de mort!**
9. Si l'appareil a un commutateur On/Off, mettez-le en position Off avant de le débrancher.
10. Débranchez toujours l'appareil en cas de repos. Tirez la fiche de la prise à la fiche, pas au câble en cas de repos, de montage, d'incident technique, d'orage, d'absence, de maintenance ou de nettoyage de l'appareil. N'utilisez pas le câble de l'appareil pour le porter.
11. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Afin de protéger des enfants, des personnes dans le besoin ou des animaux qui peuvent se déplacer librement, faites attention que le câble ne pend pas et qu'il ne donne pas d'accès à l'appareil.
12. Ne mettez rien sur l'appareil et ne le couvrez jamais.
13. N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné.
14. Respectez toujours les règlements de sécurité, de la santé et de travail qui sont valides au niveau national et international.
15. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec
16. Protégez-vous contre des décharges. Ne mettez jamais un câble, un appareil ou une prise dans l'eau ou d'autres liquides. Evitez de principe le contact de votre appareil avec l'humidité. **Danger de mort!**

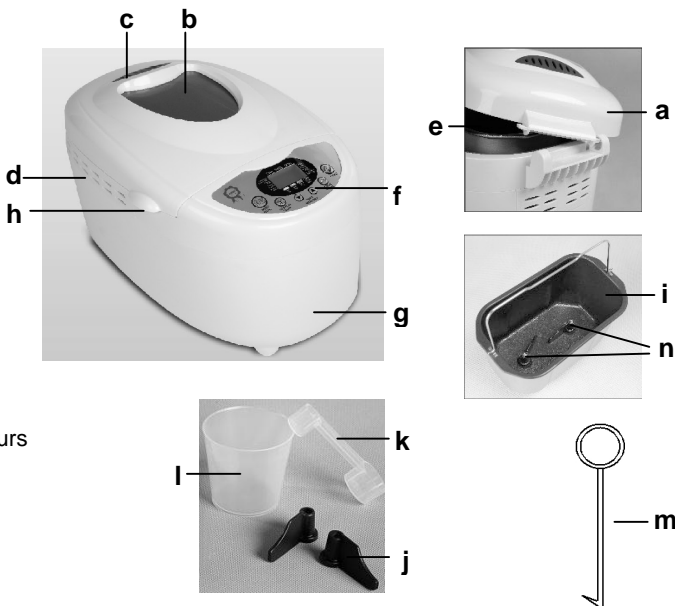
17. Ne mettez pas l'appareil sur ou près des surfaces ou des appareils chauds. (e.g. brûleur à gaz ou à électrique, poêle, four chaud etc.). Ne l'exposez jamais à l'ensoleillement extrême. **Risque d'endommagement!**
18. Il est recommandé de protéger les prises de courant par un disjoncteur à courant de défaut (à recommander: RCD avec courant de déclenchement de 30 mA).
19. **Remarque!** Il est impossible, de prévoir chaque situation dangereuse avec toutes ses combinaisons et variations aussi dangereuses, afin de formuler des avertissements appropriés. Pour cette raison nous faisons remarquer explicitement, que la sécurité de ce produit aussi dépend d'un usage prudent sous l'observation des principes des sciences physiques et naturelles, connus de tous, des connaissances élémentaires médicales courantes, ainsi que des règlements habituels de ménage et atelier, etc. Si l'utilisateur potentiel manque la connaissance ou l'expérience, qui est nécessaire pour la sécurité de lui-même ou des autres, il est indispensable qu'il l'acquière avant le premier usage d'un produit. La mise en marche de ce produit, sans connaissances susnommées, ne se peut effectuer sous surveillance et direction d'une personne qualifiée.

## Contenu du paquet

- 1 x machine à pain, couvercle amovible
- 1 x moule jusqu'à 1250 g poids de remplissage
- 2 x malaxeurs (pièce de rechange no. 70698)
- 1 x crochet pour enlever les malaxeurs
- 1 x gobelet de mesure
- 1 x cuillères de mesure
- 1 x mode d'emploi
- 1 x livre de recettes

## L'appareil et ses composantes

- a) Couvercle, amovible
- b) Hublot
- c) Ventilation
- d) Ventilation latérale
- e) Espace de cuisson
- f) Panneau de commande
- g) Boîtier
- h) Queues
- i) Moule
- j) 2 malaxeurs
- k) 1 cuiller de mesure
- l) 1 gobelet de mesure
- m) Crochet pour enlever les malaxeurs
- n) Axes



## Instructions spéciales de sécurité et d'usage

1. Pendant la cuisson, l'intérieur (e), le boîtier (g) et le couvercle (a) deviennent très chauds.
  - Le moule (i), plusieurs surfaces, le pain et la confiture sont très chauds pendant et juste après la cuisson. Utilisez des poignées de vaisselle ! Quand l'appareil est rempli de la liquidité chaude (confiture), il ne peut pas être mû ! **Danger de brûlures !**
  - A l'aération (c), de la vapeur chaude échappe. Pour éviter que l'appareil se chauffe trop, il ne peut jamais être recouvert. La chaleur et le vapeur doivent pouvoir échapper librement.
  - Débranchez l'appareil quand vous voyez ou sentez un dégagement de fumée, de vapeur ou d'odeur.
2. Placez l'appareil de sorte qu'il ne glisse pas de la surface de travail, ce qui risque d'arriver lors du pétrissage d'une pâte lourde. Veuillez y penser notamment en programmant l'appareil à l'avance lorsque le robot doit travailler sans surveillance. Il suffit de placer l'appareil sur un support mince en caoutchouc.
3. Le robot de cuisson de pain en marche doit être placé à une distance minimum de 10 cm d'autres objets. **Danger d'incendie!**
4. Ne retirez jamais le moule (i) quand l'appareil est en marche ! Ne touchez jamais les malaxeurs courants ! **Risque de blessures!**
5. Ne remplissez pas le moule (i) avec des quantités plus grandes que celles, indiquées dans les recettes! La pâte pourrait déborder ou le pain ne pourrait pas obtenir une forme régulière. **Risque d'endommagement!**
6. Ne mettez pas de feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans l'appareil. **Risque d'incendie ou de court-circuit!**
7. Pour assurer une cuisson décalée sans difficultés, essayez des recettes nouvelles d'abord sous surveillance.
8. L'appareil est équipé d'un boîtier (g) calorifuge "cool touch". Cependant, certaines pièces métalliques s'échauffent pendant la marche. Laissez toujours refroidir l'appareil avant de l'entreposer. **Danger de brûlures!**
9. Veillez que les ingrédients n'arrivent pas dans l'espace de cuisson (e). La résistance chauffante et la mécanique remuante pourraient s'endommager irréparablement. Enlevez alors toujours le moule (i) de l'appareil pour remplir les ingrédients. **Risque d'endommagement!**
10. Ne gardez pas des aliments ou d'autres ustensiles dans votre machine à pain.
11. N'utilisez pas de minuteur externe pour la mise en marche de votre appareil.
12. L'usage décalé et sans surveillance se fait à vos risques et périls!
13. Utilisez toujours des accessoires originaux du fabricant.

**Veillez aussi faire attention à d'autres consignes de sécurité au cours de cette mode d'emploi !**

## Usage conformément aux dispositions

Prenez votre machine à pain seulement pour faire cuire du pain ou pour faire de la confiture à la maison. Ne l'utilisez pas pour sécher des aliments ou des affaires. Ne l'utilisez pas dehors. Utilisez seulement les accessoires recommandés par le fabricant. Des accessoires pas recommandés par le fabricant peuvent endommager votre machine à pain.

## Première mise en marche

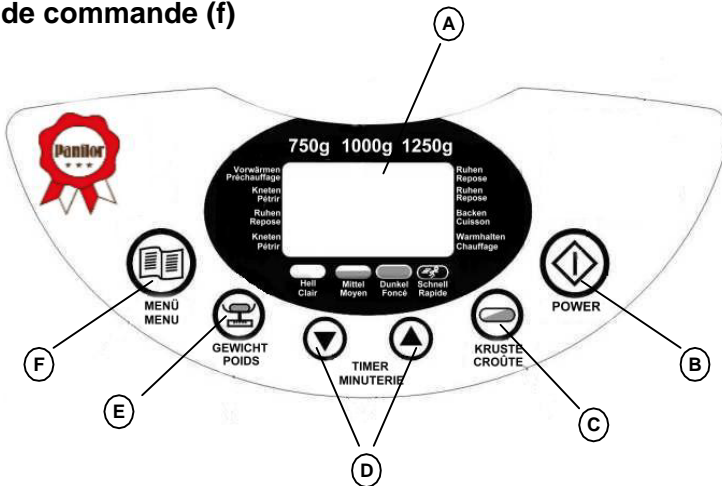
Déballer la machine à pain et jeter le cas échéant l'emballage. Veuillez tenir compte des règlements à votre domicile.

1. Lisez soigneusement cette mode d'emploi.
2. Avant la première mise en marche, nettoyez le moule, les malaxeurs et les surfaces extérieures avec un torchon humide. Evitez d'utiliser des éponges ou des produits à récurer.
3. Enlevez la couche de protection du panneau de commande.

4. Mettez le moule vide dans la machine à pain, fermez le couvercle et choisissez le programme 12. Poussez « POWER » ⑥ afin d'échauffer la machine, après 5 minutes, poussez de nouveau « POWER » ⑥ pour arrêter; vous entendez un long bip sonore. Puisque l'élément de chauffage est graissé à cause de protection lors du transport, vous pouvez sentir une odeur pour un moment court. Cela est inoffensif. Pourvoyez quand même une ventilation suffisante. Laissez complètement refroidir la machine. Ensuite, nettoyez de nouveau le moule, les malaxeurs et les surfaces extérieures avec un torchon humide.

**Danger d'incendie:** N'échauffez jamais votre machine à pain plus de 5 minutes avec un moule vide. Il existe danger d'incendie!

## Panneau de commande (f)



Ⓐ **Ecran LCD** montre toutes les informations sur la sélection de programmes, le degré de brunissage et le poids de remplissage.

① Choisissez le poids (750, 1000, 1250 g) par toucher maintes fois le bouton. Le poids choisi est marqué par un petit triangle. Pas possible pour les programmes 6, 7, 11 et 12.

② Le temps qui reste jusqu'à la fin de la programme, en heures et minutes. I compris est le temps pour la cuisson décalée.

③ Choisissez entre 4 degrés de brunissage par toucher maintes fois le bouton.

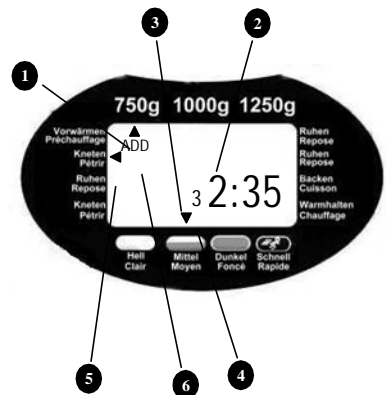
④ Indicateur du numéro du programme choisi.

⑤ Développement du programme.

⑥ Invitation à ajouter des ingrédients.

Ⓑ **POWER** mettre en marche/éteindre, commencer/arrêter le programme, effacer des entrées du minuteur.

Pour suspendre le programme, poussez court le bouton « POWER » ⑥; on entend un bip sonore et l'indicateur d'heure et minute clignote. Si vous poussez de nouveau le bouton



« POWER » **B** avant 10 minutes, le programme continu, sinon le programme continue automatiquement après 10 minutes. Si vous poussez le bouton « POWER » **B** au moins pour 3 secondes, vous entendez un bip sonore long ; le programme et le minuteur arrêtent.

**C Croûte** réglage du brunissage préféré

Choisissez le brunissage préféré, ou le mode express par pousser maintes fois le bouton « CROÛTE » **C**. Le degré de brunissage est indiqué dans le display **A** par une flèche 6. Choisissez le mode express afin de réduire le temps de la cuisson ; les temps de repos sont écourtés. Le mode express peut être choisi pour les programmes 1-4. Pour les programmes 6, 7, et 11 il n'est pas possible de choisir ni le degré de brunissage, ni le mode express.

**D Minuteur** pour la cuisson décalé

Le minuteur permet la cuisson décalé. Suivant le programme choisi, d'abord le temps nécessaire est indiqué ; ce temps ne peut pas être diminué. Si vous voulez un achèvement plus tard, poussez le bouton avec la flèche 5 et choisissez le temps désiré en pas de 10 minutes. Si vous poussez le bouton pour la première fois, le temps est arrondi à la dizaine plus haute. Si vous continuez à pousser le bouton 5, les dizaines vont plus vite. Utilisez le bouton 6 pour corriger le temps. Le temps indiqué est le total du temps pour la cuisson et du temps pour le retardement. Confirmez par pousser le bouton « POWER » **B**. Les deux points, qui séparent les heures et les minutes, commencent à clignoter – le compte à rebours à commencé.

L'achèvement de la cuisson est avisé par 10 bips sonores, le display **A** indique un temps restant de 0:00. Dépendant du programme, on peut choisir un retardement jusqu'à 15 heures. Le programme 11 ne permet pas la cuisson décalée.

Exemple: il est 19 heures et vous voulez une cuisson du pain, terminée à 6 heures le matin, cela veut dire: 11 heures plus tard. Choisissez d'abord le programme, le poids **E**, le brunissage **C**. Ensuite poussez le bouton 5 jusqu'à le display **A** indique 11:00.

**Remarque!** Si vous assimilez des aliments périssables, comme des œufs, du lait, de la crème fraîche ou du fromage, renoncez à l'usage du minuteur.

**E POIDS** pour choisir un des trois degrés du poids.

Choisissez un poids de 750g, 1.000g ou 1.250g. Pour cela, poussez le bouton « POIDS » **E** maintes fois jusqu'à la flèche 5 montre le poids correct. Le poids est la somme des ingrédients.

**F Menu** pour choisir le programme désiré (1-12).

Poussez le bouton « MENU » **F** maintes fois pour obtenir le programme désiré. Le display montre le programme choisi avec le temps de cuisson.

Fonction mémoire: en cas d'une panne de courant, une mémoire interne permet que le programme ne se coupe pas pendant 10 minutes. Cela ne vaut plus si la coupure de courant dure plus long que 10 minutes ou si vous terminez le programme par pousser le bouton « POWER » **B** plus que 3 secondes.

**Chaque entrée est confirmée par un bip sonore.**

## **Choix du programme de cuisson**

### **Programme 1: normal**

Pour des pains blancs et bis, qui se composent surtout de la farine blanche (blé, seigle); vous pouvez négliger des petites quantités de la farine complète. La consistance du pain est compacte. Choisissez le brunissage du pain avec le bouton « CROUTE » **C**, le poids avec le bouton « POIDS » **E**.

### **Programme 2: léger**

Pour des pains légers avec de la farine très moulue. Normalement le pain est léger et il a une croûte croustillante. Choisissez le brunissage du pain avec le bouton « CROUTE » **C**, le poids avec le bouton « POIDS » **E**.

### **Programme 3: complet**

Pour des pains avec de la farine substantielle, comme le blé complet ou le seigle complet, l'avoine ou le son. Le pain est plus compact et plus lourd. Choisissez le brunissage du pain avec le bouton « CROUTE » ③, le poids avec le bouton « POIDS » ⑤.

### **Programme 4: sucré**

Pour des pains avec des ingrédients doux, comme des fruits secs (raisins, flocons de coco etc.), des jus de fruits, du chocolat ou du sucre. Le temps de repos plus long permet un pain plus léger. Choisissez le brunissage du pain avec le bouton « CROUTE » ③, le poids avec le bouton « POIDS » ⑤.

### **Programme 5: express**

Seulement pour des recettes avec des ingrédients légers et de la farine légère. Le temps pour le pétrissage, le repos et la cuisson est plus court. Par suite, le pain peut être moins léger. Exceptionnellement, le goût du pain peut différer.

### **Programme 6: malaxer la pâte**

Ceci est un programme seulement pour malaxer par exemple la pâte levée pour la pizza et les brioches. Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.

### **Programme 7: pâte à nouilles**

Pour faire la pâte à nouilles. Il n'y a pas de cuisson dans ce programme.

### **Programme 8: babeurre**

Pour des pains qui sont faits du babeurre ou du yaourt.

### **Programme 9: sans gluten**

Pour des pains qui sont faits avec de la farine sans gluten, comme la farine de maïs, de ris, de soja, des pommes de terre. La farine sans gluten nécessite plus de temps pour l'absorption des liquides. En outre elle a d'autres caractères d'augmenter.

### **Programme 10: gâteau**

Pour faire des gâteaux simples avec une pâte homogène dans un moule à cake, p.ex. biscuit de Savoie. Le programme malaxe, fait reposer et cuit. Utilisez de la farine fermentant ou de la levure chimique.

### **Programme 11: confiture**

Pour faire les marmelades, les confitures et les gelées. Enlevez le couvercle de la machine à pain. Suivez les instructions sous le point « Nettoyage » (couvercle, espace de cuisson). Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'activer le minuteur.

**Attention! Respectez toujours les quantités recommandées afin d'éviter que la masse débord pendant la phase de cuisson.**

### **Programme 12: cuisson seule/prolongée**

Si le pain est devenu trop clair ou il n'est pas assez cuit, il peut être cuit prolongé jusqu'à 60 minutes. Pour couper le programme 12 plus tôt, poussez le bouton « POWER » ⑧. Vous entendez un long bip sonore. Ce programme n'implique pas le malaxage. Le pain reste chaud jusqu'à 60 minutes après la fin de la cuisson. Ainsi on peut éviter que le pain devienne trop mouillé.

**Veillez aussi voir les barèmes de temps pour les programmes différents, attachés au mode d'emploi à la page 47-50.**

## **Préparations pour la cuisson**

### **Respectez les instructions de sécurité!**

- Enlevez le moule du carter.
- Mettez les malaxeurs aux axes dans le moule.
- Préparez les ingrédients et mettez-les dans le moule, chacun à son tour. D'abord les liquides, le sucre, le sel et la farine, finalement la levure. La levure ne peut pas toucher le sel ou la liquide.
- Veillez que rien ne tombe dans le carter. **Danger d'incendie et d'endommagement!**

**Attention !** Pour que la levure puisse fonctionner de manière optimale, les ingrédients doivent avoir la température ambiante. Cela ne vaut pas pour la cuisson décalée. Respectez toujours les quantités proposées ; déjà des petites différences peuvent influencer le résultat de la cuisson.

N'utilisez jamais des quantités plus grandes que proposé. La pâte peut déborder et endommager la machine à pain ou causer un incendie!

## Faire du pain

- Branchez la machine à pain dans une propre prise du courant. Elle s'annonce prêt à l'emploi par un bip sonore court. Le display **A** montre le programme 1 et le temps de cuisson correspondent.
- Poussez le bouton « MENU » **F** pour choisir le programme désiré.
- Poussez le bouton « POIDS » **E** pour choisir le poids désiré.
- Poussez le bouton « CROÛTE » **C** pour choisir le brunissage désiré.
- Poussez le bouton « TIMER » **D** pour programmer le retardement ; le temps où le pain est cuit se décale.
- Après que tous les ingrédients sont mis dans le moule, remettez-le dans le carter. Veillez à ce qu'il s'enclenche.
- Fermez le couvercle.
- Commencez le programme par pousser le bouton « POWER » **B**

**Remarque!** Les programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 et 9 ne commencent après une phase de réchauffement, qui dure entre 10 et 30 minutes. Les malaxeurs ne meurent pas dans ce temps. Cela fait partie du programme et n'est pas du tout une erreur !

Pendant le programme, on peut voir les pas différents dans la fenêtre. De temps en temps, il peut être qu'on ne voit rien en raison de l'humidité à l'intérieur.

**Attention!** N'ouvrez jamais le couvercle pendant les phases de repos ou de la cuisson. Le pain pourrait s'affaisser. Pendant les phases de malaxage, le couvercle peut être ouvert.

- Pendant les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 et 9, un bip sonore retenti et le display **A** montre « ADD » . Les ingrédients ne sont plus rapetissés par les malaxeurs. Ajoutez maintenant d'autres ingrédients, comme des fruits ou des noix.  
Pour la cuisson décalée, il est aussi possible de remplir tous les ingrédients ensemble dans le moule. Dans ce cas, rapetissez les fruits et les noix avant de les ajouter.
- La machine à pain montre la fin de la cuisson par retentir 10 bips sonores. Le display montre en temps restant de 0:00 . Ensuite le temps de tenir chaud commence et dure 60 minutes (pas pour les programmes 6, 7 et 11). De l'air chaud circule dans la machine à pain. Pour finir, poussez le bouton « POWER » **B** pour 3 secondes, jusqu'à le bip sonore retenti (long).
- Débranchez l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.
- Mettez des maniques pour enlever le moule chaud. **Danger de brûlures!**
- Renversez le moule et agitez-le afin d'enlever le pain du moule.
- Quand les malaxeurs se trouvent encore dans le pain, utilisez le crochet pour enlever-les.
- Si les malaxeurs restent aux axes quand le pain est enlevé, remplissez le moule avec un peu d'eau savonneuse, afin de faire tremper-les.

**Attention !** Pendant le nettoyage ou le fonctionnement n'utilisez jamais des objets métalliques ou durs, parce qu'ils peuvent endommager la couche téflon du moule.

- Avant la consommation du pain, laissez-le refroidir pour 15-30 minutes. Vérifiez que les malaxeurs ne se trouvent plus dans le pain.

## Questions sur la cuisson

**Après la cuisson, le pain reste accroché dans le moule.**

Laissez refroidir le pain dans le moule pendant environ 15 minutes – renversez-le - en cas de

besoin, faites légèrement pivoter l'entraînement des malaxeurs. Avant la cuisson, graissez les malaxeurs légèrement.

### **Comment éviter les trous dans le pain (provoqués par les malaxeurs)**

Enduisez vos doigts de farine et retirez les malaxeurs avant de faire lever la pâte pour la dernière fois. Contrôlez le temps restant , montré dans le display et choisissez le moment opportun.

### **En levant, la pâte déborde**

Ceci arrive notamment lors de l'emploi de farine de froment qui lève particulièrement bien en raison de sa forte proportion de gluten.

- a) Réduites la quantité de farine et adaptez les autres ingrédients.
- b) Ajoutez 1 cuillère à soupe de margarine chaude sur la farine.

### **Quand est-ce qu'on peut ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant la cuisson?**

En principe, ceci est toujours possible pendant le malaxage. Pendant ce cycle, on peut encore toujours ajouter de petites quantités de farine ou de liquides en cas de besoin.

### **Comment est-ce qu'on peut obtenir une croûte spéciale ? Quand est-ce qu'on peut mettre des grains et d'autres ingrédients sur la croûte ?**

Ouvrez le couvercle avant que la pâte lève pour la dernière fois. (dépendant du programme, le temps restant au display serait ca. 1,5 heure ). Incisez d'abord la croûte avec un couteau chauffé. Ensuite, couvrez-la avec les grains ou enduisez-la avec un mélange de fécule-farine-eau pour obtenir une croûte brillante. Le temps mentionné est la dernière possibilité pour ouvrir le couvercle.

### **Qu'est-ce que c'est, la farine complète?**

Tous les types de blé sont propices à la fabrication de farine complète, donc le froment aussi. La désignation « complet » signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante de substances de lest. Par conséquent, la farine de froment complète est un peu plus foncée. Mais, contrairement aux idées reçues, le pain complet n'est pas forcément un pain foncé.

### **De quelles particularités faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle?**

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain préparé à base de farine de seigle ne lève donc pratiquement pas. Pour une meilleure digestion, il convient donc de faire un pain complet de seigle en utilisant du levain (veuillez voir la préparation du levain au point « remarques aux recettes »).

### **Quelles sont les différentes variétés de farine et quel est leur mode d'emploi?**

- a) La farine de maïs, de riz et de pommes de terre est particulièrement bonne pour les personnes allergiques au gluten ou souffrant de la « stéatorrhée idiopathique » ou de la « cœliakie ».
- b) La farine d'épeautre est très chère mais aussi totalement exempte de substances chimiques, étant donnée que l'épeautre, cultivé sur des sols très pauvres, n'absorbe aucun engrais. C'est pourquoi, la farine d'épeautre est particulièrement bonne pour des personnes allergiques.
- c) La farine de millet est particulièrement bien adaptée aux personnes avec plusieurs allergènes.
- d) En raison de sa consistance, la farine de blé dur peut très bien être utilisée pour la préparation de pains baguettes et peut également être remplacée par la semoule de blé dur.

### **Comment mieux digérer le pain frais?**

Si l'on mélange la purée d'une pomme de terre bouillie à la farine, le pain frais est plus digeste.

### **Quelles sont les proportions pour l'utilisation de la levure ou du levain?**

Pour ce qui est de la levure tout comme pour le levain, disponibles dans le commerce dans des quantités les plus diverses, il convient de se conformer aux instructions du fabricant indiquées sur l'emballage et d'adapter la quantité à la quantité de farine.

### **Que faire quand le pain a un goût de levure?**

- a) Réduisez la quantité de sucre, si vous avez utilisé du sucre. En revanche, le pain sera alors un peu plus clair.
- b) Rajoutez à l'eau du vinaigre d'alcool ordinaire. 1,5 cuillère à soupe pour un petit pain, 2 cuillères



à soupe pour un pain grand.

c) Remplacez l'eau par du babeurre ou du kéfir.

### **Pourquoi y a-t-il une différence de goût entre le pain provenant du four et celui de la machine à pain?**

Grâce au grand espace de cuisson dans le four, le pain devient plus sec. Le pain de la machine à pain est plus humide.

#### **Température:**

Tous les ingrédients doivent avoir la température ambiante.

#### **Cuisson à une altitude élevée:**

A une altitude supérieure de 800 m au-dessus du niveau de la mer, la farine est plus sèche et absorbe moins de liquide. Compensez cela en ajoutant un peu plus de liquide:

A 800 m: jusqu'à environ 5 % de liquide en plus

A 1.000 m: jusqu'à environ 10 % de liquide en plus

A 1.500 m: jusqu'à environ 15 % de liquide en plus

A 2.000 m: jusqu'à environ 20 % de liquide en plus

#### **Faites toujours attention au rembourrage maximum!**

Etant donné que la pâte lève davantage à une altitude élevée, la quantité de levure doit également être un peu réduite. Voici quelques valeurs indicatives:

A 800 m: jusqu'à environ 10 % moins de levure

A 1.000 m: jusqu'à environ 15 % moins de levure

A 1.500 m: jusqu'à environ 20 % moins de levure

A 2.000 m: jusqu'à environ 25 % moins de levure

#### **Poids:**

Etant donné que l'eau s'évapore en partie lors de la cuisson, le pain terminé présente un poids légèrement inférieur au poids total des ingrédients.

#### **Cuiller de mesure (K):**

1 petite mesure (K) = 1 cuillère à café rasée

1 grande mesure (K) = 1 cuillère à soupe rasée

**Remarque:** Dans la cuiller de mesure il y a une marque. Elle correspond au volume d'une cuillère rasée. Une cuiller de mesure pleine correspond au volume d'une bonne cuillère.

#### **Mélanges de cuisson :**

Si vous souhaitez utiliser un mélange de cuisson finit, respectez impérativement les instructions données sur l'emballage. Veillez dans ce cas également, que le poids total des ingrédients ne soit pas plus que 1250g. Le cas échéant il faut faire la cuisson en plusieurs parts.

**Remarque:** beaucoup de mélanges à cuire contiennent natriumhydrogencarbonate (chim. pour levure en poudre). Dans ce cas, en doit toujours utiliser le programme « rapide » pour la croûte. Si non le pain puisse s'écrouler après la cuisson.

### **Vos propres recettes**

Toutes les recettes ont passé des tests et sont particulièrement pour la machine à pain.

Vous pouvez bien entendu également essayer vos propres recettes ou modifier les recettes proposées. Dans ce cas, veuillez accorder une attention particulière aux points suivants:

- Observez la cuisson très attentivement, pour que la pâte ne déborde pas. Essayez d'abord vos propres recettes avec un poids total maximum de 1.000g. Ainsi, il est improbable que la pâte déborde.
- Le remplacement de certains ingrédients (raisins au lieu d'amandes, par exemple) modifie la teneur en liquide de la pâte, et par conséquent, le résultat de cuisson.
- N'utilisez pas de quantités excessives de la substance levante (levure du boulanger ou en poudre).
- En cas de résultat décevant, modifiez les ingrédients dans une faible mesure seulement et

effectuez une nouvelle tentative. Respectez à cet égard « cuisson indésirable - causes et solutions ».

- Plus la proportion de sucre est élevée plus la croûte brunit. On obtient le même résultat par échanger l'eau par du lait.
- **Le poids total des ingrédients ne peut dépasser 1250 g.**

**Veillez aussi voir les barèmes de temps pour les programmes différents, attachés au mode d'emploi à la page 47-50.**

### **PATE AU LEVAIN (programme 6)**

Avec ce programme, vous pouvez préparer la pâte au levain selon votre recette habituelle. La machine à pain pétrit les ingrédients et laisse reposer la pâte. **Il n'y a pas de cuisson !** La pâte au levain doit ensuite être cuite (externement) ou congelée.

### **PATE A NOUILLES (programme 7)**

Avec ce programme, vous pouvez préparer la pâte à nouilles. Le programme finit après le mélange des ingrédients. **Il n'y a pas de cuisson!**

#### **Ingrédients pour la pâte à nouilles:**

##### **Quantités:**

pour	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.250 g</b>
	5 œufs	6 œufs	8 œufs
	5 c.à.s. d'eau	6 c.à.s. d'eau	8 c.à.s. d'eau
	1 ½ c.à.c. de sel	2 c.à.c. de sel	2 ½ c.à.c. de sel
	500g de farine de froment	600g de farine de froment	750g de farine de froment

### **KONFITURE (programme 11)**


Pesez les fruits frais. Coupez-le en pièces d'environ 1 cm ou réduites-les en purée. Mettez-les au moule. Ajoutez le sucre gélifiant 2 :1. N'utilisez jamais le sucre normal ou le sucre gélifiant 1 :1. Il pourrait arriver que la confiture ne s'épaississe pas. Mélangez les fruits avec le sucre et commencez le programme. Après l'achèvement du programme, vous pouvez verser la confiture dans les verres.

Nettoyez le moule par tremper-le avec de l'eau savonneuse.

### **Signalements d'une erreur**

- « HHH »: la machine ne peut pas encore être utilisée parce qu'elle est encore trop chaude. Arrêtez le programme, débranchez la machine, ouvrez le couvercle et laissez refroidir la machine pour environ 20 minutes. Ensuite, la machine est de nouveau prête à l'emploi.
- Il n'est pas possible de commencer un nouveau programme et le display seulement montre le programme 1 : la machine est encore trop chaude. Laissez refroidir la machine pour environ 20 minutes. Ensuite, la machine est de nouveau prête à l'emploi.

**Remarque :** le programme 12 est le seul qui peut recommencer en état chaud.

- « EEO »; « EE1 »; « LLL »: sont des signalements internes d'une erreur. Finissez le programme par pousser le bouton « POWER »  min. 3 secondes. Débranchez la machine. Ensuite branchez la machine et mettez-la en marche. Si les signalements ne sont pas disparus, contactez le service après-vente.

## Problèmes avec les recettes

Le pain lève trop.	- trop de levure, trop de farine, pas assez de sel - ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas assez.	- pas ou pas assez de levure - levure périmée - liquide trop chaud - levure a u contact avec du liquide - farine mal adaptée ou périmée - trop ou pas assez de liquide - manque de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
La pâte lève trop et débord du moule	- l'eau très douce fait trop fermenter la levure - un excès de lait affecte la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est tombé	- volume du pain plus grand que le moule - fermentation de la levure trop précoce ou trop rapide à cause d'eau trop chaude, d'espace de cuisson trop chaude, trop d'humidité. Les liquides chauds font lever la pâte trop vite. Il tombe avant la cuisson. - pas de sel ou manque de sucre - trop de liquide	a/f c/h/i  a/b h
Structure lourde en grumeaux	- trop de farine ou manque de liquide - manque de levure ou de sucre - trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients - farine périmée ou de mauvaise qualité	a/b/g a/b b e
Le pain n'est pas cuit au milieu	- trop ou pas assez de liquide - humidité élevée - recettes avec des ingrédients humides, comme le yaourt	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou trouée	- trop d'eau - pas de sel - humidité élevée, eau trop chaude - liquide trop chaud	g b h/i c
Surface fongueuse, non cuite	- volume du pain plus grand que le moule - trop de farine, spécialement pour le pain blanc - trop de levure ou manque de sel - trop de sucre - ingrédients sucrés en supplément au sucre	a/f f a/b a/b b
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou forment des grumeaux au milieu	- Le pain n'a pas été suffisamment refroidi	j
Résidus de farine sur la croûte du pain	- La farine n'a pas été correctement mélangée aux côtés	g/i

### Remèdes aux problèmes

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Adaptez la quantité des ingrédients en conséquence et vérifiez si vous n'avez pas oublié un ingrédient.
- Choisissez un autre liquide ou faites-le refroidir jusqu'à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette. Former un petit creux au milieu et ajoutez-y la levure en grumeaux ou la levure sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- Employez exclusivement des ingrédients frais, conservés correctement.
- Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez en aucun cas plus de farine que la quantité

- indiquée. Réduisez éventuellement la quantité de tous les ingrédients par 1/3.
- f) Corrigez la quantité de liquide. En cas d'utilisation d'ingrédients contenant de l'eau il convient de réduire la quantité de liquide en conséquence.
  - g) Quand le temps est très humide, utilisez 1 à 2 cuillères à soupe de liquide en moins.
  - h) N'utilisez pas le minuteur quand il fait chaud. Utilisez des liquides froids.
  - i) Enlevez le pain du moule immédiatement après la cuisson et faites-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
  - j) Réduisez la quantité de levure par 1/4 ou, si nécessaire, de tous les ingrédients.
  - k) Ne graissez jamais le moule !
  - l) Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten à la pâte.

## Annotation sur les recettes

### 1. Ingrédients

Étant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour une bonne réussite du pain, la prise de mesure est tout aussi important 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 (on peut utiliser de la levure sèche comme de la levure fraîche) ont une influence sur la bonne réussite pendant la préparation de la pâte et du pain. Utilisez donc toujours les bonnes quantités dans une bonne proportion les unes par rapport aux autres.

Utilisez des ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez décaler le programme, les ingrédients doivent être froids pour éviter que la levure ne fermente trop tôt.

La margarine, le beurre et le lait ont une influence sur le goût du pain.

Si un pain n'atteint pas le résultat voulu (croûte ou état de cuisson), on peut prolonger la cuisson en petits pas (programme 12).

La quantité du sucre peut être réduite par 20 % pour obtenir une croûte plus claire et moins épaisse, sans influencer le résultat global de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.

Le gluten, qui se forme dans la farine lors du pétrissage, assure la structure du pain. La composition idéale de la farine consiste de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Si vous voulez cuire des pains complets avec peu de gluten, il peut être nécessaire d' « aider » le processus de pétrir.

Si vous voulez ajouter des grains, faites les tremper la veille. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 20%).

Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique conférant au pain sa légèreté et son acidité fine. On peut le fabriquer soi-même, ce qui nécessite cependant un certain temps. Vous trouvez les ingrédients dans un bon magasin d'alimentation.

- a) Poudre de levain, concentré. Des sachets de 15 g pour 1 kg de farine. Respectez les indications du fabricant.
- b) Poudre de levain. Des portions de 100g sont suffisantes pour 1kg de farine. Respectez les indications du fabricant. Par l'addition de 100g de poudre de levain, il faut diminuer la quantité de la farine par 80g.
- c) Le levain liquide est emballé en sachets et aussi très facile à appliquer. Respectez les indications du fabricant et réduisez en conséquence d'autres liquides.

Le levain de froment, également disponible sous forme sèche, améliore la texture de la pâte, sa conservation et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain au programme PAIN NORMAL ou PAIN COMPLET pour lui permettre de bien lever et de cuire. Le ferment peut remplacer le levain et est une pure question de goût. Il permet une très bonne cuisson dans la machine à pain.

Vous rajouterez du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en substances de lest. Utilisez 1 cuillère à soupe sur 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'une demi-cuillère à soupe.

Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger, lui confère plus de volume, a moins tendance à tomber et est plus digeste. Cet effet est particulièrement prononcé chez les pains et gâteaux à base de farine complète et moulue maison.

La malte colorée est une malte d'orge torréfiée pour présenter une couleur foncée. On l'utilise pour obtenir une mie et une croûte de couleur plus foncée (p. ex. chez le pain noir). La malte de seigle, qui est moins foncée, est également disponible.

Vous pouvez rajouter des épices spéciales pour pain à tous nos pains à farines mélangées. La quantité est fonction de votre goût et des indications du fabricant.

## **2. Adaptation des ingrédients**

Si vous augmentez ou réduisez les quantités des ingrédients, veillez à ce que les proportions des quantités correspondent à la recette d'origine. 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), légèrement collante, mais sans former des fils. Vérifiez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est encore trop humide, rajoutez de la farine, jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance. Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau par cuillères à soupe pendant le pétrissage.

Remplacer du liquide: Si vous utilisez, pour une recette donnée, des ingrédients contenant du liquide (p. ex. du fromage frais, du yaourt, etc.), il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet gradué et remplissez-le avec le liquide proposé jusqu'à la quantité nécessaire.

Si vous habitez au-dessus de 750 m, la cuisson peut différer (couleur, durée de la cuisson, la pâte lève plus vite). Tenez compte p. ex. de réduire la quantité de levure. L'eau dure aussi a de l'influence sur la cuisson et le résultat.

## **3. Rajouter et mesurer les ingrédients**

Toujours ajouter d'abord le liquide et ensuite la levure. Pour éviter que la levure ne fermente pas trop vite (notamment en cas du retardement de la cuisson), il y a lieu d'éviter le contact entre la levure et le liquide.

Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est à dire, toujours les mêmes cuillères à soupe ou à café, le même gobelet gradué, balance etc. En raison de la précision, il convient de peser les ingrédients indiqués en grammes.

Les abréviations utilisées dans les recettes signifient:

EL = cuillère à soupe rasée (ou une grande cuillère de mesure)

TL = cuillère à café rasée (ou une petite cuillère de mesure)

g = gramme

ml = millilitre

Sachet = levure sèche d'un contenu de 7g pour 500g de farine - correspond à 20g de levure fraîche

1 OZ (Unze) = 28,35 g

Rajout de fruits, de noix ou de graines. Si vous souhaitez rajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire dans certains programmes au moment où le bip sonore retente et le display montre « ADD ». Si vous rajoutez les ingrédients trop tôt, ceux-ci seront moulus par les malaxeurs.

## **4. Indications des recettes pour la machine à pain**

Les recettes suivantes sont prévues pour des pains différents. Le poids total des ingrédients ne peut pas dépasser un maximum de 1250 g. Si aucune position de fonctionnement n'est indiquée dans la recette, parce qu'il n'y a pas de positions différentes pour le programme conseillé, cela signifie alors que la recette est valable pour les petites comme pour les grandes quantités.

## 5. Poids de pain et volume

Dans les recettes ci-après, vous trouverez les indications précises sur le **poids du pain**. Vous constaterez que le poids du pain purement blanc est moins élevé que celui du pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage, ce qui limite alors sa quantité.

Malgré ces indications précises du poids, des déviations minimales sont possibles. Le poids effectif du pain dépend dans une large mesure de l'humidité dans l'air ambiante lors de la préparation.

Tous les pains présentant une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus important et, une fois levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du moule. Mais ils ne débordent pas. C'est pourquoi, le pain dépassant le bord du récipient est un peu moins doré que le pain dans le moule.

Si le programme RAPIDE est proposé pour un pain sucré, vous pouvez alors faire cuire la plus petite quantité (seulement) proposée dans la recette avec le programme PAIN SUCRE. Votre pain sera ainsi plus léger.

## 6. Résultats de la cuisson

Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions sur place (eau douce - grande humidité - altitude importante - qualité des ingrédients, etc.). C'est pourquoi, les indications dans les recettes sont une orientation susceptible d'adaptation en cas de besoin. Si l'une ou l'autre des recettes ne réussit pas à la première tentative, ne vous découragez pas, mais essayez d'en déterminer les causes et essayez p. ex. d'autres quantités.

Si, une fois la cuisson terminée, le pain serait trop clair, vous pouvez prolonger la cuisson au programme CUISSON PROLONGÉE.

Avant de faire cuire un pain durant la nuit à l'aide du minuteur, nous vous recommandons de cuire tout d'abord un pain d'essai sous surveillance pour vous permettre de modifier la recette si nécessaire.

## Nettoyage

Assurez-vous que la machine à pain est débranchée avant du nettoyage. Ne plongez jamais l'appareil, ni le câble, prise ou l'espace de cuisson dans l'eau ou d'autres liquides.

**Attention!** Ne mettez jamais l'appareil, ni les accessoires dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou corrosifs. N'utilisez pas de nettoyants pour fours. En cas de doute, essayez le nettoyant à un point caché. Faites attention aux points sensibles, p.ex. des étiquettes et le panneau de commande.

### Boîtier, couvercle, espace de cuisson

- Pour obtenir un accès plus facile, on peut enlever le couvercle. Ouvrez le couvercle à peu près 45°. Ensuite, tournez-le dans la languette de fixation à droite ou à gauche. Pour remettre-le, faites le même en direction renversé.
- Nettoyez l'espace de cuisson avec un torchon humide. Faites le même à l'extérieur de l'appareil.

**Attention !** La machine à pain doit être complètement froide avant le nettoyage. Débranchez-la. Ne versez jamais de l'eau à l'intérieur de l'appareil. **Danger de blessures et risque de mort!**

- Séchez soigneusement l'intérieur de l'appareil après le nettoyage.

### Moule et malaxeurs

- Nettoyez l'extérieur du moule avec un torchon humide.
- Nettoyez l'intérieur du moule avec de l'eau savonneuse. Quand les malaxeurs sont encroûtés ou quand ils ne se laissent pas enlever, renversez le moule avec de l'eau chaude pour environ 30 minutes.
- Quand l'intérieur des malaxeurs est bouché, trempez-les dans l'eau savonneuse. Ensuite, nettoyez-les avec un cure-pipe.

**A cause de l'humidité et de la vapeur, l'extérieur des surfaces peut changer avec le temps. Cela ne cause pas de diminution de la fonctionnalité ou de la qualité.**

**Attention! Ne plongez jamais le moule dans l'eau ou d'autres liquides.**

## Rangement

1. Nettoyez l'appareil comme décrit au-dessus.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
3. Rangez l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec.

**Remarque:** Ne rangez jamais un appareil quand il est encore chaud ou encore branché.  
N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil.

## **Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto della Sua macchina del pane e ci auguriamo che sia di Sua piena soddisfazione.**

La Sua macchina del pane è un aiuto ideale sia per mescolare, che per impastare o cuocere e sbriga per Lei tutte queste faccende. Basta aggiungere gli ingredienti, selezionare il programma desiderato e ... via! ... risparmiando tempo e denaro! Con l'aiuto del timer (orologio) Lei può fissare con un anticipo massimo di 15 ore la partenza della cottura. Può preparare il pane in tre grandezze diverse (caricamento della macchina con 750, 1000 o 1.250 grammi). Oltre a diverse qualità di pane, Lei può mescolare pasta da minestra o pasta con lievito, pasta già mescolata oppure cuocere da sé torte o cuocerli sopra della marmellata. In questo libretto di istruzioni per l'uso oppure nell'accluso ricettario può trovare le più importanti ricette di base.

Chi cuoce del pane deve aver acquisito e saper rielaborare una gran quantità di ricette nelle condizioni più disparate come la qualità della farina o del lievito, le temperature esterne, ecc. Se qualche volta il pane non è di Sua soddisfazione, legga dapprima attentamente le istruzioni per l'uso e li troverà molti suggerimenti ed indicazioni su come si può migliorare il risultato finale. Questo vale anche per gli impasti pronti per la cottura.

## **Istruzioni generali per l'uso e la sicurezza**

1. Quando si usano apparecchi elettrici, si devono osservare norme di sicurezza fondamentali. Per evitare il pericolo di ustioni, scariche di corrente, incendi, e/o danni arrecati alle cose e alle persone, legga attentamente e a fondo, prima di mettere in funzione la macchina, queste istruzioni per l'uso ed osservi tutte queste istruzioni quando usa la macchina.
2. Conservi in buono stato queste Istruzioni per l'uso, compreso il foglio di garanzia, lo scontrino di cassa assieme al cartone e all'imballaggio interno. Tenga però i materiali dell'imballo, come i sacchetti di plastica ed i pezzi di polistirolo al di fuori della portata dei bambini. **Fare attenzione al pericolo di soffocamento!**
3. Tolga dalla macchina, quando la riceve, tutti i dispositivi di sicurezza per l'imballo ed il trasporto. Prima di metterla in funzione, pulisca tutti i componenti della macchina con un panno umido; in questo modo toglierà anche la polvere che potrebbe essersi accumulata durante il trasporto.
4. Appoggi sempre la macchina su superfici asciutte, piane e non scivolose.
5. Prima di collegare la macchina ad una presa di corrente, si assicuri che il collegamento alla rete corrisponda ai dati per il collegamento che sono riportati sulla macchina.
6. Inserisca la spina elettrica della macchina solo in una presa adatta e collegata a terra.
7. Non usi alcun adattatore o cavo di prolunga. Nel caso sia necessario un cavo di prolunga, questo deve corrispondere ai valori prescritti per il collegamento. Faccia attenzione allora alla maggiore potenza richiesta a causa della prolunga e richieda ad un professionista le specifiche esatte da osservare. **Attenzione! Pericolo di vita!**
8. Verifichi con regolarità la macchina ed il cavo perché non abbiano subito danni o il cavo non presenti nodi o torsioni; non piegare eccessivamente o schiacciare il cavo della macchina. Non mettere in funzione una macchina che presenti dei danni. Nel caso la spina del cavo della macchina sia danneggiata, deve essere sostituita dal fabbricante o da un professionista autorizzato. **Attenzione! Pericolo di vita!**
9. Nel caso la macchina sia fornita di un interruttore Acceso/Spento, la macchina deve essere spenta prima di estrarre la spina dalla presa di corrente.
10. Spegnerla la macchina ed estrarre la spina dalla presa di corrente (tirando la spina e non il cavo). Questo vale anche quando non si usa la macchina, quando la si monta, in caso di guasti, in caso di temporale, quando si è assenti, quando si esegue la manutenzione e la pulizia della macchina, ecc. Non usare il cavo della macchina come impugnatura per il trasporto.
11. Non lasciare mai la macchina senza sorveglianza. Per proteggere i bambini, le persone non autosufficienti e gli animali che girano per casa dai pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, faccia in modo che il cavo non rimanga a penzoloni e non vi sia possibilità di accesso alla macchina.
12. Non appoggiare mai oggetti sulla macchina e non coprirli mai.



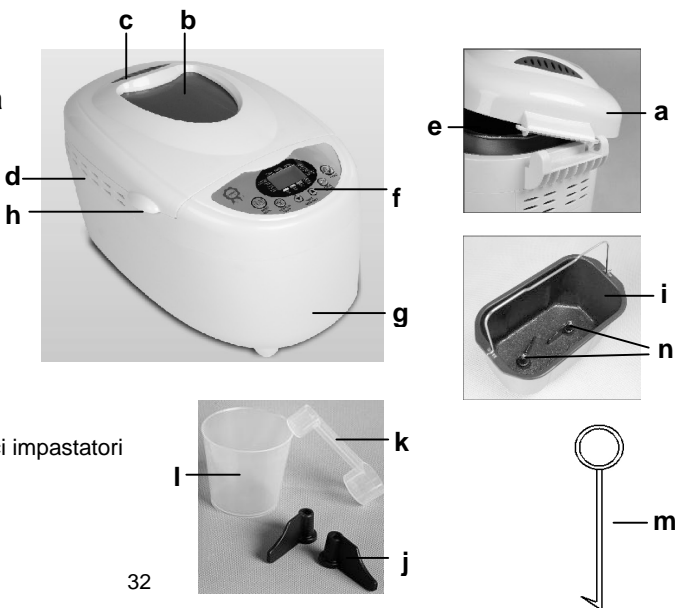
13. La macchina può essere usata solo per l'uso per cui è stata destinata e nel normale ambiente familiare.
14. Osservi sempre le norme nazionali ed internazionali in vigore, riguardanti la sicurezza, la salute ed il lavoro.
15. Non usi la macchina all'aperto e la conservi in un luogo asciutto.
16. Si protegga dalle scariche elettriche; non immerga in acqua o in altri liquidi la macchina, il cavo o la spina. Tenga la macchina lontano, in generale, dall'umidità e dal bagnato di qualsiasi tipo. **Attenzione! Pericolo di vita!**
17. Non metta la macchina sopra o in vicinanza di superfici roventi o di apparecchi roventi (ad esempio, bruciatori a gas o elettrici, piastre di cottura, stufe roventi, ecc.); non esporre a irraggiamento solare violento. **Attenzione! Pericolo di danneggiamento!**
18. Le prese di corrente dovrebbero, in generale, essere messe in sicurezza con un interruttore di sicurezza per correnti di dispersione (si raccomanda di usare un interruttore differenziale (salvavita) con un valore di corrente di scatto di 30 mA).
19. **Attenzione!** Poiché è impossibile prevedere ogni situazione di pericolo e le loro possibili combinazioni e varianti pericolose, è altrettanto impossibile formulare le corrispondenti istruzioni di avvertimento. Per questo motivo richiamiamo esplicitamente l'attenzione sul fatto che la sicurezza di prodotto di questo articolo, dipende anche da un uso avveduto, con osservanza dei fondamenti delle scienze naturali, generalmente noti, delle abituali conoscenze mediche di base e delle regole e norme abitualmente osservate nell'ambiente domestico e in officina, ecc. Nel caso mancasse all'utilizzatore la conoscenza necessaria o l'esperienza richiesta per la sua personale sicurezza e per la sicurezza di altri, è indispensabile che queste conoscenze gli siano trasmesse ancora prima della prima utilizzazione della macchina. L'utilizzazione di questa macchina senza le suddette conoscenze può avvenire solo sotto la sorveglianza e la guida di persone abilitate in modo competente.

## Materiale fornito

- N°1 Macchina del pane con coperchio rimovibile
- N°1 Stampo di cottura fino a 1.250 grammi di carico (Componente n° 70699)
- N°2 Bracci impastatori (Componente n° 70698)
- N°1 Dispositivo di asportazione dei bracci impastatori
- N°1 Bicchiere graduato
- N°1 Cucchiaino dosatore
- N°1 Istruzioni per l'uso
- N°1 Ricettario

## Particolari della macchina

- a) Coperchio rimovibile
- b) Finestrella di controllo
- c) Ventilazione
- d) Ventilazione laterale
- e) Zona di cottura
- f) Zona di servizio
- g) Carcassa
- h) Manico
- i) Stampo di cottura
- j) 2 Bracci impastatori
- k) 1 Cucchiaino dosatore
- l) Bicchiere graduato
- m) Gancio per l'estrazione dei bracci impastatori
- n) Assi



## Istruzioni speciali per l'uso e la sicurezza

1. Durante la cottura, la parte interna (e), la carcassa (g) ed il coperchio (a) della macchina del pane sono roventi:
  - Dopo e durante la cottura sono roventi anche lo stampo di cottura (i) ed alcune superfici, ma anche il pane o la marmellata. Usi in generale presine o guanti per toccare le parti roventi; se è piena di liquidi bollenti (confettura), la macchina non può essere mossa! **Attenzione! Pericolo di ustioni!**
  - Per evitare concentrazione di calore, la macchina del pane, in particolare le griglie di ventilazione (c), non devono essere coperte. Il calore e il vapore devono poter uscire liberamente.
  - Se nel corso della cottura cominciano a svolgersi fumo, vapore o odore di bruciato, è necessario staccare la spina di alimentazione.
2. Posizioni la macchina in modo tale che non possa assolutamente scivolare dal piano di lavoro; questo è da tener presente in modo particolare quando si impasta una pasta pesante. Questa indicazione vale in particolare nella cottura temporizzata. Utilizzi eventualmente un tappeto antiscivolo.
3. Prima di essere messa in funzione, la macchina del pane deve essere situata ad almeno 10 cm dagli altri oggetti, componenti, mobili e pareti. **Attenzione! Pericolo di incendio!**
4. Durante il funzionamento, lo stampo di cottura (i) non può mai essere estratto e i bracci impastatori (j) non possono essere toccati. **Attenzione! Pericolo di ferite!**
5. Non riempi lo stampo di cottura (i) con quantità maggiori di quelle riportate nella ricetta, perché la pasta potrebbe uscire fuori oppure il pane potrebbe cuocersi in modo non uniforme. **Attenzione! Pericolo di danneggiamenti!**
6. Nella macchina non possono essere introdotti fogli metallici o altri materiali. **Attenzione! Pericolo di incendio e pericolo di cortocircuito!**
7. Quando esegue una cottura temporizzata, dovrebbe in generale provare ed osservare ricette rielaborate, per assicurarsi che la cottura proceda senza problemi.
8. La macchina è provvista di una carcassa (g) „Cool-Touch" ad isolamento termico; ciò nonostante, durante la cottura, alcune parti metalliche possono diventare roventi. Quindi, prima di riporre la macchina, la lasci raffreddare accuratamente. **Attenzione! Pericolo di ustioni!**
9. Quando introduce gli ingredienti, faccia attenzione che questi non vadano all'interno della carcassa (e) della macchina del pane; la serpentina di riscaldamento e le parti meccaniche di miscelazione potrebbero venire danneggiate permanentemente. Per riempire lo stampo di cottura (i) con gli ingredienti, lo estraiga sempre dalla macchina del pane. **Attenzione! Pericolo di danneggiamenti!**
10. Non utilizzi la macchina del pane per tenervi all'interno cibo o altri utensili.
11. Non usi alcun temporizzatore esterno o sistema separato di commutazione per far funzionare la macchina del pane.
12. Se Lei fa funzionare la macchina con temporizzatore e senza sorveglianza, lo fa a proprio rischio!
13. Utilizzi soltanto accessori e componenti del fabbricante.



**Osservi inoltre tutte le altre istruzioni per la sicurezza descritte nel corso di questa guida per l'uso della macchina del pane!**

## Uso conforme alla destinazione

Usi la Sua macchina del pane solo per cuocere il pane e per fare marmellate e confetture nell'ambito domestico. Non usi la macchina del pane per essiccare prodotti alimentari o altri oggetti. Non usi la macchina del pane all'aperto. Usi soltanto accessori raccomandati dal fabbricante. Gli accessori non raccomandati dal fabbricante possono provocare danni alla macchina del pane.

## Prima utilizzazione della macchina del pane

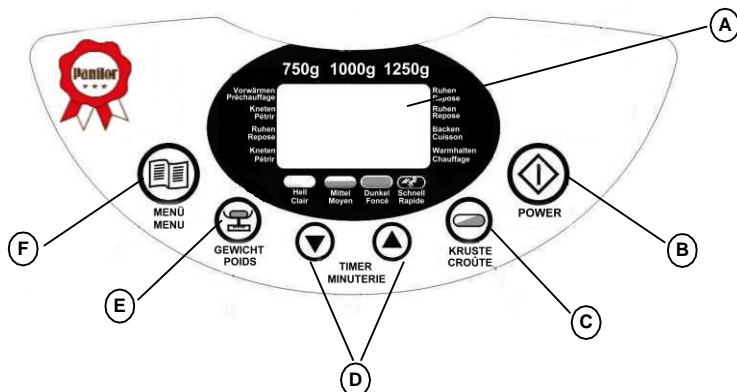
Estragga la macchina del pane dall'imballo e smaltisca eventualmente i materiali di imballo. Per lo smaltimento osservi le norme in vigore nel Suo luogo di residenza.

1. Legga scrupolosamente e a fondo le istruzioni per l'uso.
2. Prima di utilizzare la macchina del pane per la prima volta, pulisca lo stampo di cottura, i bracci impastatori e le superfici esterne della macchina con un panno umido pulito. Non usi un prodotto abrasivo o un detergente.
3. Rimuova il foglio di protezione del pannello di comando.
4. Introduca nella macchina del pane lo stampo di cottura vuoto e precedentemente pulito, chiuda il coperchio e selezioni il programma 12. Inizi il riscaldamento della macchina del pane con „POWER“ , per poi interromperlo nuovamente dopo 5 minuti ancora con „POWER“ ; si riceve una lunga segnalazione acustica. Dal momento che la serpentina di riscaldamento è leggermente protetta con grasso per il trasporto, può prodursi un leggero odore anomalo. Questo odore non è dannoso e dura solo pochi minuti; tuttavia, faccia in modo che vi sia una ventilazione sufficiente. Terminata la fase di riscaldamento, lasci che la macchina si raffreddi completamente, per poi pulire lo stampo di cottura, i bracci impastatori e le superfici esterne della macchina del pane ancora con un panno umido pulito.

### Pericolo di incendio

**Non faccia mai riscaldare la macchina del pane per più di 5 minuti con lo stampo di cottura vuoto. Vi è pericolo di incendio!**





## Pannello di comando (f)



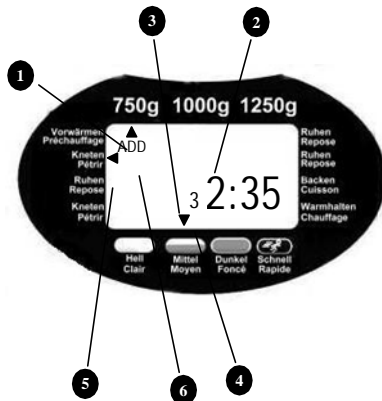
**A** Il display LCD mostra tutte le informazioni per la scelta del programma, il grado di doratura ed il peso di riempimento.

**1** Premendo ripetutamente, selezioni uno dei 3 pesi di riempimento (750, 1000, 1250 g); il peso selezionato viene individuato con una freccia triangolare. Non è possibile questa selezione per i programmi 6, 7, 11 e 12.

**2** Tempo rimanente in ore e minuti fino al termine del programma. Nell'indicazione del tempo sono compresi anche gli eventuali ritardi (cottura temporizzata).

**3** Premendo ripetutamente, selezioni uno dei 4 gradi di doratura (, , , ).

**4** Viene indicato il numero del programma selezionato.



**5** Continuazione del programma.

**6** Richiesta di aggiungere ingredienti.

**B) POWER (alimentazione di corrente)** Inserisce e disinserisce l'alimentazione di corrente, avvia ed interrompe l'esecuzione del programma ed annulla la temporizzazione.

Per interrompere l'esecuzione del programma, il tasto „POWER“ **ⓑ** deve essere premuto brevemente; viene emessa una segnalazione acustica e l'indicatore delle ore e dei minuti lampeggia. Se entro 10 minuti il tasto „POWER“ **ⓑ** viene nuovamente premuto, la macchina può continuare a funzionare, altrimenti la macchina ricomincia a funzionare in automatico appena sono trascorsi 10 minuti. Se il tasto „POWER“ **ⓑ** viene premuto per almeno 3 secondi, viene emessa una lunga segnalazione acustica e la macchina termina completamente di funzionare e le impostazioni del timer (orologio) vengono azzerate.

**C) KRUSTE (crosta)** Impostazione della doratura desiderata.

Selezioni tra i diversi gradi di doratura o la modalità veloce, premendo ripetutamente il tasto „KRUSTE“ **ⓒ**. Il grado di doratura selezionato viene indicato nel display **Ⓐ** da una freccia. Selezioni la modalità veloce, per abbreviare il processo di cottura; i tempi di riposo vengono limitati. Per i programmi 1-4 vi è a disposizione la modalità veloce. Per i programmi 6, 7 e 11 non si può effettuare alcuna selezione del grado di doratura/modalità veloce.

**D) TIMER (orologio)** Impostazione della cottura ritardata (temporizzata).

La funzione Timer rende possibile la cottura temporizzata o ritardata. A seconda del programma selezionato, viene dapprima indicato il tempo di funzionamento necessario nel display **Ⓐ**; non si può scendere al di sotto di questo tempo. Nel caso si voglia avere un tempo di fine programma più ritardato, questo può essere selezionato con il tasto a freccia in supplementi di 10 minuti. Quando si aziona il tasto la prima volta, il fine programma viene arrotondato per approssimazione ai 10 minuti successivi. Tenendo premuto il tasto a freccia questo processo viene accelerato. In questo caso il tasto a freccia si deve usare per la correzione. Faccia attenzione che per il tempo indicato nel display **Ⓐ**, si tratta della durata totale di tempo di cottura e di tempo di ritardo. Confermi l'impostazione da Lei selezionata con il tasto „POWER“ **ⓑ**. Il segno di due punti, che separa l'indicazione delle ore dall'indicazione dei minuti, comincia a lampeggiare: il tempo sta passando. La macchina del pane indica il decorso del processo di cottura con 10 segnali acustici e nel display **Ⓐ** viene indicato allora un tempo residuo di 0:00: il programma è terminato. A seconda del tipo di programma, può essere preselezionata una partenza ritardata fino a 15 ore. Il programma 11 non consente alcuna cottura temporizzata (a partenza ritardata).

Esempio: sono le ore 19 e Lei sta preparando la cottura di un pane che deve essere pronto il giorno successivo, alle ore 6 di mattina e quindi 11 ore più tardi. Selezioni dapprima il programma desiderato, e poi il peso **ⓓ** e il grado di doratura **ⓒ** e quindi aumenti il tempo di cottura indicato con il tasto a freccia fino a quando nel display **Ⓐ** viene indicato 11:00.

### Attenzione!

Nei casi in cui vengano utilizzati generi alimentari deperibili, come uova, latte, panna o formaggio, Lei deve rinunciare in generale alla funzione timer.

**E) GEWICHT (peso)** per impostare una delle 3 quantità in peso.

Selezioni uno dei pesi 750 g, 1.000 g oppure 1.250 g. Per fare questo, prema ripetutamente il tasto „GEWICHT“ **ⓔ** fino a quando la freccia indica il peso desiderato; l'indicazione del peso si riferisce di volta in volta al peso di riempimento degli ingredienti.

**F** **MENÜ (menu)** per richiamare il programma di cottura desiderato (1-12).

Richiami il programma desiderato (1-12) con il tasto “MENÜ” **F** premuto ripetutamente. Sul display **A** compare il numero del programma di volta in volta selezionato con il corrispondente tempo di cottura .

Funzione Memoria: in caso di interruzione dell'alimentazione di corrente, la memoria interna fa in modo che in tali situazioni il programma possa proseguire nello stesso punto per una durata fino a 10 minuti. Questo non vale, però, se il processo di cottura è stato cancellato o terminato (se è stato azionato il tasto “POWER” **B** per oltre 3 secondi) oppure se la mancanza di corrente dura per più di 10 minuti.

**fare attenzione che ogni inserimento di comandi è confermato da una segnalazione acustica.**

### **Scelta del programma di cottura:**

#### **Programma 1: Normale**

Per il pane bianco e per il pane misto, che sono costituiti principalmente da farina bianca, frumento o segale) le quantità più piccole di farina integrale possono essere trascurate. La consistenza del pane è compatta. Selezioni la doratura del pane con il tasto „KRUSTE“ **C** e il peso con il tasto “GEWICHT” **E**.

#### **Programma 2: Leggero**

Per pani leggeri fatti di farina finemente macinata. Normalmente il pane è morbido ed ha una crosta croccante. Selezioni la doratura del pane con il tasto KRUSTE“ **C** e il peso con il tasto „GEWICHT“ **E**.

#### **Programma 3: Integrale**

Per il pane ottenuto da qualità di farine sostanziose, come la farina integrale di frumento oppure la farina di segale, avena o crusca. Il pane diventa più compatto e più pesante. Selezioni la doratura del pane con il tasto KRUSTE“ **C** e il peso con il tasto „GEWICHT“ **E**.

#### **Programma 4: Dolce**

Per tutti i tipi di pane che contengono gli ingredienti ottenuti da frutti essiccati, ecc., come, ad esempio, i chicchi di uva passa, i fiocchi di noce di cocco, ingredienti ottenuti da succhi di frutta, cioccolato o da zucchero aggiunto. Un tempo di riposo prolungato garantisce un pane più leggero e più vaporoso. Selezioni la doratura del pane con il tasto KRUSTE“ **C** e il peso con il tasto „GEWICHT“ **E**.

#### **Programma 5: Espresso**

Adatto solo per ricette che contengono meno ingredienti „pesanti“ e nessuna qualità di farina sostanziosa. Nel programma veloce è previsto meno tempo per impastare, lasciare a riposo e cuocere. Per questo motivo può succedere che il pane risulti meno vaporoso e che in taluni casi il gusto del pane si modifichi.

#### **Programma 6: Impasto**

In questo caso si tratta di un semplice programma di impasto. Per la preparazione di pasta a lievito per la pizza e di treccia al lievito; in questo programma non è previsto il processo di cottura.

#### **Programma 7: Pasta da minestra**

Per la preparazione di pasta da minestra; in questo programma non è previsto il processo di cottura.

#### **Programma 8: Latticello**

Per tipi di pane che vengono ottenuti, tra l'altro, a partire da latticello o yogurt.

#### **Programma 9: Senza glutine**

Per i tipi di pane nei quali si usano farine senza glutine, ad esempio, ottenute da mais, riso, miglio, soia, patate, ecc., oppure nei quali si usano miscele di cottura che contengono tali ingredienti. Le

farine senza glutine hanno bisogno di più tempo per l'assorbimento dei liquidi ed inoltre hanno anche di altre caratteristiche di lievitazione.

### **Programma 10: Torte**

Per la preparazione di semplici torte in cassetta con pasta omogenea, come, ad esempio, torte secche, torte margherita o torte di noci, ecc. Il programma impasta, lascia riposare e cuoce. Usi per questo programma, come al solito, lievito in polvere.

### **Programma 11: Confettura**

Per la preparazione semplice di marmellate, confetture, gelatine e guarnizioni di frutta. Prima di iniziare la preparazione, rimuova il coperchio della macchina e segua a questo punto le apposite istruzioni alla voce „pulizia“ (coperchio della carcassa e zona di cottura). Per ragioni di sicurezza, per il programma „confettura“ non è disponibile la funzione „temporizzazione“.

**Attenzione! Faccia assolutamente attenzione a rispettare le quantità di riempimento, in modo che la marmellata durante la fase di cottura non debordi dal recipiente.**

### **Programma 12: Solo cottura/ricottura**

Se i tipi di pane preparati sono troppo chiari o non sono completamente cotti, possono essere ricotti per un massimo di 60 minuti con il programma 12 oppure il programma 12 deve essere terminato anzitempo con il tasto „POWER“ Ⓜ; viene emesso una lunga segnalazione acustica. In questo programma mancano tutti i processi di impasto o di miscelazione; tuttavia il pane viene mantenuto caldo fino ad un'ora dopo la fine del processo di cottura. In questo modo si impedisce che il pane assorba troppa umidità.

**Osservare per favore la tabella dettagliata dei tempi dei diversi programmi in appendice del manuale di istruzioni alla pagina 47-50.**

## **Preparazione per la cottura**

**Faccia attenzione alle istruzioni per la sicurezza descritte in questa guida!**

- Estragga lo stampo di cottura dalla carcassa. Faccia attenzione che nessun ingrediente possa entrare all'interno della carcassa. **Pericolo di incendio e di danni!**
- Inserisca i bracci impastatori sugli alberi motore nello stampo di cottura.
- Prepari tutti gli ingredienti nella quantità prescritta e li versi nello stampo di cottura nella sequenza prescritta. Dapprima i liquidi, lo zucchero, il sale e la farina e dopo, come ultimo ingrediente, il lievito.


Faccia attenzione a non mettere a contatto il lievito con il sale o con liquidi.

**Attenzione!** Per favorire un processo ottimale di fermentazione del lievito, tutti gli ingredienti devono essere riscaldati a temperatura ambiente. Questo non vale nel caso di cottura temporizzata. Faccia inoltre attenzione di rispettare esattamente le quantità degli ingredienti; già piccole variazioni di quantità possono influire sul risultato di cottura.

In ogni caso, non usi quantità maggiori di quelle prescritte. Un eccesso di pasta può debordare dallo stampo e procurare danni alla macchina o causare un incendio.

## **Cottura del pane**




- Inserisca la spina elettrica della macchina del pane in una presa adatta. La macchina avvisa che è pronta con una breve segnalazione acustica e nel display Ⓐ viene indicato il programma n- 1 e la durata di cottura .
- Selezioni il programma desiderato con il tasto „MENÜ“ Ⓜ.
- Selezioni ora con il tasto „GEWICHT“ Ⓜ il peso di riempimento desiderato .
- Selezioni ora con il tasto „KRUSTE“ Ⓜ il grado di doratura desiderato per il suo pane.
- Con il tasto „TIMER“ Ⓜ si può ora eventualmente impostare un ritardo; il momento di fine programma ora si sposta in avanti.

- Dopo che tutti gli ingredienti sono stati introdotti nello stampo di cottura, questo deve essere nuovamente introdotto nella macchina. Faccia attenzione che lo stampo di cottura si inserisca a scatto nella posizione corretta.
- Chiuda il coperchio della macchina del pane.
- Avvii il programma con il tasto „POWER“.

**Attenzione!** I programmi 1, 2, 3, 4, 6, 8 e 9 partono solo dopo una fase di preriscaldamento lunga da 10 a 30 minuti: in questo periodo i bracci impastatori non si muovono. Questa è semplicemente una parte del programma e non è affatto un difetto di funzionamento.

Durante l'avanzamento automatico del programma, si può sempre osservare attraverso la finestrella il decorso della lavorazione. Qualche volta questa possibilità è impedita per la formazione di umidità all'interno della finestrella.

**Attenzione!** Non apra mai il coperchio della macchina durante le fasi di riposo e di cottura perché il pane potrebbe sgonfiarsi; durante le fasi di impasto il coperchio della macchina può invece essere aperto.

- Nei programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 e 9, nel corso dell'esecuzione del programma si riceve una segnalazione acustica e sul display  viene indicato „ADD“ . Gli ingredienti non vengono ulteriormente dispersi dai bracci impastatori. Aggiunga quindi altri ingredienti, quali frutta o noci. Quando si esegue la cottura temporizzata (a partenza ritardata) tutti gli ingredienti si possono introdurre nello stampo di cottura anche all'inizio del programma; in questo caso, la frutta e le noci dovrebbero essere sminuzzate prima di essere aggiunte.
- La macchina segnala la fine del processo di cottura emettendo una segnalazione acustica. Nel display  viene indicato un tempo residuo di 0:00 , quindi la macchina commuta per 60 minuti in una fase finale di mantenimento del calore (non per i programmi 6, 7 e 11). Durante la fase di mantenimento del calore, nella macchina circola aria calda. Per terminare questa fase, si deve tenere premuto il tasto „POWER“ per almeno 3 secondi, fino a ricevere una lunga segnalazione acustica.
- Per aprire il coperchio della macchina si deve prima disinserire l'alimentazione di rete della macchina.
- Per estrarre lo stampo di cottura del pane, si devono necessariamente usare delle presine oppure dei guanti di protezione adatti. **Attenzione! Pericolo di ferite!**
- Capovolgere lo stampo di cottura, per liberare il pane dallo stampo scuotendolo leggermente.
- Di frequente i bracci impastatori sono talmente stretti nel pane che non si possono liberare da soli. Usi allora a questo scopo il dispositivo di estrazione dei bracci impastatori, fornito assieme alla macchina.
- Nel caso i bracci impastatori restino bloccati sull'albero motore quando si tira fuori il pane, raccomandiamo di riempire lo stampo di cottura con un po' di acqua saponata calda per ammorbidire i bracci impastatori rimasti bloccati.

**Attenzione!** Non usi durante la pulizia o durante il funzionamento della macchina alcun oggetto metallico o duro, perché potrebbe causare graffiature e altri danni sul rivestimento antiaderente.


- Prima di consumare il pane, lasciarlo raffreddare almeno 15 - 30 minuti ed assicurarsi, prima di tagliarlo, che non siano rimasti bloccati nel pane i bracci impastatori.

## Domande a proposito della cottura

### Il pane dopo la cottura resta incollato al recipiente

Lasciare raffreddare il pane nel recipiente per circa 15 minuti; capovolgere il recipiente e, se necessario, muovere in qua e in là l'albero dei bracci impastatori. Prima della cottura, strofinare sui bracci impastatori un po' di grasso alimentare.

### Come si può evitare la formazione di buchi nel pane (provocati dai bracci impastatori)

Dopo l'ultima fase di riposo, i bracci impastatori possono essere asportati con le dita infarinate. Stabilisca il momento opportuno per fare questo, in base all'avanzamento del programma, che viene indicato nel display  come tempo residuo .

### **La pasta, lievitando, deborda dallo stampo di cottura**

Questo succede in particolare quando si usa farina di frumento, che lievita meglio a causa del più alto contenuto di glutine.

- a) Ridurre la quantità di farina e adeguare la quantità degli altri ingredienti
- b) Versare sulla farina un cucchiaino da tavola di margarina liquida riscaldata.

### **Quando si può aprire il coperchio della macchina del pane durante il processo di cottura?**

Fondamentalmente questo è sempre possibile quando è in corso il processo di impasto. Durante questo periodo si possono aggiungere, se necessario, piccole quantità di farina o di liquido.

### **Quando è possibile ottenere una particolare forma della crosta del pane? Quando si possono mettere sulla parte superiore della crosta semi ed altri ingredienti?**

Se il pane dopo la cottura deve avere un determinato aspetto, proceda nel modo seguente: apra con prudenza il coperchio prima dell'ultima lievitazione (sul display **A**, a seconda del programma, il tempo deve essere ancora di circa 1 ora e 30 minuti ) ed incida, ad esempio, con un coltello affilato e preriscaldato, la crosta del pane che sta formandosi. Quindi sparga sulla parte superiore della crosta, ad esempio, dei semi o la spalmi con una miscela di amido, farina e acqua, in modo che il pane alla fine sia brillante. Nel periodo di tempo sopra indicato è possibile per l'ultima volta aprire la macchina del pane!

### **Che cos'è la farina integrale?**

Da tutte le qualità di cereali si può produrre farina integrale, cioè anche dal frumento. La denominazione di farina integrale significa che la farina è stata macinata dal grano completo ed ha quindi un contenuto di fibre più elevato. La farina integrale di frumento è perciò un po' più scura; ciò nonostante, il pane integrale non deve essere affatto un pane nero.

### **A che cosa si deve fare attenzione usando farina di segale?**

La farina di segale non contiene glutine; se il pane è costituito esclusivamente di farina di segale, questo pane quasi non lievita. Per evitare che si formi un pane troppo compatto e per migliorarne la tollerabilità, il pane integrale di segale dovrebbe essere prodotto con pasta madre (vedi la preparazione della pasta madre al paragrafo „Commenti sulle ricette“).

### **Quante diverse qualità di farina esistono e come vengono utilizzate?**

- a) Le farine di mais, di riso e di patata sono particolarmente adatte per le persone allergiche al glutine oppure quelle persone che soffrono di „sprue“ o di „celiachia“.
- b) Poiché la spelta cresce su terreni molto magri e non assorbe alcun fertilizzante, la farina di spelta è particolarmente adatta per le persone allergiche. La farina di spelta è comparativamente più costosa, ma però è anche completamente esente da prodotti chimici.
- c) La farina di miglio è particolarmente adatta per i pluriallergici.
- d) La farina di grano duro è adatta, a causa della sua consistenza, in particolare per i tipi di pane come la baguette e può essere sostituita da semolino di grano duro.

### **Come può essere meglio tollerato il pane fresco?**

Se si aggiunge una patata bollita e passata alla farina e la si impasta assieme, il pane fresco è meglio tollerato.

### **In quale rapporto si usano i lieviti?**

Sia nel caso del lievito che nel caso della pasta madre devono essere rispettate le indicazioni fornite dai produttori e le quantità devono essere aggiunte nel giusto rapporto rispetto alla quantità di farina usata.

### **Che cosa si deve fare quando il pane sa di lievito?**

- a) Ridurre la quantità di zucchero se è stato usato zucchero; così il pane diventa anche più bianco.
- b) Aggiungere all'acqua il normalissimo aceto di vino. Per un pane piccolo un cucchiaino e mezzo; per un pane grande, due cucchiaini.
- c) Sostituire l'acqua con latticello o con kefir.



## **Perché il pane cotto nel forno ha un sapore diverso del pane preparato con la macchina del pane?**

Nel forno, a causa della zona di cottura maggiore, il pane cuocendo diventa molto più secco; il pane fatto con la macchina del pane contiene più umidità.

### **Temperatura:**

Tutti gli ingredienti che Lei usa per la cottura devono essere a temperatura ambiente in modo uniforme.

### **Cottura a grande altitudine:**

Ad una altitudine maggiore di circa 800 metri sul livello del mare, la farina diventa più secca ed assorbe meno liquido. Compensi questa cosa usando un po' più di liquido:

A 800 m: fino a circa il 5 % in più di liquido

A 1.000 m: fino a circa il 10 % in più di liquido

A 1.500 m: fino a circa il 15 % in più di liquido

A 2.000 m: fino a circa il 20 % in più di liquido

### **Faccia attenzione alle quantità massime di riempimento!**

Poiché la pasta a grande altitudine lievita maggiormente, è necessario meno lievito (possono essere di aiuto i seguenti valori indicativi):

A 800 m: fino a circa il 10 % in meno di lievito

A 1.000 m: fino a circa il 15 % in meno di lievito

A 1.500 m: fino a circa il 20 % in meno di lievito

A 2.000 m: fino a circa il 25 % in meno di lievito

### **Peso:**

Poiché durante la cottura l'acqua evapora, il pane finito pesa un po' di meno del peso totale degli ingredienti.

### **Cucchiaini dosatori:**

1 cucchiaino dosatore piccolo = 1 cucchiaino da tè raso

1 cucchiaino dosatore grande = 1 cucchiaino da tavola raso

**Suggerimento: Nel cucchiaino dosatore c'è una tacca verticale. Questa corrisponde ad un cucchiaino raso.** Se si riempie il cucchiaino dosatore fino al bordo, questo corrisponde ad un cucchiaino colmo.

### **Miscele di cottura:**

Se vuole lavorare miscele di cottura già pronte, osservi con rigore le indicazioni del produttore.

Faccia attenzione che il peso totale degli ingredienti non superi i 1.250 grammi. Quindi Lei dovrà cuocere molte miscele di cottura in due porzioni.

Suggerimento: molte miscele di cottura contengono come agente lievitante il bicarbonato di sodio (denominazione chimica del lievito in polvere). In questo caso Lei deve selezionare con il tasto „KRUSTE“© l'impostazione SCHNELL , altrimenti vi è il pericolo che il pane dopo la cottura si sgonfi.

## **Ricette proprie**

Nel ricettario allegato Lei può trovare molte ricette per preparare gustosi tipi di pane. Tutte le ricette sono state sottoposte a prova e sono specialmente destinate ad essere usate con la macchina del pane.

Naturalmente Lei può provare anche ricette proprie o variare ricette già note. In questo caso faccia attenzione ai seguenti punti:

- Osservi molto attentamente il processo di cottura, in modo che la pasta non possa mai traboccare. Provi dapprima alcune ricette sempre con un peso di riempimento totale di 1.000 grammi al massimo. Nel caso lieviti maggiormente, la pasta delle Sue ricette non traboccherà subito.

- Con l'aggiunta di altri ingredienti (ad esempio, chicchi di uva passa invece di mandorle) varia il contenuto di liquido della pasta e quindi il risultato della cottura.
- Eviti di mettere troppo agente lievitante (lievito, lievito in polvere).
- Se il risultato della cottura non corrisponde alle Sue aspettative, in un nuovo tentativo non dovrebbe variare contemporaneamente troppi componenti. Già piccole variazioni portano spesso a risultati decisamente migliori. A questo proposito, faccia riferimento ai suggerimenti descritti nella tabella "Errori nelle ricette".
- Quanto più alto è il contenuto di zucchero, tanto più scura diventa la crosta. Si ottiene un risultato simile sostituendo l'acqua con il latte.
- **Il peso totale degli ingredienti non deve superare i 1.250 grammi.**

**Osservare per favore la tabella dettagliata dei tempi dei diversi programmi in appendice del manuale di istruzioni alla pagina 47-50.**

### **PASTA AL LIEVITO (Programma 6)**

Con questo programma Lei può preparare pasta da minestra secondo la Sua ricetta abituale. La macchina del pane impasta gli ingredienti e fa lievitare la pasta. **La pasta non viene cotta!** Subito dopo la preparazione, la pasta da minestra deve essere cotta (in altro modo) o surgelata.

### **PASTA DA MINESTRA (Programma 7)**

Con questo programma Lei può preparare pasta da minestra. Il programma termina dopo mescolamento degli ingredienti. **La pasta non viene cotta!**

#### **Ingredienti per la pasta da minestra:**

#### **Quantità:**



per	<b>750 g</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.250 g</b>
	5 uova	6 uova	8 uova
	5 cucchiaini di acqua	6 cucchiaini di acqua	8 cucchiaini di acqua
	1 ½ cucchiaini di sale	2 cucchiaini di sale	2 ½ cucchiaini di sale
	500 g di farina di frumento	600 g di farina di frumento	750 g di farina di frumento

### **CONFETTURA (Programma 11)**

Pesare frutta fresca matura, tagliarla in pezzettini (al massimo di 1 cm) o meglio passarla ed introdurla nello stampo di cottura. Quindi aggiungere gelatina di zucchero nel rapporto 2:1. Non usi in nessun caso zucchero normale o gelatina di zucchero nel rapporto 1:1, poiché altrimenti la marmellata può rimanere senza consistenza. Mescoli la frutta e lo zucchero per avviare in questo modo il programma. Tolga sistematicamente i residui di zucchero che si depositano sulle pareti laterali del recipiente. Al termine del programma, la confettura può essere versata nei vasetti da marmellata.

Pulisca a fondo lo stampo di cottura, dopo aver fatto prima ammorbidire i residui in acqua e sapone.

## **Messaggi di errore**

- Il messaggio „HHH” segnala che la macchina non si è raffreddata abbastanza da consentirne una nuova utilizzazione. Arresti il programma, tolga la spina dalla rete di alimentazione, apra il coperchio e lasci raffreddare la macchina per almeno 20 minuti. Dopo può essere nuovamente utilizzata.
- Se, dopo aver terminato un processo di cottura, non si deve avviare un nuovo programma e l'indicazione sul display  riporta sempre e soltanto al programma 1 , significa che la macchina è ancora troppo calda. Lasci raffreddare la macchina, come sopra descritto, per almeno 20 minuti.

**Attenzione!** Questo non vale per il programma 12, perché questo programma può essere subito riavviato anche se la macchina è molto calda.

- Se nel display **A** compaiono i messaggi „EEO“, „EE1“ oppure „LLL“, si tratta di messaggi di errore interni, che si possono eliminare soltanto spegnendo la macchina. Termina il programma tenendo premuto il tasto „POWER“**B** per almeno 3 secondi e poi toglia la spina dalla rete di alimentazione elettrica. Se il messaggio di errore persiste, si rivolga al Servizio Clienti.

## Errori nelle ricette

Errore	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo	- troppo lievito, troppa farina e troppo poco sale - oppure diverse da queste cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita abbastanza	- niente lievito o troppo poco - lievito vecchio o conservato troppo a lungo - liquido troppo caldo - il lievito è venuto in contatto con il liquido - farina sbagliata o vecchia - troppo o troppo poco liquido - troppo poco zucchero	a/b e c d e a/b/g a/b
La pasta lievita troppo e deborda dallo stampo di cottura	- acqua con grado di durezza basso che fa fermentare troppo il lievito - troppo latte che agisce sulla fermentazione del lievito	f/k c
Il pane si è sgonfiato	- il volume del pane è maggiore dello stampo e quindi il pane si sgonfia - fermentazione del lievito troppo precoce o troppo veloce a causa dell'acqua troppo calda, della zona di cottura troppo calda e/o dell'umidità troppo alta. I liquidi caldi fanno lievitare la pasta troppo velocemente e poi la lasciano sgonfiare prima della cottura. - niente sale o troppo poco zucchero - troppo liquido	a/f  c/h/i  a/b h
Struttura pesante e a grumi	- troppa farina o troppo poco liquido - troppo poco lievito o zucchero - troppi frutti, semi o altri ingredienti - farina vecchia o cattiva	a/b/g a/b b e
Non ben cotto al centro	- troppo o troppo poco liquido - umidità elevata - ricette con ingredienti umidi come, ad esempio, lo yogurt	a/b/g h g
Struttura aperta, grossolana o con buchi	- troppa acqua - niente sale - umidità elevata, acqua troppo calda - liquido eccessivamente caldo	g b h/i c
Superficie a fungo, non cotta	- volume del pane maggiore dello stampo - quantità eccessiva di farina, specialmente per il pane bianco - troppo lievito o troppo poco sale - troppo zucchero - ingredienti dolci in aggiunta allo zucchero	a/f f a/b a/b b
Le fette di pane non sono uniformi e si aggrumano al centro	- pane lasciato raffreddare in modo insufficiente	j
Residui di farina sulla crosta del pane	- la farina durante l'impasto non viene correttamente impastata ai lati	g/i

## Eliminazione degli errori

- a) Dosi correttamente le quantità degli ingredienti.
- b) Adatti in proporzione le quantità degli ingredienti e verificaci se un ingrediente è stato dimenticato.
- c) Prenda un altro liquido o lo lasci raffreddare a temperatura ambiente. Aggiunga gli ingredienti nella sequenza riportata nella ricetta. Formi premendo un piccolo foro al centro e vi introduca il lievito sminuzzato o il lievito secco. Eviti il contatto diretto tra lievito e liquido.
- d) Usi soltanto ingredienti freschi e correttamente conservati.
- e) Diminuisca la quantità totale di ingredienti e non prenda mai una quantità maggiore di quella prescritta. Riduca eventualmente tutti gli ingredienti di 1/3.
- f) Corregga la quantità di liquido. Nel caso si usino ingredienti contenenti acqua, la quantità di liquido deve essere ridotta in proporzione.
- g) Quando il clima è molto umido, prendere 1-2 cucchiaini in meno di acqua.
- h) Quando il clima è molto caldo, non usi la funzione di selezione del tempo. Usi liquidi freddi.
- i) Estragga il pane dallo stampo subito dopo la cottura e lo lasci raffreddare su una griglia almeno 15 minuti prima di tagliarlo a fette.
- j) Diminuisca il lievito o eventualmente tutti gli ingredienti di 1/4 rispetto alle quantità prescritte.
- k) Non unga mai lo stampo di cottura con grasso!
- l) Aggiunga alla pasta un cucchiaino di glutine di frumento.

## Suggerimenti e trucchi

### 1. Ingredienti

Poiché ogni ingrediente ha una funzione precisa nella preparazione del pane, la quantità esatta degli ingredienti è altrettanto importante della sequenza esatta di introduzione.

Gli ingredienti più importanti, come liquidi, farina, sale, zucchero e lievito (si possono usare lieviti sia secchi che freschi) hanno influenza sulla bontà del risultato nella preparazione di pasta e pane. Utilizzi quindi sempre le rispettive quantità nel giusto rapporto.

Utilizzi gli ingredienti quando sono tiepidi, se deve preparare subito la pasta. Se il programma deve essere avviato con partenza ritardata, gli ingredienti devono essere freddi, per evitare una fermentazione precoce del lievito.

Margarina, burro e latte influiscono sul gusto del pane.

Se il pane è troppo umido, non completamente cotto oppure le croste non sono abbastanza croccanti, il pane può essere cotto completamente in brevi fasi successive (Programma 12 „Solo cottura“).

Nel caso Lei preferisca ottenere croste più chiare e/o più sottili, può ridurre la quantità di zucchero fino al 20 %; le altre caratteristiche della cottura non ne dovrebbero risentire. Per ottenere croste più morbide e più chiare, lo zucchero può essere sostituito dal miele.

Il glutine, che si forma nella lavorazione dell'impasto, fornisce una buona struttura al pane. La miscela ideale di farina è costituita dal 40 % di farina integrale e dal 60 % di farina bianca.

Se desidera cuocere pane integrale con una piccola percentuale di glutine, è necessario durante l'impasto avere il supporto di una macchina.

Se vuole aggiungere grani interi di cereali, li ammorbidisca preventivamente durante la notte e riduca in corrispondenza (fino al 20 %) la quantità di farina e di liquido.

Usando farina di segale, è indispensabile la pasta madre. Essa contiene batteri del latte e dell'acido acetico, che fanno in modo che il pane risulti leggero ed abbia un gusto finemente acidulo. Come descritto più avanti, la pasta madre può essere prodotta in casa. Gli ingredienti necessari si possono trovare in un negozio alimentare ben fornito.

- d) Pasta madre in polvere concentrata. Normalmente viene venduta in confezioni da 15 grammi ed è adatta per un chilogrammo di farina. Attenersi alle indicazioni del produttore.

- e) La pasta madre in polvere viene messa in commercio in porzioni di 100 g, ciascuna da utilizzare per 1 kg di farina. Attenersi alle indicazioni del produttore. Se si aggiungono 100 g di pasta madre in polvere, si deve ridurre la quantità di farina di circa 80 g.
- f) La pasta madre liquida viene messo in commercio in cartoncini e si può anch'essa usare con buoni risultati. Anche in questo caso è necessario attenersi alle indicazioni del produttore e ridurre in proporzione gli altri liquidi.

La pasta madre di frumento, che può anch'essa essere acquistata secca, migliora lo stato della pasta e il gusto e rimane fresca più a lungo; è più leggera del lievito di segale.

Il fermento di cottura sostituisce il lievito ed è una semplice questione di gusto. Con questo fermento di cottura si può cuocere benissimo nella macchina del pane. Cuocia il pane con pasta madre nel programma normale o integrale.

Se desidera in particolare pane ricco di fibre e leggero, deve aggiungere alla pasta crusca di frumento. Ne usi un cucchiaino per 500 g di farina ed aumenti contemporaneamente la quantità di liquido di mezzo cucchiaino.

Il glutine di frumento fornisce, quale rimedio naturale ottenuto dalle proteine di cereali, un pane più leggero, che ha un volume migliore, si sgonfia più raramente ed è più digeribile. Questo vale in particolare nei prodotti da forno integrali e nei tipi di pane prodotti con farine macinate in proprio.

Il malto tostato, un malto scuro d'orzo tostato, viene usato, ad esempio, per la preparazione del pane nero, per mantenere scure la mollica e la crosta; il malto di segale è simile, ma un po' meno scuro.

L'aggiunta di aromi al pane deve essere fatta secondo le indicazioni del produttore e secondo il proprio gusto personale.

## **2. Adeguamento degli ingredienti**

Quando Lei aumenta o riduce le quantità degli ingredienti, faccia attenzione a far corrispondere i rapporti tra le rispettive quantità con quelli della ricetta originale. Per ottenere un risultato perfetto, si devono osservare le seguenti regole fondamentali:

### Liquidi/Farina:

La pasta deve essere soffice (non troppo soffice), aderire facilmente ma non formare filamenti quando la si tira. Esamini la pasta 5 minuti dopo il primo impasto. Se è troppo umida, aggiunga della farina fino a quando la pasta assume una giusta consistenza. Se la pasta è troppo secca, si deve aggiungere durante l'impasto qualche cucchiaino di acqua.

### Sostituzione del liquido:

Nel caso Lei eventualmente aggiunga in una ricetta degli ingredienti contenenti liquido (ad esempio, formaggio fresco, yogurt, ecc.), la quantità di liquido deve essere ridotta in corrispondenza. Se poi vengono aggiunte anche delle uova, le sbatta in un bicchiere graduato e versi il liquido richiesto fino alla quantità prescritta.

Se la Sua città di residenza si trova a oltre 750 metri sul livello del mare, possono verificarsi delle alterazioni nel processo di cottura (grado di doratura, durata di cottura, lievitazione della pasta, ecc.) e nel risultato di cottura.

## **3. Introduzione e dosaggio delle quantità degli ingredienti**

Introdurre sempre prima il liquido e da ultimo il lievito. Per evitare una lievitazione veloce e precoce del lievito (in particolare se si usa la funzione di cottura a partenza ritardata), non deve avvenire alcun contatto tra lievito e liquido.

Nel dosaggio delle quantità usi sempre gli stessi utensili, vale a dire sempre gli stessi cucchiaini dosatori, gli stessi bicchieri graduati, le stesse bilance, ecc.; gli ingredienti che devono essere aggiunti a grammi, devono essere pesati.

### Le abbreviazioni nelle ricette hanno il seguente significato:

cucc = cucchiaino da tavola raso (oppure cucchiaino dosatore grande)

cucc.ino = cucchiaino da tè raso (oppure cucchiaino dosatore piccolo)

g = grammi

ml = millilitri

Confezione (conf.) = Lievito secco di 7 g di contenuto per 500 g di farina: corrisponde a 20 g di lievito fresco

1 OZ (oncia) = 28,35 g

Frutta, noci o semi possono essere aggiunti in alcuni programmi, quando si riceve la relativa segnalazione acustica e compare sul display **A** la richiesta „ADD“ . Altri programmi non prevedono alcuna aggiunta di questo tipo. Allora faccia attenzione ad aggiungere gli ingredienti possibilmente più tardi, in modo da evitare che gli ingredienti vengano macinati dai bracci impastatori.

#### **4. Dati contenuti nelle ricette per la macchina del pane**

Le ricette riportate nel ricettario sono previste per tipi di pane di diversa grandezza. Gli ingredienti non devono superare un peso totale di 1.250 g.

Anche se determinati programmi non consentono di scegliere le quantità, la buona riuscita si ottiene in funzione delle quantità.

#### **5. Pesi e volume del pane**

Qualità diverse di farina hanno un comportamento diverso nella fermentazione. Questo fenomeno porta necessariamente a diversi pesi totali di riempimento per ottenere circa lo stesso volume finale. In altre parole: la farina bianca lievita con più forza e condiziona quindi meno il peso di riempimento degli ingredienti rispetto, ad esempio, ai tipi di pane integrale.

Anche se i pesi degli ingredienti vengono scrupolosamente rispettati, può verificarsi una certa variabilità nel pane perché il suo peso effettivo dipende dall'umidità dell'aria nel momento in cui il pane viene prodotto.

Tutti i tipi di pane, ottenuti con una quantità prevalente di frumento, raggiungono un volume maggiore e nella classe di peso più alta debordano dalle pareti dello stampo dopo l'ultima lievitazione. Il rigonfiamento del pane, che deborda dalle pareti dello stampo, è quindi dorato un po' più debolmente del pane che è all'interno dello stampo.

Piccole quantità di pane dolce vengono cotte con consistenza ancora più leggera con il programma 4 „Süss“ (dolce) nella modalità di doratura „Schnell“ (veloce) .

#### **6. Risultati della cottura**

Il risultato della cottura dipende in particolare dalle circostanze locali (acqua dolce, umidità elevata, altitudine elevata, stato degli ingredienti, ecc.) e quindi tutti i dati riportati nelle ricette sono solo dei punti di riferimento che eventualmente devono essere adattati alle circostanze.

Se il pane dopo la cottura è troppo bianco, Lei può subito ricuocerlo con il programma SOLO COTTURA.

Raccomandiamo nella cottura temporizzata di fare prima una prova di preparazione, per poter poi adattare la ricetta in caso di necessità.

## **Pulizia**

Prima di procedere alla pulizia si assicuri che la macchina del pane sia spenta e che la spina di alimentazione di corrente sia staccata. Per pulire non immerga in acqua o in altri liquidi né la macchina, né il cavo, né la spina, né la vaschetta di cottura..

**Attenzione!** Né la macchina né gli accessori sono adatti per essere puliti in lavastoviglie. Eviti detergenti abrasivi o corrosivi; non usi alcun prodotto per la pulizia del forno. In caso di dubbio, si deve provare preventivamente il detersivo in un punto poco visibile. Eviti di fare questa prova su punti sensibili come le scritte apposte sulla macchina, il pannello di comando o sull'etichetta.

#### **Carcassa, coperchio e zona di cottura (interno della carcassa)**

- Per meglio accedere alle parti interne, il coperchio della macchina può essere rimosso. Apra il coperchio di circa 45° e ribalti verso l'esterno la linguetta di fissaggio di sinistra o di destra. Per rimontare il coperchio si deve procedere all'inverso.

- Tolga con un panno leggermente umido tutti i residui nella zona di cottura. Pulisca la carcassa anche all'esterno sempre con un panno umido.  
**Attenzione!** Prima di essere pulito, la macchina del pane deve essersi completamente raffreddata. Prima stacchi assolutamente la macchina dall'alimentazione di corrente! Non versi mai acqua all'interno della macchina. **Attenzione! Pericolo di ferite e pericolo di vita!**
- Terminata la pulizia, asciughi molto bene la parte interna della macchina.

### **Stampi di cottura e bracci impastatori**

- Strofini la parte esterna dello stampo di cottura con un panno umido.
- Pulisca la zona interna con acqua saponata calda. Se i bracci impastatori sono incrostati e/o le incrostazioni sono difficili da eliminare, riempia lo stampo per circa 30 minuti con acqua molto calda.
- Se la sede dell'albero nei bracci impastatori è occlusa, la si può liberare allo stesso modo, ammorbidendola in acqua saponata; poi la si può pulire con uno scovolino.

**A causa dell'umidità e del vapore, l'aspetto delle superfici nel corso dell'utilizzazione può variare; questo non costituisce alcun pregiudizio della funzionalità e della qualità.**

**Attenzione! Non immerga mai lo stampo di cottura in acqua o in altri liquidi.**

## **Conservazione**

1. Pulisca la macchina come precedentemente descritto.
2. Stacchi la spina e lasci raffreddare la macchina.
3. Conservi la macchina del pane nel suo imballo ed in luogo asciutto.  
**Attenzione!** Non imballare la macchina del pane quando è ancora calda o è collegata alla rete elettrica. Non arrotolare il cavo attorno alla macchina.

## **Dati tecnici**

Modello: BM1401

Tensione nominale: 220-240V – 50 Hz

Potenza assorbita: 850 Watt

- Commercializzazione: Landi Schweiz AG, Dotzigen
- Codice dell'articolo: 70690
- Con riserva di modifiche tecniche e di errori
- Versione 03/09

Programm Programme Programma	1. Normal 1. Normal 1. Normale						2. Locker 2. Léger 2. Leggero					
	Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuro			Schnell Rapide Rapido			Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuro			Schnell Rapide Rapido		
Bräunungsgrad Degré de brunissage Grado di doratura												
Größe Poids Capacità	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g
Zeit (Stunden) Temps (heures) Tempo (ore)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min) Préchauffer (min) Preriscaldamento (minuti)	15	15	20	-	-	-	10	10	15	-	-	-
Kneten 1 (Min) Malaxer 1 (min) Impastare 1 (minuti)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min) Lever 1 (min) Sospendere 1 (minuti)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min) Malaxer 2 (min) Impastare 2 (minuti)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min) Lever 2 (min) Sospendere 2 (minuti)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min) Lever 3 (min) Sospendere 3 (minuti)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min) Cuisson (min) Cottura (minuti)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min) Tenir chaud (min) Mantenere al caldo (minuti)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Restzeit) Ajouter ingrédients (temps restant) Aggiungere gli ingredienti (tempo rimanente)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit Pré-programmage du temps Preregolazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h



Programm Programme Programma	3. Vollkorn 3. Complet 3. Integrale						4. Süß 4. Sucré 4. Dolce					
	Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuro			Schnell Rapide Rapido			Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuro			Schnell Rapide Rapido		
Bräunungsgrad Degré de brunissage Grado di doratura												
Größe Poids Capacità	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g
Zeit (Stunden) Temps (heures) Tempo (ore)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min) Préchauffer (min) Preriscaldamento (minuti)	15	15	20	-	-	-	10	10	15	-	-	-
Kneten 1 (Min) Malaxer 1 (min) Impastare 1 (minuti)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min) Lever 1 (min) Sospendere 1 (minuti)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min) Malaxer 2 (min) Impastare 2 (minuti)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min) Lever 2 (min) Sospendere 2 (minuti)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min) Lever 3 (min) Sospendere 3 (minuti)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min) Cuisson (min) Cottura (minuti)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min) Tenir chaud (min) Mantenere al caldo (minuti)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Restzeit) Ajouter ingrédients (temps restant) Aggiungere gli ingredienti (tempo rimanente)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit Pré-programmage du temps Prerogolazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

Programm Programme Programma	5. Express 5. Espresso			6. Teig kneten 6. Malaxer la pâte 6. Impasto	7. Nudelteig 7. Pâte à nouilles 7. Pasta da minestra	8. Buttermilch 8. Babeurre 8. Latticello			9. Glutenfrei 9. Sans gluten 9. Senza glutine		
Bräunungsgrad Degré de brunissage Grado di doratura	Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuuro			-	-	Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuuro			Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuuro		
Größe Poids Capacità	750g	1000g	1250g	-	-	750g	1000g	1250g	750g	1000g	1250g
Zeit (Stunden) Temps (heures) Tempo (ore)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min) Préchauffer (min) Preriscaldamento (minuti)	-	-	-	10	-	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min) Malaxer 1 (min) Impastare 1 (minuti)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min) Lever 1 (min) Sospendere 1 (minuti)	-	-	-	10	-	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min) Malaxer 2 (min) Impastare 2 (minuti)	- 2A 5	- 2A 5	- 2A 5	- 2A 5	-	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min) Lever 2 (min) Sospendere 2 (minuti)	-	-	-	25	-	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min) Lever 3 (min) Sospendere 3 (minuti)	20	20	20	45	-	30	30	30	50	50	50
Backen (Min) Cuisson (min) Cottura (minuti)	40	43	45	-	-	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min) Tenir chaud (min) Mantenere al caldo (minuti)	60	60	60	-	-	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Restzeit) Ajouter ingrédients (temps restant) Aggiungere gli ingredienti (tempo rimanente)	1:05	1:08	1:10	1:15	-	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit Pré-programmage du temps Preregolazione del tempo	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

Programm Programme Programma	10. Kuchen 10. Gâteau 10. Torte			11. Konfitüre 11. Confiture 11. Confettura	12. Nachbacken 12. Cuisson prolongée 12. Solo cottura
Bräunungsgrad Degré de brunissage Grado di doratura	Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuro			-	Hell/Clair/Chiaro Mittel/Moyen/Medio Dunkel/Foncé/Scuro
Größe Poids Capacità	750g	1000g	1250g	-	-
Zeit (Stunden) Temps (heures) Tempo (ore)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min) Préchauffer (min) Preriscaldamento (minuti)	-	-	-	-	-
Kneten 1 (Min) Malaxer 1 (min) Impastare 1 (minuti)	15	15	15	-	-
Gehen 1 (Min) Lever 1 (min) Sospendere 1 (minuti)	-	-	-	15 Hitze + kneten chauffage + malaxage caldo + impastare	-
Kneten 2 (Min) Malaxer 2 (min) Impastare 2 (minuti)	-	-	-	-	-
Gehen 2 (Min) Lever 2 (min) Sospendere 2 (minuti)	-	-	-	-	-
Gehen 3 (Min) Lever 3 (min) Sospendere 3 (minuti)	-	-	-	45 Hitze + kneten chauffage + malaxage caldo + impastare	-
Backen (Min) Cuisson (min) Cottura (minuti)	60 15 Gehen/ Lever/ Sospendere	65 15 Gehen/ Lever/ Sospendere	70 15 Gehen/ Lever/ Sospendere	20 Gehen/Lever/ Sospendere	60
Warmhalten (Min) Tenir chaud (min) Mantenere al caldo (minuti)	60	60	60	-	60
Zutaten hinzugeben (Restzeit) Ajouter ingrédients (temps restant) Aggiungere gli ingredienti (tempo rimanente)	-	-	-	-	-
Voreinstellung der Zeit Pré-programmage du temps Prerregolazione del tempo	15h	15h	15h	-	15h

\* An dieser Stelle ertönt z. B. nach 1 Minute (1A) ein Signalton und im Display erscheint „ADD“, um Zutaten wie etwa Nüsse und Mandeln hinzuzugeben; bei 2A sind es 2 Minuten, etc.

\* Ici vous entendez un bip sonore, p.ex. après 1 minute (1A), et le display montre „ADD“. Maintenant, vous pouvez ajouter des ingrédients, comme des noix, des amandes etc. 2A signifie 2 minutes, etc.

\* A questo punto si sente, ad es. dopo un minuto (1A), un segnale acustico e sul display si legge „ADD“, questo significa che potete aggiungere degli ingredienti come noci e mandorle; se viene visualizzato 2A significa 2 minuti, ecc.