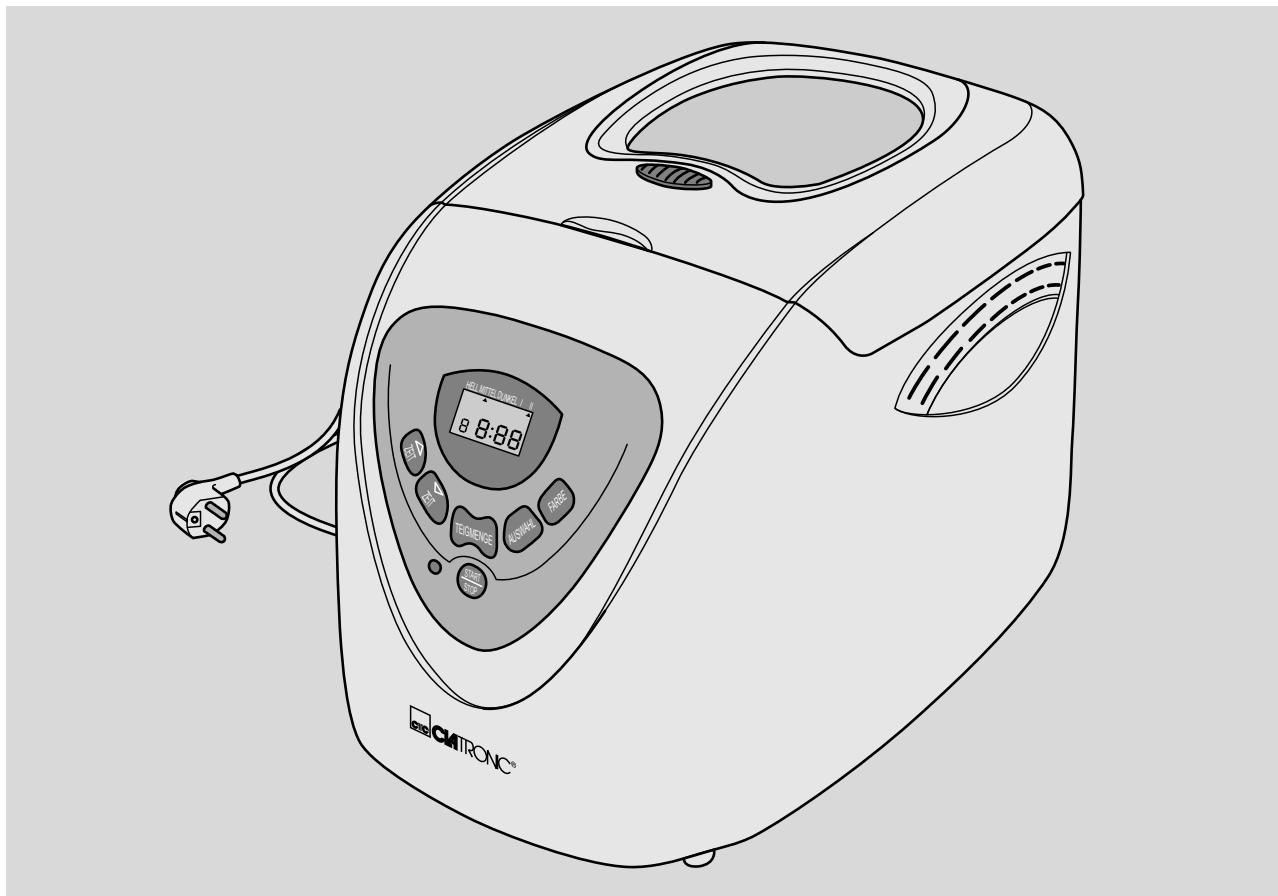


Brotbackautomat BBA 2605



BBA 2605

(D) Gebrauchsanleitung	Seite 2
(E) Manual de Instrucciones	Página 26
(P) Instruções de utilização	Página 50
(H) Használati útmutató	Oldal 73
(PL) Wstęp	Strona 96
(CZ) Návod k obsluze	Strana 120
(GR) Οδηγίες χρήσης	Σελίδα 143
(RO) Instructiuni de utilizare	Pagina 167

Vorwort

Diese Gebrauchsanleitung hilft Ihnen beim

- bestimmungsgemäßen
- sicheren und
- vorteilhaften

Gebrauch des Brotbackautomaten BBA 2605, kurz
Brotbackautomat oder Gerät genannt.

Wir setzen voraus, dass Benutzer des Brotback-
automaten über allgemeine Kenntnisse im Umgang
mit elektrischen Haushaltsgeräten verfügen.

Jede Person, die diesen Brotbackautomaten

- bedient,
- reinigt oder
- entsorgt,

muss den vollständigen Inhalt dieser Gebrauchs-
anleitung zur Kenntnis genommen haben.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung immer in
der Nähe des Brotbackautomaten auf.

Gestaltungsmerkmale

Verschiedene Elemente der Gebrauchsanleitung
sind mit festgelegten Gestaltungsmerkmalen ver-
sehen. So können Sie leicht unterscheiden, ob es
sich um

normalen Text,

- Aufzählungen, oder
⇒ Handlungsschritte

handelt.

i Diese Hinweise enthalten zusätzliche Informa-
tionen, wie zum Beispiel besondere Angaben
zum wirtschaftlichen Gebrauch des Geräts.

Inhaltsverzeichnis

Gestaltungsmerkmale	2	Hinweise zu den Rezepten	21
Sicherheitshinweise	4	Die Menge der Zutaten ändern.....	21
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4	Richtige Stufe für das Brotgewicht einstellen	21
Grundlegende Sicherheitshinweise	4	Abkürzungen.....	21
Gestaltungsmerkmale der Sicherheitshinweise	5		
Gerätebeschreibung	6	Klassische Brotrezepte.....	22
Funktionen	6	Klassisches Weißbrot	22
Lieferumfang	6	Rosinen-Nuss-Brot	22
Bedienfeld mit Display	7	Vollkornbrot.....	22
Backprogramme	8	Buttermilchbrot.....	22
Den Brotbackautomaten auspacken	9	Zwiebelbrot	22
Vor dem Gebrauch	9	Siebenkornbrot.....	22
Den Brotbackautomaten aufstellen	9	Sonnenblumenbrot	22
Die Backform herausnehmen	9	Bauernweißbrot.....	23
Backform und Knethaken reinigen	9	Sauerteigbrot	23
Anti-Haftbeschichtung haltbarer machen	10		
Die Backform einsetzen.....	10	Teigzubereitung	23
Den Knethaken einsetzen.....	10	Französisches Baguette	23
Den Brotbackautomaten anschließen	10	Pizza	23
Brot backen.....	10		
Programmablauf zeitversetzt starten.....	11	Konfitüren	23
Programmablauf	11	Konfitüre.....	23
Programmablauf stoppen	12	Orangenmarmelade	24
Nach einer Unterbrechung neu beginnen.....	12		
Zutaten später hinzufügen	12	Konformitätserklärung	25
Nachbacken	12		
Das Brot herausnehmen	12	Garantie.....	25
Den Knethaken aus dem Brot entfernen	12		
Kuchen backen.....	13	Technische Daten	25
Teig zubereiten.....	13		
Marmelade kochen	13	Service	25
Reinigen und Warten	13		
Das Gehäuse reinigen	13	Gerät entsorgen	25
Die Backform reinigen	14		
Anti-Haftbeschichtung haltbarer machen	14		
Knethaken und Antriebswelle reinigen	15		
Fragen und Antworten	15		
Fehler beheben	17		
Fehler am Brotbackautomaten	17		
Fehler bei den Rezepten	18		
Behebung der Fehlerpunkte	19		
Nützliche Hinweise	19		
Zutaten.....	19		
Brotgewichte und Volumen.....	20		
Gute Backergebnisse erzielen.....	20		

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie den Brotbackautomaten in Betrieb nehmen. Beachten Sie alle Warnungen und Hinweise auf dem Gerät und in dieser Gebrauchsanleitung.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Brotbackautomat BBA 2605 dient

- zum Backen von Brot und Kuchen
- zur Zubereitung von Teig und
- zum Kochen von Marmelade.

Er ist ausschließlich für diese Zwecke bestimmt und darf nur dafür verwendet werden.

Er darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist. Er darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Die CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

GEFAHR! Elektrische Schläge vermeiden

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Brotbackautomaten.
- Schließen Sie den Brotbackautomaten nur an eine fachgerecht installierte Netz-Steckdose von 230 V ~, 50 Hz an.
- Schließen Sie den Brotbackautomaten nicht über eine Mehrfachsteckdose an.
- Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit Sie den Brotbackautomaten im Notfall einfach und schnell vom Stromnetz trennen können.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, falls Sie den Brotbackautomaten reinigen oder ihn über einen längeren Zeitraum nicht benutzen wollen. Ziehen Sie dabei nur am Netzstecker.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt den Brotbackautomaten benutzen und bewahren Sie das Gerät für Kinder unzugänglich auf.
- Lassen Sie keine metallischen Gegenstände in das Innere des Brotbackautomaten dringen.

- Vermeiden Sie, dass der Brotbackautomat Tropf- oder Spritzwasser ausgesetzt wird. Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf, neben oder über das Gerät. Stellen Sie den Brotbackautomaten nicht in der Nähe von Wasser, wie z. B. Spülbecken auf.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nie in Wasser.
- Füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.
- Berühren Sie das Netzkabel nicht mit feuchten Händen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Netzkabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren, bevor Sie es erneut verwenden.
- Überlassen Sie Reparatur- oder Wartungsarbeiten stets qualifiziertem Fachpersonal. Andernfalls gefährden Sie sich und andere. Außerdem verlieren Sie Ihren Garantieanspruch.

WARNUNG! Brand- und Verletzungsgefahren vermeiden

- Wickeln Sie immer die gesamte Länge des Netzkabels ab. Andernfalls kann das Netzkabel überhitzen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Geräeteilen fern.
- Lassen Sie keine Metallfolien oder ähnliches Material in Kontakt mit dem Brotbackautomaten geraten.
- Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs nie unbeaufsichtigt. Wenn Zutaten auf den Heizstab oder in das Gehäuse geraten, besteht Brandgefahr!
- Wenn Sie die Timer-Funktion verwendet haben, müssen Sie den Brotbackautomaten ab Programmbeginn beaufsichtigen. Errechnen Sie den Programmbeginn wie auf Seite 11 beschrieben.
- Während des Betriebs und besonders nach dem Backen wird der Brotbackautomat sehr heiß. Berühren Sie deshalb während des Betriebs nicht die Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie Topflappen.
- Lassen Sie den Brotbackautomaten nach der Verwendung und dem Ausschalten vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen.

- Lassen Sie Kinder oder gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt den Brotbackautomaten verwenden.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von den Zutaten, bevor Sie diese im Brotbackautomaten verwenden.
- Decken Sie den Brotbackautomaten während des Betriebs niemals mit einem Tuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können.
- Bringen Sie das Gerät nie mit brennbaren Materialien z. B. Gardinen in Kontakt.
- Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.
- Bewegen Sie den Brotbackautomaten nicht während des Betriebs. Zutaten könnten aus der Backform geraten.
- Füllen Sie keine größeren als die im Rezept angegebenen Mengen in die Backform. Der Teig könnte überlaufen und in Brand geraten. Außerdem wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken.

ACHTUNG! Beschädigungen vermeiden

- Verwenden Sie nur Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde.
- Verwenden Sie keine Spülmittel, chemischen Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende bzw. scheuernde Mittel bei der Pflege.
- Verwenden Sie keine Metallgegenstände bei der Reinigung.

Gestaltungsmerkmale der Sicherheits-hinweise

In dieser Gebrauchsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen und Hinweisen:

	GEFAHR!
	Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.

	WARNUNG!
	Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die möglicherweise zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

	VORSICHT!
	Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.

Achtung!
Hinweise mit dem Wort Achtung warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.

Gerätebeschreibung

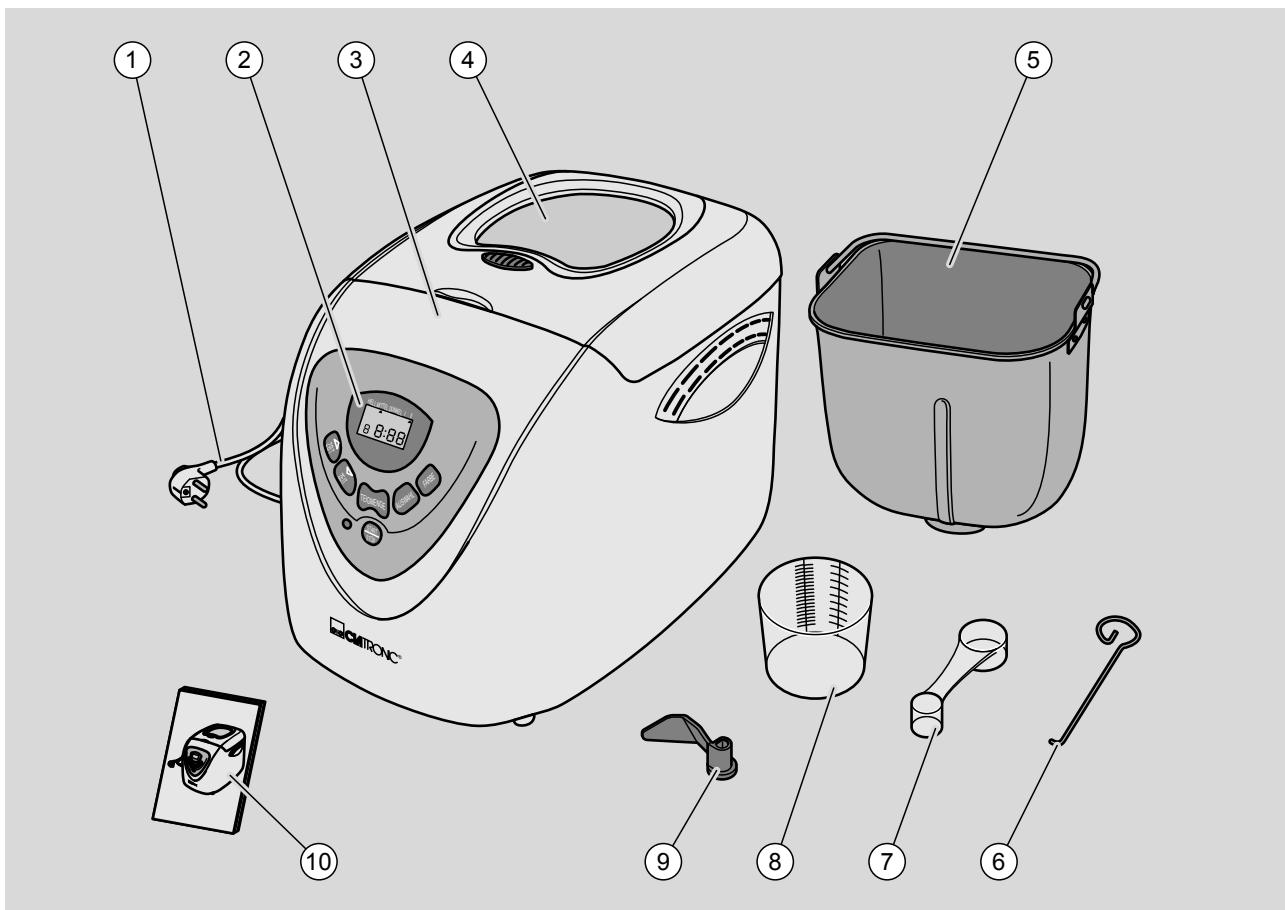
Funktionen

Mit dem Brotbackautomaten können Sie verschiedene Arten und Mengen von Brot vollautomatisch herstellen. Dazu können Sie unter 12 Programmen mit insgesamt 39 Einstellungsmöglichkeiten auswählen.

Zusätzlich können Sie:

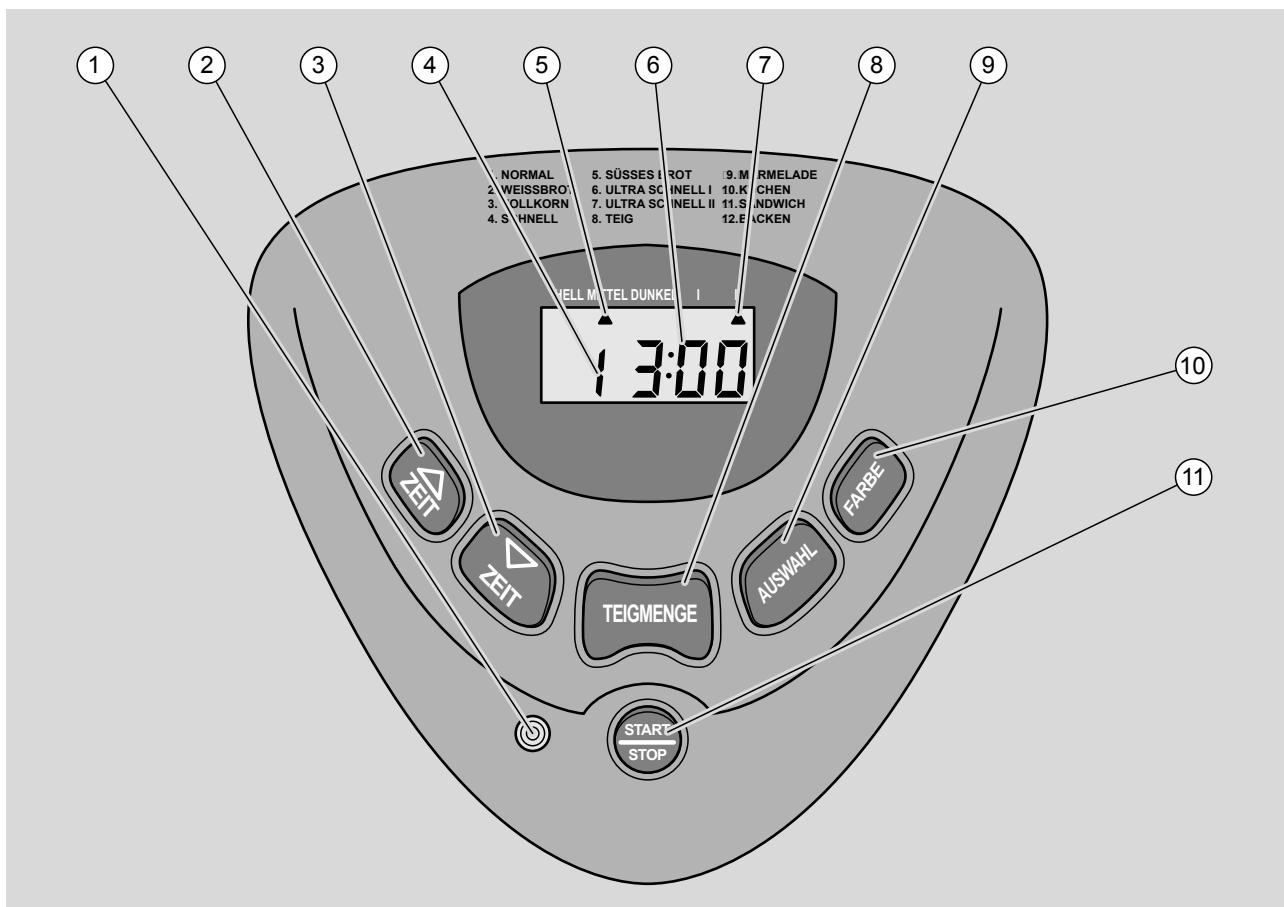
- Brot bräunen bzw. nachbacken
- Teig herstellen, um ihn später anderweitig zu verwenden
- Marmelade kochen
- mit der Timer-Funktion festlegen, wann der Programmablauf abgeschlossen sein soll.

Lieferumfang



Position	Bezeichnung	Position	Bezeichnung
1	Netzstecker	6	Hakenspieß
2	Bedienfeld mit Display	7	Messlöffel
3	Brotbackautomat	8	Messbecher
4	Deckel mit Sichtfenster	9	Knethaken
5	Backform	10	Gebrauchsanleitung

Bedienfeld mit Display



Position	Bezeichnung	Funktion
1	LED	Betriebsanzeige.
2 und 3	ZEIT-Tasten	Geben die Timer-Zeit ein.
4	Programmplatz	Zeigt das ausgewählte Programm an.
5	Pfeil-Symbol	Zeigt die ausgewählte Bräunungsstufe (HELL, MITTEL, DUNKEL) an.
6	Zeitanzeige	Zeigt die Programmdauer bzw. die Zeit bis Programmende an.
7	Pfeil-Symbol	Zeigt die ausgewählte Gewichtsstufe an (I = bis 750 g, II = bis 1.000 g).
8	TEIGMENGE-Taste	Wählt die Teigmenge in zwei Gewichtsstufen.
9	AUSWAHL-Taste	Wählt die Programme.
10	FARBE-Taste	Wählt die Bräunungsstufe.
11	START/STOP-Taste	Kurzes Drücken startet den Programmablauf. Langes Drücken (ca. 2 Sekunden) beendet den Programmablauf.

Backprogramme

Platz	Name	Dauer (h:mm)	Beschreibung
1	NORMAL	3:00	Zur Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.
2	WEISSBROT	3:50	Zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot.
3	VOLLKORN	3:40	Zur Zubereitung von Vollkornbrot.
4	SCHNELL	1:40	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot.
5	SÜSSES BROT	2:55	Zur Zubereitung von süßem Hefebrot.
6	ULTRA SCHNELL I	0:58	Zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II	0:58	Zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 1.000 g.
8	TEIG	1:30	Zur Herstellung von Teig.
9	MARMELADE	1:20	Zum Kochen von Marmelade und Konfitüre.
10	KUCHEN	2:50	Zur Zubereitung von Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird.
11	SANDWICH	3:00	Zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot.
12	BACKEN	1:00	Zum Nachbacken von Brot oder Kuchen.

Den Brotbackautomaten auspacken

- ⇒ Nehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Verpackungskarton.
- ⇒ Überprüfen Sie den Lieferumfang (siehe Seite 6).

Vor dem Gebrauch

Den Brotbackautomaten aufstellen

Achtung!

Schäden am Brotbackautomaten oder Geräten in unmittelbarer Umgebung möglich.

- ⇒ Verwenden Sie den Brotbackautomaten nur innerhalb von Gebäuden.
- ⇒ Während des Betriebs muss der Brotbackautomat mit mindestens 10 cm Abstand von anderen Geräten aufgestellt werden.
- ⇒ Stellen Sie den Brotbackautomaten nie neben oder auf einem Herd oder Backofen auf.
- ⇒ Stellen Sie den Brotbackautomaten so auf, dass er nicht verrutschen kann. Wenn schwerer Teig geknetet wird, könnte das Gerät in Bewegung geraten. Stellen Sie das Gerät bei glattem Untergrund auf eine dünne Gummimatte.

Die Backform herausnehmen

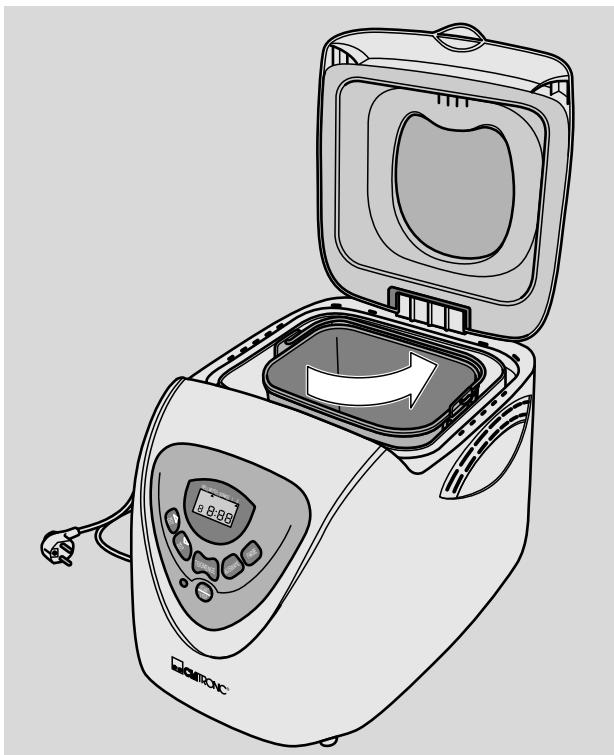


VORSICHT!

Verbrennungsgefahr.

- ⇒ Lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie die Backform entnehmen oder
- ⇒ verwenden Sie Topflappen.

- ⇒ Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn, bis sie entriegelt ist.



- ⇒ Heben Sie die Backform heraus.

Backform und Knethaken reinigen

Achtung!

Schäden an der Backform möglich.

- ⇒ Tauchen Sie die Backform nicht in Wasser.

- ⇒ Spülen Sie die Backform kurz mit Wasser aus.
- ⇒ Reinigen Sie den Knethaken mit warmem Wasser.

Es empfiehlt sich, die Anti-Haftbeschichtung der Backform durch folgende Behandlung haltbarer zu machen:

Anti-Haftbeschichtung haltbarer machen

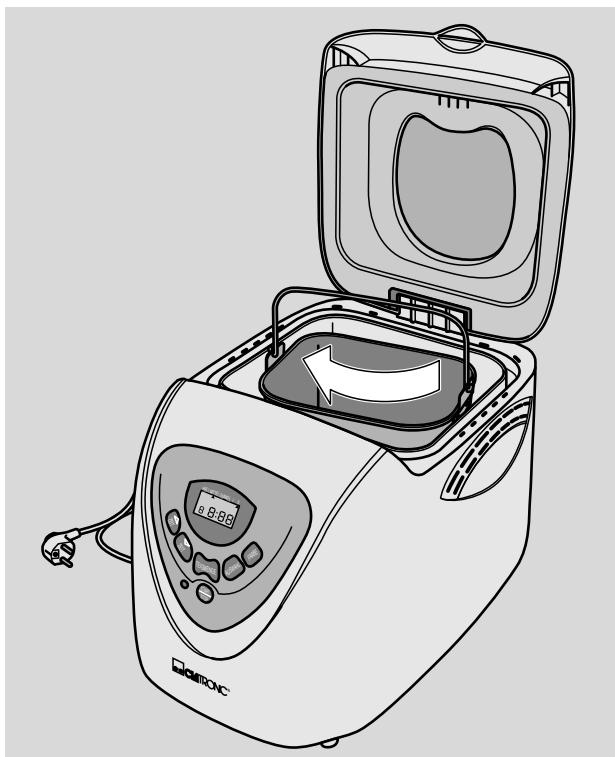
Sie können die Anti-Haftbeschichtung haltbar machen, indem Sie sie vor dem ersten Gebrauch und von Zeit zu Zeit folgendermaßen behandeln:

- ⇒ Pinseln Sie die Backform und den Knethaken mit hitzebeständigem Fett ein.
- ⇒ Lassen Sie die eingefetteten Teile 10 Minuten bei 165 °C im Backofen heiß werden.
- ⇒ Lassen Sie die Teile auskühlen.
- ⇒ Verreiben Sie das Fett in der Backform mit Küchenpapier.

So wird die Oberfläche der Backform poliert.

Die Backform einsetzen

- ⇒ Stellen Sie die Backform leicht gegen den Uhrzeigersinn verdreht in die Backkammer.
- ⇒ Drehen Sie die Backform ein Stück im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



Den Knethaken einsetzen

- ⇒ Stülpen Sie die halbrunde Bohrung des Knethakens über die Antriebswelle in der Backform. Dabei muss die flache Seite des Knethakens unten sein. Beachten Sie die Abflachung an der Welle.

Der Knethaken schließt bündig mit dem Boden der Backform ab.

Den Brotbackautomaten anschließen



GEFAHR!

Gefahr tödlicher Verletzung durch Stromschlag.

- ⇒ Schließen Sie den Brotbackautomaten nicht über eine Mehrfachsteckdose an.
- ⇒ Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit Sie den Brotbackautomaten im Notfall einfach und schnell vom Stromnetz trennen können.

- ⇒ Schließen Sie den Brotbackautomaten an eine fachgerecht installierte Netz-Steckdose von 230 V ~, 50 Hz an.

Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Standardanzeige wie sie auf Seite 7 zu sehen ist.

Brot backen

Der Brotbackautomat ist bereit für das Backen von Brot wenn:

- die Backform gereinigt und eingesetzt ist
- der Knethaken gereinigt und eingesetzt ist
- das Gerät angeschlossen ist.
- das Gerät nicht durch einen vorherigen Backvorgang noch über 40 °C warm ist.



VORSICHT!

Wenn Teig aus der Backform überläuft und in das Gehäuse oder auf den Heizstab gerät, besteht Brandgefahr.

- ⇒ Füllen Sie nie mehr Zutaten ein, als im Rezept angegeben ist.
- ⇒ Achten Sie darauf, dass das Gewicht der Zutaten 750 g in Gewichtsstufe I bzw. 1000 g in Gewichtsstufe II nicht überschreitet.

- ⇒ Füllen Sie die Zutaten in der Reihenfolge in die Backform, wie sie im Rezept vorgegeben ist.
- ⇒ Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.
- ⇒ Wählen Sie das passende Programm aus der Liste auf Seite 8, oder entnehmen Sie die Information dem Rezept.
- ⇒ Drücken Sie die AUSWAHL-Taste so oft, bis der Programmplatz des ausgewählten Programms angezeigt wird.

- ⇒ Drücken Sie die FARBE-Taste so oft, bis die gewünschte Bräunungsstufe angezeigt wird.
- ⇒ Wählen Sie mit der TEIGMENGE-Taste das Gewicht der eingefüllten Zutaten aus.
- ⇒ Um den Programmablauf zu starten, drücken Sie die START/STOP-Taste.

Es ertönt ein Signalton und die Betriebsanzeige leuchtet. Im Display wird ständig die verbleibende Dauer bis zum Programmende angezeigt. Die Trennzeichen „:“ blinken im Display.

- i** Wenn das Gerät beim Starten des Programmablaufs noch über 40 °C warm ist, lässt sich der Programmablauf nicht starten. „H:HH“ wird im Display angezeigt und ein Signalton ertönt.
Dies gilt nicht, wenn das Programm 12 „BACKEN“ ausgewählt ist. In diesem Fall können Sie sofort mit dem Backen fortfahren.
- ⇒ Drücken Sie die START/STOP-Taste solange, bis ein Signalton ertönt und die Anzeige „H:HH“ gelöscht ist.
- ⇒ Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist und starten Sie dann den Programmablauf neu.

Programmablauf zeitversetzt starten

Sie können mit Hilfe der Timer-Funktion den Zeitpunkt bestimmen, an dem ein ausgewähltes Programm beendet sein soll. Dies ist bei folgenden Programmen möglich:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN.

Beispiel:

Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 9:00 Uhr fertig sein. Es wird das Programm „NORMAL“ verwendet. Die Dauer bis zum Zeitpunkt des Programmendes beträgt demnach 12 Stunden und 30 Minuten. Dieser Wert muss auf dem Display eingestellt werden.



WARNING!

Wenn Sie das Gerät während des Programmablaufs unbeaufsichtigt lassen besteht Brandgefahr.

- ⇒ Errechnen Sie den Zeitpunkt, ab dem Sie das Gerät beaufsichtigen müssen. Dies ist auf Seite 11 beschrieben.
- ⇒ Lassen Sie das Gerät von diesem Zeitpunkt an nicht unbeaufsichtigt.

- ⇒ Wählen Sie eines der möglichen Programme mit der AUSWAHL-Taste.
 - ⇒ Drücken Sie die ZEIT-Tasten so oft, bis die Dauer bis Programmende auf dem Display angezeigt wird. Im Falle unseres Beispiels ist dies „12:30“.
 - ⇒ Starten Sie den Programmablauf durch Drücken der START/STOP-Taste.
- Es ertönt ein Signalton und die Betriebsanzeige leuchtet. Im Display wird ständig die verbleibende Dauer bis zum Programmende angezeigt. Die Trennzeichen „:“ blinken im Display.

Den Programmstart errechnen

Sie müssen den Brotbackautomaten während des Programmablaufs beaufsichtigen. Wenn Sie die Timer-Funktion verwenden, müssen Sie dazu den Zeitpunkt des Programmstarts kennen.

Angaben zur Programmdauer finden Sie in der Tabelle auf Seite 8.

- ⇒ Subtrahieren Sie die Dauer des gewählten Programms von der Zeit, die im Display eingestellt wurde.
In unserem Beispiel $12:30 - 3:00 = 9:30$.
- ⇒ Addieren Sie das Ergebnis zur aktuellen Zeit.
In unserem Beispiel $9:30 + 20:30 = 6:00$.

Das Programm startet um 6:00.

Programmablauf

Der Programmablauf beinhaltet in der Regel vier Phasen. Diese können je nach Programm wiederholt, weggelassen oder variiert werden:

- Kneten
- Teig gehen lassen
- Backen
- Warmhalten.

In der Phase „Teig gehen lassen“ heizt sich der Brotbackautomat auf 25 °C auf, wenn die Raumtemperatur darunter liegt.

In der Phase „Backen“ regelt der Brotbackautomat die Temperatur automatisch.

Wenn die Phase „Backen“ beendet ist, ertönt ein Signalton. Sie können jetzt das Brot in der Backform herausnehmen. Folgen Sie dazu den Anweisungen auf Seite 9.

Gleichzeitig beginnt die einstündige Phase „Warmhalten“. Am Ende der Phase „Warmhalten“ ertönt der Signalton mehrmals.

Programmablauf stoppen

- ⇒ Um den Programmablauf zu stoppen, drücken Sie die START/STOP-Taste solange bis ein Signalton ertönt.

Die Betriebsanzeige erlischt und das Display zeigt die Standardanzeige wie sie unter „Bedienfeld mit Display“ auf Seite 7 zu sehen ist.

Nach einer Unterbrechung neu beginnen

Wenn Sie den Programmablauf abgebrochen haben oder es einen Stromausfall gegeben hat, können Sie den Programmablauf erneut starten.

- ⓘ Wenn der eigentliche Backvorgang noch nicht begonnen hat, können Sie die Zutaten in der Backform für einen späteren Programmstart wieder verwenden. Sie müssen aber neue Zutaten verwenden und von vorne beginnen, wenn das Gerät schon gebacken oder gekocht hat.
- ⇒ Beginnen Sie von vorn oder drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Programmablauf erneut zu starten.

Zutaten später hinzufügen

Bei einigen Programmen können Sie Zutaten wie z. B. Körner, Nüsse oder Früchte auch bei laufendem Programm hinzufügen. Während des zweiten Knetvorgangs folgender Programme ist dies möglich. Es ertönt dann ein Signalton.

- NORMAL
 - VOLLKORN
 - SCHNELL
 - ULTRA SCHNELL
 - KUCHEN
 - SANDWICH.
 - ⇒ Wenn der Signalton ertönt, öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.
 - ⇒ Fügen Sie die Zutaten hinzu.
 - ⇒ Schließen Sie den Deckel wieder.
- Das Programm läuft weiter.

Nachbacken

Wenn das Brot nach dem Backen noch zu hell ist, können Sie es nachbacken.

- ⇒ Drücken Sie die AUSWAHL-Taste, bis das Programm 12 „BACKEN“ ausgewählt ist.
- ⇒ Um den Programmablauf zu starten, drücken Sie die START/STOP-Taste.
- ⇒ Beobachten Sie die Farbe des Brotes durch das Sichtfenster im Deckel des Brotbackautomaten.
- ⇒ Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, drücken Sie die START/STOP-Taste solange, bis ein Signalton ertönt.

Das Brot herausnehmen

	VORSICHT! Verbrennungsgefahr. ⇒ Lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie das Brot entnehmen oder ⇒ verwenden Sie Topflappen.
---	---

- ⇒ Halten Sie einen Rost bereit.
- ⇒ Nehmen Sie die Backform mit Hilfe von Topflappen aus der Backkammer, wie auf Seite 9 beschrieben.
- ⇒ Drehen Sie die Backform um und stülpen Sie sie auf den Rost.
- ⇒ Wenn das Brot nicht sofort heraus fällt, bewegen Sie den Knetantrieb an der Unterseite der Backform einige Male hin und her.

Das Brot fällt dann heraus.

Den Knethaken aus dem Brot entfernen

Wenn der Knethaken im Brot stecken bleibt, können Sie ihn mit dem Hakenspieß herausnehmen:

- ⇒ Führen Sie den Hakenspieß in die halbrunde Bohrung des Knethakens.
- ⇒ Greifen Sie mit dem Hakenspieß unter den Rand der Bohrung.
- ⇒ Verkanten Sie den Hakenspieß am Besten an der Seite der Bohrung, an der sich der Flügel des Knethakens befindet.
- ⇒ Ziehen Sie den Knethaken vorsichtig an dem Hakenspieß heraus.

Sie können jetzt sehen, an welcher Stelle des Knethakens das Brot klebt.

- ⇒ Trennen Sie das Brot mit einem kleinen Messer vorsichtig vom Knethaken.
- ⇒ Ziehen Sie den Knethaken ganz am Hakenspieß heraus.

Kuchen backen

Wenn Sie Kuchen backen wollen, können Sie den Anweisungen unter „Brot backen“ auf Seite 10 folgen. Der Programmablauf ist identisch.

- ⇒ Wählen Sie aber das Programm 10 „KUCHEN“.



VORSICHT!

Am heißen Gerät besteht Verbrennungsgefahr.

- ⇒ Lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie es reinigen.

Teig zubereiten

Sie können auch nur Teig zubereiten, ohne zu backen. Dies ist besonders dann sinnvoll, wenn Sie eine andere Brotform wünschen.

Sie können in diesem Fall den Anweisungen unter „Brot backen“ auf Seite 10 folgen.

- ⇒ Wählen Sie aber das Programm 8 „TEIG“.

Die Phase „Backen“ wird in diesem Programm weggelassen.

Achtung!

Schäden am Gehäuse möglich.

- ⇒ Verwenden Sie niemals chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende bzw. scheuernde Mittel.

- ⇒ Entfernen Sie Zutaten und Krümel von Gehäuse, Deckel und Backkammer mit einem feuchten Tuch.

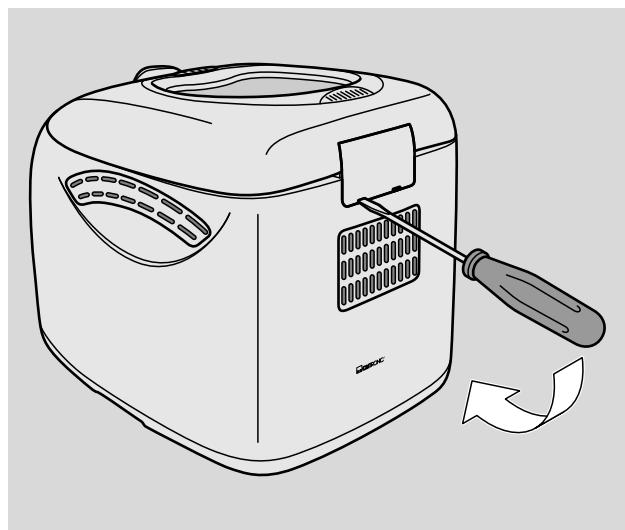
- ⇒ Trocknen Sie das Gehäuse gründlich ab.

Zur einfacheren Pflege lässt sich der Deckel vom Gehäuse abnehmen:

Den Deckel abnehmen

Sie können den Deckel vollständig abnehmen, wenn Sie die Scharnierabdeckung an der Hinterseite des Geräts entfernen. Dazu muss der Deckel geschlossen sein.

- ⇒ Drücken Sie die Spitze eines Schlitzschraubenziehers in einen der Schlitz an der Scharnierabdeckung. Hebeln Sie die Abdeckung leicht nach oben.



Die Abdeckung springt dann unten etwas heraus.

- ⇒ Verfahren Sie mit dem anderen Schlitz genauso.
- ⇒ Greifen Sie unter die Abdeckung und klappen Sie diese nach oben.

Dabei löst sich die obere Halterung der Abdeckung.

Marmelade kochen

Wenn Sie Marmelade kochen wollen, können Sie den Anweisungen unter „Brot backen“ auf Seite 10 folgen.

- ⇒ Wählen Sie aber Programm 9 „MARMELADE“.

Reinigen und Warten

Das Gehäuse reinigen



GEFAHR!

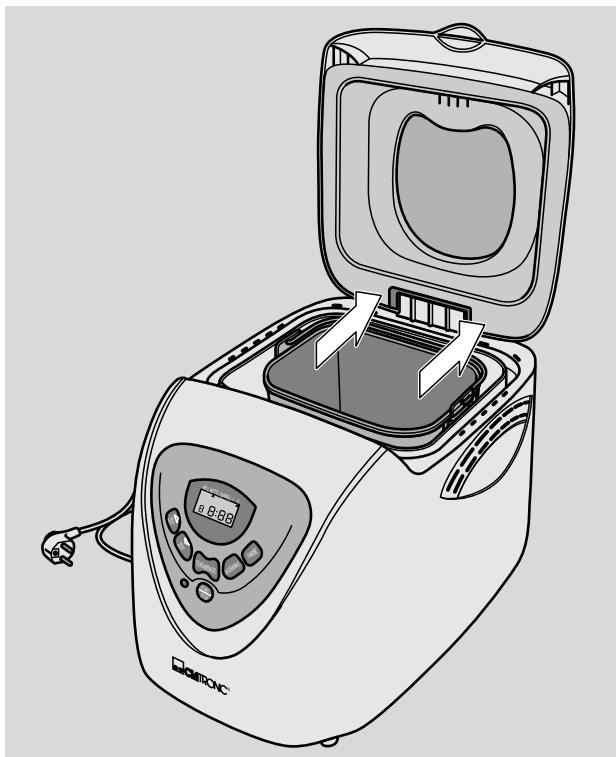
Gefahr tödlicher Verletzung durch Stromschlag.

- ⇒ Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gehäuse reinigen.
- ⇒ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- ⇒ Füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.

- ⇒ Verfahren Sie mit dem anderen Schlitz genauso.
- ⇒ Greifen Sie unter die Abdeckung und klappen Sie diese nach oben.

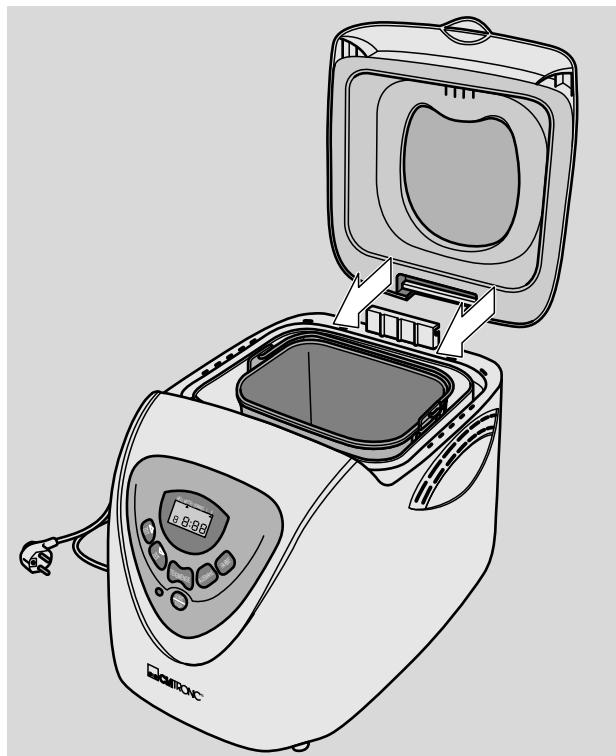
Dabei löst sich die obere Halterung der Abdeckung.

- ⇒ Öffnen Sie den Deckel. Drücken Sie ihn in Höhe des Scharniers leicht nach hinten, um ihn vollständig abzunehmen.



Den Deckel einbauen

- ⇒ Halten Sie den Deckel senkrecht und drücken Sie die Scharnierstange von hinten in das Scharnier.



- ⇒ Schließen Sie den Deckel.

- ⇒ Drücken Sie den oberen Teil der Scharnierabdeckung auf die Scharnierstange.

Die obere Halterung rastet ein.

- ⇒ Drücken Sie den unteren Teil der Scharnierabdeckung hinein.

Die Abdeckung rastet unten ein.

Die Backform reinigen

Achtung!

Schäden an der Backform und deren Haftbeschichtung möglich.

- ⇒ Verwenden Sie beim Reinigen keine Metallgegenstände.
⇒ Verwenden Sie kein Spülmittel.
⇒ Lassen Sie die Backform nie längere Zeit mit Wasser gefüllt.

- ⇒ Wischen Sie die Backform von außen und innen mit einem feuchten Tuch ab.

Von innen kann die Backform mit Wasser ausgespült werden.

- ⇒ Trocknen Sie die Backform gründlich ab.

- ⓘ Die Farbe der Haftbeschichtung kann sich mit der Zeit verändern. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

Anti-Haftbeschichtung haltbarer machen

Es empfiehlt sich, die Anti-Haftbeschichtung der Backform durch folgende Behandlung haltbarer zu machen:

- ⇒ Pinseln Sie die Backform und den Knethaken mit hitzebeständigem Fett ein.
⇒ Lassen Sie die eingefetteten Teile 10 Minuten bei 165 °C im Backofen heiß werden.
⇒ Lassen Sie die Teile auskühlen.
⇒ Verreiben Sie das Fett in der Backform mit Küchenpapier.

So wird die Oberfläche der Backform poliert.

- ⇒ Wiederholen Sie diese Behandlung von Zeit zu Zeit.

Knethaken und Antriebswelle reinigen

- i** Reinigen Sie den Knethaken und die Antriebswelle sofort nach der Verwendung. Wenn der Knethaken länger in der Form bleibt, lässt er sich schwer entfernen. In diesem Fall können Sie für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform füllen. Danach lässt sich der Knethaken leicht entfernen.
- ⇒ Reinigen Sie den Knethaken und die Antriebswelle mit einem feuchten Tuch.
- ⇒ Trocknen Sie die Teile gründlich ab.

Fragen und Antworten

Wie lassen sich die Löcher im Brot durch Knethaken verhindern?

- ⇒ Entnehmen Sie mit bemehlten Fingern den Knethaken, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht.
- Das Display muss je nach Programm noch eine Gesamtaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen.
- ⇒ Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß.

Wenn Sie vorsichtig vorgehen, können Sie ein größeres Loch vermeiden.

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

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

Wie kann ich das Aussehen des Brotes beeinflussen?

Vor dem letzten Aufgehen können Sie wie folgt eingreifen:

- Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen.
- ⇒ Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen vorsichtig und kurz den Deckel.
- ⇒ Ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein, oder
- ⇒ streuen Sie Körner auf die Brotkruste, oder
- ⇒ bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung, so dass sie nach dem Backen glänzt.

In dem angegebenen Zeitabschnitt können Sie den Botbackautomaten letztmalig öffnen. Zu einem

späteren Zeitpunkt würde das Brot zusammenfallen.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

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

Was ist Vollkornmehl?

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

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

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

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

Was ist Kleber im Mehl?

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

Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

- **Mais-, Reis- und Kartoffelmehl** eignen sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder für Personen, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
- **Dinkelmehl** ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln. Dinkel wächst auf sehr kargen Böden und nimmt keine Düngemittel auf. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte mit den Mehltypen 405, 550 oder 1050 verwendet werden, wie sie in der Gebrauchsanleitung beschrieben sind.
- **Hirsemehl** eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte mit den Mehltypen 405, 550 oder 1050 verwendet werden, wie sie in der Gebrauchsanleitung beschrieben sind.
- **Hartweizenmehl** (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote. Es kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

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

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl Hefe als auch Sauerteig gibt es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen.

- ⇒ Halten Sie sich an die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- ⇒ Setzen sie die Menge des Treibmittels ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge.

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

- ⇒ Wenn Zucker verwendet wurde, reduzieren Sie die Zuckermenge.

Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.

- ⇒ Setzen Sie dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zu. Für ein kleines Brot 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
- ⇒ Ersetzen Sie das Wasser durch Buttermilch oder Kefir.

Dies ist bei allen Rezepten möglich und empfiehlt sich wegen der Frische des Brotes.

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

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

Fehler beheben

Fehler am Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen.	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form.	⇒ Netzstecker ziehen. ⇒ Backform entnehmen. ⇒ Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist zusammengefallen.	Zugluft beim Backen durch Öffnen des Deckels.	⇒ Den Deckel nur öffnen, wenn dies im Programmablauf vorgesehen ist (Siehe Seite 12).
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht.	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Backform geblieben.	⇒ Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Backform nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen.	Das Brot klebt nach dem Backen in der Backform. Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	⇒ Lassen Sie das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen. ⇒ Drehen Sie die Backform um. ⇒ Bewegen Sie den Knethakenantrieb leicht hin- und her. ⇒ Reiben Sie den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett ein. ⇒ Reinigen Sie Knethaken und Antriebswelle nach jedem Backvorgang (siehe Seite 15).
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung. START-/STOP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war. Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet. Längerer Stromausfall während des Betriebs. Rotation der Knethaken ist blockiert.	⇒ Überprüfen Sie nochmals die Einstellungen. ⇒ Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen. Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. ⇒ Den Deckel nach dem Öffnen richtig verschließen. ⇒ Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen. ⇒ Prüfen, ob Knethaken durch Körner etc. blockiert sind. ⇒ Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. ⇒ Ggf. das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt H:HH.	Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß.	⇒ START-/STOP-Taste 10 Sek. lang drücken, bis 13:00 (Normal-Programm) erscheint. ⇒ Stecker ziehen. ⇒ Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. ⇒ Danach Stecker einstecken und erneut starten.

Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Behebung (Seite 19)
Brot geht zu stark auf.	Zuviel Hefe, zuviel Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen.	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf.	Keine oder zu wenig Hefe.	a/b
	Alte oder überlagerte Hefe.	d
	Flüssigkeit zu heiß.	c
	Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen.	c
	Falsches oder altes Mehl.	d/l
	Zuviel oder zuwenig Flüssigkeit.	a/b/g
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform.	Zuwenig Zucker.	a/b
	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären.	f/k
	Zuviel Milch kann auch die Hefegärung beeinflussen.	c
	Weizenmehl geht aufgrund des höheren Kleberanteils besser auf.	e/m
Brot zusammengefallen.	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen.	a/f
	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit. Warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und ihn dann vor dem Backen zusammenfallen.	c/h/l
	Kein Salz oder zuwenig Zucker.	a/b
	Zuviel Flüssigkeit.	f/g
	Zuviel Mehl oder zuwenig Flüssigkeit.	a/b/g
Schwere, klumpige Struktur.	Zuwenig Hefe oder Zucker.	a/b
	Zuviel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten.	b
	Altes oder schlechtes Mehl.	d
	Zuviel oder zuwenig Flüssigkeit.	a/b/g
In der Mitte nicht durchgebacken.	Hohe Feuchtigkeit.	g
	Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt.	f
	Zuviel Wasser.	f/g
Offene, grobe oder löchrige Struktur.	Kein Salz.	b
	Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser.	f/h
	Zu heiße Flüssigkeit.	c
	Zuviel Hefe oder zuwenig Salz.	a/b/j
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche.	Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß.	e
	Zuviel Zucker.	a/b
	Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker.	b
	Brotvolumen größer als Form.	a/e/j
	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen).	i
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen in der Mitte.		
Mehlrückstände an der Brotkruste.	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet.	k

Behebung der Fehlerpunkte

- a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. 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.
- d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- e) Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- g) Bei sehr feuchtem Wetter 1–2 EL weniger nehmen.
- h) Bei warmem Wetter nicht die Timer-Funktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- k) Fetten Sie niemals die Form ein!
- l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.
- m) Geben Sie 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl

Nützliche Hinweise

Zutaten

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

Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Es kann sowohl Trocken- als auch Frischhefe verwendet werden.

⇒ Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.

- ⇒ Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten.
- ⇒ Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, verwenden Sie nur kalte Zutaten. Sonst gärt die Hefe zu früh.

Fette

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

Kruste

- ⇒ Wenn die Kruste heller und dünner werden soll, reduzieren Sie die Zuckermenge um bis zu 20%. Das sonstige Backergebnis wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- ⇒ Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, ersetzen Sie den Zucker durch Honig.

Gluten

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

Getreidekörner

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

Sauerteig

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien. Diese bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (1/2, 3/4 bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.

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

Flüssiger Sauerteig lässt sich ebenfalls gut verwenden. Diesen gibt es abgepackt in Beuteln zu kaufen.

- ⇒ Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung.

- ⇒ Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

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

- ⇒ Backen Sie Sauerteigbrot im NORMAL- oder VOLLKORN-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.

- ⇒ Wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten, fügen Sie dem Teig Weizenkleie bei.
⇒ Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.

Weizenkleber

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

Farbmälz

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

Brotgewürz

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

Lecithin-Pulver

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

Brotgewichte und Volumen

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

Gute Backergebnisse erzielen

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab:

- Beschaffenheit des Wassers
- Luftfeuchtigkeit
- Höhe
- Beschaffenheit der Zutaten etc.

Deshalb können die Rezeptangaben nur Anhaltpunkte sein, die Sie eventuell anpassen müssen.

Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut. Versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z. B. andere Mengenverhältnisse.

Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Den Teig prüfen

Der Teig sollte weich aber nicht zu weich sein. Er sollte leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Bei leichten Teigen ergibt sich eine Kugel. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbrot ist das nicht der Fall.

- ⇒ Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten.
⇒ Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat.
⇒ Ist der Teig zu trocken, lassen Sie löffelweise Wasser unterkneten.

Flüssigkeit ersetzen

- ⇒ Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden.
- ⇒ Wenn Sie Eier verwenden, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen ihn mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

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

Zutaten beifügen

- ⇒ Geben Sie immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zu.
- ⇒ Damit die Hefe nicht zu schnell geht, vermeiden Sie den Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit.

Dies gilt insbesondere bei Verwendung der Timer-Funktion.

Früchte, Nüsse oder Körner zugeben

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden diese von den Knethaken zermahlen.

Mengen abmessen

- ⇒ Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten.
- ⇒ Verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder immer die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel, oder
- ⇒ verwenden Sie immer Löffel, wie Sie diese sonst im Haushalt verwenden.
- ⇒ Wiegen Sie die Grammangaben wegen der Genauigkeit ab.
- ⇒ Verwenden Sie für die ml-Angaben nach Möglichkeit den beigefügten Messbecher.

Dieser hat eine Skala von 50 ml bis 200 ml.

Hinweise zu den Rezepten

Wenn bei süßen Broten das Programm „SCHNELL“ oder „ULTRA SCHNELL“ vorgeschlagen wird, können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm „SÜSSES BROT“ backen. Dadurch wird das Brot lockerer.

Die Menge der Zutaten ändern

Wenn Sie die Menge der Zutaten verändern, müssen Sie beachten,

- dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen und
- dass das maximale Brotgewicht von 1.000 g nicht überschritten wird.

Richtige Stufe für das Brotgewicht einstellen

Die nachstehenden Rezepte sind für verschiedene große Brote vorgesehen.

- ⇒ Verwenden Sie die Einstellung Stufe „I“ für ein Brotgewicht von ca. 750 g.
- ⇒ Verwenden sie die Einstellung Stufe „II“ für ein Brotgewicht von ca. 750 bis ca. 1000 g.

(i) Achtung: Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Abkürzungen

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. Dies entspricht 20 g Frischhefe.

Klassische Brotrezepte

(i) Achtung: Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Klassisches Weißbrot

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

Rosinen-Nuss-Brot

Wasser oder Milch	350 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Rosinen	100 g
gehackte Walnüsse	3 EL
Programm	NORMAL

⇒ Rosinen und Nüsse nach dem Piepston bzw. nach dem 1. Knetvorgang zufügen.

Vollkornbrot

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

Falls Sie die Timer-Funktion benutzen, sollte kein Ei verwendet werden, jedoch sollte etwas mehr Wasser zugegeben werden.

Buttermilchbrot

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

Zwiebelbrot

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

Siebenkornbrot

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

⇒ Ganze Körner bitte vorher einweichen.

Sonnenblumenbrot

Wasser	350 ml
Butter	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Sonnenblumen-Kerne	5 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm	NORMAL

(i) Sonnenblumen-Kerne können auch durch Kürbis-Kerne ersetzt werden. Rösten Sie die Kerne einmal in der Pfanne an, sie erhalten dadurch einen intensiveren Geschmack.

Bauernweißbrot

Milch	300 ml
Margarine/Butter	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm	NORMAL, SCHNELL oder ULTRA SCHNELL

Pizza

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

- ⇒ Wellen Sie den Teig aus.
- ⇒ Geben Sie ihn in eine runde Form.
- ⇒ Lassen Sie den Teig 10 Minuten gehen.
- ⇒ Stechen Sie dann einige Male mit einer Gabel in den Teig.
- ⇒ Verstreichen sie Pizzasauce auf dem Teig.
- ⇒ Verteilen sie den gewünschten Belag darauf.
- ⇒ Backen Sie den Teig 20 Minuten.

Sauerteigbrot

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

Teigzubereitung

(i) Achtung: Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Französisches Baguette

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

- ⇒ Teilen Sie den fertigen Teig in 2–4 Teile.
- ⇒ Formen Sie längliche Laibe.
- ⇒ Lassen Sie den Teig 30–40 Minuten gehen.
- ⇒ Schneiden Sie die Oberseite jeweils schräg ein.
- ⇒ Backen Sie den Teig im Backofen.

Konfitüren

(i) Achtung: Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Konfitüre

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

- ⇒ Entsteinen Sie die Früchte und schneiden Sie sie klein.

Für diese Rezeptangaben sind folgende Früchte sehr gut geeignet:

- Erdbeeren
- Brombeeren
- Heidelbeeren
- ggf. auch eine Mischung aus diesen Früchten.

⇒ Füllen Sie die Marmelade in saubere Gläser.

⇒ Schließen Sie den Deckel.

⇒ Stellen Sie das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel.

So stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist.

Orangenmarmelade

Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker "2:1"	250 g
Programm	MARMELADE

- ⇒ Schälen Sie die Früchte
- ⇒ Schneiden Sie sie in kleine Würfel oder Streifen.
- ⇒ Füllen Sie die Marmelade dann in saubere Gläser.
- ⇒ Schließen Sie den Deckel
- ⇒ Stellen Sie das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel.

So stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät BBA 2605 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserer Entscheidung, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch eine neue Garantiefrist!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Haben Sie Fragen zu Ihrem neuen Gerät? Unser Serviceteam steht gerne für Sie bereit. Kleinere Probleme lassen sich oft schon telefonisch lösen. Rufen Sie deshalb bitte zunächst unsere Hotline an: 0 21 52/20 06-8 88*
Mo. – Do. 8.30 – 17.00 Uhr
Fr. 8.30 – 14.00 Uhr
Oder per E-Mail:
hotline@clatronic.de
Service Anschrift
Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany
(*: Kostenfrei bei entsprechendem Telekommunikationstarif)

Gerät entsorgen

Die umweltgerechte Entsorgung von Betriebsmitteln, Elektronik-Baugruppen, wieder verwertbaren Werkstoffen und weiteren Anlagenbestandteilen wird durch nationale und regionale Gesetze geregelt. Wenden Sie sich an die zuständige lokale Behörde, um genaue Informationen zur Entsorgung zu erhalten.

Bei Fragen zu den verwendeten Werkstoffen sprechen Sie den Hersteller an.

Technische Daten

Modell:	BBA 2605
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	2 Liter (entspricht ca. 1.000 g Brotgewicht)

Prefacio

Este manual de instrucciones le ayudará en el uso de la máquina para hacer pan casero BBA 2605, denominada a continuación brevemente máquina para hacer pan casero o bien aparato, del siguiente modo:

- según el uso previsto,
- de manera segura,
- en forma provechosa.

Se supone como requisito base que el usuario de la máquina para hacer pan casero disponga de conocimientos generales en el manejo con aparatos domésticos eléctricos.

Cada persona que

- opera,
- limpia o
- recicla

esta máquina para hacer pan casero, debe haber leído previamente el contenido completo de este manual de instrucciones.

Conserve este manual de instrucciones siempre cerca de la máquina para hacer pan casero.

Propiedades de diseño

Diferentes partes del manual de instrucciones están identificadas con indicaciones especiales. De tal manera se puede reconocer fácilmente si se trata de texto normal, o bien

- enumeraciones o
- ⇒ acciones.

(i) Estas indicaciones contienen información adicional, como por ejemplo indicaciones complementarias para el uso económico del aparato.

Índice de contenido

Propiedades de diseño	26	Recomendaciones útiles.....	43
Instrucciones de seguridad	28	Ingredientes	43
Uso previsto	28	Peso de pan y volumen	44
Instrucciones básicas de seguridad	28	Obtener buenos resultados de la panificación	44
Propiedades de las indicaciones de seguridad ...	29		
Descripción del aparato	30	Indicaciones para las recetas.....	45
Funciones	30	Modificar la cantidad de los ingredientes	45
Volumen de suministro	30	Ajustar el nivel correcto para el peso de pan	45
Panel de mando con pantalla	31	Abreviaciones	45
Programas de horneado	32		
Desembalar la máquina para hacer pan casero	33	Recetas clásicas para pan.....	46
Antes del uso	33	Pan blanco clásico.....	46
Colocación de la máquina para hacer pan casero	33	Pan con nueces y uvas pasas	46
Extraer el molde para hornear	33	Pan integral.....	46
Limpiar el molde para hornear y la pala de amasar	33	Pan de lecha batida	46
Aumento de duración útil del recubrimiento antiadhesivo.....	34	Pan de cebolla	46
Insertar el molde de hornear	34	Pan de siete cereales	46
Insertar la pala de amasar	34	Pan de semillas de girasol.....	47
Conectar la máquina para hacer pan	34	Pan campesino blanco	47
Hornear pan	34	Pan de levadura.....	47
Inicio retardado del programa.....	35		
Ejecución del programa	35	Elaboración de masa.....	47
Detener la ejecución del programa.....	36	Pan francés	47
Reempezar después de una interrupción.....	36	Pizza	47
Agregar los ingredientes después	36		
Rehornear	36	Confituras	48
Extraer el pan	36	Confitura	48
Retirar la pala de amasar del pan	37	Mermelada de naranja.....	48
Hornear queques.....	37		
Elaborar la masa	37	Declaración de conformidad	49
Cocer mermelada	37	Garantía	49
Limpieza y mantenimiento.....	37	Datos técnicos	49
Limpiar la caja.....	37	Eliminación del aparato	49
Limpiar el molde de hornear	39		
Tratamiento de recubrimiento antiadhesivo para mayor duración	39		
Limpiar la pala de amasar y el árbol de accionamiento.....	39		
Preguntas y respuestas	39		
Eliminar errores	41		
Errores en la máquina para hacer pan casero	41		
Errores en las recetas.....	42		
Remediar los errores	43		

Instrucciones de seguridad

Se ruega leer todas las instrucciones de seguridad antes de empezar a usar la máquina para hacer pan casero. Se deben observar todas las advertencias e indicaciones rotuladas en el aparato y contenidas en este manual de instrucciones.

Uso previsto

La máquina para hacer pan casero BBA 2605 sirve

- para hornear pan y queques,
- para la preparación de masas y
- para cocer mermeladas.

Está prevista exclusivamente para este uso y debe utilizarse sólo para estos trabajos.

Se debe usar exclusivamente del modo descrito en estas instrucciones de servicio. No se debe usar para fines comerciales.

Cada uso diferente es considerado como uso no acorde al uso previsto y puede provocar daños materiales e incluso daños personales.

La compañía CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH no asume la responsabilidad para daños generados a causa del uso no previsto del aparato.

Instrucciones básicas de seguridad

¡PELIGRO! ¡Evita golpes eléctricos!

- Nunca abra la caja de la máquina para hacer pan casero.
- Conecte la máquina para hacer pan casero sólo en una caja de enchufe con 230 V ~, 50 Hz.
- No conecte la máquina para hacer pan casero en una caja de enchufe múltiple.
- La clavija de alimentación debe estar libremente accesible para poder interrumpir la máquina para hacer pan casero en caso de emergencia de manera rápida y sencilla.
- Se ruega retirar la clavija de red de la caja de enchufe en caso de no usar la máquina para hacer pan casero durante un plazo prolongado o bien cuando desea limpiarla. Se debe retirar sujetando sólo la clavija de red.
- Cuando haya niños al alcance del aparato, debe supervisar bien el aparato. Este se debe conservar en un lugar no accesible para niños.
- No coloque objetos metálicos en el interior de la máquina para hacer pan casero.

- Se ha de evitar el contacto de la máquina para hacer pan casero con gotas o salpicaduras de agua. No coloque objetos llenados con líquidos, como p. ej. floreros, sobre o cerca del aparato. No coloque la máquina para hacer pan casero cerca de agua o fuentes de agua, como por ejemplo el lavamanos.
- Nunca se debe sumergir el aparato o el cable de red en agua.
- Nunca se debe llenar la cámara de hornear con agua.
- No toque el cable de red con manos húmedas.
- No doble ni aplaste el cable de red.
- Nunca utilice el aparato con un cable de red defectuoso, después de errores funcionales o bien cuando el aparato está dañado. En este caso, el aparato debe ser controlado o bien reparado por el servicio al cliente antes de su nueva utilización.
- Los trabajos de reparación y mantenimiento deben ser realizados siempre por personal técnico y calificado. De modo contrario se expone el usuario y las demás personas a un alto riesgo. Además se extinguirían las pretensiones de garantía al no observar estas indicaciones.

¡ADVERTENCIA! ¡Se han de prevenir los riesgos de incendio y lesión!

- Desbobine siempre el largo completo del cable de red. En caso contrario surge el riesgo de un sobrecalentamiento del cable de red.
- Mantenga el cable de red a distancia de las piezas calientes del aparato.
- Ponga atención en que la máquina para hacer pan casero no llegue a tener contacto con láminas metálicas o material similar.
- Durante su servicio, la máquina para hacer pan casero no debe dejarse sin vigilancia. ¡Surge riesgo de incendio en caso que los ingredientes para la masa lleguen al calentador o interior de la caja!
- En caso de usar la función de temporizador, debe vigilarse la máquina para hacer pan casero a partir del inicio de programa. El inicio de programa se debe calcular según las indicaciones en la página 35.
- Durante el servicio y particularmente después del horneado, la máquina para hacer pan casero se calienta mucho. Por lo tanto no se deben tocar las superficies del aparato durante el servicio. Utilice agarradores.

- Después del uso y la desactivación de la máquina para hacer pan casero debe enfriarse ésta completamente antes de proceder con su limpieza o almacenamiento.
- Los niños y las personas frágiles no deben usar la máquina para hacer pan casero sin vigilancia.
- Extraiga todo el material de envase de los ingredientes antes de usarlas en la máquina para hacer pan casero.
- Nunca se debe cubrir la máquina para hacer pan casero con un paño o materiales similares. Se debe asegurar el escape de calor y vapor.
- Nunca acerque el aparato a materiales inflamables, como p. ej. cortinas.
- Nunca extraiga el molde de hornear durante el servicio del aparato.
- No mueva la máquina para hacer pan casero durante el servicio. Los ingredientes podrían salir del molde para hornear.
- No coloque en el molde volúmenes que superan los volúmenes indicados en la receta. La masa podría salirse e inflamarse. Además no se aseguraría el horneado homogéneo del pan.

¡ATENCIÓN! ¡Evitar daños!

- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No utilice detergentes, medios de limpieza química, gasolina, limpiadores para hornos o medios abrasivos o rascadores en el cuidado del aparato.
- No utilice objetos metálicos para la limpieza.

Propiedades de las indicaciones de seguridad

En este manual de instrucciones se encuentran las siguientes categorías de advertencias e instrucciones de seguridad.



¡PELIGRO!

Instrucciones identificadas con la palabra PELIGRO advierten de una situación peligrosa que puede provocar la muerte o lesiones graves.



¡ADVERTENCIA!

Instrucciones identificadas con la palabra ADVERTENCIA advierten de una situación peligrosa que puede provocar eventualmente la muerte o lesiones graves.



¡CUIDADO!

Instrucciones identificadas con la palabra CUIDADO advierten de una situación que puede provocar lesiones leves a medias.

¡Atención!

Instrucciones identificadas con la palabra Atención advierten de una situación que puede provocar daños materiales o del medio ambiente.

Descripción del aparato

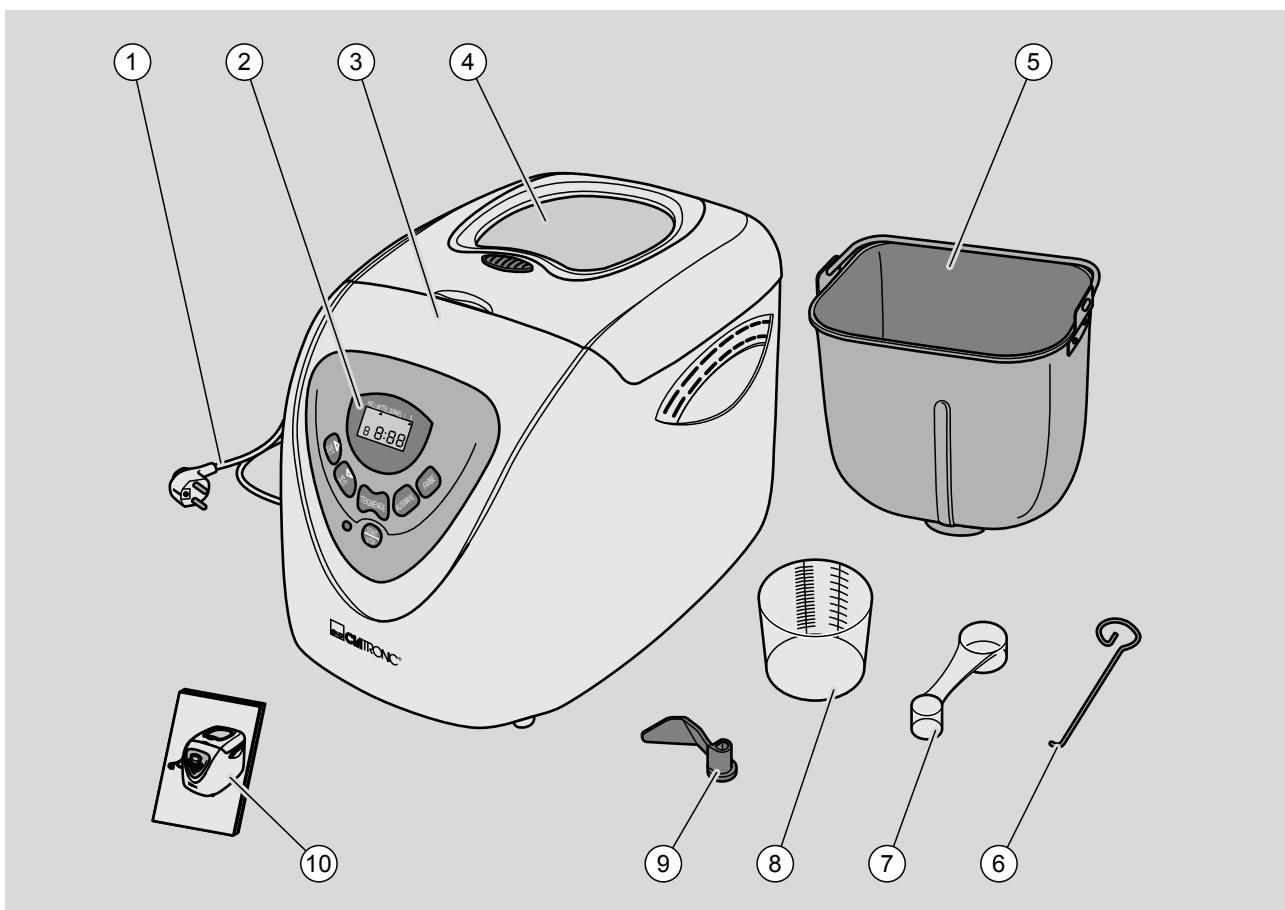
Funciones

Con la máquina para hacer pan casero se pueden elaborar diferentes tipos y cantidades de pan casero en forma completamente automática. Para ello se puede seleccionar entre 12 programas con un total de 39 posibilidades de ajuste.

Adicionalmente es posible:

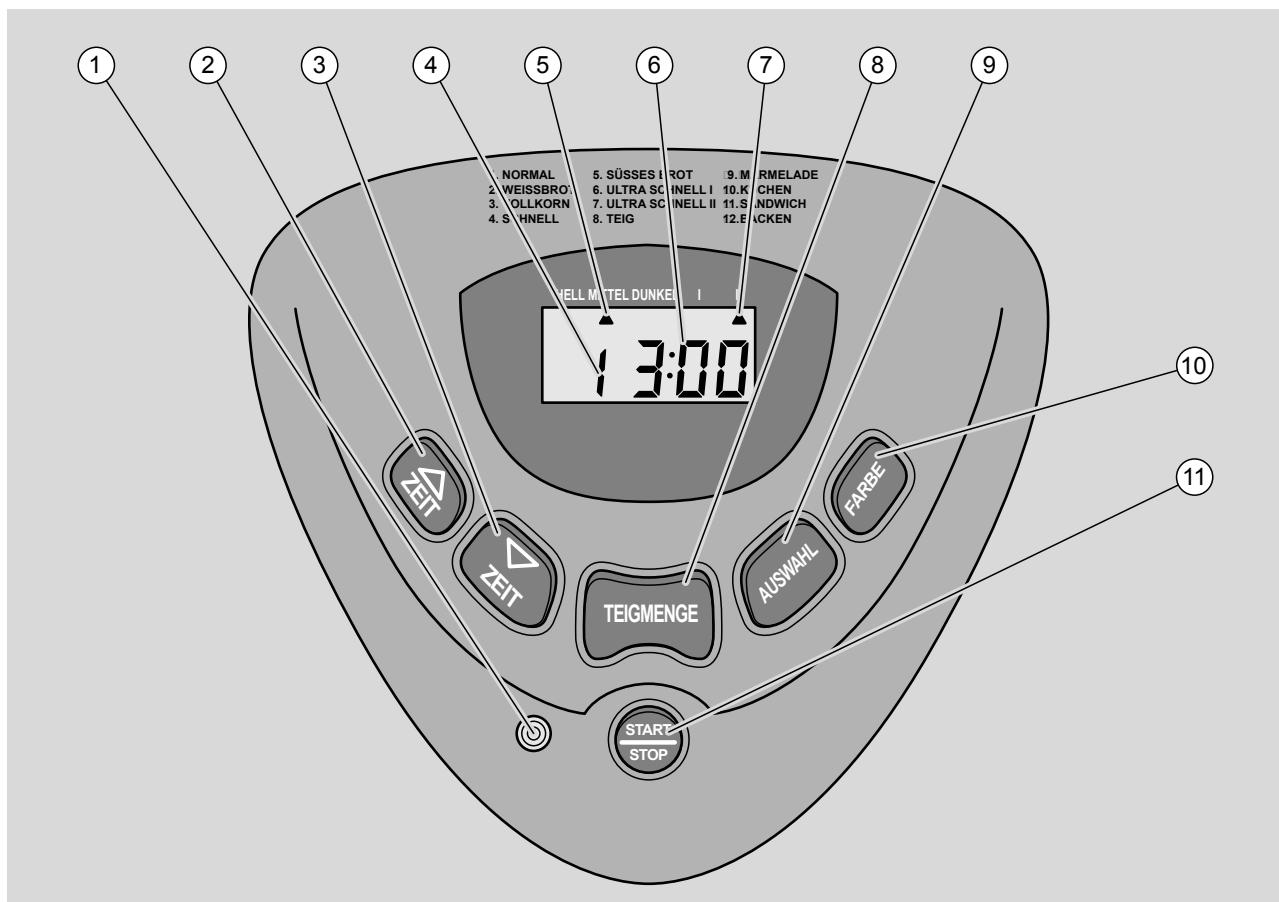
- Dorar o rehornear el pan
- Elaborar masas para su uso posterior
- Cocer mermeladas
- Determinar con la función del temporizador cuando debe estar terminado el proceso de hornear.

Volumen de suministro



Posición	Denominación	Posición	Denominación
1	Clavija de red	6	Pincho de gancho
2	Panel de mando con pantalla	7	Cuchara medidora
3	Máquina para hacer pan casero	8	Vaso medidor
4	Tapadera con mirilla	9	Pala de amasar
5	Molde para hornear	10	Manual de instrucciones

Panel de mando con pantalla



Posición	Denominación	Función
1	LED	Indicación de servicio.
2 y 3	Teclas ZEIT (TIEMPO)	Ingresa el tiempo del temporizador.
4	Programa	Indica el programa seleccionado.
5	Símbolo de flecha	Indica el nivel seleccionado de tueste HELL, MITTEL, DUNKEL (claro, medio, oscuro).
6	Indicación de tiempo	Indica la duración de programa o bien el tiempo que falta hasta la terminación del programa.
7	Símbolo de flecha	Indica el nivel de peso seleccionado (I = hasta 750 g, II = hasta 1.000 g).
8	Tecla TEIGMENGE (CANTIDAD DE MASA)	Selecciona la cantidad de masa con dos niveles de peso.
9	Tecla AUSWAHL (SELECCIÓN)	Selecciona el programa.
10	Tecla FARBE (COLOR)	Selecciona el nivel de tueste.
11	Tecla START/STOP (INICIO/PARADA)	Una breve pulsación inicia el programa. Una larga pulsación (aprox. 2 segundos) termina el programa.

Programas de horneado

Nro.	Nombre	Duración (h:mm)	Descripción
1	NORMAL	3:00	Para la preparación de pan blanco y para pan de centeno y trigo. Este es el programa que más se usa.
2	WEISSBROT (PAN BLANCO)	3:50	Para la preparación de pan blanco esponjoso.
3	VOLLKORN (PAN INTEGRAL)	3:40	Para la preparación de pan integral.
4	SCHNELL (RÁPIDO)	1:40	Para la preparación más rápida de pan blanco y para pan de centeno y trigo.
5	SÜSSES BROT (PAN DULCE)	2:55	Para la preparación de masa dulce de levadura.
6	ULTRA SCHNELL I (ULTRA RÁPIDO I)	0:58	Para amasar y hornear panes hasta un peso de 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II (ULTRA RÁPIDO II)	0:58	Para amasar y hornear panes hasta un peso de 1.000 g.
8	TEIG (MASA)	1:30	Para la elaboración de masa.
9	MARMELADE (MERMELADA)	1:20	Para cocer mermeladas y configuras.
10	KUCHEN (QUEQUE)	2:50	Para la preparación de pastas y queques con levadura en polvo.
11	SANDWICH	3:00	Para la preparación de pan esponjoso de sandwich.
12	BACKEN (HORNEAR)	1:00	Para rehornear panes y queques.

Desembalar la máquina para hacer pan casero

- ⇒ Extraiga la máquina para hacer pan casero de su envase y retire todo el material de vase, como láminas, material de relleno, portacables y el cartón de transporte.
- ⇒ Controle el volumen de suministro (véase en la página 30).

Antes del uso

Colocación de la máquina para hacer pan casero

¡Atención!

En caso dado se pueden generar daños en la máquina para hacer pan casero o bien en aparatos cercanos.

- ⇒ La máquina para hacer pan casero ha sido diseñada exclusivamente para el uso en interiores.
- ⇒ Durante el servicio debe colocarse la máquina para hacer pan casero con una distancia mínima de 10 cm hacia los demás aparatos.
- ⇒ La máquina para hacer pan casero no se debe colocar sobre o bien junto a un horno.
- ⇒ La máquina para hacer pan casero se debe colocar de tal manera que no se puede desplazar. En caso de amasar una masa pesada, el aparato podría empezar a desplazarse. Coloque el aparato sobre una estera delgada de caucho puesta sobre una superficie plana.

Extraer el molde para hornear

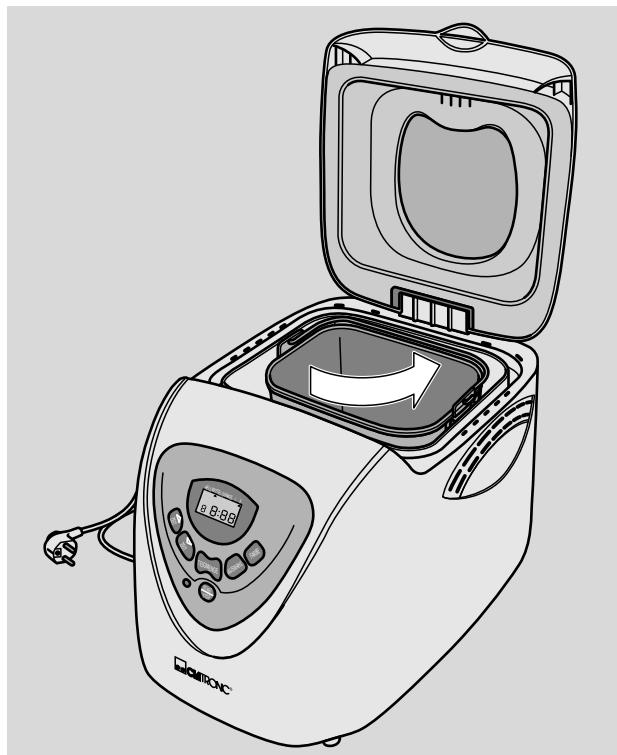


¡CUIDADO!

Riesgo de quemaduras.

- ⇒ Espere hasta que el aparato se haya enfriado antes de extraer el molde para hornear o bien
- ⇒ utilice agarradores.

- ⇒ Gire el molde para hornear en contra del sentido de las agujas del reloj hasta que esté desbloqueado.



- ⇒ Extraiga el molde para hornear.

Limpiar el molde para hornear y la pala de amasar

¡Atención!

Posibles daños en el molde de hornear.

- ⇒ El molde de hornear no se debe sumergir en agua.

- ⇒ Lave el molde de hornear brevemente con agua.
- ⇒ Limpie la pala de amasar con agua caliente.

Se recomienda aumentar la duración útil del recubrimiento antiadhesivo del molde de hornear mediante el siguiente tratamiento:

Aumento de duración útil del recubrimiento antiadhesivo

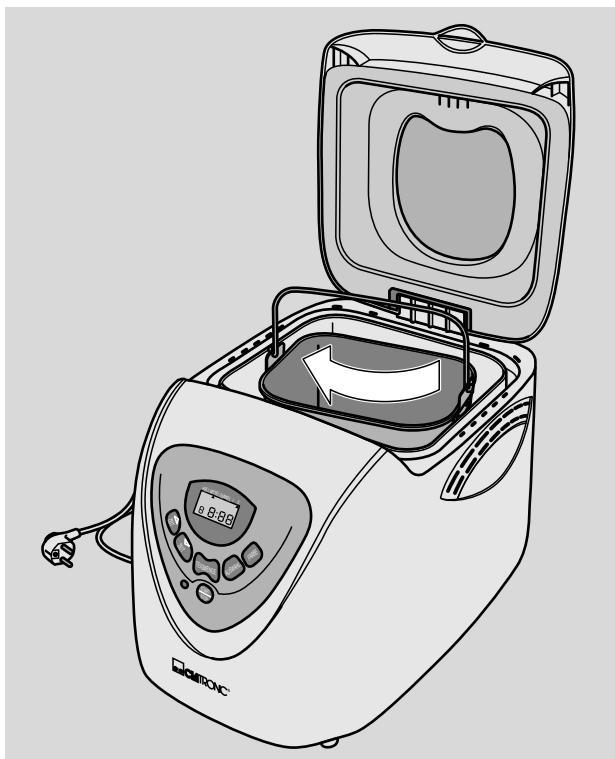
Se recomienda aumentar la duración útil del recubrimiento antiadhesivo mediante el siguiente tratamiento antes del primer uso, que se puede repetir periódicamente:

- ⇒ Aplique con un pincel una delgada capa de aceite termorresistente sobre el molde de hornear y la pala de amasar.
- ⇒ Caliente las piezas engrasadas durante 10 minutos con 165 °C en el horno.
- ⇒ Deje enfriar las piezas.
- ⇒ Distribuya el aceite en el molde de hornear con papel de rollo de cocina.

De esta manera se pule la superficie del molde de hornear.

Insertar el molde de hornear

- ⇒ Coloque el molde de hornear levemente girado en contra del sentido de las agujas del reloj en la cámara de hornear.
- ⇒ Gire el molde de hornear un poco en sentido de las agujas del reloj, hasta el tope.



Insertar la pala de amasar

- ⇒ Ponga el orificio semirredondo de la pala de amasar sobre el árbol de accionamiento en el molde de hornear. La parte plana de la pala de amasar debe estar dirigida hacia abajo. Ponga atención en el aplanamiento del árbol.

La pala de amasar termina al ras con el fondo del molde de hornear.

Conectrar la máquina para hacer pan



¡PELIGRO!

¡Peligro de lesión fatal a causa de golpe eléctrico.

- ⇒ La máquina para hacer pan casero no se debe conectar con una caja de enchufe múltiple.
- ⇒ La clavija de red debe estar libremente accesible para poder interrumpir la máquina para hacer pan casero en caso de emergencia de manera rápida y sencilla de la red de alimentación de corriente.

- ⇒ La máquina para hacer pan casero debe conectarse en un caja de enchufe correctamente instalada de 230 V ~, 50 Hz.

Se escucha una señal acústica y la pantalla muestra la indicación estándar, tal como se muestra en la página 31.

Hornear pan

La máquina para hacer pan casero está en orden de servicio para hornear pan cuando:

- se ha limpiado e insertado el molde de hornear,
- se ha limpiado e insertado la pala para amasar,
- se ha conectado el aparato,
- el aparato no tenga una temperatura superior a 40 °C a causa de un proceso de hornear anterior.



¡CUIDADO!

Cuando sale la masa del molde de hornear y penetra la caja o toque el calentador, surge riesgo de incendio.

- ⇒ No llene más ingredientes de los indicados en la receta.
- ⇒ Se ha de asegurar que el peso de los ingredientes no supere los 750 g en el nivel de peso I o bien 1000 g en el nivel de peso II.

- ⇒ Coloque los ingredientes en el molde de hornear en base a la secuencia indicada en la receta.

- ⇒ Cierre la tapadera de la máquina para hacer pan casero.

- ⇒ Seleccione el programa según la lista en la página 32, o bien consulte la información respectiva en la receta.
- ⇒ Pulse la tecla AUSWAHL repetidamente hasta que se indique el programa seleccionado.
- ⇒ Pulse la tecla FARBE repetidamente hasta que se indique el tueste requerido.
- ⇒ Seleccione con la tecla TEIGMENGE el peso de los ingredientes usados.
- ⇒ Para iniciar el programa, pulse la tecla START/STOP.

Se escucha una señal acústica y se enciende la indicación de servicio. En la pantalla se indica constantemente la duración restante hasta la terminación del programa. La señal ":" se indica parpadeando en la pantalla.

- (i)** Cuando el aparato tiene una temperatura superior a 40 °C en el momento de inicio de programa, no se permite la ejecución del inicio. Se indica „H:HH“ en la pantalla y se escucha una señal acústica.
Esto no se aplica cuando se ha seleccionado el programa 12 „BACKEN“. En este caso es posible seguir horneando inmediatamente.

- ⇒ Pulse la tecla START/STOP hasta que se escucha una señal acústica y se apaga la indicación „H:HH“.
- ⇒ Espere hasta que el aparato se haya enfriado e inicie luego nuevamente el programa.

Inicio retardado del programa

Con la función del temporizador usted puede determinar el momento cuando un programa seleccionado debe estar terminado. Esta función está disponible en los siguientes programas:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN

Ejemplo:

Son las 20:30 hrs. y el pan debe estar listo en la mañana siguiente a las 9:00 hrs. Se utiliza el programa „NORMAL“. El tiempo faltante hasta el momento de la terminación del programa es de 12 horas y 30 minutos. Este valor se debe ajustar en la pantalla.



¡ADVERTENCIA!

Surge el riesgo de incendio en caso de dejar el aparato sin vigilancia durante su servicio.

- ⇒ Calcule el momento a partir del cual se ha de vigilar su servicio. Esto se describe en la página 35.
- ⇒ No deje el aparato sin vigilancia a partir de este instante.

- ⇒ Seleccione uno de los posibles programas con la tecla AUSWAHL.
- ⇒ Pulse la tecla ZEIT repetidamente hasta que se indique la terminación del programa en la pantalla. En el caso de nuestro ejemplo, el valor corresponde a „12:30“.
- ⇒ Inicie el programa mediante pulsación de la tecla START/STOP.

Se escucha una señal acústica y se enciende la indicación de servicio. En la pantalla se indica constantemente la duración restante hasta la terminación del programa. La señal ":" se indica parpadeando en la pantalla.

Calcular el inicio de programa

Usted debe vigilar la máquina para hacer pan casero durante la ejecución del programa. En caso de usar la función de temporizador, debe conocer para ello el momento de inicio del programa.

Indicaciones sobre la duración del programa se encuentran en la tabla en la página 32.

- ⇒ Sustraiga la duración del programa seleccionado del tiempo ajustado en la pantalla.
En nuestro ejemplo es 12:30 – 3:00 = 9:30.
- ⇒ Sume el resultado a la hora actual.
En nuestro ejemplo es 9:30 + 20:30 = 6:00.

El programa se inicia a las 6:00 hrs.

Ejecución del programa

La ejecución del programa implica por lo general cuatro etapas. Estas pueden repetirse, omitirse o modificarse en función del programa:

- Amasar
- Subir la masa
- Hornear
- Mantener caliente.

En la fase „Subir la masa“ se calienta la máquina para hacer pan casero hasta alcanzar 25 °C en caso que la temperatura ambiente tenga un valor inferior.

En la fase „Hornear“ se regula la temperatura automáticamente por la máquina para hacer pan casero.

Después de la terminación de la fase „Hornear“ se escucha una señal acústica. Ahora se puede extraer el pan del molde de hornear. Siga para ello las instrucciones en la página 33.

Simultáneamente se inicia una fase de una hora llamada „Mantener caliente“. Al final de esta fase „Mantener caliente“ se escucha varias veces la señal acústica.

Detener la ejecución del programa

⇒ Para detener la ejecución del programa, debe pulsarse repetidamente la tecla START/STOP hasta escuchar una señal acústica.

Se apaga la indicación de servicio y la pantalla muestra la indicación estándar, tal como se muestra en “Panel de mando con pantalla” en la página 31.

Reempezar después de una interrupción

Cuando usted ha interrumpido la ejecución del programa o se interrumpió la alimentación de corriente, es posible iniciar nuevamente el programa.

- ⓘ En caso que no se haya iniciado todavía el verdadero proceso de hornear, se pueden reutilizar los ingredientes en el molde de hornear para un inicio posterior de programa. Pero sí se deben utilizar nuevos ingredientes y hay que empezar completamente de nuevo cuando el aparato ya ha horneado o cocido.
- ⇒ Empiece nuevamente o pulse la tecla START/STOP para iniciar nuevamente el programa.

Agregar los ingredientes después

En algunos programas pueden agregarse los ingredientes como granos, nueces o frutas incluso durante la ejecución del programa. Esto es posible durante la segunda etapa de amasar en los siguientes programas. Luego se escucha una señal acústica.

- NORMAL
- VOLLKORN
- SCHNELL
- ULTRA SCHNELL
- KUCHEN
- SANDWICH

- ⇒ Cuando se escucha la señal acústica, debe abrirse la tapadera del aparato.
 - ⇒ Agregue los ingredientes.
 - ⇒ Cierre nuevamente la tapadera.
- El programa sigue trabajando.

Rehornear

Cuando el pan sigue muy claro después de terminar el programa, es posible rehornearlo.

- ⇒ Pulse la tecla AUSWAHL repetidamente hasta seleccionar el programa 12 „BACKEN“.
- ⇒ Para iniciar el programa, pulse la tecla START/STOP.
- ⇒ Controle el color del pan a través de la mirilla en la tapadera de la máquina para hacer pan casero.
- ⇒ Tras alcanzar el tueste requerido, pulse la tecla START/STOP repetidamente hasta escuchar una señal acústica.

Extraer el pan



¡CUIDADO!

Riesgo de quemadura.

- ⇒ Espere que el aparato se pueda enfriar un poco antes de extraer el pan o bien
- ⇒ utilice agarradores.

- ⇒ Mantenga una parrilla disponible.
- ⇒ Extraiga el molde de hornear con los agarradores de la cámara de hornear, siguiendo las indicaciones en la página 33.
- ⇒ Luego se debe voltear el molde de hornear para colocarlo sobre la parrilla.
- ⇒ En caso que el pan no se caiga inmediatamente, debe moverse con un vaivén el accionamiento de amasar en la parte inferior del molde de hornear.

Luego se cae el pan del molde.

Retirar la pala de amasar del pan

En caso que la pala de amasar quede puesta en el pan, puede extraerse utilizando el pincho de gancho suministrado:

- ⇒ Introduzca el pincho de gancho en el orificio semirredondo de la pala de amasar.
- ⇒ Luego se debe coger con el pincho de gancho por debajo del borde del orificio.
- ⇒ Se recomienda ladear el pincho de gancho en la parte lateral del orificio donde se encuentran las alas de la pala de amasar.
- ⇒ Extraiga ahora cuidadosamente la pala de amasar sujetada en el pincho de gancho.

Usted puede ver ahora en qué parte de la pala de amasar se ha adherido el pan.

- ⇒ Separe el pan cuidadosamente de la pala de amasar usando un pequeño cuchillo.
- ⇒ Extraiga la pala de amasar completamente a través del pincho de gancho.

Hornear queques

Cuando desea hornear un queque, debe seguir las indicaciones en „Hornear pan“ en la página 34. El procedimiento de programa es idéntico.

- ⇒ No obstante se debe seleccionar el programa 10 „KUCHEN“.

Elaborar la masa

Usted tiene también la posibilidad de elaborar una masa sin hornearla posteriormente. Esto resulta especialmente sensato en caso de requerir otro molde de pan.

- En este caso se recomienda seguir las instrucciones bajo „Hornear pan“ en la página 34.
- ⇒ Pero luego se debe seleccionar el programa 8 „TEIG“.

En este programa se omite la fase “Backen“.

Cocer mermelada

En caso de querer cocer mermelada, siga las instrucciones bajo ”Hornear pan“ en la página 34.

- ⇒ Pero luego se debe seleccionar el programa 9 „MARMELADE“.

Limpieza y mantenimiento

Limpiar la caja



¡RIESGO!

¡Riesgo de lesión fatal por golpe eléctrico!

- ⇒ Extraiga siempre la clavija de red antes de limpiar la caja.
- ⇒ El aparato no debe sumergirse en agua.
- ⇒ Nunca llene agua en la cámara de hornear.



¡CUIDADO!

Surge el riesgo de lesiones a causa del aparato caliente.

- ⇒ Espere que el aparato se pueda enfriar antes de su limpieza.

¡Atención!

Daños posibles en la caja.

- ⇒ Nunca utilice medios de limpieza química, gasolina, limpiadores de horno o medios abrasivos o rascadores.

- ⇒ Extraiga los ingredientes y migas de la caja, de la tapadera y de la cámara de hornear con un paño húmedo.

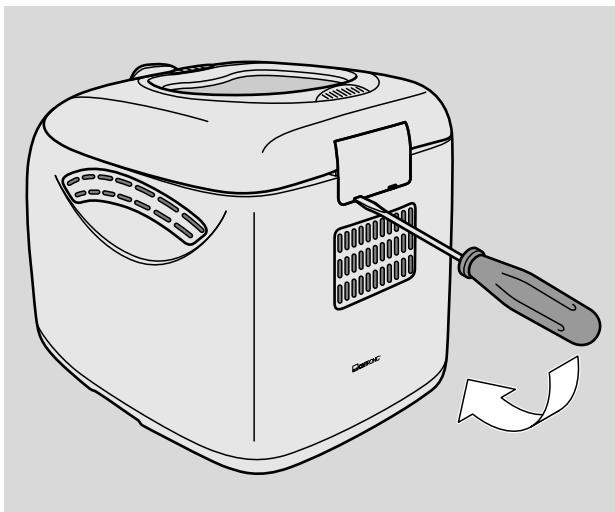
- ⇒ Luego se debe secar la caja cuidadosamente.

Para facilitar el cuidado, se puede retirar la tapadera de la caja:

Retirar la tapadera

Usted puede retirar la tapadera completamente cuando extraiga la cubierta de charnela en la parte posterior del aparato. Para ello debe estar cerrada la tapadera.

- ⇒ Coloque la punta de un destornillador en una de las ranuras ubicadas en la cubierta de charnela y empuje. Con este movimiento se puede levantar la cubierta hacia arriba.

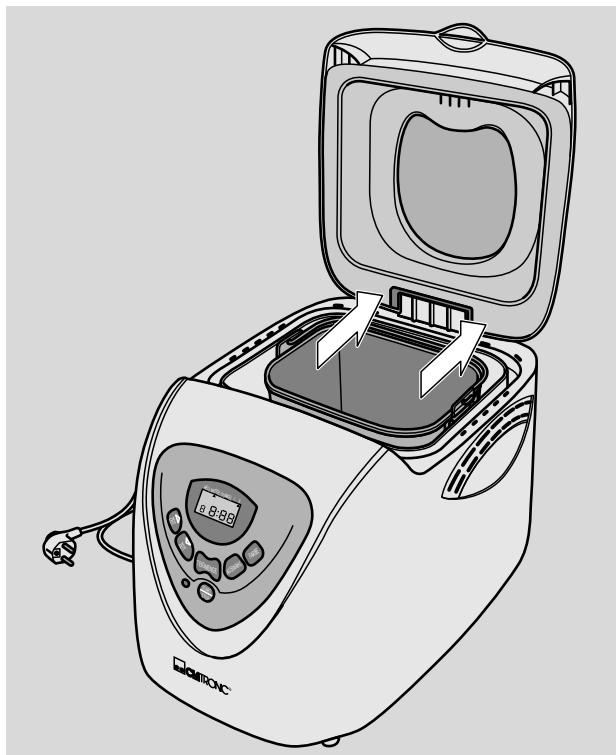


La cubierta salta luego levemente en la parte inferior.

- ⇒ Proceda de la misma manera con la otra ranura.
⇒ Luego se debe coger la cubierta por debajo para abatirla hacia arriba.

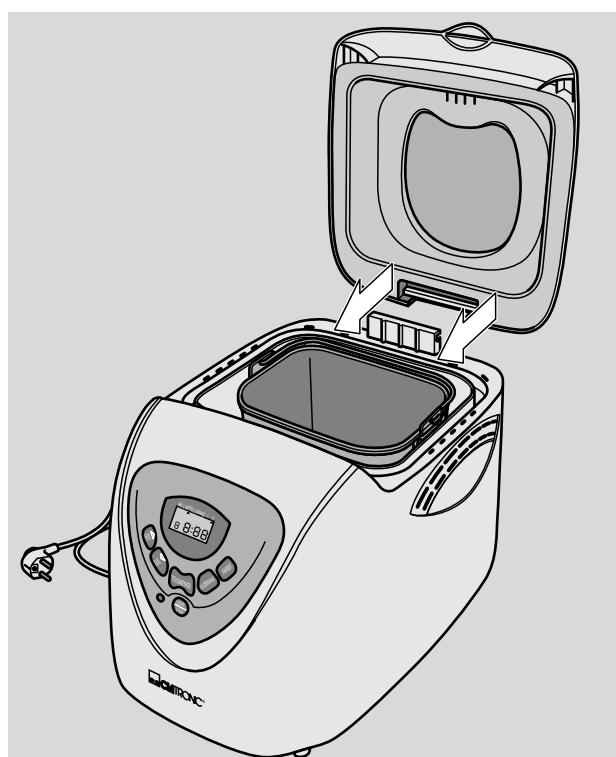
En esto se suelte el soporte superior de la cubierta.

- ⇒ Abra la tapadera. Empújela cerca de la charnela levemente hacia atrás para extraerla completamente.



Montar la tapadera

- ⇒ Mantenga la tapadera verticalmente y coloque la varita de charnela desde atrás en la charnela.



- ⇒ Cierre la tapadera.

⇒ Empuje la parte superior de la cubierta de charnea en la varita de charnela.

El soporte superior queda enganchado.

⇒ Empuje la parte inferior de la cubierta de charnela hacia adentro.

El soporte inferior queda enganchado.

Limpiar el molde de hornear

¡Atención!

Daños posibles en el molde de hornear y en su cubrimiento antiadhesivo.

- ⇒ No utilice objetos metálicos en la limpieza.
- ⇒ No utilice detergente.
- ⇒ El molde de hornear no se debe dejar prolongadamente con agua.

⇒ El molde de hornear se debe limpiar afuera y adentro con un paño húmedo.

En el interior puede lavarse el molde de hornear con agua.

⇒ A continuación debe secarse el molde de hornear cuidadosamente.

(i) El color del recubrimiento antiadhesivo puede modificarse en el transcurso del tiempo. Esto es normal y no perjudica la función.

Tratamiento de recubrimiento antiadhesivo para mayor duración

Se recomienda aumentar la duración útil del recubrimiento antiadhesivo del molde de hornear mediante el siguiente tratamiento:

- ⇒ Aplicar con un pincel una delgada capa de aceite termorresistente sobre el molde de hornear y la pala de amasar.
- ⇒ Caliente las piezas engrasadas durante 10 minutos con 165 °C en el horno.
- ⇒ Deje enfriar las piezas.
- ⇒ Distribuya el aceite en el molde de hornear con papel de rollo de cocina.

De esta manera se pule la superficie del molde de hornear.

⇒ Repita este tratamiento periódicamente.

Limpiar la pala de amasar y el árbol de accionamiento

(i) La pala de amasar y el árbol de accionamiento se deben limpiar inmediatamente después de su uso. En caso que la pala de amasar permanezca prolongadamente en el molde, se dificultará su extracción posterior. En este caso se recomienda llenar agua tibia en el molde de amasar durante aprox. 30 minutos. Luego se puede extraer la pala de amasar con facilidad.

⇒ La pala de amasar y el árbol de accionamiento se deben limpiar con un paño húmedo.

⇒ A continuación deben secarse las piezas cuidadosamente.

Preguntas y respuestas

¿Cómo se evitan los agujeros en el pan causados por la pala de amasar?

⇒ Puede retirar la pala de amasar con los dedos harinados, antes de que suba la masa por última vez.

La pantalla debería indicar, dependiendo del programa, todavía una duración de aprox. 1:30 h.

⇒ En caso de que no desee esto, utilice después de la cocción el pincho de gancho.

Si procede de manera cuidadosa, se puede evitar un agujero más grande.

¿Cuándo se puede abrir la tapadera de la máquina de hacer pan casero también durante la cocción?

En principio se puede hacer siempre cuando ya se haya iniciado el proceso de amasar. Durante este tiempo se pueden añadir en caso necesario pequeñas cantidades de harina o de líquido.

¿Cómo puedo influir en la apariencia del pan?

Antes de que la masa suba por última vez, usted puede intervenir del siguiente modo:

En la pantalla debe indicarse, en función del programa, un tiempo restante de aprox. 1:30 h.

⇒ Abra en forma cuidadosa y breve la tapadera antes de que suba la masa por última vez.

⇒ Aplique una raya con un cuchillo afilado y precalentado en la corteza que se está formando, o bien

⇒ disperse granos sobre la corteza, o bien

⇒ aplique en la corteza de pan una capa de mezcla de harina de almidón/agua, de modo que se genere un brillo después de hornear.

En el período de tiempo indicado es posible abrir por última vez la máquina para hacer pan casero. En caso de abrirla posteriormente, se derrumbaría el pan.

¿Qué significan los números de tipo en la harina?

Cuanto más bajos son los números, menos fibras vegetales contiene la harina y más clara es.

¿Qué es harina integral?

De todos los cereales se puede hacer harina integral, quiere decir también de trigo. La denominación integral significa que la harina es molida del grano entero conteniendo más fibras vegetales. Harina integral de trigo es por ello más oscura. El pan integral no siempre tiene que ser pan oscuro, como se supone muchas veces.

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

Harina de centeno no contiene gluten y por ello el pan no sube casi nada. Para la digestibilidad se debería elaborar un "pan integral de centeno" con levadura.

La masa sólo subirá si al utilizar harina de centeno que no contiene gluten, se reemplace por lo menos 1/4 de la cantidad indicada por harina del tipo 550.

¿Qué es gluten en la harina?

Cuanto más alto el número de tipo, menos gluten contiene la harina y menos subirá la masa. La cantidad más alta de gluten contiene la harina con el número de tipo 550.

¿Cuántas diferentes clases de harina existen y cómo se utilizan?

- **Harina de maíz, arroz y patata** son clases de harina apropiadas para alérgicos al gluten o para aquellos que sufren de la enfermedad psoriasis o morbus coeliacus.
- **Harina de escanda** es muy cara, pero también completamente libre de aditivos químicos, ya que la escanda, que crece sobre tierra muy árida, no absorbe fertilizantes. Por ello, la harina de escanda es muy apropiada para alérgicos. Se pueden utilizar todas las recetas, que lleven los tipos de harina 405, 550 o 1050, como indicadas en el manual de instrucciones.
- **Harina de mijo** es apropiada sobre todo para personas que padecen múltiples alergias. Se pueden utilizar todas las recetas, que lleven los tipos de harina 405, 550 o 1050, como indicadas en el manual de instrucciones.
- **Harina de trigo duro (DURUM)** es apropiada por su consistencia sobre todo para la elaboración de barras de pan y se puede reemplazar por sémola de trigo duro.

¿Cómo se puede tolerar mejor el pan fresco?

Si se añade y se amasa una patata cocida y triturada en la harina, se podrá digerir mejor el pan fresco.

¿En qué relación se utiliza levadura?

Las diferentes levaduras se pueden comprar en distintas cantidades.

- ⇒ Hay que atenerse a las indicaciones de los fabricantes.
- ⇒ Se debe relacionar la cantidad de levadura con la cantidad de harina utilizada.

¿Qué se puede hacer cuando el pan sepa a levadura?

- ⇒ Reducir la cantidad de azúcar, en el caso de que se haya utilizado azúcar.

No obstante, el pan también será más claro.

- ⇒ Añadir al agua vinagre de alcohol. Para un pan pequeño = 1,5 cucharadas, para un pan grande = 2 cucharadas.

- ⇒ Reemplazar el agua por leche batida o kéfir.

Esto es posible en todas las recetas y se recomienda para la frescura del pan.

¿Por qué el pan cocido en el horno sabe diferente al pan cocido en la máquina de hacer pan?

Esto se debe a la diferencia de humedad: En el horno el pan se panifica de modo más seco por el espacio más grande que hay. En la máquina de hacer pan casero el pan sale más húmedo.

Eliminar errores

Errores en la máquina para hacer pan casero

Error	Causa	Remedio
Sale humo del horno o de las rejillas de ventilación.	Los ingredientes están pegados en el horno o en la parte exterior del molde.	⇒ Retire la clavija de red. ⇒ Saque el molde de hornear. ⇒ Limpie la parte exterior del molde como la cámara de hornear.
El pan se ha derrumbado.	Corriente de aire durante el horneado debido a abertura de tapadera.	⇒ Abrir la tapadera sólo cuando está previsto en la ejecución del programa (véase la página 36).
El pan se ha derrumbado en parte y está húmedo en la parte inferior.	Pan se mantuvo después del honreado y mantención caliente demasiado tiempo en el molde de hornear.	⇒ Extraer el pan del molde de hornear a más tardar después de terminar la función de mantener caliente.
El pan se deja sacar mal del molde.	El pan se adhiere después del horneado en el molde de hornear.	⇒ Deje enfriar el pan en el molde de hornear durante aprox. 10 minutos. ⇒ Voltee el molde de hornear.
	La parte inferior del pan está pegada en la pala de amasar.	⇒ Mueva el accionamiento de la pala de amasar levemente con un vaivén. ⇒ Engrase la pala de amasar antes del hornear levemente con aceite. ⇒ Limpie la pala de amasar y el árbol de accionamiento después de cada horneado (véase en la página 39).
Los ingredientes no están mezclados o el pan no se ha cocido bien.	Ajuste erróneo del programa.	⇒ Supervise de nuevo el menú seleccionado y los demás ajustes.
	Durante el servicio de la máquina se ha tocado la tecla START/STOP.	⇒ No siga utilizando los ingredientes y empiece de nuevo.
	Durante la puesta en marcha se ha abierto varias veces la tapadera.	La tapadera solamente se puede abrir, si la pantalla indica más de 1:30 h. ⇒ Asegúrese que después de haber abierto la tapadera se haya cerrado debidamente.
	Un largo corte de corriente durante el servicio.	⇒ No siga utilizando los ingredientes y empiece de nuevo.
	La rotación de la pala de amasar está bloqueada.	⇒ Supervise si la pala está bloqueada a causa de algún grano etc. ⇒ Retire el molde y supervise si se dejan girar los arrastradores. ⇒ En caso dado debe enviar el aparato al servicio de cliente.
El aparato no se deja arrancar. Sueno un señal acústica permanente. La pantalla indica H:HH.	El aparato todavía está demasiado caliente de la última cocción.	⇒ Pulse la tecla START/STOP durante 10 segundos hasta que se indique 13:00 (programa normal). ⇒ Retire la clavija de red. ⇒ Retire el molde de hornear y deje que se enfríe a temperatura ambiente. ⇒ Despues introduzca la clavija de red e inicie de nuevo.

Errores en las recetas

Error	Causa	Remedio (Página 43)
Pan sube demasiado.	Demasiada levadura, poca harina, poca sal o varios de estos motivos.	a/b
Pan no sube o no sube suficientemente.	Ninguna o poca levadura.	a/b
	Levadura vieja o sobreposta.	d
	Líquido demasiado caliente.	c
	La levadura ha entrado en contacto con líquido.	c
	Harina falsa o vieja.	d/l
	Poco o demasiado líquido.	a/b/g
La masa sube demasiado y se desborda del molde.	Poco azúcar.	a/b
	Agua muy blanda hace fermentar más la levadura.	f/k
	Demasiada leche influye en la fermentación.	c
El pan se ha derrumbado.	Harina de trigo fermenta mejor debido al mayor contenido de gluten.	e/m
	El volumen del pan es más grande que el molde, por ello se ha derrumbado.	a/f
	Fermentación rápida o temprana por horno caliente, humedad alta. Líquidos calientes dejan que la masa suba más rápida y que se derrumba antes de la cocción.	c/h/l
	Ninguna sal o poco azúcar.	a/b
	Demasiado líquido.	f/g
Estructura pesada y grumosa.	Demasiada harina o poco líquido.	a/b/g
	Poca levadura o azúcar.	a/b
	Demasiada fruta, cereales u otros ingredientes.	b
	Harina mala o vieja.	d
En el medio el pan no está cocido.	Poco o demasiado líquido.	a/b/g
	Alta humedad.	g
	Recetas con ingredientes húmedos como p.ej. yogur.	f
Estructura abierta, gruesa o agujereada.	Demasiada agua.	f/g
	Ninguna sal.	b
	Alta humedad, agua demasiada caliente.	f/h
	Líquido muy caliente.	c
La superficie no está cocida y tiene burbujas.	Volumen de pan más grande que el molde.	a/e/j
	Cantidad de harina muy alta, especialmente en el caso de pan blanco.	e
	Demasiada levadura o poca sal.	a/b/j
	Demasiada azúcar.	a/b
	Ingredientes dulces aparte del azúcar.	b
Rodajas de pan desiguales o forman grumos en el medio.	El pan no se ha dejado enfriar suficientemente (vapor escapado).	i
Restos de harina en la corteza.	La harina de los lados no se amasa bien con la masa.	k

Remediar los errores

- a) Mida bien los ingredientes.
- b) Adapte la cantidad de ingredientes bien al resto y supervise si ha olvidado algún ingrediente.
- c) Coja otro líquido o deje que éste se enfrie a temperatura ambiente. Añada los ingredientes según el orden que se indica en la receta. Haga un agujero pequeño en el medio y espolvoree aquí la levadura desmigajada o la levadura seca. Evite el contacto directo de levadura y líquido.
- d) Utilice solamente ingredientes frescos y almacenados de forma correcta.
- e) Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso tome más que la cantidad de harina indicada. En caso necesario reduzca todos los ingredientes por un 1/3.
- f) Corrija la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes con contenido de agua, tiene que reducir la cantidad de líquido adecuadamente.
- g) En caso de que el clima esté muy húmedo coja de 1 a 2 cucharadas menos de agua.
- h) En caso de que haga un tiempo muy caluroso no utilice la función de selección de tiempo. Utilice líquidos fríos.
- i) Al terminar la cocción saque el pan de inmediato del molde y deje que se enfrie sobre la rejilla por lo mínimo unos 15 minutos, antes de que lo corte.
- j) Reduzca la levadura o en caso de que sea necesario todos los ingredientes por un 1/4 de las cantidades indicadas.
- k) ¡Nunca engrase el molde!
- l) Añada a la masa 1 cucharada de gluten de trigo.
- m) Agregue una cucharada de margarina calentada y líquida a la harina.

Recomendaciones útiles

Ingredientes

Cada ingrediente juega un papel determinado para lograr un pan rico. Por ello, es muy importante medir bien los ingredientes como atenerse al orden correcto a la hora de añadir los ingredientes.

Los ingredientes más importantes como líquido, harina, sal, azúcar y levadura influyen en el resultado exitoso al elaborar la masa y el pan. Se puede utilizar levadura seca como fresca.

- ⇒ Las cantidades respectivas deben usarse siempre con la relación correcta entre sí.
- ⇒ Si prepara la masa al instante, utilice los ingredientes en estado tibio.

⇒ Si el programa se inicia de forma retardada en tiempo, deberían estar los ingredientes fríos.

De modo contrario, la levadura fermenta muy pronto.

Grasas

Margarina, mantequilla o leche influyen solamente en el sabor del pan.

Corteza

⇒ Se puede reducir el azúcar por un 20 %, para que la corteza salga más clara y fina.

El resultado general de cocción no se perjudica.

⇒ Si prefiere una corteza más blanda y clara, puede reemplazar el azúcar por miel.

Gluten

El gluten que se produce durante el amasado de la harina favorece a la estructura del pan. La mezcla ideal de harina está compuesta de 40% de harina integral y 60% de harina blanca.

Granos de trigo

⇒ Si quiere añadir granos enteros a la harina, ponga éstos en remojo por la noche.

⇒ Reduzca adecuadamente la cantidad de harina y el líquido (hasta un 1/5 menos).

Levadura

La levadura es imprescindible al utilizar harina de centeno. Contiene bacterias ácido lácticas y bacterias de ácido acético, que consiguen que el pan esté esponjoso y suavemente ácido. Se puede elaborar en casa, pero necesita tiempo. Por ello, usamos en las próximas recetas levadura en polvo concentrada, que se compra en una bolsita de 15 gramos (para un kilo de harina). Se tienen que respetar las indicaciones en las recetas (1/2, 3/4 o 1 bolsita, respectivamente). Cantidad más pequeña hacen desmigajarse el pan.

⇒ Si utiliza levadura en otra concentración (bolsitas de 100 gramos para 1 kilo de harina, tiene que reducir la cantidad de 1 kilo de harina por aprox. 80 gramos, es decir adaptar a la receta).

Levadura líquida que se puede comprar en bolsas de plástico, se puede utilizar igualmente.

⇒ Con respecto a la cantidad oriéntese a las indicaciones del embalaje.

⇒ Vierte la levadura líquida en un vaso medidor y rellene el vaso con la cantidad de líquido indicada en la receta.

Levadura de trigo que también se puede comprar de forma seca, mejora la composición de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la levadura de centeno.

⇒ Hornee el pan de levadura en el programa NORMAL o VOLKKORN, para que pueda subir correctamente.

Fermento para hornear reemplaza la levadura y es cuestión de gusto. Con fermento se puede hornear muy bien en el aparato.

⇒ Añada salvado de trigo, si desea obtener un pan especialmente esponjoso y rico en fibras vegetales.

⇒ Utilice una cucharada para 500 gramos de harina y aumente la cantidad de líquido por 1/2 cucharada.

Gluten de trigo

Gluten de trigo es un ayudante natural de proteína cereal. Consigue hacer el pan más esponjoso, que tenga mejor volumen, que no se derrumba tan rápido y que sea más digerible. En especial, en el caso de productos de panificación y pastelería de harina integral molida en casa, se nota el resultado claramente.

Malta colorante

Malta colorante es malta de cebada tostada de modo oscuro. Se utiliza para obtener una corteza y migas más oscura (p.ej. en pan negro). También se puede comprar malta de centeno que no es tan oscura. Esta malta se obtiene en tiendas de productos naturales.

Condimento de pan

Condimento de pan se puede añadir a todos nuestros panes de centeno y trigo. La cantidad se orienta a su gusto y a las indicaciones del productor.

Polvo de lecitina

⇒ La lecitina pura en polvo es un emulgente natural que aumenta el volumen de panificación, hace la migas más suave y tierna y prolonga la frescura.

Peso de pan y volumen

Se va a dar cuenta que el peso de pan blanco puro es inferior al peso de pan integral, ya que el pan blanco sube más y por ello se tiene que limitar al molde. El peso verdadero depende en gran parte de la humedad que haya a la hora de elaboración. Todos los panes con gran cantidad de trigo alcanzan más volumen y sobrepasan, en la clase superior de peso y en la última subida de la panificación, el borde del molde. Pero no se desbordan. El bulto de pan sobre el borde del molde está menos tostado que el pan en el molde.

Obtener buenos resultados de la panificación

El resultado depende sobre todo de las circunstancias en situ:

- Consistencia de agua
- Humedad de aire
- Altura
- Consistencia de los ingredientes, etc.

Por este motivo las indicaciones en las recetas son puntos de referencia, que quizás se tengan que adaptar.

Si una receta no sale a la primera, no se desanime, sino intente encontrar el motivo y pruebe hacer la receta bajo p.ej. otras relaciones de cantidad.

Para obtener un resultado perfecto, se han de considerar las siguientes reglas básicas para la adaptación de los ingredientes:

Controlar la masa

La masa debería estar suave, pero no muy suave, pegar un poco, pero no dejar que se estire. Una bola se obtiene en masas leves. En masas pesadas, como pan integral de centeno o pan con cereales, esto no es el caso.

- ⇒ Controle la masa 5 minutos después del primer amasado.
- ⇒ En caso de que esté todavía muy húmedo, añada harina, hasta que la masa tenga la consistencia apropiada.
- ⇒ Si la masa está muy seca, añada agua a cucharadas.

Sustitución de líquidos

- ⇒ En caso de que utilice en una receta ingredientes que contengan líquido (p.ej. queso fresco, yogur etc.), se tiene que reducir la cantidad de líquido correspondiente.
- ⇒ Al utilizar huevos debe batirlos en el vaso medidor y llene éste con el líquido hasta la cantidad ordenada.

Si vive en un lugar muy alto (a partir de 750 m), la masa subirá más fácil. En estos lugares se puede reducir la levadura por 1/4 a 1/2 cuchara de té, para evitar que la masa se desborde del molde. Lo mismo vale en lugares, donde haya agua especialmente blanda.

Añadir los ingredientes

- ⇒ Tiene que verter siempre primero el líquido y a lo último la levadura.
- ⇒ Para que la levadura no suba muy rápido (sobre todo al usar el tiempo retardado), tiene que evitar el contacto entre la levadura y el líquido.

Esto se aplica particularmente en caso de usar la función de temporizador.

Añadir frutas, nueces o granos de trigo

Si quiere añadir más ingredientes, puede hacerlo en algunos programas al escuchar la señal acústica. Si lo hiciese más pronto, los ingredientes serán molidos por la pala de amasar.

Medir las cantidades

- ⇒ Al medir siempre utilice las mismas unidades de medida.
- ⇒ Esto quiere decir que cuando ponga en la receta cucharada o cuchara de té, debe utilizar la cuchara medidora del aparato suministrada como parte del volumen de suministro o bien:
- ⇒ Utilice las cucharas que usa en la cocina.
- ⇒ Para garantizar la exactitud, debe pesar todos los ingredientes que se indiquen en gramos.
- ⇒ Para las indicaciones en mililitros puede utilizar el vaso medidor que se suministra con el aparato.

Este tiene una escala de 50 ml a 200 ml.

Indicaciones para las recetas

Si en las recetas de pan dulce se recomiendan el programa "SCHNELL" o "ULTRA SCHNELL", entonces podrá cocer en el programa "SÜSSES BROT" también las cantidades inferiores (sólo éstas) para que salga el pan más esponjoso.

Modificar la cantidad de los ingredientes

Siempre y cuando quiera reducir o aumentar los ingredientes, tenga atención que:

- las relaciones de cantidad correspondan con la receta original y
- que el peso máximo de pan, que son 1000 gramos, no se sobreponga.

Ajustar el nivel correcto para el peso de pan

Las recetas a continuación están hechas para diferentes tamaños de pan.

- ⇒ Utilice el ajuste de nivel „I“ para un peso de pan de aprox. 750 g.
- ⇒ Utilice el ajuste de nivel „II“ para un peso de pan de aprox 750 hasta aprox. 1000 g.

Atención: Adapte las recetas al peso correspondiente.

Abreviaciones

Las abreviaturas en las recetas significan:

CG	Cucharada rasa (o cuchara medidora grande)
CP	Cuchara de té rasa (o cuchara medidora pequeña)
g	gramo
ml	mililitro
Bolsita (Blsta.)	Bolsita de levadura seca de 7 gramos de contenido para 500 gramos de harina. Corresponde a 20 gramos de levadura fresca.

Recetas clásicas para pan

Atención: Adapte las recetas al peso correspondiente.

Pan blanco clásico

Agua o leche	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 CG
Sal	1 CP
Azúcar	1 CG
Harina Tipo 550	540 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	NORMAL

Pan con nueces y uvas pasas

Agua o leche	350 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 CG
Sal	1 CP
Azúcar	2 CG
Harina Tipo 405	540 g
Levadura seca	1 Blsta.
Uvas pasas	100 g
Nueces picadas	3 CG
Programa	NORMAL

⇒ Las uvas pasas y las nueces se añaden después de la primera señal acústica, es decir cuando se haya terminado el primer amasado.

Pan integral

Aqua	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 CG
Huevo	1
Sal	1 CP
Azúcar	2 CP
Harina Tipo 1050	360 g
Harina de trigo	180 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	VOLLKORN

En caso de que utilizará el tiempo retardado, no utilice ningún huevo, pero debería añadir un poco más de agua.

Pan de lecha batida

Leche batida	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 CG
Sal	1 CP
Azúcar	2 CG
Harina Tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	NORMAL

Pan de cebolla

Aqua	250 ml
Margarina / mantequilla	1 CG
Sal	1 CP
Azúcar	2 CG
Cebolla grande y picada	1
Harina Tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	NORMAL o ULTRA SCHNELL

Pan de siete cereales

Aqua	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 CG
Sal	1 CP
Azúcar	2 1/2 CG
Harina Tipo 1150	240 g
Harina integral	240 g
Copos de 7 cereales	60 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	VOLLKORN

⇒ En caso de que utilizará granos de trigos / copos enteros, se recomienda ponerlos en remojo.

Pan de semillas de girasol

Agua	350 ml
Mantequilla	1 CG
Harina Tipo 550	540 g
Semillas de girasol	5 CG
Sal	1 CP
Azúcar	1 CG
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	NORMAL

(i) Consejo: Las semillas de girasol se pueden sustituir por semillas de calabaza. Dore las semillas un poco en la sartén para que obtengan un sabor más intenso.

Pan campesino blanco

Leche	300 ml
Margarina / mantequilla	2 CG
Sal	1 1/2 CP
Azúcar	1 1/2 CP
Harina Tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	NORMAL, SCHNELL o ULTRA SCHNELL

Pan de levadura

Levadura seca	50 g
Agua	350 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 CG
Sal	3 CP
Azúcar	2 CG
Harina Tipo 1150	180 g
Harina Tipo 1050	360 g
Levadura	1/2 Blsta.
Programa	NORMAL

Elaboración de masa

(i) Atención: Adapte las recetas al peso correspondiente.

Pan francés

Aqua	300 ml
Miel	1 CG
Sal	1 CP
Azúcar	1 CP
Harina Tipo 550	540 g
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	TEIG

- ⇒ Cortar la masa terminada en 2 a 4 piezas.
- ⇒ Moldear panecillos alargados.
- ⇒ Dejar que suba la masa entre 30 a 40 minutos.
- ⇒ Cortar líneas diagonales en la parte superior de los panecillos.
- ⇒ Panificarlos en el horno.

Pizza

Aqua	300 ml
Sal	3/4 CP
Aceite de oliva	1 CG
Harina Tipo 405	450 g
Azúcar	2 CP
Levadura seca	1 Blsta.
Programa	TEIG

- ⇒ Alisar la masa.
- ⇒ Colocarla en una forma redonda.
- ⇒ Dejar que suba durante 10 minutos.
- ⇒ Pinchar con un tenedor varias veces en la masa.
- ⇒ Untar la salsa de pizza sobre la masa.
- ⇒ Repartir sobre la salsa los ingredientes deseados.
- ⇒ Panificar la masa durante 20 minutos.

Confituras

(i) Atención: Adapte las recetas al peso correspondiente.

Confitura

Frutas	500 g
Azúcar gelatinizante „2:1“	250 g
Zumo de limón	1 CG
Programa	MARMELADE

⇒ Deshuesar anteriormente la fruta y trocear la fruta en trozos pequeños.

Para esta receta, las siguientes clases de fruta son muy bien apropiadas:

- Fresas
- Moras
- Arándanos
- Dado el caso también una mezcla de estas frutas.

⇒ Verter la mermelada en vasos limpios.

⇒ Cerrar la tapa.

⇒ Volcar el vaso para que repose aprox. 10 minutos sobre la tapadera.

De esta forma se puede asegurar que la tapadera está bien cerrada.

Mermelada de naranja

Naranjas	400 g
Limones	100 g
Azúcar gelatinizante "2:1"	250 g
Programa	MARMELADE

⇒ Pelar las frutas.

⇒ Cortarlas en daditos o en tiras.

⇒ Verter la mermelada en vasos limpios.

⇒ Cerrar la tapadera.

⇒ Volcar el vaso para que repose aprox. 10 minutos sobre la tapadera.

De esta forma se puede asegurar que la tapadera está bien cerrada.

Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las directivas CE pertinentes y ha sido construido en base a las regulaciones más actuales de la técnica de seguridad. ¡Se mantiene el derecho de modificaciones técnicas!

Eliminación del aparato

La eliminación ecológica de los medios de servicio, componentes electrónicos, materiales reutilizables y demás piezas de instalación está regulada a través de leyes de vigencia nacional y regional. Por favor, diríjase a las autoridades locales para obtener mayor información sobre la eliminación correcta. Consulte el fabricante en caso de preguntas sobre los materiales utilizados.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra). Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía! Como comprobante para la garantía es válida la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En el caso de garantía lleve el aparato en el embalaje original y la factura de compra a su concesionario.

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, el mantenimiento o recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

La garantía se extingue en caso de una intervención por parte de terceros.

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Datos técnicos

Modelo:	BBA 2605
Alimentación de corr.:	230 V, 50 Hz
Consumo de potencia:	600 W
Clase de protección:	I
Volumen de llenado:	2 litros (corresponde aprox. a 1.000 g de peso de pan)

Prefácio

As presentes instruções descrevem a utilização

- prevista
- em segurança e
- mais vantajosa

da máquina de cozer pão BBA 2605, doravante
designada como máquina de cozer pão ou
máquina.

Partimos do princípio que o utilizador da máquina
de cozer pão tenha conhecimentos gerais da
utilização de electrodomésticos.

Qualquer pessoa que

- utilizar,
- limpar ou
- eliminar

esta máquina de cozer pão tem de ter tomado
conhecimento de todo o teor das presentes
instruções de utilização.

Guarde as instruções de utilização sempre perto da
máquina de cozer pão.

Características formais

Determinados elementos das instruções de
utilização têm características formais específicas.

Assim, é mais fácil distinguir

texto normal,

- enumerações, ou
- ⇒ passos de procedimento.

 As presentes instruções contêm informações
adicionais como, por exemplo, explicações
referentes à utilização económica da máquina.

Índice

Características formais	50	Conselhos práticos.....	67
Indicações de segurança	52	Ingredientes	67
Utilização prevista.....	52	Peso e volume do pão	68
Indicações básicas de segurança	52	Como obter bons resultados de cozedura.....	68
Características formais das indicações de segurança	53	Conselhos referentes às receitas	69
Descrição da máquina	54	Alterar a quantidade dos ingredientes	69
Funções	54	Definir o nível correcto para o peso do pão.....	69
Volume de entrega	54	Abreviaturas.....	69
Painel de controlo com visor	55	Receitas de pão clássicas	69
Programas de cozedura	56	Pão branco clássico.....	69
Desembalar a máquina de cozer pão	57	Pão de passas e nozes	70
Antes da utilização.....	57	Pão integral.....	70
Instalação da máquina de cozer pão.....	57	Pão-de-leite.....	70
Retirar a forma	57	Pão de cebola	70
Limpar a forma e o gancho de amassar.....	57	Pão de milho	70
Aumentar durabilidade do revestimento antiaderente	58	Pão de girassol	70
Colocar a forma	58	Pão saloio	70
Meter o gancho de amassar.....	58	Pão de fermento	71
Ligar a máquina de cozer pão à corrente eléctrica.....	58	Preparação da massa	71
Cozer pão	58	Baguete francesa.....	71
Iniciar o programa de cozedura pré-programado	59	Piza	71
Decurso do programa	59	Doces	71
Parar o programa	60	Doces	71
Reinic和平 o programa depois de o ter interrompido	60	Doce de laranja.....	71
Adicionar ingredientes mais tarde	60	Declaração de conformidade	72
Recozer.....	60	Garantia.....	72
Retirar o pão	60	Dados técnicos	72
Retirar o gancho de amassar do pão	60	Eliminação da máquina	72
Cozer bolos	61		
Preparar massa	61		
Cozer doces de frutas/compotas	61		
Limpeza e manutenção.....	61		
Limpar a caixa da máquina	61		
Limpar a forma.....	62		
Aumentar a durabilidade do revestimento antiaderente	62		
Limpar o gancho de amassar e o veio de accionamento	63		
Perguntas e respostas	63		
Eliminação de problemas	65		
Problemas com a máquina de cozer pão	65		
Erros nas receitas	66		
Solução dos problemas	67		

Indicações de segurança

Antes de utilizar a máquina de cozer pão, leia atentamente as indicações de segurança. Respeite todos os avisos e indicações na máquina e nas presentes instruções de utilização.

Utilização prevista

A máquina de cozer pão BBA 2605 destina-se a

- cozer pão ou bolos
- preparar massas e
- cozer compotas.

A máquina só se destina a estes fins e só pode ser usada exclusivamente para os fins previstos.

Só pode ser usada da forma descrita nas instruções de utilização. Não pode ser usada para fins comerciais.

Qualquer outra utilização será considerada inadequada e poderá ocasionar danos materiais ou pessoais.

A CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização inadequada.

Indicações básicas de segurança

PERIGO! Evitar choques eléctricos

- Nunca abra a caixa da máquina de cozer pão.
- Ligue a máquina de cozer pão sempre a uma tomada eléctrica de 230 V ~, 50 Hz que tenha sido instalada por um electrotécnico profissional.
- Não ligue a máquina de cozer pão a tomadas eléctricas múltiplas.
- A ficha de ligação à rede tem de estar sempre desobstruída para que num caso de emergência se possa desligar a máquina de cozer pão de forma rápida simples.
- Quando quiser limpar a máquina de cozer pão ou se souber que não a vai utilizar durante algum tempo, tire a ficha de ligação à rede da tomada. Ao fazê-lo, puxe apenas pela ficha e não pelo cabo.
- Nunca deixe crianças utilizarem a máquina de cozer pão sem vigilância de um adulto e guarde a máquina num local ao qual as crianças não tenham acesso.
- Não deixe entrar objectos metálicos no interior da máquina de cozer pão.

- Evite que a máquina de cozer pão seja exposta a pingos ou salpicos de água. Não coloque objectos cheios de água, por exemplo, vasos, ao lado ou por cima da máquina. Não coloque a máquina de cozer pão perto de água, p. ex., lava-loiças.
- Nunca submerja a máquina ou o cabo de ligação à rede em água.
- Nunca encha a câmara de cozedura com água.
- Não toque no cabo de ligação à rede com as mãos húmidas.
- Não dobre nem esmague o cabo de ligação à rede.
- Nunca utilize a máquina se o cabo de ligação estiver danificado, após uma avaria ou se a máquina estiver danificada. Neste caso, mande verificar ou reparar a máquina pelo serviço de assistência técnica antes de a voltar a utilizar.
- Os trabalhos de reparação ou manutenção devem ser sempre realizados por pessoal técnico qualificado. Caso contrário, põe-se em perigo a si e aos outros. Além disso, também perderá o direito à garantia.

AVISO! Evitar perigos de incêndio e ferimentos

- Desenrole sempre o cabo de ligação à rede em todo o seu comprimento. Se não o fizer, o cabo de ligação à rede poderá sobreaquecer.
- Mantenha o cabo de ligação à rede afastado das partes quentes da máquina.
- Não deixe folhas metálicas ou outros materiais semelhantes entrar em contacto com a máquina de cozer pão.
- Nunca deixe a máquina de cozer pão a funcionar sem vigilância. Se alguns dos ingredientes caírem sobre o elemento térmico ou dentro da caixa da máquina, existe perigo de incêndio!
- Se tiver usado o temporizador, é necessário vigiar a máquina de cozer pão desde o início do programa. Calcule o início do programa conforme descrito na página 59.
- Durante o funcionamento e especialmente depois de terminada a cozedura, a máquina de cozer pão fica muito quente. Por isso, não toque nas superfícies da máquina enquanto esta estiver em funcionamento. Use pegas ou luvas para forno.
- Depois de a ter utilizado e desligado, deixe a máquina de cozer pão arrefecer totalmente antes de a limpar ou guardar.

- Não deixe crianças ou pessoas debilitadas usarem a máquina de cozer pão sem que esteja outra pessoa a vigiar.
- Antes de usar os ingredientes na máquina de cozer pão, assegure-se de que toda a sua embalagem é removida.
- Nunca cubra a máquina de cozer pão com um pano ou outro material durante a sua utilização. O calor e o vapor devem poder dissipar-se.
- Nunca deixe a máquina entrar em contacto com objectos inflamáveis, p. ex., com cortinas.
- Nunca retire a forma durante o funcionamento da máquina.
- Nunca movimente a máquina de cozer pão enquanto esta estiver em funcionamento. Os ingredientes podem sair da forma.
- Não coloque na forma quantidades maiores do que as indicadas na receita. A massa poderia transbordar da máquina e incendiar-se. Além disso, a cozedura do pão não seria uniforme.

ATENÇÃO! Evitar danos

- Utilize unicamente acessórios recomendados pelo fabricante.
- Ao limpar a máquina, nunca utilize detergentes, agentes de limpeza químicos, benzina, produtos para limpeza de fornos ou abrasivos.
- Não utilize objectos metálicos para a limpeza.

Características formais das indicações de segurança

Nas presentes instruções de utilização encontram-se as seguintes categorias de indicações de segurança e advertências:

	PERIGO! Advertências identificadas com o termo PERIGO contêm um aviso referente a uma situação de perigo que pode resultar na morte ou em lesões graves.
---	--

	AVISO! Advertências identificadas com o termo AVISO contêm um aviso referente a uma situação de perigo que pode resultar na morte ou em lesões graves.
---	--

	CUIDADO! Advertências identificadas com o termo CUIDADO contêm um aviso referente a uma situação que pode resultar em lesões de pouca ou média gravidade.
--	---

Atenção!

Advertências identificadas com o termo Atenção contêm um aviso referente a uma situação que pode resultar em danos materiais ou ambientais.

Descrição da máquina

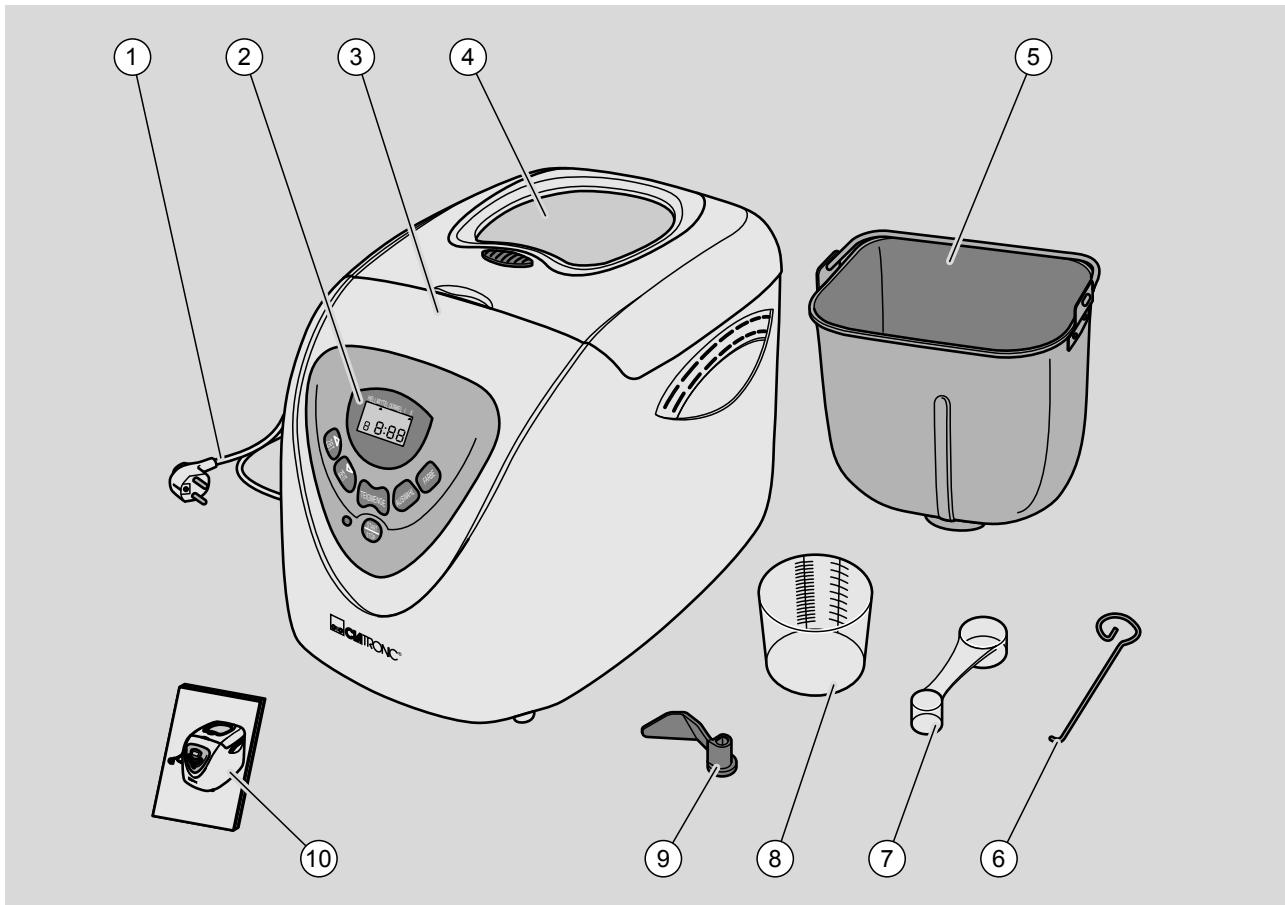
Funções

A máquina de cozer pão permite fabricar, de forma totalmente automática, diversos tipos e quantidades de pão. Para o fazer, existem 12 programas com um total de 39 possibilidades de regulação.

Adicionalmente, também se pode:

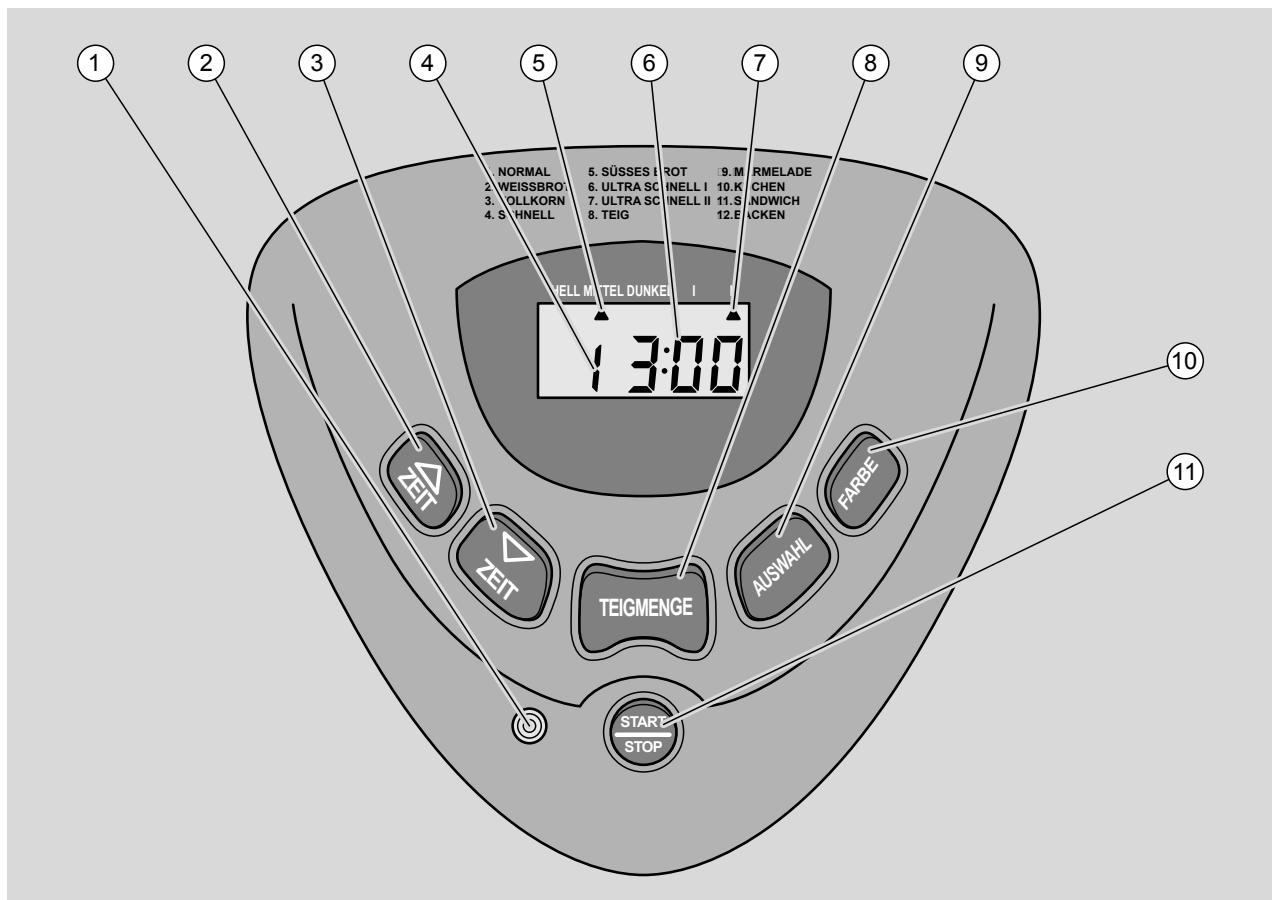
- Tostar ou recozer pão
- Fazer massa para outra finalidade posterior
- Cozer compotas
- Determinar o decurso do programa por meio do temporizador.

Volume de entrega



Item	Designação	Item	Designação
1	Ficha de ligação à rede	6	Haste
2	Painel de controlo com visor	7	Colher de medida
3	Máquina de cozer pão	8	Copo graduado
4	Tampa com visor	9	Gancho de amassar
5	Forma	10	Instruções de utilização

Painel de controlo com visor



Item	Designação	Função
1	LED	Indica o funcionamento.
2 e 3	Teclas ZEIT (TEMPO)	Indicam o tempo para o temporizador.
4	Número de programa	Indica o programa seleccionado.
5	Símbolo de seta	Indica o nível de intensidade de cozedura seleccionado (HELL (claro), MITTEL (médio), DUNKEL (escuro)).
6	Indicação do tempo	Indica a duração do programa ou o tempo até terminar o programa.
7	Símbolo de seta	Indica a categoria de peso seleccionada (I = até 750 g, II = até 1000 g).
8	Tecla TEIGMENGE (QUANTIDADE MASSA)	Selecciona a quantidade de massa em dois níveis de peso.
9	Tecla AUSWAHL (SELECCÃO)	Selecciona os programas.
10	Tecla FARBE (COR)	Selecciona o nível de intensidade da cozedura.
11	Tecla START/STOP	Premindo brevemente, o programa é iniciado. Prestando mais tempo (aprox. 2 segundos) termina o programa.

Programas de cozedura

Número	Nome	Duração (h:mm)	Descrição
1	NORMAL	3:00	Para preparar pão branco e de mistura Este é o programa mais utilizado.
2	WEISSBROT (PÃO BRANCO)	3:50	Para preparar pão branco especialmente fofo.
3	VOLLKORN (PÃO INTEGRAL)	3:40	Para preparar pão integral.
4	SCHNELL (RÁPIDO)	1:40	Para preparar mais rapidamente pão branco e de mistura.
5	SÜSSES BROT (PÃO DOCE)	2:55	Para preparar pão doce de massa levedada.
6	ULTRA SCHNELL I (ULTRA-RÁPIDO I)	0:58	Para amassar e cozer pão até um peso de 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II (ULTRA-RÁPIDO II)	0:58	Para amassar e cozer pão até um peso de 1000 g.
8	TEIG (MASSA)	1:30	Para o fabrico de massa.
9	MARMELADE (DOCE)	1:20	Para cozer doces de frutas e compotas.
10	KUCHEN (BOLOS)	2:50	Para pastelaria cozida com fermento.
11	SANDWICH (SANDUÍCHES)	3:00	Para preparar pão fofo para sanduíches.
12	BACKEN (COZER)	1:00	Para recozer pão ou bolos.

Desembalar a máquina de cozer pão

- ⇒ Tire a máquina de cozer pão da embalagem e retire todo o material de embalagem, tal como películas, material de enchimento, porta-cabos e papelão.
- ⇒ Verifique se foram fornecidas todas as peças (ver página 54).

Antes da utilização

Instalação da máquina de cozer pão

Atenção!

Podem ocorrer danos na máquina de cozer pão ou em aparelhos que se encontrem nas imediações directas da mesma.

- ⇒ Utilize a máquina de cozer pão exclusivamente em recintos fechados.
- ⇒ Durante o seu funcionamento, a máquina de cozer pão deve estar a uma distância mínima de 10 cm de outros aparelhos.
- ⇒ Nunca coloque a máquina de cozer pão ao lado ou sobre um fogão ou um forno.
- ⇒ Instale a máquina de cozer pão de forma que não possa deslizar. Ao trabalhar com massa pesada, o aparelho poderá começar a deslocar-se. Se a superfície sobre a qual está assente for lisa, use um tapete de borracha fina.

Retirar a forma

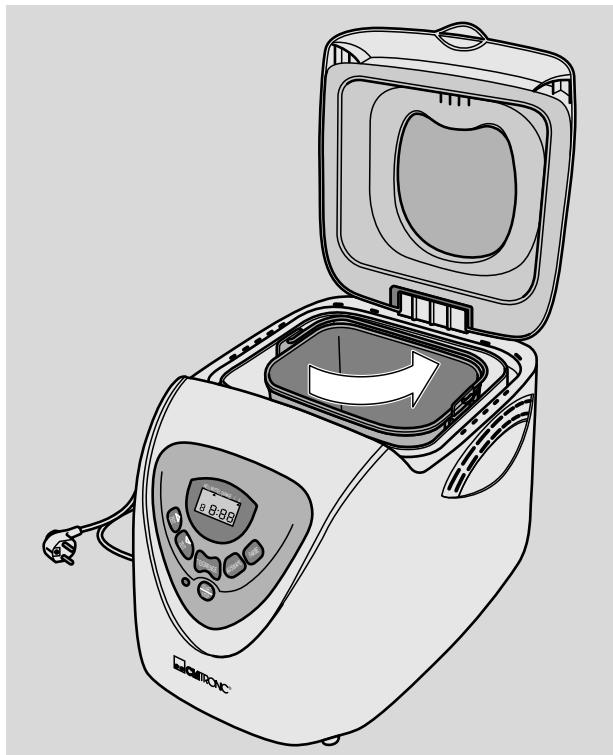


CUIDADO!

Perigo de queimadura.

- ⇒ Deixe a máquina arrefecer antes de retirar a forma ou
- ⇒ Use pegas ou luvas para forno.

- ⇒ Rode a forma para a esquerda até estar desbloqueada.



- ⇒ Retire a forma da máquina.

Limpar a forma e o gancho de amassar

Atenção!

A forma pode ser danificada.

- ⇒ Não submerja a forma em água.

- ⇒ Passe a forma por um pouco de água.
 - ⇒ Lave o gancho de amassar com água morna.
- É recomendável aumentar a durabilidade do revestimento antiaderente da forma seguinte:

Aumentar durabilidade do revestimento antiaderente

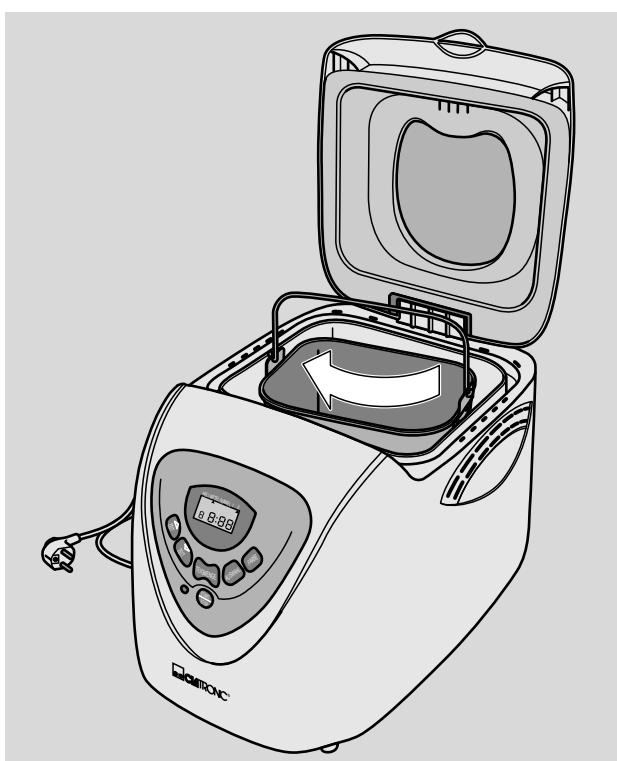
É possível aumentar a durabilidade do revestimento antiaderente procedendo da forma abaixo descrita antes da primeira utilização e repetindo o processo de vez em quando:

- ⇒ Com um pincel, aplique gordura resistente ao calor na forma e no gancho de amassar.
- ⇒ Aqueça as peças com a gordura durante 10 minutos no forno a 165 °C.
- ⇒ Deixe as peças arrefecer.
- ⇒ Espalhe a gordura com um papel de cozinha na forma e esfregue.

Assim, a superfície da forma fica polida.

Colocar a forma

- ⇒ Coloque a forma ligeiramente virada para a esquerda na câmara de cozedura.
- ⇒ Rode a forma um pouco para a direita até ao batente.



Meter o gancho de amassar

- ⇒ Coloque o furo semicircular do gancho de amassar no veio de accionamento na forma. A parte plana do gancho de amassar tem de ficar virada para baixo. Preste atenção à parte mais plana do veio.

O gancho de amassar fica totalmente assente no fundo da forma.

Ligar a máquina de cozer pão à corrente eléctrica



PERIGO!

Perigo de morte por choque eléctrico.

- ⇒ Não ligue a máquina de cozer pão a tomadas eléctricas múltiplas.
- ⇒ A ficha de ligação à rede tem de estar sempre acessível para que num caso de emergência se possa desligar a máquina de cozer pão de forma rápida e simples.

- ⇒ Ligue a máquina de cozer pão sempre a uma tomada eléctrica de 230 V ~, 50 Hz que tenha sido instalada por um electrotécnico profissional.

Soa um aviso sonoro e o visor muda para a visualização standard ilustrada na página 55.

Cozer pão

A máquina estará pronta a cozer pão assim que:

- a forma estiver limpa e inserida
- o gancho de amassar estiver limpo e inserido
- a máquina estiver ligada à corrente eléctrica.
- a máquina, depois de uma cozedura anterior, tenha arrefecido para uma temperatura inferior 40 °C.



CUIDADO!

Se a massa transbordar da forma e entrar na caixa da máquina ou cair sobre o elemento térmico, existe perigo de incêndio.

- ⇒ Nunca use quantidades maiores do que aquelas indicadas na receita.
- ⇒ No nível de peso I o peso dos ingredientes não pode ser superior a 750 g e no nível de peso II não pode ser superior a 1000 g.

- ⇒ Coloque os ingredientes na forma pela ordem indicada na respectiva receita.
- ⇒ Feche a tampa da máquina de cozer pão.
- ⇒ Escolha o programa apropriado da lista na página 56 ou consulte a receita.
- ⇒ Prima tantas vezes a tecla AUSWAHL até aparecer o número do programa que pretende.
- ⇒ Prima tantas vezes a tecla FARBE até ser visualizado o grau de cozedura desejado.

- ⇒ Use a tecla TEIGMENGE para definir o peso dos ingredientes usados.
 - ⇒ Para iniciar o programa, prima a tecla START/STOP.
- Soa um aviso sonoro e o indicador de funcionamento acende. No visor é visualizado constantemente o tempo restante até ao final do programa. Os separadores ":" ficam intermitentes no visor.
- i** Se ao iniciar o programa a temperatura da máquina ainda for superior a 40 °C, não é possível iniciar o programa. É visualizado "H:HH" no visor e soa um aviso sonoro. Isto não se aplica no caso de ter sido seleccionado o programa 12 "BACKEN". Neste caso, poderá continuar de imediato com a cozedura.
- ⇒ Prima a tecla START/STOP até soar um aviso sonoro e desaparecer "H:HH" do visor.
 - ⇒ Espere até a máquina ter arrefecido e reinicie então o programa.

Iniciar o programa de cozedura pré-programado

A função do temporizador permite pré-programar a hora em que um determinado programa deve terminar. É possível usar esta função nos programas seguintes:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN

Exemplo:

São 20:30 horas e o pão deverá estar pronto na manhã seguinte às 9:00 horas. Use o programa "NORMAL". Segundo os parâmetros acima indicados, o programa deverá terminar após 12 horas e 30 minutos. É este o valor que tem de ser definido no visor.



AVISO!

Se deixar a máquina a funcionar sem vigilância, existe o perigo de incêndio.

- ⇒ Calcule a hora a partir da qual alguém deve estar perto da máquina. Este cálculo é descrito na página 59.
- ⇒ A partir dessa hora não pode deixar a máquina sem vigilância.

- ⇒ Escolha o programa com a tecla AUSWAHL.
- ⇒ Prima tantas vezes a tecla ZEIT até ser visualizado no visor o tempo restante até o programa terminar. No caso do nosso exemplo são "12:30" horas.
- ⇒ Inicie o programa premindo a tecla START/STOP.

Soa um aviso sonoro e o indicador de funcionamento acende. No visor é visualizado constantemente o tempo restante até ao final do programa. Os separadores ":" ficam intermitentes no visor.

Calcular o início do programa

Estando o programa a decorrer, é preciso estar alguém perto da máquina de cozer pão. Se usar o temporizador, tem saber a que horas o programa começará a decorrer.

Na tabela da página 56 são dadas informações sobre a duração dos programas.

- ⇒ Subtraia a duração do programa seleccionado da hora definida no visor.
No nosso exemplo será 12:30 – 3:00 = 9:30.
- ⇒ Faça a soma: resultado mais hora actual.
No nosso exemplo será 9:30 + 20:30 = 6:00.

O programa será iniciado às 6:00 horas.

Decurso do programa

Regra geral, o decurso do programa é composto por quatro fases. Consoante o programa, estas fases poderão ser repetidas, omitidas ou variadas:

- Amassar
- Levedar da massa
- Cozedura
- Conservar o calor

Na fase "Levedar da massa", a máquina de cozer pão aquece a 25 °C, desde que a temperatura ambiente seja inferior.

Na fase "Cozer" a máquina de cozer pão regula a temperatura automaticamente.

Ao terminar a fase “Cozer”, soa um aviso sonoro. Agora, pode tirar o pão da forma. Para o fazer, siga as instruções dadas na página 57.

Simultaneamente é iniciada a fase “Conservar o calor” que dura uma hora. Ao terminar a fase “Conservar o calor” soa várias vezes o aviso sonoro.

Parar o programa

⇒ Para parar o programa, prima a tecla START/STOP até soar um aviso sonoro.

O indicador de serviço apaga e o visor passa para a visualização standard tal como é mostrado em “Painel de controlo com visor” na página 55.

Reiniciar o programa depois de o ter interrompido

Se tiver interrompido o programa ou se ocorreu uma falta de corrente eléctrica, poderá reiniciar o programa.

- ⓘ Se o processo de cozedura ainda não tiver sido iniciado, os ingredientes que se encontram na forma poderão ser reutilizados para um início de programa posterior. Mas se a máquina já tiver começado a cozer, terá que usar novos ingredientes e começar tudo de novo.
- ⇒ Comece tudo de novo ou prima a tecla START/STOP para reiniciar o programa.

Adicionar ingredientes mais tarde

Alguns programas permitem adicionar ingredientes, tais como grãos, nozes ou frutos posteriormente, já com o programa a decorrer. É possível fazê-lo durante o segundo processo de amassar nos programas referidos a seguir. Soa um aviso sonoro.

- NORMAL
- VOLLKORN
- SCHNELL
- ULTRA SCHNELL
- KUCHEN
- SANDWICH.

- ⇒ Ao ouvir este aviso sonoro, abra a tampa da máquina de cozer pão.
⇒ Adicione os ingredientes.
⇒ Feche a tampa.

O programa continua a decorrer.

Recozer

Se após a cozedura achar que o pão ainda está muito claro, poderá recozê-lo.

- ⇒ Prima a tecla AUSWAHL até estar seleccionado o programa 12 “BACKEN”.
⇒ Para iniciar o programa, prima a tecla START/STOP.
⇒ Observe a cor do pão através da janela na tampa da máquina de cozer pão.
⇒ Assim que o pão tiver a cor pretendida, prima a tecla START/STOP até soar um aviso sonoro.

Retirar o pão



CUIDADO!

Perigo de queimadura.

- ⇒ Deixe a máquina arrefecer antes de retirar o pão ou
⇒ use pegas ou luvas para forno.

- ⇒ Prepare uma grelha para colocar o pão.
⇒ Retire a forma da câmara de cozedura, usando pegas ou luvas para forno, conforme descrito na página 57.
⇒ Volte a forma ao contrário e coloque-a sobre a grelha.
⇒ Se o pão não cair logo sobre a grelha, movimente o accionamento de amassar por baixo.
O pão acabará por soltar-se.

Retirar o gancho de amassar do pão

Se o gancho de amassar ficar agarrado ao pão, é possível tirá-lo usando a haste:

- ⇒ Introduza a haste no orifício semicircular do gancho de amassar.
⇒ Enfie a haste por baixo do rebordo do orifício.
⇒ De preferência, engate a haste do lado do orifício do qual também se encontra a pá do gancho de amassar.
⇒ Puxe cuidadosamente pela haste até fazer o gancho de amassar sair um pouco.

Agora verá em que parte do gancho de amassar o pão ficou agarrado.

- ⇒ Use uma faca pequena para separar o pão com cuidado do gancho de amassar.
⇒ Puxe agora pela haste até tirar o gancho de amassar por completo.

Cozer bolos

Se quiser cozer um bolo, siga as instruções dadas em "Cozer pão" na página 58. A sequência do programa é idêntica.

- ⇒ No entanto, deve seleccionar o programa 10 "KUCHEN".



CUIDADO!

Estando a máquina quente, existe o perigo de queimadura.

- ⇒ Deixe a máquina arrefecer antes de a limpar.

Preparar massa

Também é possível preparar uma massa sem a cozer. É um procedimento apropriado para o caso de querer usar uma forma diferente.

Neste caso, siga as instruções dadas "Cozer pão" na página 58.

- ⇒ No entanto, deve seleccionar o programa 8 "TEIG".

Neste programa, a fase "Cozer" é omitida.

Atenção!

A caixa da máquina pode ser danificada.

- ⇒ Nunca utilize agentes de limpeza químicos, benzina, produtos para limpeza de fornos ou abrasivos.

- ⇒ Limpe todos os ingredientes e migalhas da caixa, tampa e câmara de cozedura com um pano húmido.

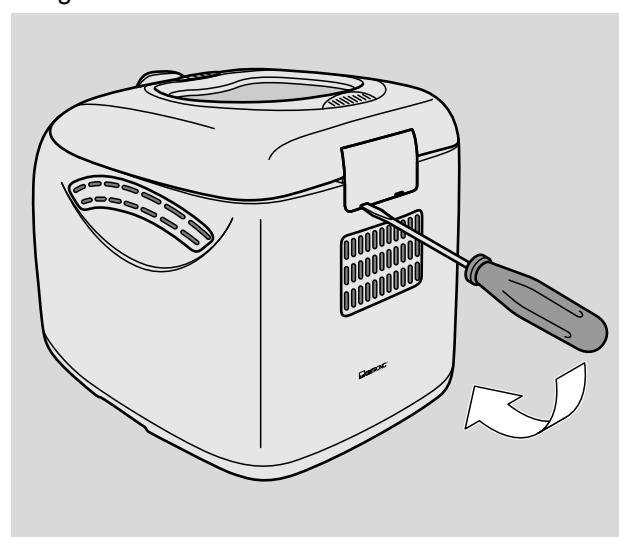
- ⇒ Seque bem a caixa da máquina.

Para facilitar a limpeza, a tampa pode ser retirada:

Retirar a tampa

É possível retirar a tampa por completo, desmontando a tampa da dobradiça na parte de trás da máquina. Para o fazer, é preciso que a tampa esteja fechada.

- ⇒ Enfie a ponta dumha chave de fendas numa das ranhuras na tampa da dobradiça. Levante-a ligeiramente.



A tampa salta um pouco para fora na parte de baixo.

- ⇒ Faça o mesmo na outra ranhura.

- ⇒ Pegue na tampa pela parte de baixo e levante-a para cima.

Ao fazê-lo, o suporte superior da tampa da dobradiça solta-se.

Limpeza e manutenção

Limpar a caixa da máquina

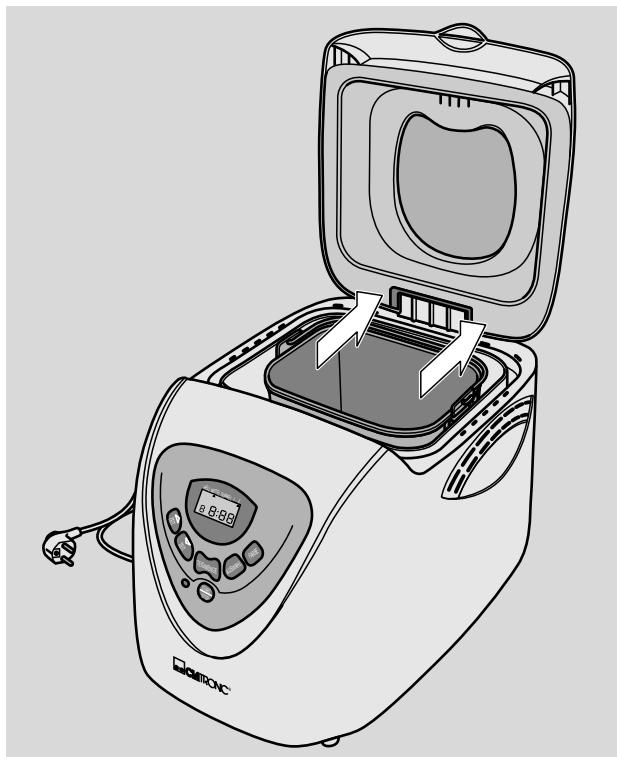


PERIGO!

Perigo de morte por choque eléctrico.

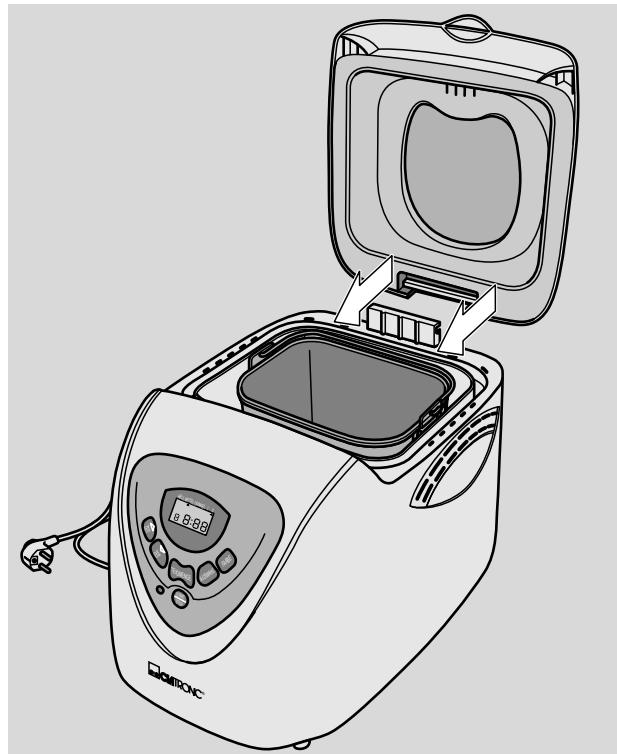
- ⇒ Antes de limpar a caixa da máquina, tire sempre a ficha de ligação à corrente eléctrica.
- ⇒ Nunca mergulhe a máquina em água.
- ⇒ Nunca encha a câmara de cozedura com água.

- ⇒ Abra agora a tampa da máquina. Empurre-a ligeiramente para trás, ao nível da dobradiça, e retire-a por completo.



Montar a tampa da máquina

- ⇒ Segure a tampa na vertical e pressione a barra da dobradiça pela parte de trás contra a dobradiça até encaixar.



- ⇒ Feche a tampa da máquina.

- ⇒ Encaixe a parte superior da tampa da dobradiça na barra da dobradiça.

O suporte superior encaixa.

- ⇒ Empurre a parte inferior da tampa da dobradiça. A tampa da dobradiça encaixa em baixo.

Limpar a forma

Atenção!

Existe o perigo de danificar a forma e o seu revestimento antiaderente.

- ⇒ Ao limpar a forma, nunca use objectos metálicos.
- ⇒ Nunca use detergentes.
- ⇒ Nunca deixe a forma cheia de água durante muito tempo.

- ⇒ Limpe o interior e exterior da forma com um pano húmido.

O interior da forma pode ser lavado com água.

- ⇒ Seque bem a forma.

- i** A cor do revestimento antiaderente pode modificar-se com o tempo. Isso é absolutamente normal e não tem qualquer influência sobre a funcionalidade.

Aumentar a durabilidade do revestimento antiaderente

É recomendado aumentar a durabilidade do revestimento antiaderente da seguinte forma:

- ⇒ Com um pincel, aplique gordura resistente ao calor na forma e no gancho de amassar.
- ⇒ Aqueça as peças com a gordura durante 10 minutos no forno a 165 °C.
- ⇒ Deixe as peças arrefecer.
- ⇒ Espalhe a gordura com um papel de cozinha na forma e esfregue.

Assim, a superfície da forma fica polida.

- ⇒ Repita este procedimento de vez em quando.

Limpar o gancho de amassar e o veio de accionamento

- i** Limpe o gancho de amassar e o veio de accionamento imediatamente após a sua utilização. Se o gancho de amassar ficar demasiado tempo na forma, será mais difícil retirá-lo. Neste caso, encha a forma com água quente e deixe-a actuar durante aprox. 30 minutos. Depois, poderá retirar facilmente o gancho de amassar.
- ⇒ Limpe o gancho de amassar e o veio de accionamento com um pano húmido.
- ⇒ Seque bem as peças.

Perguntas e respostas

Como se podem evitar os buracos no pão causados pelo gancho de amassar?

- ⇒ Tendo os dedos enfarinhados, retire o gancho de amassar antes da última fermentação da massa.
- Dependendo do programa, o visor deve ainda indicar um tempo total de cerca de 1:30 horas.
- ⇒ Se não o quiser fazer, use a haste depois de terminar a cozedura.

Procedendo com cuidado, poderá evitar fazer um buraco demasiado grande.

Quando é que se pode abrir a tampa da máquina de cozer pão durante o processo de fermentação?

Regra geral, é sempre possível durante o processo de amassamento. Durante essa fase, se necessário, é possível acrescentar pequenas quantidades de farinha ou líquido.

Como é que posso influenciar o aspecto do pão?

Antes da última fermentação poderá intervir da forma seguinte:

- Dependendo do programa, o tempo residual visualizado no visor deve ser aprox. 1:30 horas.
- ⇒ Antes da última fermentação, abra a tampa cuidadosamente e por apenas breves instantes.
- ⇒ Faça cortes na côdea que se está a formar no pão, utilizando, por exemplo, uma faca afiada pré-aquecida, ou
- ⇒ polvilhe a côdea do pão com grãos, ou
- ⇒ aplique uma mistura de fécula/água com um pincel sobre a côdea do pão, para que fique brilhante depois de cozido.

O momento acima descrito é a última vez em que poderá abrir a máquina de cozer pão antes de a

cozedura terminar. Se abrir a máquina mais tarde, o pão abate.

O que significam os números no tipo de farinha?

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

O que é a farinha integral?

É possível fabricar farinha integral a partir de todos os tipos de cereais, ou seja, também a partir do trigo. "Integral" significa que a farinha é fabricada moendo o grão do cereal inteiro, contendo assim um maior teor de fibras. Por isso, a farinha de trigo integral é um pouco mais escura. No entanto, o pão integral não tem de ser escuro, como geralmente se pensa.

O que é que se deve ter em atenção ao utilizar farinha de centeio?

A farinha de centeio não contém glúten, pelo que o pão feito com esta farinha praticamente não leveda. Por uma questão de facilidade de digestão, um "pão de centeio integral" já tem de ser feito com massa de fermento.

Ao utilizar farinha de centeio, que não contém glúten, a farinha só leveda, se pelo menos 1/4 da quantidade indicada for substituída por farinha do tipo 55.

O que é o glúten da farinha?

Quanto mais alto for o número do tipo da farinha, menos glúten a farinha contém e menos leveda a massa. A farinha do tipo 55 é a que contém uma maior percentagem de glúten.

Quais são os diferentes tipos de farinha que existem e como são utilizados?

- As **farinhas de milho, de arroz e de batata** são especialmente adequadas para as pessoas alérgicas ao glúten, que sofrem de "psilose" ou "celialgia".
- A **farinha de espelta** é muito cara, mas também totalmente isenta de produtos químicos. A espelta cresce em terra muito pobre e não absorve fertilizantes. É por isso que a farinha de espelta é especialmente adequada para pessoas alérgicas. Podem ser usadas todas as receitas com farinhas dos tipos 45, 55 ou 105 da forma descrita nas instruções de utilização.
- A **farinha de milho painço** é especialmente adequada para pessoas com alergias múltiplas. Podem ser usadas todas as receitas com farinhas dos tipos 45, 55 ou 105 da forma descrita nas instruções de utilização.
- Pela sua consistência, a **farinha de trigo rijo** (DURUM) é especialmente adequada para baguetes. Pode ser substituída por sêmola de trigo rijo.

Como tornar o pão fresco mais fácil de digerir?

O pão fresco é mais fácil de digerir acrescentando à farinha 1 batata cozida em puré e amassando depois.

Qual é a proporção na utilização do fermento?

Tanto o fermento como a massa de fermento podem ser adquiridos em quantidades diferentes.

- ⇒ Oriente-se pelas indicações do fabricante na embalagem.
- ⇒ Assegure uma proporção adequada entre o fermento e a quantidade de farinha utilizada.

O que fazer, quando o pão sabe a fermento?

- ⇒ Se tiver utilizado açúcar, reduza a quantidade.

O pão ficará no entanto um pouco mais claro.

- ⇒ Acrescente à água vinagre de aguardente vulgar. Para um pão pequeno 1,5 colheres de sopa, para um pão grande 2 colheres de sopa.
- ⇒ Substitua a água por soro de leite coalhado ou quefir.

É possível fazê-lo em todas as receitas e é recomendável para manter o pão fresco por mais tempo.

Porque é que o pão feito no forno tem um sabor diferente ao do pão feito na máquina?

Tem a ver com a diferença de humidade: no forno, por o espaço de cozedura ser maior, o pão é cozido num ambiente muito mais seco. Cozido na máquina, o pão tem mais humidade.

Eliminação de problemas

Problemas com a máquina de cozer pão

Problema	Causa	Solução
Sai fumo da câmara de cozedura ou das aberturas de ventilação.	Há ingredientes colados à câmara de cozedura ou à parte exterior da forma.	⇒ Tirar a ficha da corrente eléctrica. ⇒ Retirar a forma. ⇒ Limpar o lado exterior da forma e a câmara de cozedura.
O pão abateu.	Entrou ar ao abrir a tampa durante a cozedura.	⇒ Abra a tampa apenas se isso estiver previsto no programa (ver página 60).
O pão abateu em parte e está húmido por baixo.	O pão ficou demasiado tempo na forma depois da cozedura e da fase de conservação do calor.	⇒ Retire o pão da forma o mais tardar depois de terminada a função de conservação do calor.
Dificuldade em retirar o pão da forma.	Depois da cozedura, o pão fica agarrado à forma.	⇒ Deixe o pão arrefecer na forma durante cerca de 10 minutos. ⇒ Vire a forma ao contrário.
	A parte inferior do pão está agarrada ao gancho de amassar.	⇒ Movimente o accionamento do gancho de amassar ligeiramente dum lado para o outro. ⇒ Unte o ganho de amassar com um pouco de gordura antes da cozedura. ⇒ Limpe o ganho de amassar e o veio de accionamento após cada cozedura (ver página 63).
Os ingredientes não ficaram misturados ou o pão não ficou bem cozido.	Foi utilizado um programa errado.	⇒ Verifique mais uma vez as regulações.
	A tecla START/STOP foi tocada durante o funcionamento da máquina.	⇒ Não utilize mais os ingredientes e recomece tudo de novo.
	A tampa foi aberta várias vezes durante o funcionamento.	A tampa só pode ser aberta quando o visor indicar um tempo superior a 1:30 horas. ⇒ Depois de a abrir, volte a fechar a tampa correctamente.
	Falha de corrente prolongada durante o funcionamento.	⇒ Não utilize mais os ingredientes e recomece tudo de novo.
	A rotação dos ganchos de amassar está bloqueada.	⇒ Verifique se o ganho de amassar ficou bloqueado por grãos, etc. ⇒ Retire a forma e verifique se os arrastadores rodam. ⇒ Se não rodarem, envie a máquina para a assistência técnica.
Não é possível colocar a máquina em funcionamento. Ouve-se um aviso sonoro prolongado. O visor indica H:HH.	A máquina ainda está demasiado quente da cozedura anterior.	⇒ Prima a tecla START/STOP durante 10 segundos, até o visor indicar 13:00 (programa normal). ⇒ Retire a ficha da tomada. ⇒ Retire a forma e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente. ⇒ Seguidamente ligue a ficha à tomada e recomece.

Erros nas receitas

Problema	Causa	Eliminação (pág. 67)
O pão leveda demasiado.	Fermento a mais, farinha a mais, sal a menos, ou várias destas causas.	a/b
O pão não leveda ou não leveda o suficiente.	Não tem fermento ou tem pouco. Fermento velho ou guardado demasiado tempo. Líquido demasiado quente. O fermento entrou em contacto com líquido. Farinha errada ou velha. Líquido a mais ou a menos. Açúcar insuficiente.	a/b d c c d/l a/b/g a/b
A farinha leveda demasiado e transborda da forma.	Água muito macia aumenta o efeito do fermento. Leite a mais também pode influenciar a fermentação. A farinha de trigo leveda com maior facilidade devido ao seu elevado teor de glúten.	f/k c e/m
O pão abateu.	O volume do pão é maior que o da forma, por isso abateu. Fermentação demasiado precoce ou rápida devido a água demasiado quente, câmara de cozedura quente, humidade elevada. Os líquidos quentes fazem com que a massa levede demasiado depressa e depois abata antes da cozedura. Não tem sal ou tem açúcar a menos. Líquido a mais.	a/f c/h/l a/b f/g
Estrutura pesada, grumosa.	Farinha a mais ou líquido a menos. Fermento ou açúcar a menos. Demasiados frutos, integrais ou outros ingredientes. Farinha velha ou de má qualidade.	a/b/g a/b b d
Não ficou bem cozido no meio.	Líquido a mais ou a menos. Humidade elevada. Receita com ingredientes húmidos, como, p. ex., o iogurte.	a/b/g g f
Estrutura aberta ou cheia de buracos.	Demasiada água. Não tem sal. Humidade elevada, água demasiado quente. Líquido demasiado quente.	f/g b f/h c
Superfície em forma de cogumelo, não cozida.	Volume do pão maior que a forma. Demasiada quantidade de farinha, especialmente no pão branco. Demasiado fermento ou sal a menos. Demasiado açúcar. Ingredientes doces para além do açúcar.	a/e/j e a/b/j a/b b
As fatias do pão não são uniformes ou têm grumos no meio.	O pão não arrefeceu o suficiente (o vapor não saiu).	i
Restos de farinha na côdea do pão.	A farinha não foi bem misturada dos lados durante o amassamento.	k

Solução dos problemas

- a) Meça os ingredientes correctamente.
- b) Adapte as quantidades dos ingredientes correspondentemente e verifique se se esqueceu de algum.
- c) Utilize outro líquido ou deixe que este arrefeça à temperatura ambiente. Adicione os ingredientes pela ordem indicada na receita. Pressionando, faça um pequeno buraco no meio e coloque o fermento esfarelado ou seco. Evite o contacto directo do fermento com líquido.
- d) Utilize apenas ingredientes frescos e bem conservados.
- e) Reduza a quantidade total de ingredientes, nunca utilize mais do que a quantidade de farinha indicada. Eventualmente, reduza todos os ingredientes em 1/3.
- f) Corrija a quantidade de líquido. Se forem utilizados ingredientes contendo água, a quantidade de líquido deverá ser reduzida em conformidade.
- g) Se o tempo estiver muito húmido, utilize 1 a 2 colheres de sopa de água a menos.
- h) Se o tempo estiver quente, não utilize a função de temporização. Utilize líquidos frios.
- i) Retire o pão da forma imediatamente após a cozedura e deixe-o arrefecer sobre uma grelha durante pelo menos 15 minutos antes de o cortar.
- j) Reduza o fermento ou todos os ingredientes em 1/4 em relação às quantidades indicadas.
- k) Nunca unte a forma.
- l) Adicione 1 colher de sopa de glúten de trigo à farinha.
- m) Acrescente à farinha 1 colher de sopa de margarina derretida.

Conselhos práticos

Ingredientes

Como cada ingrediente desempenha um determinado papel no sucesso do pão, as medidas certas são tão importantes como seguir a sequência certa na adição dos mesmos.

Os ingredientes mais importantes, como líquido, farinha, sal, açúcar e fermento têm influência no resultado da preparação da massa e do pão. Tanto se pode usar fermento seco como fresco.

⇒ Por isso utilize sempre as quantidades nas proporções certas.

- ⇒ Se pretender preparar a massa de imediato, use sempre ingredientes mornos.
 - ⇒ Se quiser iniciar o programa mais tarde, use sempre ingredientes frios.
- Senão, o fermento actua demasiado cedo.

Gorduras

A margarina, a manteiga e o leite apenas influenciam o sabor do pão.

Côdea

- ⇒ Se pretender a côdea mais clara e mais fina, reduza a quantidade de açúcar até 20%.
- As outras características da cozedura não serão influenciadas.
- ⇒ Se preferir uma côdea mais macia e clara, substitua o açúcar por mel.

Glúten

O glúten que se forma na farinha ao amassar assegura a estrutura do pão. A mistura de farinha ideal consiste em 40% de farinha integral e 60% de farinha branca.

Grãos de cereais

- ⇒ Se quiser adicionar grãos de cereais inteiros, ponha-os de molho para amaciarem durante a noite.
- ⇒ Reduza correspondentemente a quantidade de farinha e de líquido (até 1/5 menos).

Massa de fermento

A massa de fermento é indispensável ao utilizar farinha de centeio. Contém bactérias ácido-lácticas e acéticas. Estas bactérias tornam o pão mais fofo mais bem fermentado. O fermento pode ser feito em casa, mas requer algum tempo. Por isso, nas receitas que se seguem iremos utilizar fermento em pó concentrado, que existe à venda em embalagens de 15 g (para 1 kg de farinha). As indicações nas receitas (1/2, 3/4 ou 1 embalagem) têm de ser respeitadas. Quantidades mais pequenas fazem com que o pão se esfarele.

⇒ Se utilizar massa de fermento em pó com uma concentração diferente (pacotinhos de 100 g para 1 kg de farinha), deve reduzir a quantidade de farinha em cerca de 80 g por cada 1 kg de farinha, fazendo a correspondente adaptação à receita.

Também pode ser utilizado massa de fermento líquida. Encontra-se à venda em pacotinhos.

⇒ No que se refere às quantidades, oriente-se pelas indicações na embalagem.

⇒ Verta a massa de fermento líquida para o copo graduado e depois acrescente a quantidade de líquido indicada na receita.

A massa de fermento de trigo, que também há à venda seco, melhora a consistência da massa, o tempo de conservação do pão fresco e o sabor. É mais suave do que o fermento de centeio.

⇒ Coza o pão de fermento no programa NORMAL ou VOLKORN, para que possa levedar e cozer correctamente.

O fermento de padeiro substitui o outro fermento, tratando-se apenas de uma questão de gosto. Este pode bem ser utilizado na máquina de cozer pão.

⇒ Se pretender um pão especialmente fibroso e fofo, junte à massa farelo de trigo.

⇒ Utilize 1 colher de sopa para 500 g de farinha e aumente a quantidade de líquido em 1/2 colher de sopa.

Glúten de trigo

O glúten de trigo é um auxiliar natural de albumina de cereal. Faz com que o pão fique mais fofo, tenha um melhor volume, abata com menos facilidade e seja mais fácil de digerir. O efeito é muito nítido, especialmente em integrais e produtos feitos com farinha moída em casa.

Malte matizado

O malte matizado é um malte de cevada escurecido. É utilizado quando se pretende obter um miolo e uma côdea mais escuros (por exemplo, no pão escuro). Também existe à venda malte de centeio, que não é tão escuro. Este malte pode ser adquirido em lojas de produtos naturais.

Condimentos para pão

Pode adicionar condimentos para pão a todos os nossos pães de mistura. A quantidade será determinada pelo seu gosto e pelas indicações do fabricante.

Pó de lecitina

O pó de lecitina pura é um emulsionante natural. Aumenta o volume de cozedura, torna o miolo mais macio e prolonga a frescura do pão.

Peso e volume do pão

Verá que o peso do pão branco simples é inferior ao do pão integral. Tem a ver com o facto de a farinha branca fermentar mais. O peso real do pão depende bastante da humidade do ar durante o preparo. Todo o pão com maior teor de trigo atinge um maior volume e, na maior categoria de peso, ultrapassa o limite do recipiente após a última

fermentação. Mas não transborda. Por isso, a parte do pão que transborda do recipiente fica menos cozida do que a parte dentro do recipiente.

Como obter bons resultados de cozedura

O resultado da cozedura depende particularmente das condições locais:

- Grau de dureza da água
- Humididade do ar
- Altura
- Qualidade dos ingredientes, etc.

Por isso, as indicações nas receitas só podem ser consideradas como meros pontos de referência que eventualmente terão que ser adaptados.

Se uma ou outra receita não resultar logo à primeira tentativa, não perca a coragem. Tente descobrir a causa e tente de novo, por exemplo, usando os ingredientes noutras proporções.

Para que sejam obtidos resultados perfeitos, devem ser observadas as seguintes regras básicas para a adaptação dos ingredientes:

Verificar a massa

A massa deve ser macia, mas não demasiado. Deve ficar ligeiramente pegajosa, mas não formar fios ao ser puxada. Uma massa leve produz uma bola. Este não é o caso das massas pesadas, como a de centeio integral ou a de pão com grãos.

- ⇒ Verifique a massa 5 minutos após o primeiro amassamento.
- ⇒ Se a massa ainda estiver demasiado húmida, acrescente farinha até que a massa fique com a consistência certa.
- ⇒ Se a massa estiver demasiado seca, amasse juntando 1 colher de sopa de água de cada vez.

Substituir líquido

- ⇒ Se numa receita utilizar ingredientes que contenham líquido (por exemplo, queijo fresco, iogurte, etc.), a quantidade de líquido terá de ser reduzida em conformidade.
- ⇒ Ao utilizar ovos, bata-os no copo graduado e junte o líquido até à medida prescrita.

Se morar a uma grande altitude (acima dos 750 m) a massa fermenta mais depressa. Nestas regiões, o fermento pode ser reduzido em 1/4 a 1/2 colher de chá, para evitar uma levedação exagerada. O mesmo se aplica a regiões em que a água é extremamente macia.

Adicionar ingredientes

- ⇒ Comece sempre por adicionar primeiro os líquidos e no fim o fermento.
- ⇒ Para que o fermento não actue demasiado depressa, evite o contacto do fermento com o líquido.

Especialmente se usar a função de temporização.

Adicionar frutos, nozes ou grãos

Se pretender juntar outros ingredientes, poderá fazê-lo nalguns programas, quando ouvir o aviso sonoro. Se os ingredientes forem adicionados demasiado cedo, serão esmagados pelo gancho de amassar.

Medir as quantidades

- ⇒ Ao fazer as medições, utilize sempre as mesmas unidades de medida.
- ⇒ Para as quantidades medidas em colheres de sopa ou de chá, utilize sempre as colheres de medida fornecidas com a máquina de cozer pão ou
- ⇒ utilize sempre as colheres que habitualmente usa em sua casa.
- ⇒ Por motivos de precisão, as indicações em gramas devem ser medidas com uma balança.
- ⇒ Para as medidas especificadas em ml, utilize sempre que possível o copo de medição fornecido juntamente com a máquina.

Este copo dispõe de uma escala de 50 ml até 200 ml.

Conselhos referentes às receitas

Quando os programas "SCHNELL" ou "ULTRA SCHNELL" são propostos para cozer pão doce, também pode cozer quantidades mais pequenas (e apenas estas) das receitas propostas no programa "SÜSSES BROT". O pão ficará mais fofo.

Alterar a quantidade dos ingredientes

Ao alterar a quantidade dos ingredientes é preciso assegurar que

- as proporções das quantidades continuam a corresponder à receita original e que
- não é excedido o peso máximo admissível de 1000 g do pão.

Definir o nível correcto para o peso do pão

As receitas seguintes estão previstas para pão de diferentes tamanhos.

- ⇒ Utilize o nível "I" para um pão com um peso de aprox. 750 g.
- ⇒ Utilize o nível "II" para um pão com um peso de aprox. 750 g até aprox. 1000 g.

 **Atenção:** Adapte as receitas ao respectivo peso.

Abreviaturas

Significado das abreviaturas utilizadas nas receitas:

CS	Colher de sopa rasa ou colher de medida grande
CC	Colher de chá rasa ou colher de medida pequena
g	Gramas
ml	Mililitros
Pacotinho (pac)	Fermento seco com 7 g para 500 g de farinha. Isto corresponde a 20 g de fermento fresco.

Receitas de pão clássicas

 **Atenção:** Adapte as receitas ao respectivo peso.

Pão branco clássico

Água ou leite	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 CS
Sal	1 CC
Açúcar	1 CS
Farinha tipo 55	540 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	NORMAL

Pão de passas e nozes

Água ou leite	350 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 CS
Sal	1 CC
Açúcar	2 CS
Farinha tipo 45	540 g
Fermento seco	1 Pct.
Passas	100 g
Nozes picadas	3 CS
Programa	NORMAL

⇒ Juntar as passas e as nozes após o aviso sonoro, ou seja, após o primeiro amassamento.

Pão integral

Água	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 CS
Ovo	1
Sal	1 CC
Açúcar	2 CC
Farinha tipo 105	360 g
Farinha de trigo integral	180 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	VOLLKORN

Se utilizar pré-programação não utilize ovos, mas acrescente um pouco mais de água.

Pão-de-leite

Soro de leite coalhado	300 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 CS
Sal	1 CC
Açúcar	2 CS
Farinha tipo 105	540 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	NORMAL

Pão de cebola

Água	250 ml
Margarina/manteiga	1 CS
Sal	1 CC
Açúcar	2 CS
Cebola grande picada	1
Farinha tipo 105	540 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	NORMAL ou ULTRA SCHNELL

Pão de milho

Água	300 ml
Manteiga/margarina	1 1/2 CS
Sal	1 CC
Açúcar	2 1/2 CS
Farinha tipo 115	240 g
Farinha de trigo integral	240 g
Flocos de 7 grãos	60 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	VOLLKORN

⇒ Se utilizar grãos integrais, amoleça-os antes.

Pão de girassol

Água	350 ml
Manteiga	1 CS
Farinha tipo 55	540 g
Sementes de girassol	5 CS
Sal	1 CC
Açúcar	1 CS
Fermento seco	1 Pct.
Programa	NORMAL

ⓘ As sementes de girassol podem também ser substituídas por sementes de abóbora. Experimente tostar as sementes na frigideira, o seu sabor ficará mais intenso.

Pão saloio

Leite	300 ml
Margarina/ manteiga	2 CS
Sal	1 1/2 CC
Açúcar	1 1/2 CC
Farinha tipo 105	540 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	NORMAL, SCHNELL ou ULTRA SCHNELL

Pão de fermento

Massa de fermento seca	50 g
Água	350 ml
Margarina/manteiga	1 1/2 CS
Sal	3 CC
Açúcar	2 CS
Farinha tipo 115	180 g
Farinha tipo 105	360 g
Fermento	1/2 Pct.
Programa	NORMAL

- ⇒ Aplique uma camada de molho de pizza sobre a massa.
- ⇒ Coloque os ingredientes que pretender.
- ⇒ Coza a massa durante 20 minutos.

Doces

i **Atenção:** Adapte as receitas ao respectivo peso.

Doces

Frutos	500 g
Açúcar para compotas "2:1"	250 g
Sumo de limão	1 CS
Programa	MARMELADE

- ⇒ Retire os caroços dos frutos e corte-os em pedaços pequenos.

Os seguintes frutos são especialmente adequados para estas receitas:

- Morangos
- Amoras
- Arandos
- Ou eventualmente uma mistura destes frutos.

⇒ Coloque o doce em copos limpos.

⇒ Feche a tampa do copo.

⇒ Vire o copo ao contrário e deixe-o assim durante 10 minutos.

Assim terá a certeza de que a tampa mais tarde ficará bem fechada.

Doce de laranja

Laranjas	400 g
Limões	100 g
Açúcar para compotas "2:1"	250 g
Programa	MARMELADE

⇒ Descasque a fruta

⇒ Corte-a em pequenos cubos ou em tiras.

⇒ Coloque o doce em copos limpos.

⇒ Feche a tampa do copo.

⇒ Vire o copo ao contrário e deixe-o assim durante 10 minutos.

Assim terá a certeza de que a tampa mais tarde ficará bem fechada.

Preparação da massa

i **Atenção:** Adapte as receitas ao respectivo peso.

Baguete francesa

Água	300 ml
Mel	1 CS
Sal	1 CC
Açúcar	1 CC
Farinha tipo 55	540 g
Fermento seco	1 Pct.
Programa	TEIG

- ⇒ Divida a massa preparada em 2 a 4 partes.
- ⇒ Forme rolos oblongos.
- ⇒ Deixe a massa fermentar durante 30 a 40 minutos.
- ⇒ Faça um corte inclinado na superfície de cada um dos rolos de massa.
- ⇒ Coza a massa no forno.

Piza

Água	300 ml
Sal	3/4 CC
Azeite	1 CS
Farinha tipo 41	450 g
Açúcar	2 CC
Fermento seco	1 Pct.
Programa	TEIG

- ⇒ Alise a massa.
- ⇒ Confira-lhe uma forma redonda.
- ⇒ Deixe a massa fermentar durante 10 minutos.
- ⇒ A seguir, espete várias vezes com um garfo na massa.

Declaração de conformidade

Este dispositivo corresponde às directivas CE aplicáveis e foi fabricado de acordo com as mais recentes normas técnicas de segurança.

Reservamo-nos o direito de proceder a alterações técnicas.

Eliminação da máquina

A eliminação ecológica de materiais consumíveis, módulos electrónicos, materiais recicláveis e outros componentes da máquina é regulamentada por leis nacionais e regionais. Dirija-se à respectiva entidade competente do seu local de residência para obter informações mais detalhadas referentes à eliminação.

Para esclarecimento de quaisquer dúvidas referentes aos materiais utilizados, contacte o fabricante.

Garantia

A máquina tem uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (talão da caixa).

Dentro do prazo de garantia, corrigimos gratuitamente defeitos da máquina causados por defeitos do material ou de fabrico, através da sua reparação ou, se tal nos parecer apropriado, por substituição. A prestação de um serviço no âmbito da garantia não implica um prolongamento do prazo de garantia, nem o direito ao início de um novo prazo de garantia.

Para a garantia é válido o documento comprovativo da compra. Sem esta prova de compra não será possível uma substituição ou reparação gratuita.

Para utilizar a garantia, entregue a máquina completa ao seu revendedor, na respectiva embalagem original juntamente com o comprovativo de compra.

Os defeitos em acessórios sujeitos a desgaste, e a limpeza, manutenção ou troca de peças sujeitas a desgaste, não são abrangidos pela garantia e estão sujeitos a pagamento!

A garantia cessa em caso de intervenção por terceiros que não os nossos serviços de assistência técnica.

Depois de decorrido o prazo da garantia, as reparações pagas poderão ser feitas pelo comércio especializado ou por um serviço de reparações.

Dados técnicos

Modelo:	BBA 2605
Tensão de rede:	230 V, 50 Hz
Consumo:	600 W
Classe de protecção:	I
Capacidade:	2 litros (corresponde a aprox. 1000 g de pão)

Előszó

Ez a használati útmutató segít Önnel a BBA 2605

kenyérsütő automata - röviden sütőautomata

- a rendeltetésnek megfelelő,
- biztonságos és
- minél előnyösebb használatában.

Feltételezzük, hogy aki a kenyérsütő automatát használja, már rendelkezik az elektromos háztartási gépek használatának általános ismereteivel.

Mindenkinek, aki ezt a kenyérsütő automatát

- kezeli,
- tisztítja, vagy
- selejtezi,

e használati útmutató tartalmát teljes egészében ismernie kell és a benne foglaltakat tudomásul kell vennie.

Őrizze meg ezt a használati útmutatót és tartsa a kenyérsütő automata közelében készenlétben.

A konstrukció jellemzői

A használati útmutató különböző részei megfelelő szerkesztési jelzésekkel vannak megkülönböztetve egymástól. Ilyen a

normál szöveg,

- felsorolás, vagy
⇒ a kezelési lépés

leírása.

(i) Ezek a tájékoztatások olyan kiegészítő információk, mint például a készülék gazdaságos használatához szükséges különleges adatok.

Tartalomjegyzék

A konstrukció jellemzői	73	Tudnivalók a receptekhez	92
Biztonsági útmutatások	75	Az adalékok mennyiségeinek csökkentése	92
Rendeltetésnek megfelelő használat.....	75	Helyes fokozatok a kenyér súlyának beállításához.....	92
Alapvető biztonsági útmutatások	75	Rövidítések	92
A biztonsági útmutatások összeállítási jellemzői	76	Klasszikus kenyérreceptek	92
A készülék leírása	77	Klasszikus fehérkenyér	92
Funkciók.....	77	Mazsolás-diós kenyér	92
A készülék fő részei	77	Korpás kenyér	93
Kezelőrész a kijelzővel	78	Írók kenyér	93
Sütőprogramok	79	Hagymás kenyér	93
A sütőautomata kicsomagolása.....	80	Hétmagos kenyér	93
A használat előtt	80	Napraforgó kenyér	93
A kenyérsütő automata felállítása	80	Fehér parasztkenyér	93
A sütőforma kivétele	80	Kovászkenyér	93
Sütőforma és gyűrökampó tisztítása	80	Tészta elkészítése	94
A tapadásgátló bevonat tartósabbá tétele	81	Francia bagett	94
A sütőforma behelyezése	81	Pizza	94
A gyűrökampó behelyezése	81	Befőttek	94
A kenyérsütő automata csatlakoztatása.....	81	Befőttek	94
Kenyér sütése	81	Narancslekvár	94
A program indítása időeltolással	82	Megfelelőségi nyilatkozat	95
A program menete	82	Garancia	95
Program leállítása	83	Műszaki adatok	95
Megszakítás utáni újrakezdés	83	A készülék selejtezése	95
Adalékok későbbi hozzáadása	83		
Utánsütés	83		
Vegye ki a kenyeret	83		
Gyűrökampó eltávolítása a kenyerből	83		
Kalácssütés	84		
Tészta készítése	84		
Lekvárfőzés	84		
Tisztítás éa karbantartás	84		
A burkolat tisztítása	84		
A sütőforma tisztítása	85		
A tapadásgátló bevonat tartósabbá tétele	85		
Gyűrökampó és hajtótengely tisztítása.....	86		
Kérdések és válaszok	86		
Hiba megszüntetése	88		
Hiba a kenyérsütő automatában.....	88		
Kérdések a receptekhez	89		
A hibák megszüntetése	90		
Hasznos tanácsok	90		
Az adalékanyagok	90		
Kenyér súlya és térfogata	91		
Így eredményes a sütés	91		

Biztonsági útmutatások

Olvassa el figyelmesen a biztonsági útmutatásokat, mielőtt a kenyérsütő automatát üzembe helyezi. Vegye figyelembe a készüléken és ebben a használati útmutatóban található figyelmeztetéseket és tanácsokat.

Rendeltetésnek megfelelő használat

A BBA 2605 kenyérsütő automata alkalmas

- kenyér és kalács sütéséhez
- téiszta előkészítéséhez és
- lekvár és gyümölcsíz főzéséhez.

Kizárolag ilyen eljárásokhoz készült és csak ilyen célokra szabad használni.

Csak olyan célra használja a készüléket, amit a használati útmutató ismertet. Ipari felhasználásra a kenyérsütő automata nem alkalmas.

Minden másféle használat rendeltetésétől eltérő és anyagi kárhoz, vagy esetleg személyi sérüléshez is vezethet.

A CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH nem vállal szavatosságot az olyan károkért, amelyek a készülék rendeltetésétől különböző használatából erednek.

Alapvető biztonsági útmutatások

VESZÉLYHELYZET! Óvakodjék az áramütéstől

- Soha ne nyissa fel a kenyérsütő automata burkolatát.
- A kenyérsütő automatát csak szakszerűen szerelt, 230 V ~, 50 Hz konnektorba kapcsolja.
- A kenyérsütő automata konnektordugóját ne kapcsolja többrézes csatlakozó aljzatba.
- A hálózati dugó legyen hozzáférhető, hogy a kenyérsütő automatát szükség esetén egyszerűen és gyorsan lekapcsolhassa a hálózatról.
- Húzza ki a konnektordugót, ha a kenyérsütő automatát hosszabb ideig nem fogja használni. Ilyenkor mindenig a dugót húzza és ne a kábelt.
- Gyermek soha ne használja felnőtt felügyelete nélkül a készüléket és azt gyermekek elől elzárva kell tárolni.
- A kenyérsütő automatába fémtárggyal ne nyúljon bele.

- A kenyérsütő automatát ne érje csepegő-, fröccsenő víz, vagy csapadékvíz. Ne állítson rá, vagy ne tegyen mellé folyadékkal töltött edényt pl. virágvázát. A kenyérsütő automatát víz közelébe, például mosogató medence mellé ne állítsa.
- A készüléket vagy a hálózati kábelét víz ne érje.
- A sütőkamrátvízzel soha ne töltse fel.
- Nedves kézzel ne fogja meg a hálózati kábelt.
- Vigyázzon, nehogy a hálózati kábel megtörjön, vagy összenyomódjék.
- A készüléket sérült hálózati kábellel ne használja, működése hibás lehet és meg is sérülhet. A készüléket ilyenkor ellenőriztesse szakemberrel, javíttassa meg, vagy cserélje ki.
- A kenyérsütő automata javítását vagy karbantartását kizárolag szakképzett szerelőre bízza. Különben saját magát és másokat is veszélybe hozhatja. Ezen kívül a szakszerűtlen beavatkozás a készülékre vállalt garanciát megszünteti.

FIGYELMEZTETÉS! Kerülje a tűz- és balesetveszélyt

- Használatkor a hálózati kábelt minden teljes hosszában csavarja le. Különben a kábel túlmelegedhet.
- A hálózati kábel tartsa távol forró készülékektől.
- Fémfólia vagy más hasonló anyag a kenyérsütő automatával ne kerüljön érintkezésbe
- A kenyérsütő automatát bekapcsolt állapotban ne hagyja felügyelet nélkül. Ha a fűtőrúdra vagy a készülék tokjába nyersanyag vagy kerül, tűzveszélyt okozhat.
- Amikor a Timer (időzítő) funkciót használja, a kenyérsütő automatát a program kezdetétől tartsa felügyelet alatt. A program indulását a 82 oldal leírása szerint számolja ki.
- Üzem közben és különösen sütés alatt a kenyérsütő automata nagyon átforrósodik. Ezért üzem közben a készülék felületéhez ne nyúljon hozzá. Használjon hőszigetelő kesztyűt, vagy kendőt.
- A kenyérsütő automatát használat és a kikapcsolás után hagyja teljesen lehűlni, mielőtt tisztítani vagy helyére eltenni kívánja.
- Gyermek vagy korlátozott képességű személy a kenyérsütő automatát felügyelet nélkül ne használja.
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, mielőtt a kenyérsütő automatát használni kezdi.

- A kenyérsütő automatát üzem közben ne takarja le kendővel vagy más anyaggal. A forróságnak és gőznek el kell tudni távoznia.
- A készülék ne érintkezzék éghető anyaggal, pl. függönnyel.
- A sütőformát üzem közben ne vegye ki.
- A kenyérsütő automatát üzem közben ne mozgassa. A sütőformából kibugyanhat a behelyezett tészta.
- A sütőformába ne tegyen nagyobb mennyiségű anyagot, mint amennyit a recept megad. A tészta kifuthat, és tűz keletkezhet. Ezen kívül a kenyér nem sül meg egyenletesen.

FIGYELEM! Óvja a gépet a sérüléstől

- Csak a gyár által ajánlott tartozékot használjon.
- Ne használjon a készülék gondozásához öblítőszert, vegyi anyagot, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló hatású sürolószert.
- A tisztításhoz ne használjon fémes anyagot.

A biztonsági útmutatások összeállítási jellemzői

Ebben a használati útmutatóban a biztonsági útmutatások következő kategóriái és útmutatásai találhatók:



VESZÉLY!

A GEFAHR szóval jelzett útmutatás olyan veszélyes helyzetre hívja fel a figyelmet, mely súlyos, halálos balesetet idézhet elő.



FIGYELMEZTETÉS!

A FIGYELMEZTETÉS szóval jelzett útmutatás súlyos, halálos baleset esetleges lehetőségére figyelmeztet.



VIGYÁZAT!

A VIGYÁZAT szóval jelzett figyelmeztetés könnyű, közepes súlyosságú sérülés lehetőségére figyelmeztet.

FIGYELEM!

A FIGYELEM szó olyan helyzetre hívja fel a figyelmet, amelyben anyagi- és környezeti kár keletkezhet.

A készülék leírása

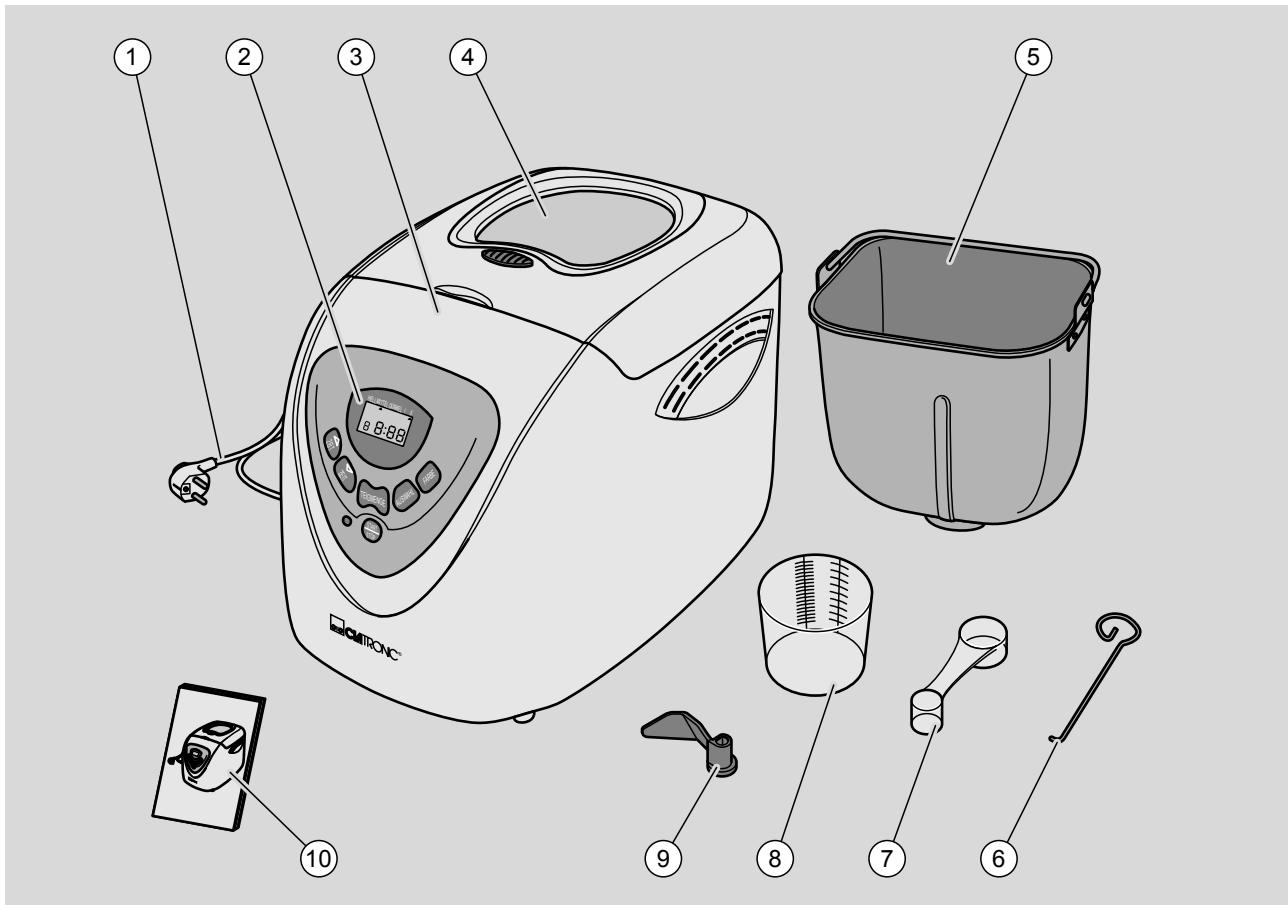
Funkciók

A kenyérsütő automatával különféle fajtájú és eltérő mennyiségű kenyeret lehet félautomata módon sütni. Ehhez a készüléknél 12 program, összesen 39 beállítási lehetősége közül lehet választani.

Ezen kívül Ön:

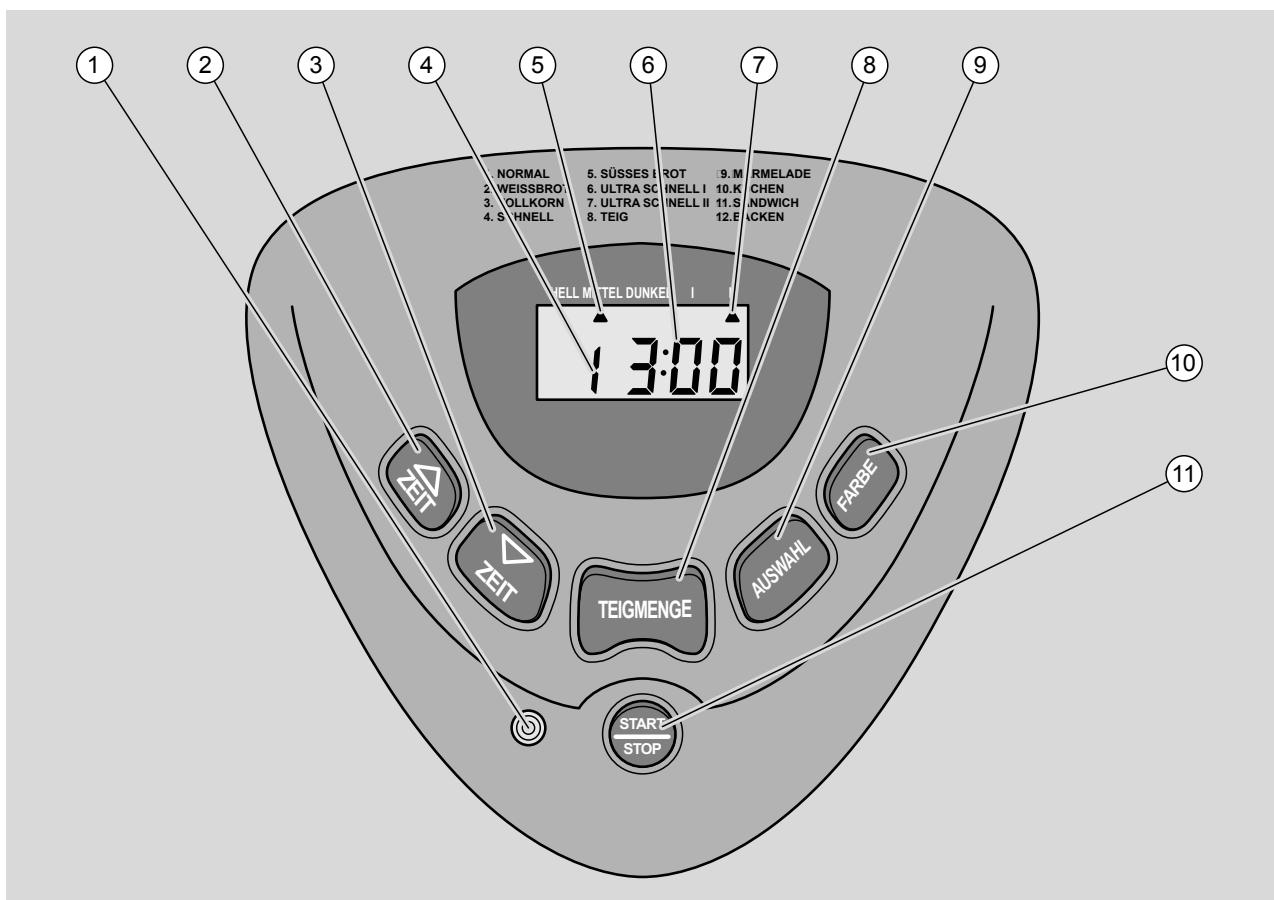
- a kenyeret barníthatja és még utána sütheti
- tésztát készíthet, amelyet később más célokra felhasználhat
- lekvárt főzhet
- Az időzítő /Timer funkcióval beállíthatja, hogy a program mikor álljon le.

A készülék fő részei



pozíció	Megnevezés	pozíció	Megnevezés
1	Konnektordugó	6	Szigony
2	Kezelőrész a kijelzővel	7	Mérőkanál
3	Kenyérsütő automata	8	Mérőserleg
4	Fedél ellenőrző ablakkal	9	Gyúrókampó
5	Sütőforma	10	Használati útmutató

Kezelőrész a kijelzővel



pozíció	Megnevezés	Funkció
1	LED	Üzemel állapot kijelző.
2 és 3	ZEIT (IDŐ)-gombk	Adja be a Timer-időt.
4	Programhely	Megmutatja a kiválasztott programot.
5	Nyíl szimbólum	Megmutatja a kiválasztott barnulási fokozatot (HELL (VILÁGOS), MITTEL (KÖZEPES), DUNKEL (SÖTÉT)).
6	Időkijelzés	Mutatja a program időtartamát, illetve a program végéig hátralévő időt.
7	Nyíl szimbólum	Mutatja a kiválasztott súlyfokozatot (I = 750 g-ig, II = 1.000 g-ig).
8	TEIGMENGE (TÉNYSZATMENNYISÉG)-gomb	Kiválasztja a tézsa mennyiségét két súlyfokozatban.
9	AUSWAHL (KIVÁLASZTÓ) gomb	Kiválasztja a programot.
10	FARBE (SZÍN) gomb	Kiválasztja a barnulási fokozatot.
11	START/STOP gomb	Rövid megnyomással elindítja a program futását. Hosszú megnyomással (kb. 2 ccc) befejezi a program futását.

Sütőprogramok

hely	Név	tartam	Leírás
1	NORMAL (NORMÁLIS)	3:00	Fehér- és kevert kenyér készítéséhez. Ez a leggyakrabban használatos program.
2	WEISSBROT (FEHÉR KENYÉR)	3:50	Különösen laza szerkezetű fehér kenyér készítése.
3	VOLLKORN (TELJES KENYÉR)	3:40	Korpás kenyér készítéséhez.
4	SCHNELL (GYORS)	1:40	Fehér- és kevert kenyér gyors elkészítéséhez.
5	SÜSSES BROT (ÉDES KENYÉR)	2:55	Édes élesztős kenyér készítéséhez.
6	ULTRA SCHNELL I (ULTRA GYORS I)	0:58	Kenyér gyúrásához és sütéséhez 750 g súlyig.
7	ULTRA SCHNELL II (ULTRA GYORS II)	0:58	Kenyér gyúrásához és sütéséhez 1 000 g súlyig.
8	TEIG (TÉSZTA)	1:30	Tészta készítéséhez.
9	MARMELADE (LEKVÁR)	1:20	Lekvár és darabos dzsem főzéséhez.
10	KUCHEN (SÜTEMÉNY)	2:50	Sütőporral készített sütemény készítéséhez.
11	SANDWICH (SZENDVICS)	3:00	Laza szendvicskenyér készítéséhez.
12	BACKEN (SÜTÉS)	1:00	Kenyér és kalács utánsütéséhez.

A sütőautmata kicsomagolása

- ⇒ Csomagolja ki a kenyérsütő automatát és távolítsa el róla minden csomagolóanyagot, mint pl. a fóliát, tölteléket és csomagoló kartont.
- ⇒ Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét (lásd 77).

A használat előtt

A kenyérsütő automata felállítása

Figyelem!

A kenyérsütő automata vagy készülékek közvetlen közelében károk keletkezhetnek.

- ⇒ A kenyérsütő automatát csak épületen belül használja
- ⇒ Üzem közben a kenyérsütő automatát más készüléktől legalább 10 cm távolságra helyezze.
- ⇒ A kenyérsütő automatát ne tegye tűzhely vagy sütő közelébe.
- ⇒ A kenyérsütő automatát úgy állítsa fel, hogy az meg ne csúszhasson. Ha sűrű téstát gyűr, a készülék mozgásba jöhét. A készüléket sima aljzat esetén egy vékony gumi alátétre helyezze.

A sütőforma kivétele

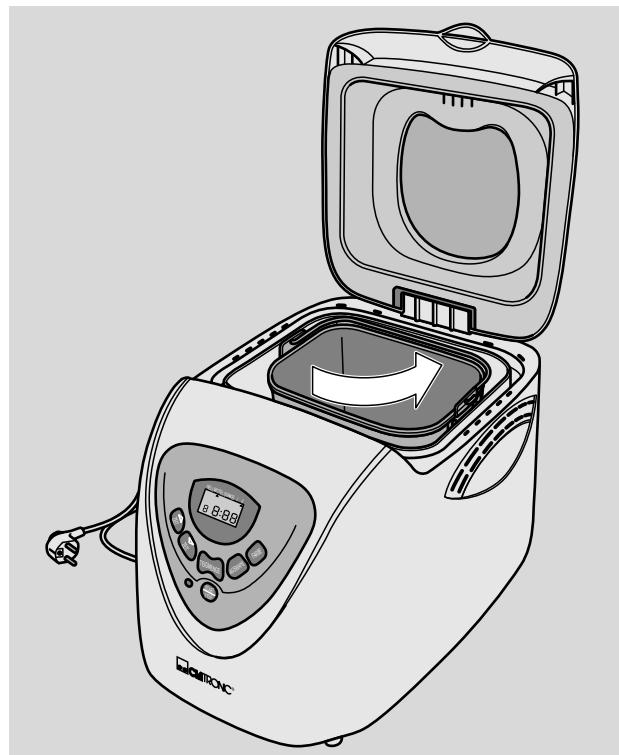


VIGYÁZAT!

Megégési veszély.

- ⇒ A készüléket hagyja lehűlni, mielőtt kiveszi a sütőformát, vagy.
- ⇒ Használjon hőszigetelő kesztyűt, vagy kendőt.

- ⇒ A sütőformát fordítsa el az óramutatóval ellentétes irányban, míg az ki nem akad.



- ⇒ Emelje ki a sütőformát.

Sütőforma és gyúrókampó tisztítása

VIGYÁZAT!

Megsérülhet a sütőforma.

- ⇒ A sütőformát vízbe ne merítse.

- ⇒ A sütőformát röviden öblítse ki vízzel.

- ⇒ A gyúrókampót meleg vízzel tisztítsa.

Tanácsos a sütőformát tapadásgátló bevonatot tartósabbá tenni a következő kezeléssel:

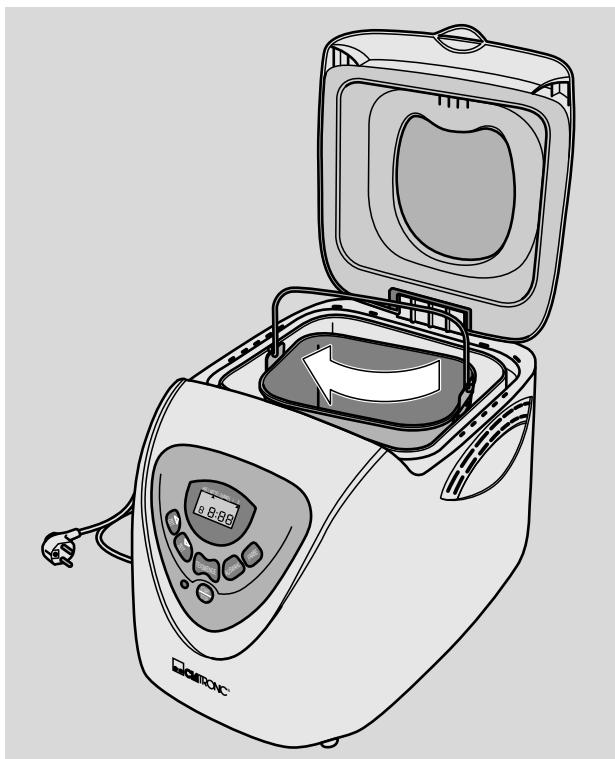
A tapadásgátló bevonat tartósabbá tétele

A tapadásgátló bevonatot tartósabbá teheti, ha első használat előtt és később is időnként a következő módon kezeli:

- ⇒ Ecsetelje be a sütőformát és a gyúrókampót hőálló zsírral.
- ⇒ A bekent részeket 10 percig 165 °C-re forrósítja fel.
- ⇒ Hagyja a darabokat lehűlni.
- ⇒ A zsírt dörzsölje be a sütőformába puha papírral. A sütőforma így felpolírozódik.

A sütőforma behelyezése

- ⇒ Állítsa a sütőformát az óramutatóval ellentétes irányba kissé elforgatva a sütőkamrába.
- ⇒ Fordítsa el a sütőformát az óramutató irányában ütközésig.



A gyúrókampó behelyezése

- ⇒ A gyúrókampó félkerek furatát dugja rá a sütőforma hajtótengelyére. Ekkor a gyúrókampó lapos részének alul kell lennie. Vegye figyelembe a tengely lapított részét.

A gyúrókampó a sütőforma fenekét egy síkba lezárja.

A kenyérsütő automata csatlakoztatása



VESZÉLY!

Áramütés miatti életveszély!

- ⇒ A kenyérsütő automata konnektordugóját ne kapcsolja többrézes csatlakozó aljzatba.
- ⇒ A hálózati dugó legyen hozzáférhető, hogy a kenyérsütő automatát szükség esetén egyszerűen és gyorsan lekapcsolhassa a hálózatról.

- ⇒ A kenyérsütő automatát csak szakszerűen szerelt, 230 V ~, 50 Hz konnektorba kapcsolja. Felhangzik egy hangjelzés és a kijelző a 78 oldalon látható normál kijelzést mutatja.

Kenyér sütése

A kenyérsütő automata készen áll a kenyérsütésre, ha:

- A sütőformát megtisztították és behelyezték
- a sütőkampó tiszta és behelyezték
- a készüléket a hálózathoz csatlakoztatták.
- a készülék egy előző sütéstől már nem melegebb 40 °C-nál.



VIGYÁZAT!

Ha a tészta kifut a sütőformából és a házat vagy a fűtőrudat eléri, tűzveszély keletkezik.

- ⇒ Soha ne tegyen a kenyérsütő automatába a megadottnál több anyagot.
- ⇒ Ügyeljen rá, hogy a behelyezett adag az I fokozatban 750 g-nál nehezebb, illetve a II fokozatban 1000 g-nál nehezebb ne legyen.

- ⇒ A sütőformába az adalékokat (hozzávalókat) a recept által előírt sorrendben helyezze be.
- ⇒ Zárja le a kenyérsütő automata fedelét.
- ⇒ Válassza ki a kívánt programot a 79. oldal listájából, vagy kövesse a recept útmutatásait.
- ⇒ Nyomja meg az AUSWAHL gombot, míg meg nem jelenik a kívánt program.
- ⇒ Nyomja meg a FARBE gombot, míg a kívánt barnaság meg nem jelenik.

- ⇒ Válassza ki a TEIGMENGE gombvel a betöltött adalékok súlyát.
- ⇒ A programfutás elindításához nyomja meg a START/STOP-gombot.

Felhangzik a hangjelzés és az üzemi kijelző világít. A kijelzsben a program végéig hátralevő időtartam folyamatosan leolvasható. A határoló jel „.:“ a kijelzőben villog.

- (i)** Ha a készülék a programindításakor még 40 °C-nál melegebb, a program nem indul el. „H:HH“ jelenik meg a kijelzőben és egy hangjelzés hallható. Ez nem érvényes, ha a 12 BACKEN program van kiválasztva. Ilyenkor azonnal folytathatja a sütéssel.
- ⇒ Nyomja a START/STOP gombot mindaddig, míg fel nem hangzik a hangjelzés és a „H:HH“ kijelzés ki nem alszik.
- ⇒ Várjon, míg a készülék lehűl és a programot ismét elindíthatja.

A program indítása időeltolással

Ön a Timer-funkció segítségével meghatározhat egy időpontot, amikor a kiválasztott program befejeződjék (kikapcsolódjék). Ez a következő programokkal lehetséges:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDVICH
- BACKEN.

Példa:

20:30-óra a pontos idő és a kenyérnek a következő reggel 9:00-órára kell elkészülnie. A „NORMAL” programot használja. A program végéig elmúlt időtartam 12 óra és 30 perc. Ezt az értéket a kijelzőn be kell állítani.



FIGYELMEZTETÉS!

Ha a készüléket a program futása közben felügyelet nélkül hagyja, tűzveszély keletkezhet.

- ⇒ Számítsa ki azt a időpontot, amitől kezdve a készülékre már felügyelni kell. Ezt az 82 oldal ismerteti.
- ⇒ Ettől az időponttól kezdve a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.

- ⇒ Válasszon ki egy lehetséges programot Az AUSWAHL gombbal.
- ⇒ Nyomja a ZEIT gombot mindaddig, míg a program vége időtartam a kijelzőben meg nem jelenik. Példánk esetében ez „12:30“.
- ⇒ Indítsa el a program futását a START/STOP gomb megnyomásával.

Felhangzik a hangjelzés és az üzemi kijelző világít. A kijelzsben a program végéig visszamaradt időtartam folyamatosan leolvasható. A határoló jel „.:“ a kijelzőben villog.

A program indulásának kiszámítása

A kenyérsütő automatát a program lefutása alatt felügyelnie kell. Ha a Timer-funciót alkalmazza, ahhoz ismernie kell a program indításának időpontját.

A program időtartam-adatait megtalálja az 79 oldal táblázatában.

- ⇒ Vonja ki a választott program időtartamát abból az időből, amit a kijelzőn beállított. A példánkban 12:30 – 3:00 = 9:30.
- ⇒ Adja hozzá az eredményt az aktuális pontos időhöz. A példánkban 9:30 + 20:30 = 6:00.

A program 6:00 órakor fog indulni.

A program menete

A program menete rend szerint négy fázist tartalmaz. Ezek a programtól függően ismétlődnek, elmaradnak vagy variálódnak.

- Kneten (Gyűrás)
- Teig gehen lassen (Tészta kelesztése)
- Backen (Sütés)
- Warmhalten (Melegen tartás)

A „Tészta kelesztése” fázisban a kenyérsütő automata 25 °C-ra melegszik fel, ha a szobahőmérséklet ennél alacsonyabb.

A „Sütés” fázisban a kenyérsütő automata a hőmérsékletet automatikusan szabályozza.

Ha a „Sütés” fázis véget ért, hangjelzés hangzik fel. Ön ekkor a kenyeret kiveheti a sütőformából. Kövesse ekkor a 80 oldal útmutatásait.

Ugyanakkor elkezdődik az egyórás „Melegen tartás”. A „Melegen tartás” végén többször egymás után felhangzik a hangjelzés.

Program leállítása

- ⇒ A program futásának leállításához nyomja a START/STOP-gombot, míg egy hangjelzés fel nem hangzik.

Az üzemi kijelzés kialszik és a kijelző az alapkijelzést mutatja, amint az a „Kezelőrész a kijelzővel” alatt a 78 oldalon látható.

Megszakítás utáni újrakezdés

Ha a program futását megszakították vagy áramkimaradás történt, a programot újra kell indítani.

- i** Ha még nem kezdődött el a tulajdonképpeni sütés, a sütőformában levő adalékokat egy későbbi időpontban ismét fel lehet használni. Azonban új adalékokat kell használnia és a folyamatot előlről kell indítania, ha a készülék már sütött vagy főzött.
- ⇒ Kezdje előlről, vagy nyomja meg a START/STOP-gombot a program futásának újraindításához.

Adalékok későbbi hozzáadása

Néhány programnál az adalékokat, mint például magokat, diót vagy gyümölcsöket az alapanyaghoz a program futása alatt is hozzá lehet adni. A következő programok második gyűrásai folyamata alatt ez lehetséges. Felhangzik ekkor egy hangjelzés.

- NORMAL
 - VOLLKORN
 - SCHNELL
 - ULTRA SCHNELL
 - KUCHEN
 - SANDWICH.
 - ⇒ Ha a hangjelzés felhangzik, nyissa fel a kenyérsütő automata fedelét.
 - ⇒ Adja be az adalékokat.
 - ⇒ Zárja vissza a fedelet.
- A program halad tovább.

Utánsütés

Ha a kenyér sütés után túl világos színű lett, utána lehet sütni.

- ⇒ Nyomja az AUSWAHL gombot, míg a 12 „BACKEN” programot ki nem választotta.
- ⇒ A programfutás elindításához nyomja meg a START/STOP-gombot.
- ⇒ Figyelje meg a kenyér színét a kenyérsütő automata fedelének ellenőrző ablakán keresztül.
- ⇒ Ha kialakult az egyenletes barnulás, nyomja a START/STOP gombot, míg fel nem hangzik a hangjelzés.

Vegye ki a kenyeret

	VIGYÁZAT! Megégési veszély. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ A készüléket hagyja lehűlni, mielőtt a kenyeret kiveszi vagy ⇒ Használjon hőszigetelő kesztyűt, vagy kendőt.
---	--

- ⇒ Tartson készenlében egy rostélyt.
- ⇒ A hőszigetelő kendő segítségével vegye ki a kenyeret a sütőkamrából, mint azt a 80 oldal leírja.
- ⇒ Fordítsa fel a sütőformát és borítsa rá a rostélyra.
- ⇒ Ha a kenyér nem hull ki azonnal, mozgassa a gyűrő meghajtást a sütőforma alján néhányszor ide-oda.

A kenyér ekkor kihull.

Gyűrókampó eltávolítása a kenyérből

Ha a gyűrókampó bedugva maradt, azt a szigonnyal lehet kihúzni.

- ⇒ Dugja bele a kampós szigonyt a gyűrókampó félkömöbölyű furatába.
- ⇒ Nyúljon a szigonnyal furat széle alá.
- ⇒ Legjobb, ha a kapós szigonyt a furat azon oldalán akasztja be, amelyiken a gyűrókampó szárnya található.
- ⇒ Húzza ki óvatosan a szigonyon a gyűrókampót. Ekkor láthatja, hogy a kenyér hol ragadt rá a gyűrókampóra.
- ⇒ Válassza le a kenyeret óvatosan egy kis késsel a gyűrókampóról.
- ⇒ Húzza egészen ki a gyűrókampót a szigonyon.

Kalácssütés

Ha kalácsot kíván sütni, követheti a „Kenyér sütése” alatti útmutatásokat az 81 oldalon. A program lefutása az előbbivel azonos.

⇒ Válassza azonban a 10 „KUCHEN” programot.

Tészta készítése

Ön sütés nélkül is készíthet tésztát. Ez főleg olyankor célszerű, amikor egy más formájú kenyeret kíván sütni.

Követheti ilyenkor a „Kenyér sütése” alatti, 81 oldalon levő útmutatásokat.

⇒ Válassza azonban a 8 „TEIG” programot.

A BACKEN művelet ekkor elmarad.

Lekvárfőzés

Ha lekvárt kíván főzni, követheti a „Kenyér sütése” alatti, 81 levő útmutatásokat.

⇒ Válassza azonban a 9 „MARMELADE” programot.

Tisztítás éa karbantartás

A burkolat tisztítása



VESZÉLYHELYZET!

Áramütés miatti életveszély!

- ⇒ Mindig húzza ki a konnektordugót a burkolat tisztítása előtt.
- ⇒ A készüléket soha ne merítse vízbe.
- ⇒ A sütőkamrátvízzel soha ne töltse fel.



VIGYÁZAT!

A forró készüléktől megégetheti magát.

- ⇒ Hagyja kihűlni a készüléket a tisztítás előtt.

Figyelem!

A burkolat megsérülhet.

⇒ Soha ne használjon vegyi tisztítószert, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló hatású szírolószert.

⇒ Távolítsa el a burkolatból a kenyérsütési maradványokat és morzsát, és a fedelel és sütőkamrát minden nedves kendővel tisztitsa.

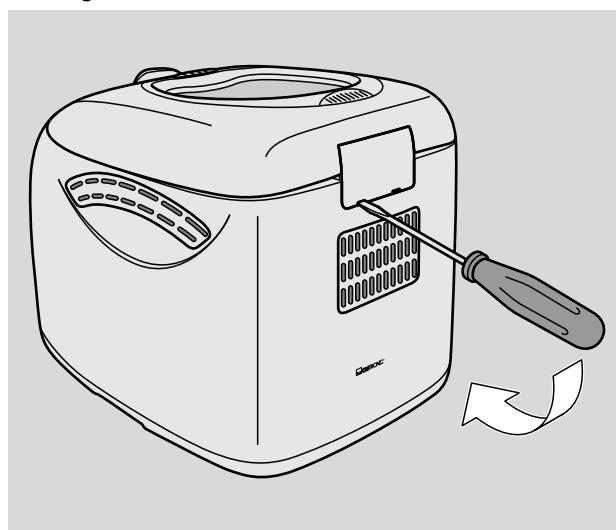
⇒ Szárítsa ki teljesen a burkolat belsejét.

Az egyszerű gondozás céljából a házrészről a fedél levehető.

A fedél levétele

A fedelel teljesen levehető, ha hátul eltávolítja a készülék csuklópántjának fedelét. Ehhez a fedelel le kell zárni.

⇒ Nyomjon be egy csillag csavarhúzót a csuklópánt fedelének egy résébe. Kissé emelje meg a fedelel.



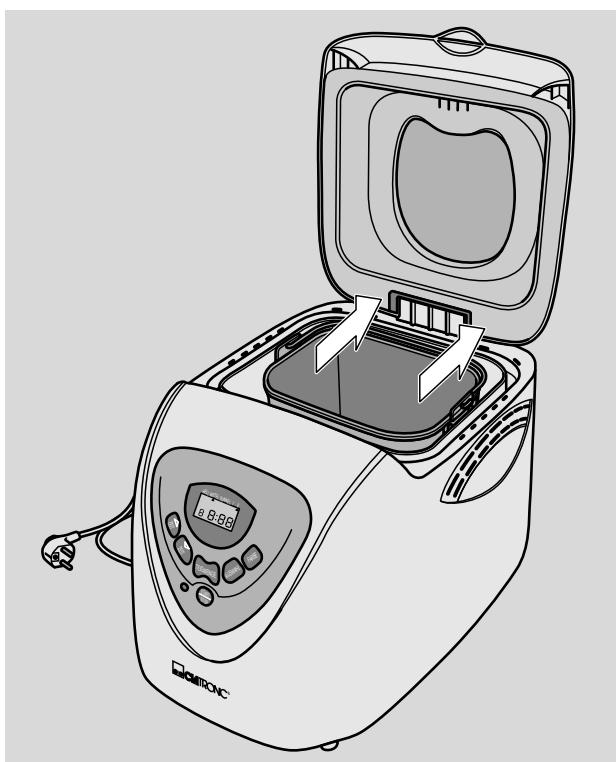
A fedél ekkor alul kissé kiugrik.

⇒ A felső réssel ugyanígy járjon el.

⇒ Alul fogja meg a fedelel és hajtsa fel.

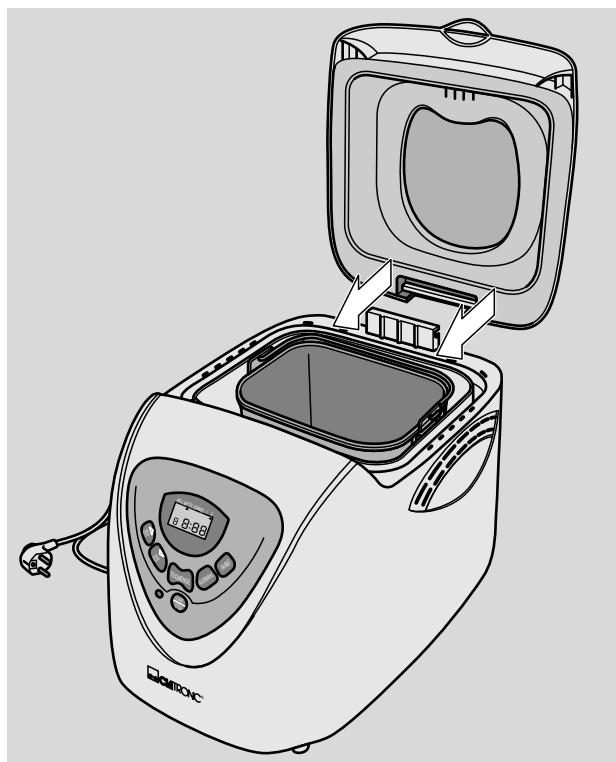
Ekkor a fedél felső tartója kioldódik.

- ⇒ Nyissa fel a fedelel. Nyomja gyengén hátra a csuklópánt magasságában a teljes levételéhez.



A fedél behelyezése

- ⇒ Tartsa függőlegesen a fedelel és nyomja be hátulról a csuklópánt rúdját a csuklópántba.



- ⇒ Zárja be a fedelel.

- ⇒ Nyomja rá a csuklópánt fedelének felső részét a csuklópánt rúdjára.

Ekkor a felső rész beakad.

- ⇒ Nyomja be a csuklópánt fedelének alsó részét. A fedél ekkor alul beakad.

A sütőforma tisztítása

Figyelem!

Vigyázzon, mert megsérülhet a sütőforma és annak tapadásgátló bevonata.

- ⇒ Ne használjon a tisztításhoz fém eszközt.
- ⇒ Mosogatószert ne használjon.
- ⇒ A sütőformát ne hagyja sokáig vízzel töltve.

- ⇒ A sütőformát kívülről és belülről törölje le egy nedves kendővel.

Belül a sütőformát vízzel kiöblítheti.

- ⇒ Szárítsa meg alaposan a sütőformát.

- i** Idővel megváltozhat a tapadásgátló bevonat színe. Ez normális folyamat és nincs jelentősége.

A tapadásgátló bevonat tartósabbá tétele

Tanácsos a sütőforma tapadásgátló bevonatát tartósabbá tenni a következő kezeléssel:

- ⇒ Ecsetelje be a sütőformát és a gyúrókampót hőálló zsírral.
- ⇒ A bekent részeket 10 percig 165 °C-ra forrósítsa fel.
- ⇒ Hagya a darabokat lehűlni.
- ⇒ A zsírt dörzsölje be a sütőformába puha papírral. A sütőforma felülete így felpolírozódik.
- ⇒ Ezt a kezelési időnként ismételje meg.

Gyúrókampó és hajtótengely tisztítása

- i** A gyúrókampót és hajtótengelyt használat után azonnal tisztítsa meg. Ha a gyúrókampó hosszabb ideig a formában marad, később már nehéz a kivétele. Ilyenkor töltse fel a sütőformát kb. 30 percre meleg vízzel. Ezután a gyúrókampót már könnyen kiveheti.
- ⇒ A gyúrókampót és a hajtótengelyt nedves kendővel törölje át.
- ⇒ Száritsa meg alaposan az alkatrészeket.

Mit jelent a liszt típusának számjelzése?

Minél kisebb a típusszám értéke, annál kevesebb ballasztanyagot tartalmaz a liszt és annál világosabb.

Mi a teljes liszt?

Minden gabonafajtából készülhet teljes liszt, vagyis a búzából is. A teljes liszt jelölés azt jelzi, hogy az egész magot megörölték és a liszt megfelelő mennyiségű ballaszt anyagot tartalmaz. A korpás kenyér ezést valamivel sötétebb, azonban nem sötét (fekete-) kenyér, ahogy azt sokan gondolják.

Mit kell figyelembe venni a rozsliszt használatánál?

A rozsliszt nem tartalmaz sikert és a kenyér ezért alig kél meg. A könnyebb emészthetőség céljából ezért ezért „rozsos korpakenyeret” késztenek.

A téiszta csak akkor kél meg, ha olyan rozslisztet használ, amely nem tartalmaz sikert, a megadott mennyiségnél legalább $\frac{1}{4}$ -ed része 550 jelzésű liszttel van helyettesítve.

Mi a lisztben levő sikér?

Minél nagyobb a típusszám, annál kevesebb sikert tartalmaz a liszt és annál kisebb mértékben kél meg a téiszta. A liszt legmagasabb sikertartalmát az 550 típusszám jelzi.

Milyen fajtájú lisztek kaphatóak és azokat hogyan használjuk?

- A kukorica-, rizs- és burgonyalisztet különösen a gluténre allergiások, vagy az olyan személyek fogyasztják, akik „sprue” (trópusi betegség) vagy „zoliakie” betegségen szenvednek.
- Tönkölybúza liszt, mely igen drága, de szintén teljesen mentes a vegyi anyagoktól. A tönkölybúza a nagyon szükös talajban nő és nem vesz fel trágyázó anyagokat. Ezért a tönkölybúza liszt az allergiában szenvedőknek különösen alkalmas. Mindegyik recept alkalmas a 405, 550 vagy 1050 típusjelű lisztekhez, amint azt e használati leírás jelzi.
- A kölesliszt különösen a többszörösen érzékeny allergiásoknak alkalmas. Mindegyik recept alkalmas a 405, 550 vagy 1050 típusjelű lisztekhez, amint azt e használati leírás jelzi.
- A kemény búzaliszt (DURUM) konzisztenciája által elsősorban a bagett-kenyér készítéséhez alkalmas. Ezt a lisztet kemény búzadarával lehet helyettesíteni.

Kérdések és válaszok

Hogyan gátoljuk meg, hogy a gyúrókampó a kenyérben lyukakat hagyjon maga után.

- ⇒ vegye ki a gyúrókampót lisztbezett kézzel, még mielőtt a téiszta utoljára feljön.
A kijelzőnek a programktól függően még kb. 1:30 óra teljes futási időt kell mutatnia.
- ⇒ Ha ezt nem kívánja, használja sütés után a szigonyt.

Ha elég óvatos, akkor nem keletkeznek nagyobb lyukak.

Mikor lehet a kenyér süti automata fedelét sütés alatt felnyitni?

Alapvetően mindenkor lehet, amikor a gyúrás folyamatban van. Ilyenkor szükség esetén még kevés liszttel vagy folyadékkal is ki lehet az anyagot egészíteni.

Hogyan lehet a kenyér küllemét befolyásolni?

Az utolsó feljövetel előtt a következő beavatkozásra van lehetőség.

A kijelzőben a programtól függően még körülbelül 1:30 órának kell lennie.

- ⇒ Az utolsó megkelés után rövid időre óvatosan nyissa fel a fedeleit.
- ⇒ Kis hasítást tegyen egy éles, előre melegített kessel a képződő kenyérhéjba, vagy
- ⇒ Szórjon magokat a kenyér héjára, vagy
- ⇒ Kenje meg kenyér héját burgonyaliszt/víz keverékkel, hogy a kenyér sütés után csilllogjon.

Ebben a megadott időközben a kenyér süti automatát utoljára szabad felnyitnia. Ha később felnyitja, a kenyér összeesik.

Hogy lesz a friss kenyér könnyebben emészthető?

Ha pürézett fűtött burgonyát adunk rá lisztre és összegyűrjük, a friss kenyér könnyebbé válik.

Milyen arányban használjon kelesztőszert?

Az élesztő, mint a kovász különféle mennyiségekben kapható.

- ⇒ Tartsa be a csomagoláson olvasható gyári utasítást.
- ⇒ A kelesztőszert a felhasznált lisztmennyiség arányában alkalmazza.

Mit tegyen, ha a kenyér élesztő ízűvé válik?

- ⇒ Ha cukrot használt, csökkenteni kell a cukor mennyiségét.

Ekkor a kenyér minden esetre valamivel világosabb lesz.

- ⇒ Adjon a vízhez egészen közönséges szeszből készített ecsetet. Egy kis kenyérhez 1,5 evőkanálnyi, nagy kenyérhez 2 evőkanálnyit tegyen hozzá.

- ⇒ A víz helyett írót vagy kefirt használjon.

Ez minden receptnél lehetséges és ajánlott a kenyér frissessége miatt.

Miért ízik másként a sütőben, mint a kenyérsütő automatában készített kenyér?

Ennek az eltérő nedvességtartalom a magyarázata. A sütőkemencében a kenyér a kemence nagy belső tere következtében sokkal szárazabba sül ki. A kenyérsütő automatából kivett kenyér több nedvességet tartalmaz.

Hiba megszüntetése

Hiba a kenyérsütő automatában

hiba	Ok	Megsemmisítés
Füst jön elő a sütőkamrából, vagy a szellőzőnyílásokból.	Az adalékok beragadnak a sütőkamrába vagy a forma külső oldalára.	⇒ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót. ⇒ Vegye ki a sütőformát. ⇒ Tisztítsa meg a sütőformát és a sütőkamrát.
A kenyér összeesett.	Sütéskor huzatot kapott a fedél nyitásától.	⇒ Csak akkor nyissa fel a fedelel, ha az a programban elő van írva (lásd 83 oldalt.)
A kenyér részben összeesett és az alja nedves.	A kenyeret sütés és melegen tartás után túl sokáig tartották a sütőformában.	⇒ A kenyeret a melegen tartás ideje után ki kell venni a sütőformából.
A kenyeret nehéz kivenni a sütőformából.	A kenyér sütés után beragad a sütőformába.	⇒ A kenyeret legalább 10 percig hagyja a sütőformában lehülni. ⇒ Fordítsa át a sütőformát.
	A kenyér alsó erősen rátapad a gyűrókampóra.	⇒ A gyűrókampót mozgassa gyengén ide-oda. ⇒ A gyűrókampót sütés előtt kevés zsírral kenje meg. ⇒ Tisztítsa meg a gyűrókampót és hajtótengelyt minden sütés után (lásd 86 oldal).
Az adalék nincs bekeverve, vagy a kenyér nem sült át.	Hibás a program beállítás.	⇒ Még egyszer ellenőrizze a beállításokat.
	START/STOP gombot megérintette, mialatt a gép működésben volt.	⇒ Az adalékokat többet már ne használja és kezdje elölről.
	A fedelel üzem közben többször felnyitotta.	⇒ A fedelel csak akkor nyithatja fel, ha a kijelző már 1:30 óránál többet mutat. ⇒ A fedelel nyitás után zárja le helyesen.
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás volt.	⇒ Az adalékokat többet már ne használja és kezdje elölről.
	Megakadt a gyűrókampó forgása.	⇒ Ellenőrizze, hogy a gyűrókapót magok, vagy más tárgy nem akasztotta-e meg. ⇒ Vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forog-e a menesztő. ⇒ Szükség esetén a készüléket javítassa meg szakműhelyben.
A készülék nem indul el. Folyamatos hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a H:HH látható.	A készülék az előző sötéstől még túl forró.	⇒ START-/STOP-gombot tartsa nyomva 10 másodpercig, míg a 13:00 meg nem jelenik (normál program). ⇒ Húzza ki a konnektordugót. ⇒ Vegye ki a sütőformát és hűtse le szobahőmérsékletre. ⇒ Ezután a dugja be a konnektordugót és indítsa újra a készüléket.

Kérdések a receptekhez

Hiba	Hiba oka	Megszüntetés (90 oldal)
A kenyér túlságosan megkél	Túl sok az élesztő, kevés a só, vagy több ok együttesen.	a/b
A kenyér nem-, vagy kevéssé kél meg.	Nincs, vagy kevés az élesztő.	a/b
	Régi, elöregegett élesztő.	d
	A folyadék túl forró	c
	Az élesztő folyadékkal érintkezett.	c
	Hibás, vagy régi a liszt.	d/l
	Túl sok, vagy túl kevés folyadék.	a/b/g
A tészta túlságosan megkél és kifut a sütőformából.	Túl kevés a cukor.	a/b
	Túlságosan lágy víztől az élesztő hatása fokozottabb.	f/k
	Túl sok tej befolyásolhatja az élesztő hatását.	c
A kenyér összeesik.	A búzaliszt jobban megkél a nagyobb sikertartalomtól.	e/m
	A kenyér több, mint ami elfér a formában, ezért összeesik.	a/f
	Túl korai, vagy túl gyors a kelés a melegvíztől, meleg sütőkamráról, nagy nedvességtől.	c/h/l
	A meleg folyadékoktól a tészta túl gyorsan kél és akkor a sütés előtt összeesik.	
	Nincs só, vagy kevés a cukor.	a/b
Nehéz, darabos a tészta.	Túl sok a folyadék.	f/g
	Túl sok a liszt, vagy kevés a folyadék. Túl sok, vagy túl kevés folyadék.	a/b/g
	Túl kevés az élesztő vagy a cukor.	a/b
	Túl sok gyümölcs, mag, vagy egyéb adalék	b
Középen hiányos átsülés.	Régi vagy rossz liszt.	d
	Túl sok, vagy túl kevés folyadék.	a/b/g
	Nagy a nedvességtartalom.	g
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet.	Nedves adalékhöz való recept, pl. joghurthoz.	f
	Túl sok a víz.	f/g
	Hiányzik a só.	b
	Nagy nedvességtartalom, túl meleg víz.	f/h
Gombászerű, nem átsült felület.	Túl forró folyadék.	c
	A kenyéradag túl sok a sütőformához.	a/e/j
	A lisztmennyiség különösen a fehér kenyérhez túl nagy.	e
	Túl sok élesztő vagy túl kevés só.	a/b/j
	Túl sok cukor.	a/b
A kenyérszelet egyenetlen vagy középen csomós.	Édes adalékok növelik a cukortartalmat.	b
	A kenyér nem hűlt le kellően (a gőz eltávozik.)	i
Lisztradvány a kenyér héján.	Gyúráskor a lisztet oldalt nem dolgozták be kellően.	k

A hibák megszüntetése

- a) Mérje meg pontosan az adalékokat.
- b) Az adalékmennyiség megfelelő legyen és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e ki valamilyen adalékot.
- c) Vegyen másik folyadékot vagy hagyja azt szobahőmérsékletre lehűlni. Az adalékokat a recept szerinti sorrendben adagolja. Középen nyomjon be egy kis lyukat és ott adjon be morzsolt vagy száraz élesztőt. Ne érintkezzék közvetlenül élesztővel vagy folyadékkal.
- d) Csak friss és helyesen tárolt adalékokat használjon.
- e) Csökkentse az adalékok összes mennyiségét, a liszt semmiképpen ne legyen több a leírásban megadott mennyiségnél. minden adalék mennyiségét csökkentse 1/3 mennyiséggel.
- f) Helyesbítse a folyadék mennyiségét. Ha nedves adaléket használ, a folyadékmennyiséget annak megfelelően csökkentse.
- g) Nagyon nedves időben 1-3 evőkanállal vegyen kevesebbet.
- h) Meleg időben ne használja a Timer-funkciót. Ne használjon hideg folyadékokat.
- i) A kenyeret sütés után azonnal vegye ki a formából és felvágás előtt hagyja egy rostélyon legalább 15 percig lehűlni.
- j) Csökkentse az élesztőt, vagy a teljes adalékmennyiséget a megadott mennyiség ¼-ével.
- k) A formát soha ne zsírozza be.
- l) A tésztához adjon hozzá 1 evőkanál búzasikert.
- m) Adjon rá a lisztre 1 evőkanál felhevített, folyékony margarint.

Hasznos tanácsok

Az adalékanyagok

Mivel minden adalék bizonyos hatást gyakorol a kenyérsütés sikérére, a mérés éppolyan fontos, mint az adalékok hozzáadásának sorrendje.

A legfontosabb adalékok, vagyis a folyadék, liszt, só, cukor és élesztő a tézszta és a kenyér elkészítésének sikeres eredményét befolyásolják. Használhat száraz és friss élesztőt egyaránt.

- ⇒ Ezért mindig a megfelelő mennyiségeket, a helyes sorrendben adagolja egymás után.
- ⇒ Langymeleg állapotban használja ezeket, ha a tézstát azonnal el kívánja készíteni.

⇒ Ha a program időkésleltetéssel indul, csak hideg adaléket használjon.

Különben az élesztő túl korán kezdi a tézstát keleszteni.

Zsír

A margarin, vaj és tej csak a kenyér ízét befolyásolja.

Kenyérhéj

⇒ Hogy azt kívánja, hogy a kenyér héja világosabb és vékonyabb legyen, a cukor mennyiségét 20%-al csökkentheti.

Ez a sütés eredményét nem fogja befolyásolni.

⇒ Ha lágyabb és világosabb héjat kíván, a cukor helyett mézet használjon.

Sikér

A sikér a lisztben gyúráskor keletkezik és gondoskodik a kenyér struktúrájáról. Az ideális lisztkeverék 40% teljes lisztből és 60% fehérlisztből áll.

Gabonaszemek

⇒ Ha egész gabonaszemeket kíván hozzáadni, akkor a szemeket egy éjszakán keresztül puhítsa.

⇒ Megfelelően csökkentse a liszt és a folyadék mennyiségét (a mennyiség 1/5-éig csökkentheti).

Kovász

A kovász nélkülözhettek a rozsliszt használatánál. A kovász tej- és ecetsav baktériumokat tartalmaz. Ezek hatására a kenyér lazább és finoman savanykás ízű lesz. Kovászt saját maga is készíthet, de ez minden esetben időigényes. Ezért a következő receptekben koncentráltva kovászport használhat, ami 15 grammos tasakokban (1 kg liszthez) vásárolható. A receptekben olvasható adatokat (1/2, 3/4 ill. 1 tasajk) meg kell tartani. A kisebb mennyiség esetén a kenyér morzsálékossá válik.

⇒ Ha a kovászport más koncentrációban használja (100 g-os tasak a kg liszthez), akkor az 1 kg lisztet kb. 80 g-al csökkentenie kell, illetve a receptet hozzá kell igazítani.

A folyékony kovász szintén jól használható. Ez kiadagolt tasakokban kapható.

⇒ A mennyiséget illetően vegye alapul a csomagoláson található adatokat.

⇒ Töltsé be a folyékony kovászt a mérőedénybe és töltse rá a recept szerinti folyadékmennyiséget.

A búzakovász, ami szintén kiszárítva kapható, javítja a tészta tulajdonságait, a frissen maradást és a kenyér ízét. Ez a rozskovásznál enyhébb hatású.

- ⇒ A kovászos kenyeret NORMAL- vagy VOLLKORN-programban süssé, hogy helyes legyen a kelése, és jól süthető legyen.

A sütő fermentum pótolja a kovászt és használata teljes ízlés dolga. Azzal a kenyér sütő automatákban nagyon jól lehet sütni

- ⇒ Ha különösen ballasztban dús és laza kenyeret kíván sütni, tegyen a tésztához búzakorlát.
- ⇒ Tegyen 1 evőkanállal 500 g liszthez és növelje a folyadék mennyiségét 1/2 evőkanállal.

Búzasikér

A búzasikér a gabona fehérjéből keletkező természetes segédanyag. Hatására a kenyér lazább lesz, javul a térfogatloszlása, ritkábban esik össze és ízletesebb. Különösen a teljes őrlésű lisztből készült süteményeknél és a saját őrlésű lisztnél érvényesül jól a hatása.

Színező maláta

A színező maláta egy sötétre pörkölt maláta. Akkor alkalmazzák, amikor sötét és a héját megtartó kenyeret kívának sütni (pl. ú.n. fekete kenyér). Rozsmaláta is kapható, amely nem ennyire sötét színű. Ezt a malátafajtát bioüzletek árusítják.

Kenyérfűszer

Kenyérfűszeret minden összetett jellegű kenyérhez hozzáadhat. A mennyiség az Ön ízlésétől és a gyári adatoktól függ.

Lecitin-por

A tiszta lecitinpor egy természetes emulgátor. Növeli a sütesi térfogatot, a morzsát gyengévé, puhává teszi, és hosszabbítja a kenyér eltarthatóságát.

Kenyér súlya és térfogata

Azt fogja tapasztalni, hogy a tisztán fehér kenyérnél a kenyér könnyebb súlyú, mint a korpás kenyér. Ez azzal függ össze, hogy a fehér liszt erősebben megkél (jobban megemelkedik). A kenyér tényleges súlya nagyban függ attól, hogy készítésekor mekkora volt a levegő páratartalma. minden olyan kenyér, amely túlnyomórészt búzalisztból készül, nagy térfogatúra nő és a legnagyobb súlykategóriában meghaladja az utolsó kelésnél a tartó felső szélét, azonban abból ki nem fut. A kenyér tartó pereme feletti kitüremkedése ezért kissé nehezebben barnul, mint a tartóban levő kenyér.

Így eredményes a sütés

A kenyér sütésének eredménye elsősorban helyi körülmenyeiktől függ. Ilyenek:

- a víz tulajdonságai
- páratartalom
- tengerszint feletti magasság
- adalékanyagok tulajdonságai stb.

Ezért a recept adatai csak támpontul szolgálhatnak, amihez Ön esetleg igazodhat.

Ha egyik vagy másik recept nem válik be elsőre, ne veszítse el kedvét. Próbálja meg kudarcának okát kitalálni és tegyen kísérletet például más összetételekkel.

A legjobb eredményt akkor éri el, ha figyelembe veszi az adalékok egymáshoz illeszkedésének alapszabályait:

A tészta ellenőrzése

A tészta legyen puha, de túl lágy se legyen. Gyengén ragadós lehet, de ne húzzon szálat. A könnyű tésztáknál golyó nem képződik. A nehéz tésztáknál, mint a teljes rozsliszt vagy a magos kenyér, ez másként van.

- ⇒ Ellenőrizze a tésztát az első gyúrás után 5 perccel.
- ⇒ Ha az még től nedves, adjon hozzá lisztet, míg a tészta el nem éri a megfelelő tömörséget.
- ⇒ Ha túl száraz a tészta, kanalanként adagolva gyúrjon bele vizet.

Folyadék pótlása

- ⇒ Ha egy receptnél olyan adalékokat alkalmaz, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt stb.) megfelelően csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
- ⇒ Ha tojást ad a tésztához, üsse azt bele egy mérőedénybe és töltse folyadékkal, míg el nem éri az előírt folyadékmennyiséget.

Ha lakása nagyobb tengerszint feletti magasságban fekszik (pl. kb. 750 m felett), a tészta gyorsabban kél. Az élesztőt e vidéken 1/4-től 1/2 teáskanállal csökkenteni lehet, nehogy a tészta túlságosan megemelkedjék. Ugyanez vonatkozik azokra a vidékekre, ahol a víz különösen lágy.

Adalékok hozzáadása

- ⇒ Mindig előbb a folyadékot adja hozzá és utoljára az élesztőt.
- ⇒ Hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdje működését, az élesztő és a folyadék egymással ne érintkezzék.

Ez különösen érvényes az időzítő (Timer) funkció használatánál.

Gyümölcsök, dió vagy magok hozzáadása

Ha további adaléket kíván hozzáadni, azt néhány programban akkor teheti meg, ha felhengzik a hangjelzés. Amennyiben túl korán adja hozzá az adalékokat, azok a gyúrókampó működése alatt szétörlődnek.

Mennyiségek megmérése

- ⇒ A mérésnél mindenig ugyanazt a mérőegységet használja.
- ⇒ Például a kenyérsütő automatához a hozzáadásnál használja a kapott evőkanál (EK) és a teáskanál (TK) mérőegységet, vagy
- ⇒ Mindig azt a kanalat használja, amit a háztartásában amúgy is használni szokott.
- ⇒ A grammokban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg.
- ⇒ A ml-ben kapott adatok adagolásánál lehetőleg a tartozékként kapott mérőpohárral adagoljon.

Ennek skálaosztása 50 ml-től 200 ml-ig terjed.

Tudnivalók a receptekhez

Ha édes kenyérnél a program SCHNELL vagy ULTRA SCHNELL javaslatot tesz, akkor a mindenkorai recept javaslatainak kisebb mennyiségeit (de csak azokat) az SÜSSES BROT programban is sütheti. Attól a kenyér lazábbá válik.

Az adalékok mennyiségeinek csökkentése

Ha megváltoztatja az adalékok mennyiségeit, vegye figyelembe,

- hogy a mennyiségi arányok feleljenek meg az eredeti recept arányainak és
- hogy a kenyér legnagyobb súlya az 1.000 g-ot ne haladja meg.

Helyes fokozatok a kenyér súlyának beállításához

A következő receptek különböző nagyságú kenyerek készítéséhez valók.

- ⇒ Használja az „I” beállítási fokozatot a kb. 750 g súlyú kenyérhez.
- ⇒ Használja ’II’ beállítási fokozatot a kb. 750 és 1000 g közötti súlyú kenyerek sütéséhez.

(i) Figyelem! A receptet mindenig az adott súlyhoz igazítsa.

Rövidítések

A receptekben alkalmazott rövidítések jelenetés:

g	Gramm
ml	mililiter
Csomag	7 g száraz élesztő 500 g liszthez Ez 20 g friss élesztőnek felel meg.

Klasszikus kenyérreceptek

(i) Figyelem! A receptet mindenig az adott súlyhoz igazítsa.

Klasszikus fehérkenyér

Víz vagy tej	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
Liszt, 550 típusú	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	NORMAL

Mazsolás-diós kenyér

Víz vagy tej	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
Liszt, 405 típusú	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
Mazsola	100 g
Vagdalt dió	3 EK
program	NORMAL

⇒ A mazsolát és diót a hangjelzés után, illetve az első gyúrás után kell hozzáadni.

Korpás kenyér

víz	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Tojás	1
Só	1 TK
Cukor	2 TK
Liszt, 1050 típusú	360 g
Búza-korpásliszt	180 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	VOLLKORN

Ha használja az időzítő (Timer) funkciót, ne használjon tojást, hanem adjon hozzá kissé több vizet.

Írós kenyér

Írós kenyér	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
Liszt, 1050 típusú	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	NORMAL

Hagymás kenyér

víz	250 ml
Margarin/vaj	1 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
Nagy vagdalt hagymák	1
Liszt, 1050 típusú	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	NORMAL vagy ULTRA SCHNELL

Hétmagos kenyér

víz	300 ml
Vaj/margarin	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 1/2 EK
Liszt, 1150 típusú	240 g
Korpás kenyér	240 g
7-magos pehely	60 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	VOLLKORN

⇒ A magokat egészsben áztassa be.

Napraforgó kenyér

víz	350 ml
Vaj	1 EK
Liszt, 550 típusú	540 g
Napraforgó magok	5 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
Száraz élesztő	1 csomag
program	NORMAL

ⓘ A napraforgó magokat tökmaggal is lehet helyettesíteni. Pörkölte meg a magokat egy serpenyőben, amitől ízük intenzívebbé válik.

Fehér parasztkenyér

Tej	300 ml
Margarin/vaj	2 EK
Só	1 1/2 TK
Cukor	1 1/2 TK
Liszt, 1050 típusú	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	NORMAL, SCHNELL vagy ULTRA SCHNELL

Kovászkenyér

Száraz kovász	50 g
víz	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	3 TK
Cukor	2 EK
Liszt, 1150 típusú	180 g
Liszt, 1050 típusú	360 g
Élesztő	1/2 csomag
program	NORMAL

Tészták elkészítése

(i) Figyelem! A receptet mindig az adott súlyhoz igazítsa.

Francia bagett

víz	300 ml
Méz	1 EK
Só	1 TK
Cukor	1 TK
Liszt, 550 típusú	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
program	TEIG

- ⇒ A kész tésztát ossza fel 2-4 darabra.
- ⇒ Alakítsa hosszúkás cipővá.
- ⇒ Hagyja a tésztát 30-40 percig kelni.
- ⇒ Vagdossa be a tetejét ferdén.
- ⇒ Sússe meg a tésztát sütőben.

Pizza

víz	300 ml
Só	3/4 TK
Olivaolaj	1 EK
Liszt, 405 típusú	450 g
Cukor	2 TK
Száraz élesztő	1 csomag
program	TEIG

- ⇒ Sodorja ki a tésztát.
- ⇒ Alakítsa kerekre
- ⇒ Hagyja a tésztát 10 percig kelni.
- ⇒ Szurkálja meg néhányszor a tésztát villával.
- ⇒ Kenje meg a pizzát pizzaszósszal.
- ⇒ Oszlassa el a kívánt bevonatot.
- ⇒ Sússe a tésztát kb. 20 percig.

Befőtök

(i) Figyelem! A receptet mindig az adott súlyhoz igazítsa.

Befőtök

Gyümölcs	500 g
Zselécukor „2:1”	250 g
Citromsav	1 EK
program	MARMELADE

- ⇒ Magozza ki a gyümölcsöt és vagdajla kis darabokra.

A recepthez a következő gyümölcsök nagyon alkalmasak:

- Földieper
- Földi szeder
- Áfonya
- szükség esetén e gyümölcsök keveréke.

- ⇒ Töltsé a lekvárt tiszta üvegekbe.
- ⇒ Zárja be a fedelelt.
- ⇒ Állítsa az üvegeket kb. 10 percre a fedére. Ettől a fedél később szorosan fog záródni.

Narancslekvár

Narancs	400 g
Citrom	100 g
Zselésítő cukor „2:1”	250 g
program	MARMELADE

- ⇒ Hámorra meg a gyümölcsöt.
- ⇒ Vagdalja kis kockákra vagy csíkokra
- ⇒ Töltsé a lekvárt tiszta üvegekbe.
- ⇒ Zárja le a fedelelt.
- ⇒ Állítsa az üvegeket kb. 10 percre a fedére. Ettől a fedél később szorosan fog záródni.

Megfelelőségi nyilatkozat

Ez a készülék a rá vonatkozó CE-irányelveknek és a legújabb biztonságtechnikai előírásoknak megfelelően készült.

A műszaki változtatás jogá fenntartva!

A készülék selejtezése

Az üzemi eszközök, elektronikai alkatrészek, újrahasznosítható anyagok és alkatrészek környezetkímélő hulladékba juttatását ill. ártalmatlanítását a nemzeti és regionális törvények szabályozzák. Kérjük, forduljon a helyileg illetékes hatósághoz, hogy mindenről pontos információt kapjon.

Az alkalmazott anyagok tekintetében a gyár felvilágosítással szolgál.

Garancia

Az általunk árusított készülékre a vásárlás dátumától számított 24 hónapos garanciát vállalunk (Vásárlási jegyzék szerint).

Ha a készüléken anyag- vagy gyártási hiba fordul elő a garanciális időn belül, azt megjavítjuk, vagy saját megítélésünk alapján kicseréljük. A garanciális szolgáltatás a garancia időtartamát nem hosszabbítja meg, és a garanciális szolgáltatás a garancia időszakának kezdeti időpontját meg nem változtatja.

A garancia érvényesítéséhez a vásárlási jegyzék szükséges. Ezen igazolás nélkül a díjmentes kicserélések vagy díjmentes javítás nem lehetséges.

Garanciális esetben kérjük, hogy a készüléket az eredeti teljes csomagolásában, a vásárlási jegyzékkel együtt juttassák el kereskedőjükhez.

Mind a hibás használati tartozék, mind az olyan kopó alkatrész, mind a tisztítás, karbantartás vagy kopó alkatrész kicserélése a garancián kívül eső tevékenység és téritésköteles.

A garanciát a készülékbe való külső beavatkozás megszünteti.

A garancia időszakának lejárta után a javítást megfelelő szakkereskedő, vagy javítóműhely elvégzi.

Műszaki adatok

Modell:	BBA 2605
Feszültségellátás:	230 V, 50 Hz
Teljesítménymelvétel:	600 W
Védeeltségi osztály:	I
Töltési mennyiségek:	2 liter (megfelel kb. 1.000 g súlyú kenyérnek)

Przedmowa

Niniejsza instrukcja pomoże Państwu w

- zgodnym z przeznaczeniem,
- pewnym oraz
- ekonomicznym i pełnym zalet

używaniu automatu do pieczenia chleba zwanego automatem.

Wychodzimy przy tym z założenia, że użytkownicy automatu posiadają ogólne wiadomości z zakresu sposobu obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi.

Każda osoba, która automat

- obsługuje,
- czyści lub
- utylizuje,

musi zapoznać się z pełnym tekstem niniejszej instrukcji obsługi oraz ją zrozumieć.

Instrukcję należy przechowywać w pobliżu lub razem z automatem.

Elementy szaty graficznej

Poszczególne elementy niniejszej instrukcji obsługi opatrzone są określonymi znakami graficznymi. W ten sposób jest łatwo rozróżnić czy akapit dotyczy:

normalnego tekstu,

- wypunktowania, czy
⇒ działania.

 Taka wskazówka zawiera dodatkowe informacja, jak np. w jaki sposób optymalnie używać automatu.

Spis treści

Elementy szaty graficznej.....	96
Wskazówki bezpieczeństwa.....	98
Używanie automatu zgodnie z przeznaczeniem.....	98
Podstawowe zasady bezpieczeństwa	98
Objaśnienia do wskazówek bezpieczeństwa.....	99
Opis automatu.....	100
Funkcje	100
Zakres dostawy.....	100
Panel obsługi z monitorem	101
Programy do pieczenia	102
Wypakowanie automatu.....	103
Przed pierwszym użyciem.....	103
Gdzie postawić automat?	103
Wyciąganie formy do pieczenia	103
Czyszczenia formy oraz ugniatarki.....	103
Pielęgnacja powłoki antyadhezyjnej formy do pieczenia.....	104
Wkładanie formy do automatu	104
Zakładanie ugniatarki.....	104
Podłączanie do sieci automatu do pieczenia	104
Pieczenie chleba	104
Przesunięcie czasowe przebiegu programu.....	105
Przebieg programu	106
Zakończenie przebiegu programu	106
Powtórne uruchomienie po wywołanej przerwie w pracy automatu	106
Dodawanie składników w trakcie pracy automatu	106
Dopiekanie	106
Wyciąganie chleba.....	107
Wyciąganie mieszadła/ugniatarki z chleba.....	107
Pieczenie ciasta	107
Przygotowanie ciasta do pieczenia.....	107
Smażenie marmolady	107
Czyszczenie i konserwacja	107
Czyszczenie obudowy	107
Czyszczenie formy do pieczenia	109
Konserwacja powłoki antyadhezyjnej	109
Czyszczenie ugniatarki oraz wału napędowego	109
Pytania i odpowiedzi	109
Diagnoza błędów	111
Błędy w funkcjonowaniu automatu	111
Błędy w przepisach do pieczenia	112
Działania zapobiegające.....	113
Inne przydatne wskazówki	113
Składniki, półprodukty	113
Waga i wielkość chleba	114
Efekty pieczenia	114
Wskazówki do recept	115
Zmiana ilości składników	115
Wybór odpowiedniej klasy wagowej chleba	115
Użyte skróty	115
Klasyczne przepisy na chleb.....	116
Chleb biały klasyczny	116
Chleb rodzynkowo-orzechowy.....	116
Chleb razowy	116
Chleb maślankowy (bułki maślane)	116
Chleb cebulowy.....	116
Chleb siedmioziarnowy	116
Chleb słonecznikowy	116
Chleb biały wiejski	117
Chleb na zaczynie kwaśnym	117
Przygotowywanie ciast	117
Bagietka francuska	117
Pizza	117
Konfitury	117
Konfitury	117
Marmelada pomarańczowa	118
Oświadczenie zgodności	119
Gwarancja	119
Dane techniczne	119
Utylizacja automatu.....	119

Wskazówki bezpieczeństwa

Przed użyciem patelni elektrycznej po raz pierwszy, należy uważnie przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz je zrozumieć.

Używanie automatu zgodnie z przeznaczeniem

Automat do pieczenia BBA 2605, zwany w dalszej części instrukcji automatem służy do:

- pieczenia chleba oraz ciast
- przygotowania cista do pieczenia
- smażenia marmelady.

Automat ten jest skonstruowany do w/w celów i może być używany wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Automat może być używany wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Stosowanie automatu do celów zarobkowych jest niedozwolone.

Używanie automatu do celów innych niż wymienione, równoznaczne jest z używaniem niezgodnym z przeznaczeniem i może wywołać szkody rzeczowe lub nawet uszczerbki zdrowotne.

Firma CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH nie odpowiada za szkody powstałe wskutek stosowania automatu w sposób niezgodny z przeznaczeniem.

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Unikać możliwości porażenia prądem elektrycznym

- Nie otwierać obudowy automatu do pieczenia.
- Automat podłączać wyłącznie do fachowo zainstalowanych gniazdek prądu elektrycznego, 230 V ~, 50 Hz.
- Nie podłączać automatu do gniazdka prądu elektrycznego poprzez rozdzielniki prądu jak np. trójnik itp.
- Gniazdko i wtyczka elektryczna muszą być w trakcie pieczenia łatwo dostępne. Umożliwi to w nagłym przypadku szybkie odcięcie prądu od urządzenia.
- Jeśli automat przez dłuższy czas nie jest używany lub w celu czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nie ciągnąć przy tym nigdy za sznur.
- Nie pozwalać dzieciom używać automatu bez nadzoru. Przechowywać automat w miejscu nie dostępnym dla dzieci.
- Nie dopuścić do wtargnięcia do automatu metalowych przedmiotów.

- Unikać kontaktu automatu z wodą lub wilgocią. Nie stawiać go w pobliżu urządzeń i naczyń napełnionych płynami np. wazonów z wodą. Nie stawiać automatu w pobliżu wody np. zlewów mywaka.
- Nie zanurzać automatu lub kabla sieci elektrycznej w wodzie.
- Nie wypełniać komory do pieczenia wodą.
- Nie dymić kabla mokrymi lub wilgotnymi rękami.
- Nie zginać i nie ściskać przewodu sieci elektrycznej.
- Nie używać automatu w stanie uszkodzonym, w przypadku niesprawnego funkcjonowania lub przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego. Przed ponownym użyciem automatu należy zlecić jego kontrolę lub naprawę w odpowiednim punkcie serwisowym.
- Kontrole oraz naprawy zlecać odpowiedni do tego celu wyszkolonym fachowcom. W przeciwnym przypadku narażacie Państwo siebie lub innych. Ponadto tracie Państwo prawo do gwarancji.

OSTRZEŻENIE! Unikać niebezpieczeństwa pożaru, poparzenia oraz skałeczeń

- Kabel należy rozwijać w całości. W przeciwnym przypadku może dojść do przegrzania się kabla.
- Zachować odstęp pomiędzy kablem a gorącymi urządzeniami.
- Nie dopuścić do kontaktu folii metalowych oraz podobnych przedmiotów z automatem.
- Nie zostawiać automatu podczas pracy bez nadzoru. Wtargnięcie ciasta do automatu lub na jego element grzejny może doprowadzić do powstania pożaru!
- Jeśli używacie Państwo funkcji regulacji czasu tzw. Timer-Funktion, konieczne jest nadzorowanie pracy automatu od początku trwania programu. Obliczenie czasu rozpoczęcia pracy programu opisane jest na stronie 106.
- Podczas pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu automat jest bardzo gorący. Nie dotykać gołymi rękami powierzchni automatu podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Używać do tego celu rękawic ochronnych lub ścierek.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia automatu, należy go wyłączyć i odczekać do momentu jego ochłodzenia. Następnie automat może zostać schowany.

- Używanie automatu przez dzieci lub osoby niepełnosprawne może nastąpić wyłącznie pod nadzorem osoby starszej.
- Wszelkie półprodukty stosowane do pieczenia należy starannie pozbawić folii i innych opakowań. Następnie można używać ich do pieczenia w automacie.
- Pracującego automatu nie przykrywać ścierkami, ręcznikami lub innymi materiałami. Uniemożliwia to wyparowaniu pary wodnej oraz odprowadzeniu nadmiernych temperatur. Para oraz nadmierne temperatury muszą być odprowadzane z automatu.
- Nie dopuścić do kontaktu automatu z materiałami łatwo palnymi jak np. firanami.
- Podczas pracy nie wyjmować formy do pieczenia z automatu.
- Nie przestawiać automatu podczas pracy. Może doprowadzić to do przelania się ciasta lub wysypania się półproduktów z formy.
- Nie wsypywać do formy do pieczenia większej ilości półproduktów aniżeli podane w recepcie. W przeciwnym przypadku ciasto może wyrosnąć zbyt wysoko i wylać się z formy. Może to spowodować pożar. Ponadto proces pieczenia będzie nieregularny.

UWAGA! Unikać uszkodzeń

- Stosować wyłącznie oprzyrządowania zalecanego przez producenta.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków do zmywania, benzyny i innych środków chemicznych oraz pianki do czyszczenia piekarnika. Ponadto nie używać środków szorujących oraz materiałów ściernych.
- Nie używać do czyszczenia przedmiotów metalowych.

Objaśnienia do wskazówek bezpieczeństwa

W niniejszej instrukcji wyróżnia się następujące kategorie wskazówek bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Wskazówka NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed wystąpieniem sytuacji niebezpiecznej, doprowadzającej do śmierci lub poważnych zranień lub skaleczeń.



OSTRZEŻENIE!

Wskazówka OSTRZEŻENIE wskazuje na możliwość wystąpienia niebezpieczeństw, mogących doprowadzić do śmierci lub poważnych zranień lub okaleczeń.



ZALECANA OSTROŻNOŚĆ!

Wskazówka ZALECANA OSTROŻNOŚĆ ostrzegają przed sytuacją, która może doprowadzić do lekkich i średnich skaleczeń.

Uwaga!

Wskazówka Uwaga odnosi się do sytuacji, w której może dojść do powstania szkód rzeczowych lub szkód środowiskowych.

Opis automatu

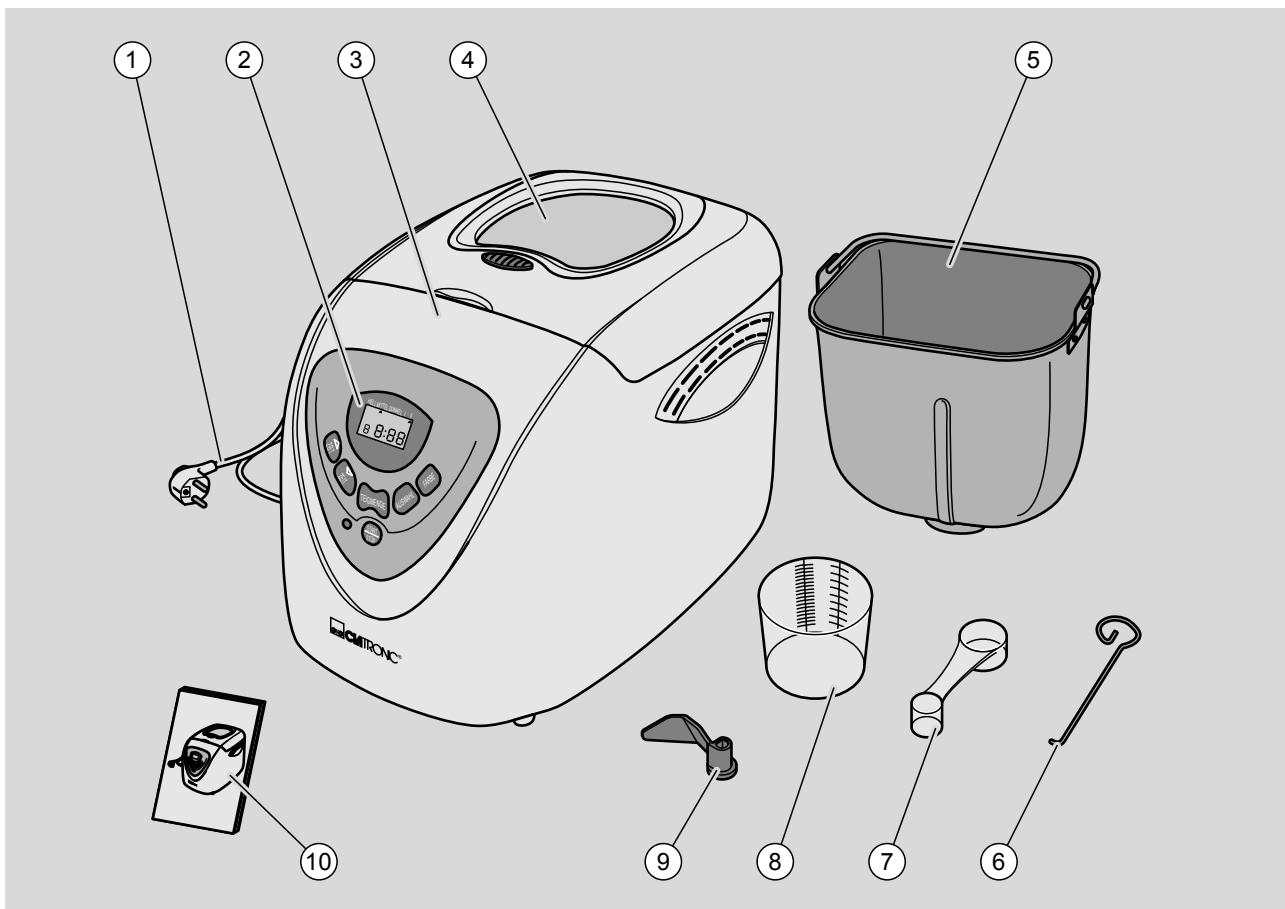
Funkcje

Stosując automat do pieczenia możliwe jest sporządzić automatycznie różne ilości i rodzaje chleba. W tym celu macie Państwo do dyspozycji 12 programów dających się kombinować i programować na 39 sposobów.

Dodatkowo możecie Państwo:

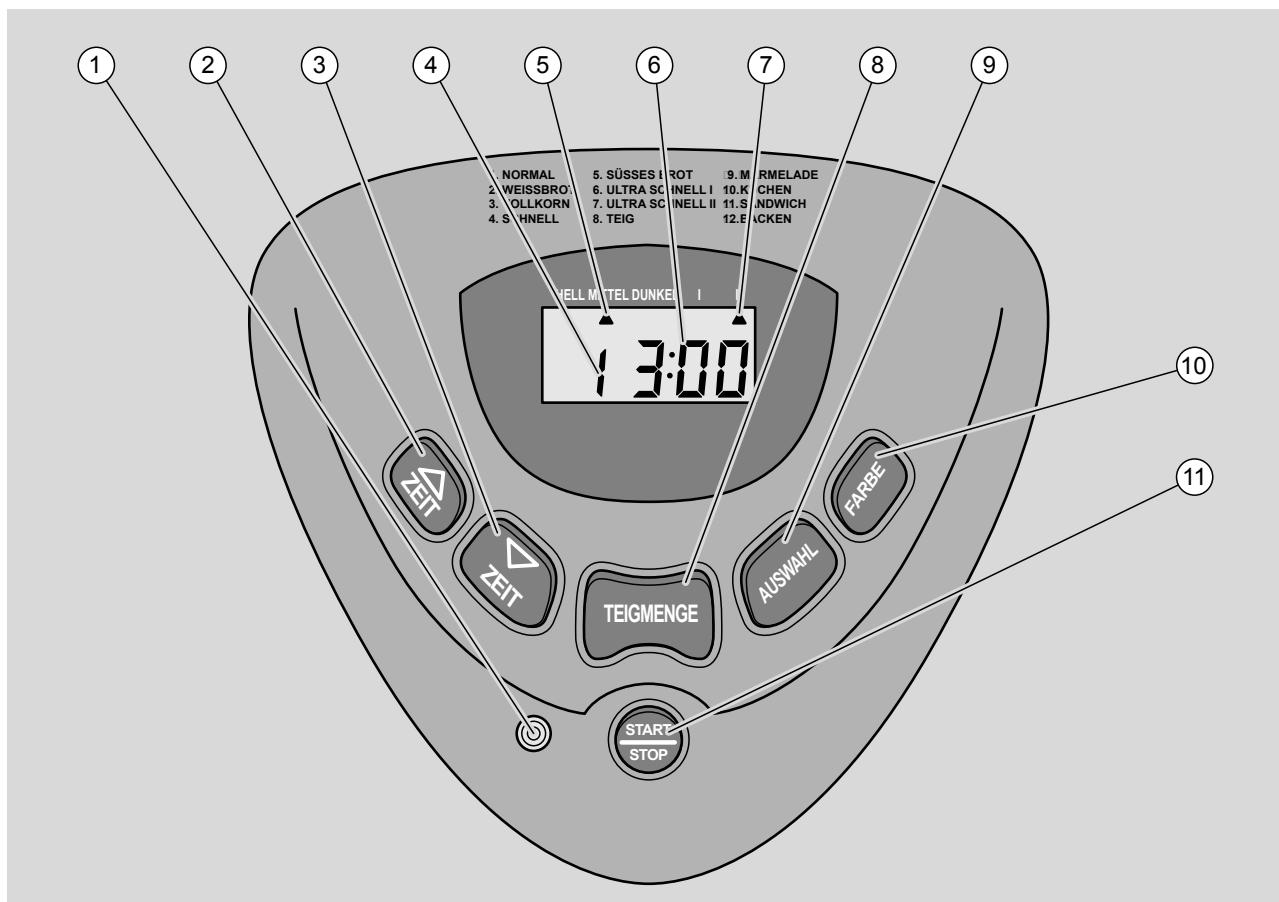
- dopiec chleb,
- sporządzić ciasto, które może być później w inny sposób upieczone/ugotowane,
- smażyć marmeladę,
- zaprogramować przy pomocy funkcji czasu, (Timer-Funktion) kiedy bieżący program (np. proces pieczenia) ma być zakończony.

Zakres dostawy



Numer	Nazwa	Numer	Nazwa
1	Wtyczka do sieci	6	Haczyk
2	Panel obsługi z monitorem	7	Łyżka do odmierzania ilości składników
3	Automat do pieczenia	8	Pojemnik do odmierzania ilości składników
4	Pokrywa z okienkiem kontrolnym	9	Ugniatarka
5	Forma do pieczenia	10	Instrukcja obsługi

Panel obsługi z monitorem



Pozycja	Opis	Funkcja
1	LED	Sygnal gotowości do pracy
2 i 3	Przycisk: ZEIT (CZAS)	Zaprogramować czas (Timer-Zeit)
4	Program	Pokazuje wybrany program
5	Strzałka	Pokazuje stopień wypieczienia (kolor wypieku: jasny=hell, średni= mittel, ciemny=dunkel)
6	Wskaźnik czasu	Pokazuje czas trwania programu albo czas potrzebny do zakończenia programu
7	Strzałka	Pokazuje wybraną kategorię wagową (I = do 750 g, II = do 1.000 g).
8	Przycisk: TEIGMENGE (ILOŚĆ CIASTA)	Wybór ilości ciasta w dwóch kategoriach wagowych.
9	Przycisk: AUSWAHL (WYBÓR)	Wybór programu.
10	Przycisk: FARBE (KOLOR)	Wybór kategorii stopnia wypieczienia.
11	Przycisk: START/STOP	Krótkie naciśnięcie uruchamia program. Długie przyciśnięcie (ca. 2 sekundy) kończy program.

Programy do pieczenia

Numer	Nazwa	Czas (h:mm)	Opis
1	NORMAL (NORMALNY)	3:00	Do pieczenia chleba pszennego lub mieszanego. Program najczęściej używany.
2	WEISSBROT (CHLEB BIAŁY)	3:50	Do pieczenia chleba pszennego, szczególnie luźnego chleba białego.
3	VOLLKORN (RAZOWY)	3:40	Do pieczenia chleba razowego.
4	SCHNELL (SZYBKO)	1:40	Do szybkiego pieczenia chleba pszennego oraz mieszanego.
5	SÜSSES BROT (CHLEB SŁODKI)	2:55	Do pieczenia słodkiego chleba drożdżowego.
6	ULTRA SCHNELL I (BARDZO SZYBKO I)	0:58	Do ugniatania i pieczenia chleba o wadze do 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II (BARDZO SZYBKO II)	0:58	Do ugniatania i pieczenia chleba o wadze ok. 1.000 g.
8	TEIG (CIASTO)	1:30	Do sporządzania ciasta.
9	MARMELADE (MARMOLADA)	1:20	Do smażenia marmelady oraz konfitur.
10	KUCHEN (CIASTO)	2:50	Do pieczenia ciast przy użyciu proszku do pieczenia.
11	SANDWICH	3:00	Do pieczenia luźnego chleba typu sandwicz.
12	BACKEN (PIECZENIE)	1:00	Do dopiekania chleba i ciasta.

Wypakowanie automatu

- ⇒ Wyjąć automat z opakowania. Następnie usunąć wszelkie resztki jak np. folię, materiał wypełniający, kabel oraz karton.
- ⇒ Sprawdzić zakres dostawy (zobacz strona 100).

Przed pierwszym użyciem

Gdzie postawić automat?

Uwaga!

Możliwość powstania szkód rzeczowych w bezpośrednim sąsiedztwie automatu.

- ⇒ Automat używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- ⇒ Podczas pracy automat musi być oddalony minimalnie 10 cm od innych przedmiotów.
- ⇒ Nie postawać nigdy automatu na piecu lub piekarniku.
- ⇒ Automat postawić tak, aby nie mógł spaść na podłogę. Podczas ugniatania niektórych ciast automat może zacząć się poruszać. Mając do dyspozycji tylko bardzo gładkie podłożę należy postawić automat na cienką podkładkę gumową.

Wyciąganie formy do pieczenia

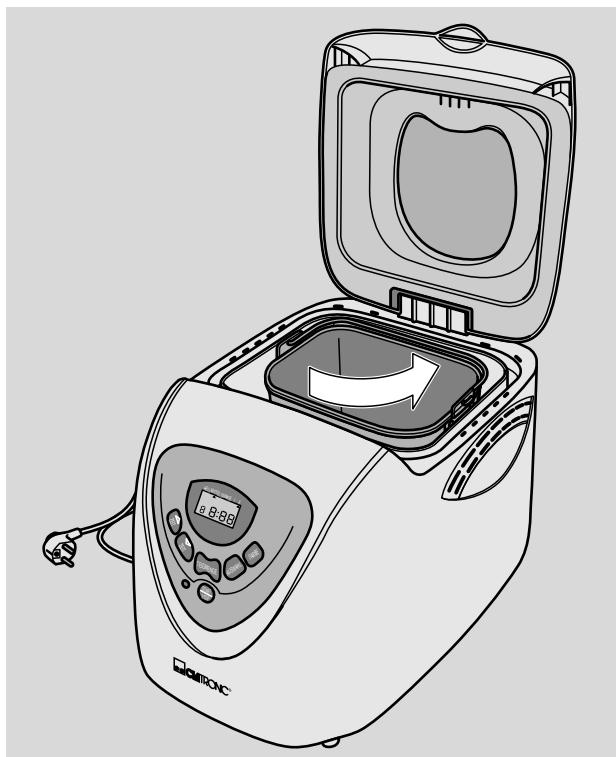


ZALECANA OSTROŻNOŚĆ!

Niebezpieczeństwo poparzeń.

- ⇒ Przed wyjęciem formy z urządzenia należy odczekać do czasu ochłodzenia się automatu, albo
- ⇒ Używać rękawic/ścierek ochronnych.

- ⇒ Formę do pieczenia kręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu zwolnienia formy.



- ⇒ Wyciągnąć formę.

Czyszczenia formy oraz ugniatarki

Uwaga!

Możliwość uszkodzenia formy.

- ⇒ Nie zanurzać formy do pieczenia w wodzie.

- ⇒ Formę przepłukać krótko wodą.

- ⇒ Ugniatarkę umyć ciepłą wodą.

W celu przedłużenia żywotności formy do pieczenia zaleca się pielęgnację powłoki antyadhezyjnej formy poprzez stosowania następujących kroków:

Pielęgnacja powłoki antyadhezyjnej formy do pieczenia

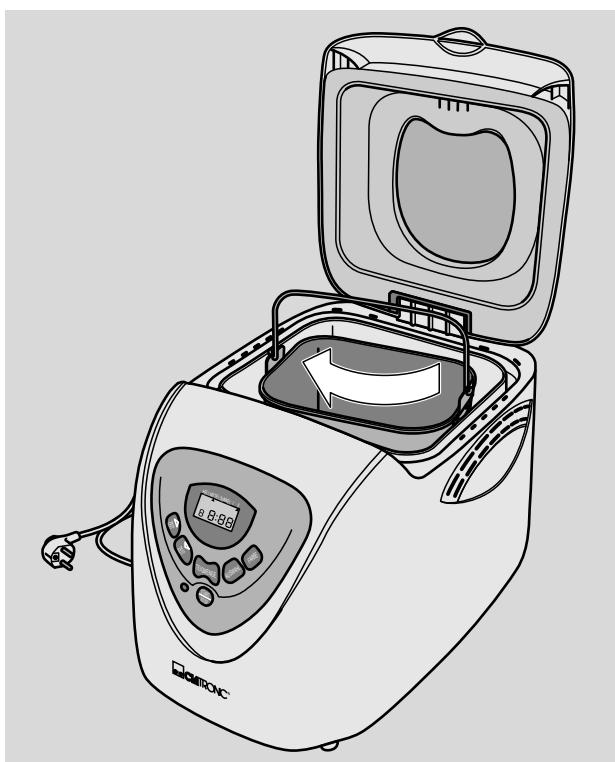
Poprzez odpowiednią pielęgnację formy do pieczenia możecie Państwo przyczynić się istotnie do przedłużenia czasu jej używalności. W tym celu należy przedsięwziąć następujące kroki:

- ⇒ Formę oraz ugniatarkę smarować tłuszczami odpornymi na wysokie temperatury.
- ⇒ Tak natłuszczone części podgrzewać w piekarniku przez 10 minut do temperatury ok. 165 °C.
- ⇒ Całość ochłodzić.
- ⇒ Przy użyciu papieru kuchennego wetrzeć tłuszcz do formy.

W ten sposób powierzchnia formy zostanie wypolerowana.

Wkładanie formy do automatu

- ⇒ Formę do pieczenia, lekko przekręconą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara włożyć do komory automatu.
- ⇒ Formę dopieczenia przekręcić lekko w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do poczucia oporu.



Zakładanie ugniatarki

- ⇒ Nałożyć półkoliste wyrażenie mieszadła na wał napędowy w formie do pieczenia. Płaska strona mieszadła musi znajdować się pod spodem.
Zwrócić uwagę na spłaszczenie wału napędowego.

Mieszadło przylega bezpośrednio do dna formy do pieczenia.

Podłączanie do sieci automatu do pieczenia



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo wypadku śmiertelnego poprzez porażenie prądem.

- ⇒ Nie podłączać automatu do sieci poprzez trójnik oraz inne rozdzielniki prądu.
- ⇒ Wtyczka automatu i gniazdko muszą być łatwo dostępne. W ten sposób, w koniecznym przypadku automat może szybko zostać odcięty od dostawy prądu.

- ⇒ Automat podłączyć do fachowo zainstalowanego gniazdka sieci elektrycznej o parametrach:
230 V ~, 50 Hz.

Po podłączeniu słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Na monitorze ukazują się wartości, jakie pokazano na stronie 101.

Pieczenie chleba

Automat jest przygotowany do pracy, gdy:

- forma do pieczenia jest wyczyszczona i włożona do automatu,
- ugniatarka jest wyczyszczona i włożona do formy,
- urządzenie podłączone jest do sieci elektrycznej,
- Automat nie jest cieplejszy niż 40 °C jako skutek wcześniejszego procesu pieczenia.

	ZALECANA OSTROŻNOŚĆ! <p>Jeśli ciasto przeleje się z formy i dostanie się do wnętrza automatu lub na element grzejny może dojść do powstania pożaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Składniki i półprodukty dozować wagowo dokładnie według recepty. ⇒ Zwracać uwagę, aby waga składników dla kategorii wagowej I nie przekraczała 750 gr. a dla kategorii wagowej II nie przekraczała 1000 gr.
---	---

- ⇒ Składniki wkładać do formy w kolejności, o jakiej mowa w recepturze.
- ⇒ Zamknąć pokrywę automatu.
- ⇒ Wybrać odpowiedni program z listy na stronie 102, albo stosować się do informacji podanych w recepturze.
- ⇒ Przyciskać przycisk AUSWAHL tak często aż na monitorze pokaże się numer odpowiedniego programu.
- ⇒ Przyciskać przycisk FARBE tak często, aż na monitorze pokaże się wybrany stopień wypieczenia.
- ⇒ Przyciskiem TEIGMENGE wybrać wagę półproduktów, które należy włożyć do formy.
- ⇒ W celu uruchomienia programu nacisnąć przycisk START/STOP.

Słyszalny jest sygnał dźwiękowy, monitor zaczyna świecić. Na monitorze pokazywany jest stale czas pozostały do zakończenia programu oraz migające znaki „：“.

- ❶ Jeśli automat w momencie próby startu był cieplejszy niż 40 °C nie jest możliwe uruchomienie automatu. Na monitorze widnieją znaki „H:HH“ oraz słyszalny jest sygnał dźwiękowy.
Uwaga ta nie dotyczy procesu pieczenia wybranego przez program 12 „BACKEN“. W tym przypadku możliwe jest natychmiastowe uruchomienie programu.
- ⇒ Przyciskać przycisk START/STOP tak długo a słyszalny będzie sygnał dźwiękowy oraz wygasną znaki „H:HH“.
- ⇒ Odczekać do ochłodzenia się automatu, następnie może być uruchomiony dowolny program.

Przesunięcie czasowe przebiegu programu

Przy pomocy funkcji czasu (Timer-Funktion) można dowolnie określić godzinę, o której powinien zostać zakończony odpowiedni program. Możliwość ta istnieje dla następujących programów:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN

Przykład:

Many godzinę 20:30. Chcielibyśmy, aby nazajutrz o godzinie 9:00 chleb był gotowy. Stosujemy program „NORMAL“. Różnica czasu pomiędzy 20:30 a 9:00 wynosi 12 godzin i 30 minut. Taką wartość musimy nastawić na monitorze.

	OSTRZEŻENIE! <p>Jeśli automat podczas biegu programu nie jest nadzorowany może dojść do powstania pożaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Obliczyć czas/godzinę, od którego/której automat może pracować pod nadzorem. (Zobacz strona 106). ⇒ Nie pozostawiać automatu od tego momentu bez nadzoru.
--	---

- ⇒ Wybrać jeden z możliwych parametrów używając przycisku AUSWAHL.
 - ⇒ Przyciskać przycisk ZEIT tak długo aż na monitorze pojawi się czas potrzebny do zakończenia programu. W naszym przypadku jest to „12:30“.
 - ⇒ Przyciskając przycisk START/STOP uruchamiamy program.
- Słyszalny jest sygnał dźwiękowy, monitor zaczyna świecić. Na monitorze wyświetlany jest stale czas pozostały do zakończenia programu oraz migają znaki „：“.

Obliczanie godziny uruchamiania programu

Nie pozostawiać automatu podczas pracy bez nadzoru. Automat musi podczas przebiegu programu być kontrolowany. Jeśli chcecie Państwo użyć funkcji czasu (Timer-Funktion) musicie Państwo określić godzinę startu programu.

Informacje dotyczące czasu trwania programów znajdziecie Państwo w tabeli na stronie 102.

- ⇒ Odjąć czas trwania pieczenia wybranego programu od czasu nastawnego na monitorze.
W naszym przypadku: 12:30 – 3:00 = 9:30.
- ⇒ Wynik odejmowania dodać do aktualnego czasu/godziny.
W naszym przypadku: 9:30 + 20:30 = 6:00.

Oznacza to, że program włączy się o 6:00.

Przebieg programu

Program przebiega zazwyczaj w czterech poniżej podanych fazach, które mogą być powtarzane, pomijane albo w inny sposób kombinowane:

- Ugniatanie,
- wyrastanie ciasta,
- pieczenie,
- utrzymywanie stałej temperatury.

W fazie „wyrastanie ciasta“ automat podgrzewa się do temperatury 25 °C. Następuje to jednak tylko wówczas, gdy temperatura otoczenia jest niższa niż 25 °C.

W fazie „Pieczenie“ temperatura regulowana i nastawiana jest automatycznie poprzez program.

Po zakończeniu fazy pieczenia słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Od tego momentu możliwe jest wyciągnięcie formy z automatu. Podczas wyciągania stosować się do wskazówek ze strony 103.

Jednocześnie rozpoczyna się jedno godzinna faza „Utrzymywanie stałej temperatury“. Po zakończeniu tej fazy słyszalny jest kilkakrotnie sygnał dźwiękowy.

Zakończenie przebiegu programu

- ⇒ W celu zakończenia przebiegu programu nacisnąć przycisk START/STOP tak długo, aż usłyszycie Państwo sygnał dźwiękowy.

Parametry pracy na monitorze wygasają. Widoczne pozostają jednak standardowe informacje pokazane na stronie 101 w rozdziale „Panel obsługi z monitorem“.

Powtórne uruchomienie po wywołanej przerwie w pracy automatu

Jeśli praca automatu została przerwana celowo lub przypadkowo np. przez brak prądu w sieci elektrycznej, możliwe jest ponowne uruchomienie programu.

- ⇒ Jeżeli proces pieczenia jeszcze się nie rozpoczął, możliwe jest powtórne użycie pozostały produktów znajdujących się w formie do pieczenia. Dokonuje się tego poprzez powtórne rozpoczęcie przebiegu programu. W przypadku jednak, gdy automat rozpoczął już proces pieczenia lub smażenia, konieczne jest użycie nowych składników i całość powtórzyć od początku.
- ⇒ W celu uruchomienia programu całość pracy powtórzyć albo nacisnąć przycisk START/STOP.

Dodawanie składników w trakcie pracy automatu

W przypadku niektórych programów możliwe jest dodawanie niektórych składników jak np. ziarna, orzechy lub owoce w trakcie pracy automatu.

Możliwość taka istnieje podczas drugiego ugniatania w następujących programach (słyszalny jest sygnał dźwiękowy).

- NORMAL
 - VOLLKORN
 - SCHNELL
 - ULTRA SCHNELL
 - KUCHEN
 - SANDWICH.
- ⇒ Otworzyć pokrywę automatu, gdy słyszalny jest sygnał dźwiękowy.
 - ⇒ Dodać składniki.
 - ⇒ Zamknąć pokrywę.

Program jest kontynuowany.

Dopiekanie

Jeśli chleb jest zbyt jasny po zakończeniu procesu pieczenia można go jeszcze dopiec.

- ⇒ Nacisnąć przycisk AUSWAHL do momentu wyboru programu 12 „BACKEN“.
- ⇒ W celu uruchomienia programu nacisnąć przycisk START/STOP.
- ⇒ Obserwować kolor chleba poprzez okienko kontrolne automatu.
- ⇒ W momencie, gdy chleb przybrał odpowiedni kolor nacisnąć tak długo przycisk START/STOP aż usłyszycie Państwo sygnał dźwiękowy.

Wyciąganie chleba



ZALECANA OSTROŻNOŚĆ!

Niebezpieczeństwo poparzenia.

- ⇒ Przed wyjmowaniem chleba automat pozostawić do ochłodzenia lub
- ⇒ Używać rękawic/ścierek ochronnych.

- ⇒ Przygotować ruszt lub inną podstawkę.
 - ⇒ Formę wyciągać z automatu w sposób, w jaki zostało to opisane na stronie 103. Używać rękawic/ścierek ochronnych.
 - ⇒ Odwrócić formę i położyć ją na ruszt.
 - ⇒ Jeśli chleb nie daje się bezproblemowo wyciągnąć należy poruszać kilkakrotnie ugniatarką.
- Wyciągnąć chleb.

Wyciąganie mieszadła/ugniatarki z chleba

Jeśli w chlebie pozostała ugniatarka możliwe jest jej wyciągnięcia za pomocą haczyka:

- ⇒ Włożyć haczyk do półkolistego otworu ugniatarki.
 - ⇒ Zahaczyć go pod spodem otworu.
 - ⇒ Przechylić haczyk w tą stronę otworu, na której znajduje się skrzydło ugniatarki.
 - ⇒ Wyciągać ostrożnie ugniatarkę.
- Teraz widoczne jest, w którym miejscu hak ugniatarki przyklejony jest do chleba.
- ⇒ Oddzielić chleb od haczyka ugniatarki przy pomocy małego noża.
 - ⇒ Wyciągnąć ugniatarkę przy pomocy haczyka.

Pieczenie ciasta

Chcąc upiec ciasto wystarczy zastosować wskazówki ze strony 104 „Pieczenie chleba“. Przebieg programu jest identyczny.

- ⇒ Wybrać program 10 „KUCHEN“.

Przygotowanie ciasta do pieczenia

Przy pomocy automatu można także przygotowywać ciasta, które następnie będą pieczone w innej formie.

W tym przypadku wystarczy stosować kroki podane na stronie 104 w rozdziale „Pieczenie chleba“.

- ⇒ Wybrać następnie program 8 „TEIG“.

W tym programie faza pieczenia jest pomijana.

Smażenie marmolady

W przypadku smażenia marmolady stosować kroki ze strony 104 „Pieczenie chleba“.

- ⇒ Wybrać następnie program 9 „MARMELADE“.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie obudowy



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem.

- ⇒ Przed czyszczeniem obudowy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieci elektrycznej.
- ⇒ Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- ⇒ Nie napełniać wodą komory do pieczenia.



ZALECANA OSTROŻNOŚĆ!

W przypadku, gdy automat jest gorący istnieje możliwość poparzeń.

- ⇒ Przed czyszczeniem automat wystarczająco ochłodzić.

Uwaga!

Mogliwość uszkodzenia obudowy.

- ⇒ Nie używać do czyszczenia środków chemicznych, benzyny, pianki do czyszczenia piekarników oraz środków do szorowania. Nie używać ostrzych narzędzi.

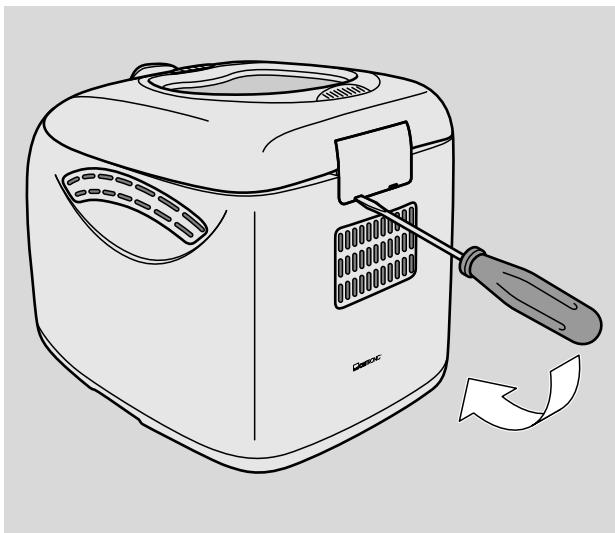
- ⇒ Pozostałości po pracy automatu usuwać z obudowy, pokrywy oraz komory do pieczenia przy pomocy wilgotnej ścierki.
- ⇒ Obudowę dobrze wysuszyć.

Pokrywa automatu może zostać zdjęta w celu konserwacji urządzenia.

Zdejmowanie pokrywy

Pokrywa obudowy może w celu konserwacji zostać zdjęta z automatu. W tym celu należy najpierw przy zamkniętej pokrywie zdjąć osłonę zawiasów w tylnej części urządzenia.

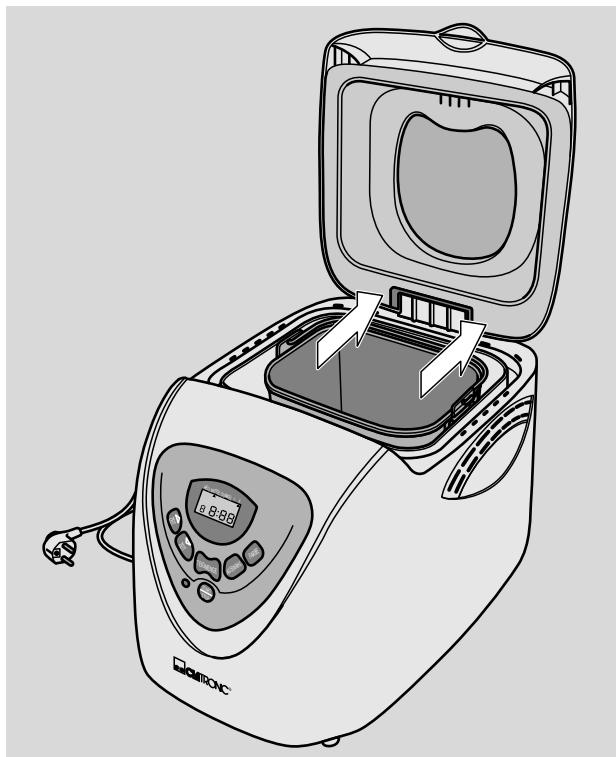
- ⇒ Włożyć płaski śrubokręt do jednej ze szczelin pokrywy zawiasów a następnie poważyć ostrożnie pokrywę.



Pokrywa zostanie częściowo zwolniona.

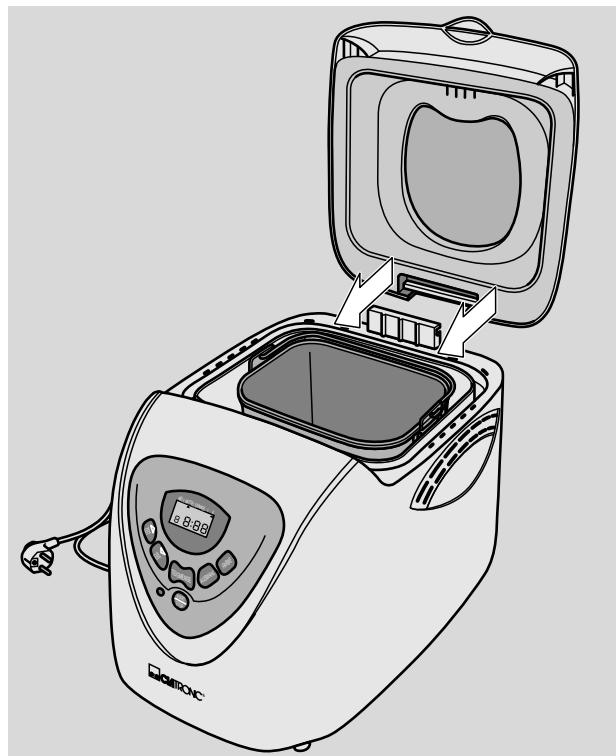
- ⇒ Podobnie postąpić z drugą szczeleiną pokrywy.
 - ⇒ Chwycić pokrywę od dołu i podnieść do góry.
- Poprzez to zwolniony zostanie uchwyt pokrywy.

- ⇒ Otworzyć pokrywę automatu. Następnie należy nacisnąć ostrożnie pokrywę w jej dolnej części w okolicach zawiasów. W ten sposób możliwe jest całkowite zdjęcie pokrywy.



Montaż pokrywy

- ⇒ Pokrywę przyłożyć prostopadle do automatu a następnie nacisnąć ją od tyłu do zawiasów.



- ⇒ Zamknąć pokrywę.

- ⇒ Wcisnąć górną część pokrywy zawiasów do zawiasu.
Zawieszenie zostanie zamocowane.
- ⇒ Nacisnąć dolną część pokrywy zawiasów w dół.
Pokrywa zostanie poprzez to zamknięta.

Czyszczenie formy do pieczenia

Uwaga!

Możliwość uszkodzenia formy lub jej powłoki ochronnej.

- ⇒ Nie używać do czyszczenia części metalowych.
- ⇒ Nie używać środków do zmywania.
- ⇒ Nie pozostawiać formy przez dłuższy czas wypełnionej wodą.

- ⇒ Formę należy wewnątrz oraz na zewnątrz przetrzeć wilgotną ścierką.

Wnętrze formy do pieczenia może zostać przepłukane wodą.

- ⇒ Wytrzeć gruntownie formę.

- i** Kolor formy do pieczenia może się z czasem zmienić. Proces taki jest normalny i nie powoduje negatywnych zmian w funkcjonowaniu automatu.

Konserwacja powłoki antyadhezyjnej

W celu przedłużenia używalności formy zaleca się stosować następujące kroki konserwujące powłokę:

- ⇒ Formę do pieczenia oraz ugniatarkę smarować tłuszczem odpornym na wysokie temperatury.
- ⇒ Tak natłuszczone części podgrzewać w piekarniku przez 10 minut do temperatury ok. 165 °C.
- ⇒ Całość ochłodzić.
- ⇒ Przy użyciu papieru kuchennego wetrzeć tłuszcz do formy.

Poprzez to zostanie wypolerowana powierzchnia formy.

- ⇒ Czynność tą powtarzać w regularnych odstępach czasu.

Czyszczenie ugniatarki oraz wału napędowego

- i** Ugniatarkę oraz wał napędowy należy wyczyścić każdorazowo bezpośrednio po zakończeniu pracy automatem. Jeśli ugniatarka pozostała przez dłuższy czas w formie może dojść do problemów z jej wyciągnięciem. W takim przypadku należy wlać do formy do pieczenia małą ilość ciepłej wody oraz odczekać ok. 30 minut. Następnie wyciągnąć ugniatarkę

- ⇒ Ugniatarkę oraz wał napędowy czyścić przy pomocy wilgotnej ścierki.
- ⇒ Całość dobrze wysuszyć.

Pytania i odpowiedzi

Jak można zapobiec powstawaniu dziury w chlebie wywołane przez ugniatarkę?

- ⇒ Ugniatarkę wyciągnąć palcem posmarowanym mąką. Jest to możliwe przed ostatecznym wyrośnięciem ciasta.

W tym celu musicie mieć Państwo do dyspozycji minimum 1:30 godziny. Wartość ta jest do odczytania na monitorze.

- ⇒ W przeciwnym przypadku po zakończeniu pieczenia używać haczyka do wyciągania ugniatarki.

Postępując ostrożnie zapobiega się powstaniu dużej dziry w chlebie.

Kiedy możliwe jest otwarcie pokrywy automatu podczas jego pracy?

Możliwość taka istnieje do czasu, gdy przebiega jeszcze proces ugniatania. W tym czasie można jeszcze dosypać jeszcze nieznaczne ilości mąki lub dodać wody lub mleka.

W jaki sposób można wpływać na wygląd chleba?

Przed ostatnim wyrównaniem ciasta można wpływać jeszcze na ostateczny wygląd chleba jeśli:

na monitorze pokazywany czas, w zależności od programu, wynosi minimum 1:30 godzin.

- ⇒ Otworzyć krótko i ostrożnie pokrywę przed ostatecznym wyrównaniem ciasta.
- ⇒ Używając ostergo i cieplego noża można lekko rozciąć kilkakrotnie tworzącą się skórkę chleba, albo
- ⇒ Posypać chleb ziarnami, albo
- ⇒ Posmarować tworzącą się skórkę chleba mieszanką wody ze skrobią, co spowoduje że chleb po wypieczeniu świeci się.

Automat może być otwarty ostatecznie w wyżej podanym przedziale czasu. Otwarcie pokrywy po upływie tego czasu spowoduje, że chleb się zapadnie.

Co oznaczają podane w liczbach typy mąki?

Im niższa liczba, tym mniej błonnika zawiera mąka i tym samym mąka jest jaśniejsza.

Co to jest mąka razowa?

Mąkę razową można sporządzić ze wszystkich rodzajów zbóż, tzn także z pszenicy. Określenia „razowa” oznacza że mąka sporządzona została z niełuskanych zaren, przez co posiada wyższą zawartość błonnika. Z tego powodu razowa mąka pszenna jest trochę ciemniejsza. Chleb razowy nie musi być więc ciemny, jak się często błędnie przyjmuje.

Czego przestrzegać podczas stosowania mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu. W rezultacie ciasto nie wyrasta i dlatego żytni chleb razowy musi być sporządzony przy pomocy zakwasu, tzn z ciasta kwśnego. Przy użyciu mąki żytniej ciasto rośnie tylko wtedy, gdy przynajmniej $\frac{1}{4}$ potrzebnej ilości mąki zostanie zastąpiona mąką typu 550.

Co to jest gluten?

Gluten to kleiste białko roślinne. Im wyższa liczba typu mąki, tym niższa zawartość glutenu, przez co ciasto słabiej rośnie. Najważszą zawartość glutenu posiada mąka typu 550.

Istniejące rodzaje mąki oraz ich zastosowanie?

- **Mąka kukurydziana, z ryżu oraz ziemniaczana** nadaje się szczególnie dla osób alergicznie reagujących na gluten albo cierpiących na enteropathię.
- **Mąka orkiszowa** jest droga, jednak wolna od wszelkich chemikaliów. Orkisz rośnie na bardzo złych glebach, które nie przyswajają nawozów. Mąka orkiszowa nadaje się szczególnie dla alergików. W celu sporządzenia wypieków mogą być brane pod uwagę wszystkie przepisy z niniejszej instrukcji, które zawierają typy mąki 405, 550 lub 1050.
- **Mąka z prosa** zalecana jest osobom uczulonym na kilka albo kilkanaście substancji. W celu sporządzenia wypieków mogą być brane pod uwagę wszystkie przepisy z niniejszej instrukcji z typami mąki 405, 550 albo 1050.
- **Twarda mąka pszenna (DURUM)** nadaje się ze względu na konsystencję do wypieku bagietek. Mąka ta może być zastąpiona przez grysik pszenny.

Czy świeży chleb jest dobrze przyswajalny?

Dodając do ciasta jednego ugotowanego ziemniaka polepszamy przyswajalność świeżego chleba przez organizm.

W jakich proporcjach stosować środki garujące?

Srodki te można kupować w różnych ilościach.

- ⇒ Stosować ilości podane przez producenta na opakowaniu.
- ⇒ Należy zachować odpowiednią proporcję do ilości mąki oraz pozostałych składników.

Co zrobić gdy chleb smakuje zanadto na drożdże?

- ⇒ Jeśli używamy cukru, zmniejszyć jego ilość w cieście.

Poprzez to chleb będzie nieco jaśniejszy.

- ⇒ Dodać octu do wody. Na mały chleb wystarczy 1,5 EL, na duży chleb potrzeba 2 EL.
- ⇒ Wodę zastąpić przez maślankę lub kefir.

Wymiana taka możliwa jest we wszystkich receptach i zalecana jest ze względu na przedłużenie zachowania świeżości przez chleb.

Dlaczego chleb z piekarnika smakuje inaczej niż z automatu?

Powodem tego są różnice wilgotności: w piekarniku proces pieczenia chleba odbywa się w środowisku bardziej suchym. Chleb z automatu jest bardziej wilgotny.

Diagnoza błędów

Błędy w funkcjonowaniu automatu

Błąd	Przyczyna	Sposób usunięcia błędu
Z automatu wydostaje się dym poprzez otwory wentylacyjne.	Składniki przyklejone do komory piekarnika lub zewnętrznej strony formy.	⇒ Wyciągnąć wtyczkę. ⇒ Wyciągnąć formę z automatu. ⇒ Wyczyścić zewnętrzną stronę formy oraz komorę do pieczenia.
Chleb jest zapadnięty.	Pokrywa automatu niedostatecznie zamknięta. Dopływ powietrza podczas pieczenia.	⇒ Pokrywa może zostać otwierana tylko w przypadkach dozwolonych przez przebieg programu (patrz strona 106).
Chleb częściowo zapadnięty oraz wilgotny pod spodem.	Chleb pozostał po pieczeniu oraz po fazie utrzymywania temperatury zbyt długo w formie.	⇒ Chleb wyciągnąć z formy najpóźniej po minieciu okresu utrzymywania stałej temperatury.
Chleb nie daje się bezproblemowo wyciągnąć z formy.	Chleb jest przyklejony do dna formy. Spód chleba zahacza o ugniatarkę.	⇒ Ochłodzić chleb przez 10 minut. ⇒ Odwrócić formę. ⇒ Poruszać ostrożnie wał napędowy. ⇒ Przed pieczeniem posmarować ugniatarkę niewielką ilością tłuszczu. ⇒ Ugniatarkę oraz wał napędowy czyścić po każdorazowym procesie pieczenia (patrz strona 109).
Składniki nie są dobrze wymieszane, chleb nie jest dobrze wypieczony.	Wybrano nieodpowiedni program. Przycisk START-/STOP został przypadkowo przycisnięty podczas pracy automatu. Podczas pieczenia pokrywa automatu była wielokrotnie otwierana. Dłuższa przerwa w dostawie energii elektrycznej podczas pracy automatu. Blokada ruchu ugniatarki.	⇒ Sprawdzić ponownie wybrane parametry. ⇒ Wymienić składniki i rozpocząć na nowo. ⇒ Pokrywa może być otwierana jeśli na monitorze wyświetlana jest wartość większa niż 1:30 godzin. ⇒ Zwracać uwagę na dokładne zamknięcie pokrywy. ⇒ Wymienić składniki i rozpocząć na nowo. ⇒ Sprawdzić czy ugniatarka została zablokowana np. przez grube ziarna itp. ⇒ Wyciągnąć formę i sprawdzić czy kręci się tarcza zbierakowa. ⇒ Urządzenie przesyłać do kontroli oraz ewentualnej naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
Urządzenia nie można uruchomić. Słyszać ciągły sygnał dźwiękowy. Monitor pokazuje H:HH.	Automat jest jeszcze zbyt gorący po uprzednim procesie pracy.	⇒ Przycisk START-/STOP przycisnąć na 10 sekund, aż pokaże się 13:00 (program normalny). ⇒ Wyciągnąć wtyczkę. ⇒ Wyciągnąć formę do pieczenia i ochłodzić ją do temperatury pokojowej. ⇒ Włożyć wtyczkę i automat powtórnie uruchomić.

Błędy w przepisach do pieczenia

Błąd	przyczyna	Usunięcie błędu (Str. 113)
Chleb rośnie zbyt szybko.	Zbyt dużo drożdży lub mąki, zbyt mało soli, albo kombinacja kilku przyczyn.	a/b
Chleb nie rośnie lub rośnie zbyt wolno.	Brak lub za mało drożdży. Nieświeże drożdże. Woda i inne płyny zbyt gorące. Wilgotne drożdże. Nieodpowiednia lub nieświeża mąka. Zbyt dużo lub zbyt mało płynów. Zbyt mało cukru.	a/b d c c d/l a/b/g a/b
Cisto rośnie zbyt szybko i przelewa się poza formę.	Bardzo miękka woda powoduje szybkie rosnienie ciasta. Zbyt dużo mleka może spowodować szybkie rosnienie ciasta. Stosowanie mąki pszennej prowadzi do szybszego urastania ciasta ze względu na wysoką zawartość błonnika.	f/k c e/m
Chleb zapadnięty.	Wielkość chleba większa od formy, dlatego chleb zapadł się. Zbyt wcześnie lub zbyt szybka fermentacja drożdży poprzez dodanie zbyt ciepłej wody, przez zbyt ciepłą komorę do pieczenia lub zbyt wysoką wilgotność. Ciepłe płyny zbytnio przyśpieszają proces fermentacji, w efekcie ciasto zapada się. Brak soli albo zbyt mało cukru. Zbyt dużo płynów.	a/f c/h/l a/b f/g
Grudowata struktura chleba.	Zbyt dużo mąki lub za mało płynów. Zbyt mało drożdży albo cukru. Zbyt dużo owoców, ziaren albo innych składników. Nieświeża lub nieodpowiednia mąka.	a/b/g a/b b d
Chleb nie wypieczony w środku.	Zbyt dużo albo zbyt mało płynów. Wysoka wilgotność. Przepisy z płynnymi składnikami, jak np. jogurt.	a/b/g g f
Otwarta lub grudowata struktura chleba. Puste przestrzenie i dziury w chlebie.	Zbyt dużo wody. Brak soli. Wysoka wilgotność, zbyt ciepła woda. Zbyt gorące płyny.	f/g b f/h c
Powierzchnia chleba słabo upieczena, widoczne formy „pleśniowe”.	Chleb większy od formy do pieczenia. Ilość mąki - szczególnie pszennej - zbyt duża. Zbyt dużo drożdży, zbyt mało soli. Zbyt dużo cukru. Słodkie składniki dodatkowo do cukru.	a/e/j e a/b/j a/b b
Chleb nie daje się dobrze kroić i kruszy się podczas krojenia, grudy w środkowej części.	Chleb nie został należycie ochłodzony.	i
Resztki mąki na skórze chleba.	Mąka nie została dobrze wymieszana, szczególnie w bocznych częściach.	k

Działania zapobiegające

- a) Uważnie odmierzać ilość składników.
- b) Składniki dozować zgodnie z przepisem, sprawdzać, czy nie zapomniano jakiegoś składnika.
- c) Użyć innego płynu albo ostudzić używany płyn do temperatury pokojowej. Składniki dodawać do ciasta w kolejności podanej w przepisie. Zrobić małe wgłębienie w środku ciasta i włożyć do niego rozkruszone albo suche drożdże. Zwracać uwagę, aby drożdże nie były wilgotne.
- d) Używać wyłącznie śvierzych i nie przeterminowanych składników.
- e) Zmniejszyć ilość wszystkich składników, nie używać więcej mąki niż podano w przepisie. Zredukować ewentualnie ilość wszystkich półproduktów o 1/3.
- f) Skorygować ilość zadanych płynów. Jeśli użyto wilgotnych składników, należy odpowiednio zmniejszyć ilość dodawanych płynów.
- g) W przypadku wysokiej wilgotności powietrza użyć 1-2 EL mniej płynów.
- h) W przypadku upalnej pogody nie używać funkcji czasu (Timer-Funktion). Używać zimnych płynów.
- i) Po upieczeniu chleb natychmiast wyłożyć z formy, położyć na ruszt i ochłodzić go przez przynajmniej 15 minut zanim zostanie pokrojony.
- j) Zmniejszyć ilość drożdży lub ewentualnie ilość wszystkich składników o $\frac{1}{4}$ w stosunku do ilości podanych w przepisie.
- k) Nie natłuszczać formy!
- l) Dodać do ciasta 1 EL błonnika pszennego.
- m) Dodać do mąki 1 EL podgrzanej margaryny.

Inne przydatne wskazówki

Składniki, półprodukty

Każdy składnik ciasta odgrywa w nim określona rolę. Z tego powodu bardzo ważne jest dokładne odmierzanie ich ilości oraz zadawanie ich do ciasta w określonej kolejności.

Najważniejsze składniki jak płyny, mąka, sól cukier i drożdże wpływają w bardzo dużym stopniu na powodzenie w procesie przygotowania ciasta oraz pieczenia chleba oraz innych wypieków. Istnieje możliwość stosowania drożdży śvierzych oraz suszonych. Dlatego:

- ⇒ Zadawać zawsze odpowiednie ilości w odpowiednich proporcjach w stosunku do siebie.
- ⇒ Używać letnich półproduktów, jeśli ciasto będzie przygotowywane „natychmiast“.

⇒ Jeśli używacie Państwo funkcji przesunięcia czasowego używać tylko zimnych półproduktów.

W przeciwnym przypadku drożdże zaczną zbyt wcześnie fermentować.

Tłuszcz

Margaryna, masło, mleko wpływają tylko na smak wypieku.

Skórka chleba

⇒ Jeśli chcecie Państwo skórkę chleba bardziej cienką i jaśniejszą należy zredukować ilość cukru o 20 %.

Pozostały wynik pieczenia nie ulegnie zmianie.

⇒ Preferując skórkę miękką oraz jasną należy zastosować miód zamiast cukru.

Gluten

Gluten powstający podczas ugniatania mąki wpływa na strukturę chleba. Idealna mieszanina mąki składa się z 40% mąki razowej oraz 60% mąki pszennej.

Ziarna zbóż

⇒ Chcąc dodać całych ziaren do ciasta, należy je uprzednio rozmiękczyć przez noc w wodzie.

⇒ Zredukować odpowiednio ilość mąki oraz płynów o ok. 1/5.

Zaczyn kwaśny

Używając mąki żytniej nieodzowny jest dodatek zaczynu kwaśnego. Zawiera on bakterie mleковe oraz octowe. Powodują one lekko kwaskowany smak chleba oraz luźną strukturę chleba. Zaczyn kwaśny można przygotować w domowy sposób, przy czym konieczne jest do tego wystarczająca ilość czasu. Z tego powodu w przepisach używany będzie sproszkowany i skoncentrowany zaczyn kwaśny. Na 1 kg mąki potrzeba 15 gr. proszku. Ilości wagowe z przepisów (1/2, 3/4 lub 1 paczka = 15 gr.) muszą koniecznie zostać zachowane. Zbyt małe ilości powodują kruszenie się chleba.

⇒ Używając proszku w innych koncentracjach (np. paczki 100 g na 1 kg mąki), należy 1 kg mąki zredukować o około 80 gramów albo odpowiednio dostosować się do przepisu.

Można także stosować płynny zaczyn kwaśny, można go kupować w workach foliowych.

⇒ Dozowanie odczytać z etykiety na opakowaniu.

⇒ Napełnić pojemnik do odmierzania półproduktów określoną w przepisie ilością płynnego zaczynu kwaśnego.

Kwaśny zaczyn pszenny, który sproszkowany również dostępny jest w handlu, poprawia właściwości ciasta oraz jego smak jak też przedłuża okres trwałości chleba. Jest on bardziej delikatny w smaku niż zaczyn żytni.

⇒ Chleb na zaczynie kwaśnym piec używając programu NORMAL- albo VOLKORN. Poprzez to ciasto może dobrze wyrosnąć a chleb będzie dobrze wypieczony.

Zaczyn kwaśny może zostać zastąpiony innymi środkami fermentującymi. Jest to sprawa smaku. Automat umożliwia stosowanie takich środków.

⇒ Jeśli chcecie Państwo otrzymać lekki, pulchny chleb, szczególnie bogaty w balast należy do ciasta dodać otrębów pszennych.

⇒ Użyć do tego 1 EL na 500 g mąki oraz dodać 1/2 EL więcej płynów.

Gluten pszenny

Gluten pszenny jest naturalnym materiałem pomocniczym powstający z białka zbożowego. Sprawia on, że chleb jest szczególnie pulchny, posiada większą objętość, rzadko się zapada oraz jest dobrze przyswajalny przez organizm. W szczególności widać to dobrze przy wypiekach razowych oraz wypiekach z mąki sporządzonej w sposób domowy.

Słód ciemny

Ciemny słód jest sprażony na ciemny kolor słód jęczmienny. Używa się go w celu osiągnięcia ciemniejszej skórki chleba (np. chleb czarny) W handlu dostępny jest także słód żytni, który jest jaśniejszy. Opisane słody można zakupić w sklepach ekologicznych.

Przyprawy do chleba

Przyprawy do chleba można dodawać do wszystkich chlebów mieszanych. Dodawane ilości zależne są od osobistych upodobań smakowych jak też od informacji podanych przez producenta.

Proszek lecytynowy

Czysty proszek lecytynowy jest naturalnym emulgatorem. Poprawia on proces urastania chleba, powoduje, że skórka jest bardziej delikatna i miękka. Ponadto przedłuża on „świeżość chleba“.

Waga i wielkość chleba

Waga czystego chleba pszennego jest mniejsza aniżeli waga czystego chleba razowego. Można to stwierdzić podczas pieczenia różnych chlebów. Spowodowane jest to lepszym urastaniem ciasta pszennego. Rzeczywista waga chleba zależy istotnie od wilgotności powietrza panującego podczas przygotowywania ciasta. Wszystkie chleby z przeważającą ilością mąki pszennej posiadają większą objętość i przekraczają w klasie najwyższej kategorii wagowej krawędź formy do pieczenia. Ciasto pozostaje jednak w formie i nie przelewa się. Zawinięty brzeg chleba ponad krawędzią formy jest, dlatego słabiej wypieczony aniżeli chleb w formie.

Efekty pieczenia

Wynik procesu pieczenia zależy w szczególności od panujących warunków w miejscu pieczenia, np od:

- właściwości wody,
- wilgotności powietrza,
- wysokości n.p.m.,
- właściwości składników itp.

Dlatego informacje zawarte w przepisach należy traktować jedynie jako informacje orientacyjne, które muszą być dostosowane do rzeczywistych warunków na miejscu pracy.

Jeśli pieczenie na podstawie jednego z przepisów się nie powiedzie należy próbę powtórzyć.

Spróbować doszukać się przyczyny niepowodzenia oraz wypróbować innych stosunków wagowych.

W celu osiągnięcia optymalnego rezultatu pieczenia należy przestrzegać podstawowych zasad dopasowywania do siebie półproduktów.

Kontrola ciasta

Ciasto powinno być miękkie, ale nie zbyt miękkie. Powinno się ono lekko kleić jednakże nie dawać się „ciągnąć“. Z lekkiego ciasta można sporządzić kulę, w przypadku ciężkich ciast (np. chleb żytni razowy) jest to niemożliwe.

- ⇒ Sprawdzić ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu.
- ⇒ Jeśli jest ono zbyt wilgotne dodawać mąki aż otrzyma się odpowiednią konsystencję.
- ⇒ Jeśli ciasto jest zbyt suche należy ostrożnie łyżeczkami dodawać wody.

Wymiany płynów

- ⇒ Jeśli w przepisie macie Państwo podane, że w celu sporządzenia produktu należy użyć np., jogurt, ser itp. konieczne jest odpowiednio zredukować dodawaną ilość płynów do ciasta.
- ⇒ Dodając do ciast a jaj, wbić je do pojemnika do mierzenia ilości płynów. Resztę uzupełnić płynem do podanej ilości w przepisie.

Mieszkając na wysokościach od ok. 750 metrów n.p.m. zauważamy, że ciasto szybko rośnie. Na tych wysokościach można zrezygnować z 1/4 do 1/2 TL drożdży. Zapobiegnie to nadmiernej fermentacji. Podobnie jest w okolicach, gdzie woda jest bardzo miękka.

Dodawanie półproduktów

- ⇒ Zadawać najpierw wodę a drożdże na samym końcu.
- ⇒ Aby drożdże nie zaczęły zbyt szybko fermentować, nie dopuścić do kontaktu drożdży z wilgocią

Ważne jest to w szczególności, gdy używana jest funkcja czasu (Timer-Funktion).

Dodawanie owoców, orzechów, ziaren

Chcąc dodać dalszych składników, zwrócić uwagę, w którym programie jest to możliwe. Możliwość taka istnieje zasadniczo, gdy słyszalny jest sygnał dźwiękowy. Jeśli dodacie Państwo np. ziaren przed usłyszeniem sygnału zostaną one przez ugniatarkę zmielone.

Odmierzanie ilość

- ⇒ Do pomiarów ilości składników używać stale tych samych przedmiotów.
- ⇒ Używać tych samych łyżeczek lub pojemników do dozowania ilości półproduktów w EL lub TL dostarczonych razem z automatem, lub
- ⇒ Używać stale tych samych łyżek i łyżeczek, które stosujecie Państwo e gospodarstwie domowym.
- ⇒ W celu dokładności dozowania składników należy je zawsze odważyć.
- ⇒ Do odmierzania o ilości podanych w ml używać dostarczonego wraz z automatem odpowiedniego kubka.

Kubek jest wyskalowany od 50 ml do 200 ml.

Wskazówki do recept

Jeśli w przypadku przepisów na słodycze zalecony zostanie program „SCHNELL“ albo „ULTRA SCHNELL“, możliwe jest zmniejszenie ilości składników danego przepisu i upiec mniejsze ciasto używając do tego programu „SÜSSES BROT“. Poprzez to chleb będzie luźniejszy.

Zmiana ilości składników

Zmieniając ilość zadawanych składników należy wiedzieć, że:

- stosunki wagowe w przepisach odpowiadają stosunkom wagowym z przepisów oryginalnych, oraz
- że maksymalna waga chleba nie może przekroczyć 1.000 gr. (=1 kg)

Wybór odpowiedniej klasy wagowej chleba

Poniżej podane przepisy dotyczą chlebów o różnych wielkościach oraz różnej wadze.

- ⇒ Klasa wagowa I odnosi się do chleba o wadze ok. 750 gr.
- ⇒ Klasa wagowa II odnosi się do chleba o wadze od ok. 750 gr. do 1.000 gr.

(i) Uwaga: Przepisy dopasować do żądanej wagi wypieku.

Użyte skróty

Skróty w przepisach oznaczają:

EL	Łyżka stołowa płaska lub kubek do odmierzania ilości składników
TL	Łyżeczka płaska lub łyżka do odmierzania ilości składników
gr.	Gram
ml	Mililitr
Paczka (Pckg)	Drożdże suche 7 gr. na 500 g mąki. Odpowiada to 20 gr. świerzych drożdży.

Klasyczne przepisy na chleb

(i) Uwaga: dopasować przepis do żądanej wagi.

Chleb biały klasyczny

Woda lub mleko	300 ml
Margaryna/masło	1 1/2 EL
Sól	1 TL
Cukier	1 EL
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	NORMAL

Chleb rodzynkowo-orzechowy

Woda lub mleko	350 ml
Margaryna/masło	1 1/2 EL
Sól	1 TL
Cukier	2 EL
Mąka typu 405	540 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Rodzynki	100 g
Rozdrobione orzechy	3 EL
Program	NORMAL

⇒ Rodzynki i orzechy dodać po pierwszym sygnale dźwiękowym lub po pierwszym procesie ugniatania ciasta.

Chleb razowy

Woda	300 ml
Margaryna/masło	1 1/2 EL
Jajko	1
Sól	1 TL
Cukier	2 TL
Mąka typu 1050	360 g
Mąka pszenna razowa	180 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	VOLLKORN

Używając funkcji czasu nie używać jajka, zamiast tego dodać trochę więcej wody.

Chleb maślankowy (bułki maślane)

Maślanka	300 ml
Margaryna/masło	1 1/2 EL
Sól	1 TL
Cukier	2 EL
Mąka typu 1050	540 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	NORMAL

Chleb cebulowy

Woda	250 ml
Margaryna/masło	1 EL
Sól	1 TL
cukier	2 EL
Duża posiekana cebula	1
Mąka typu 1050	540 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	NORMAL lub ULTRA SCHNELL

Chleb siedmioziarnowy

Woda	300 ml
Masło/margaryna	1 1/2 EL
Sól	1 TL
Cukier	2 1/2 EL
Mąka typu 1150	240 g
Mąka razowa	240 g
Płatki 7-miu zbóż (np. owsiane)	60 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	VOLLKORN

⇒ Ziarna najpierw rozmoczyć w wodzie.

Chleb słonecznikowy

Woda	350 ml
Masło	1 EL
Mąka typu 550	540 g
Ziarna słonecznikowe	5 EL
Sól	1 TL
cukier	1 EL
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	NORMAL

(i) Ziarna słonecznikowe mogą zostać zastąpione ziarnami z dyni. W celu otrzymania bardziej intensywnego smaku chleba ziarna przyprażyć lekko na patelni.

Chleb biały wiejski

Mleko	300 ml
Margaryna/masło	2 EL
Sól	1 1/2 TL
Cukier	1 1/2 TL
Mąka typu 1050	540 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	NORMAL, SCHNELL lub ULTRA SCHNELL

Chleb na zaczynie kwaśnym

Sproszkowany zaczyn kwaśny	50 g
Woda	350 ml
Margaryna/masło	1 1/2 EL
Sól	3 TL
Cukier	2 EL
Mąka typu 1150	180 g
Mąka typu 1050	360 g
Drożdże	1/2 Pckg.
Program	NORMAL

Przygotowywanie ciast

(i) Uwaga: przepis dopasować do wagi produktu.

Bagietka francuska

Woda	300 ml
Miód	1 EL
Sól	1 TL
Cukier	1 TL
Mąka typu 550	540 g
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	TEIG

- ⇒ Gotowe ciasto podzielić na 2-4 części.
- ⇒ Uformować podłużne chlebki (bochenki).
- ⇒ Ciasto powinno rosnąć 30-40 minut.
- ⇒ Górną część naciąć skośnie.
- ⇒ Ciasto piec w formie do pieczenia w piekarniku.

Pizza

Woda	300 ml
Sól	3/4 TL
Olej z oliwek	1 EL
Mąka typu 405	450 g
Cukier	2 TL
Suche drożdże	1 Pckg.
Program	TEIG

- ⇒ Ciasto rozwałkować.
- ⇒ Nadać mu okrągłą formę.
- ⇒ Ciasto powinno rosnąć 10 minut.
- ⇒ Ciasto nakłuc kilkakrotnie widelcem.
- ⇒ Posmarować ciasto sosem do pizzy
- ⇒ Na powierzchni rozłożyć wybrane składniki pizzy, jak ser, pomidory, salami itp.
- ⇒ Ciasto piec 20 minut.

Konfitury

(i) Uwaga: przepis dopasować do wagi produktu.

Konfitury

Owoce	500 g
Cukier żelatynowy „2:1“	250 g
Sok cytrynowy	1 EL
Program	MARMELADE

- ⇒ Owoce wyczyścić, usunąć z nich pestki oraz drobno pokroić.
- Poniżej podane owoce nadają się szczególnie dobrze do produkcji konfitur:
 - truskawki,
 - jezyny,
 - borówki,
 - mieszanka powyższych owoców.
- ⇒ Napełnić czyste słoiki gotową marmeladą.
- ⇒ Zamknąć wieczko.
- ⇒ Odwrócić słoiki i postawić je na 10 minut na wieczku.

W ten sposób gwarantuje się odpowiednie zamknięcie wieczka słoika.

Marmelada pomarańczowa

Pomarańcza	400 g
Cytryny	100 g
Cukier żelatynowy „2:1“	250 g
Program	MARMELADE

- ⇒ Obrać owoce.
- ⇒ Pokroić je w kostkę lub paski.
- ⇒ Napełnić czyste słoiki gotową marmeladą.
- ⇒ Zamknąć wieczko.
- ⇒ Odwrócić słoiki i postawić je na 10 minut na wieczku.

W ten sposób gwarantuje się odpowiednie zamknięcie wieczka słoika.

Oświadczenie zgodności

Urządzenie powyższe odpowiada jednoznacznym wskazówkom CE i jest skonstruowane według najnowszych zasad o bezpieczeństwie i higienie pracy.

Zastrzega się zmiany techniczne!

Utylizacja automatu

Utylizacja środków pracy, części elektronicznych, recyklingowych oraz innych części maszyn i urządzeń regulowana jest przez prawo każdego kraju oddzielnie. W przypadku utylizacji sprzętu elektronicznego i elektrycznego zwrócić się do odpowiednich przedstawicielstw regionalnych lub krajowych, w których otrzymacie Państwo pełny zakres informacji dotyczący omawianego problemu.

Pytania odnośnie użytych do produkcji materiałów prosimy kierować do producenta.

Gwarancja

Oświadczamy, że w przypadku zakupu przyjmujemy 24 miesięczną gwarancję na zakupiony sprzęt. Gwarancja ważna jest od dnia daty zakupu (rachunek sprzedaży).

W czasie trwania prawa do gwarancji naprawiamy bezpłatnie sprzęt, jeśli jego defekt odnosi się do szkód materiałowych urządzenia lub błędów w produkcji automatu. Urządzenie może także zostać wymienione, decyzję tą podejmuje producent. Naprawy gwarancyjne nie dają prawa do nowej gwarancji jak też jej nie przedłużają.

Prawa do gwarancji możliwe jest jedynie z rachunkiem zakupu sprzętu. Bez dowodu zakupu sprzętu, automat nie może być bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

W przypadku konieczności zastosowania prawa o gwarancji, należy kompletne urządzenie wraz z oryginalnym opakowaniem oraz rachunkiem sprzedaży przesyłki do sprzedawcy.

Defekty elementów ulegających zużyciu, np. części motoru, ugniatarka, paski napędowe jak też czyszczenie i konserwacja albo wymiana elementów ulegających naturalnemu zużyciu nie podlegają gwarancji. Ich wymiana nie jest bezpłatna!

Gwarancja wygasza w przypadku samowolnych napraw lub ich prób na automacie.

Po upływie prawa do gwarancji, naprawy mogą być dokonywane za opłatą w punktach serwisu naprawczego.

Dane techniczne

Model: BBA 2605

Zasilanie: 230 V, 50 Hz

Moc: 600 W

Klasa bezpieczeństwa: I

Max.pojemność: 2 Litry (odpowiada 1.000 g wagi chleba)

Úvodní poznámka

Tento návod k obsluze Vám pomůže při

- jeho účelu odpovídajícím,
- bezpečném a
- výhodném

používání domácí pekárny na chleba BBA 2605,
stručně zvané domácí pekárna na chleba anebo
přístroj.

Předpokládáme, že použivatel domácí pekárny na
chleba má všeobecné znalosti o zacházení s
elektrickými domácími přístroji.

Každá osoba, která tuto domácí pekárnu na chleba

- obsluhuje,
- čistí či
- likviduje,

musí být obeznámena s úplným obsahem tohoto
návodu k obsluze.

Návod k obsluze uschoovávejte vždy v blízkosti
domácí pekárny na chleba.

Použité značení

Různé prvky návodu k obsluze jsou vybaveny
definovaným značením. Tak můžete lehce
rozlišovat, zda se jedná o

normální text,

- soupisy či o
⇒ popis

postupování.

 Tyto pokyny obsahují dodatečné informace,
jako například zvláštní údaje pro úsporné
používání přístroje.

Obsah

Použité značení	120
Bezpečnostní upozornění	122
Jeho účelu odpovídající použití přístroje	122
Základní bezpečnostní upozornění	122
Značení bezpečnostních upozornění	123
Popis přístroje	124
Funkce	124
Obsah dodávky	124
Ovládací panel s displejem	125
Programy pro pečení	126
Vybalování domácí pekárny na chleba	127
Před použitím	127
Domácí pekárnu na chleba postavit	127
Vyndavání pečící formy	127
Čištění pečící formy a hnětacího háku	127
Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu ...	128
Pečící formu vsadit	128
Vsadit hnětací hák	128
Napojování domácí pekárny na chleba	128
PĚCT CHLÉB	128
Spustit program s časovým posunem	129
Běh programu	129
Běh programu zastavit.....	129
Po přerušení znova začít	130
Pozdější přidávání přísad	130
Dopékání	130
Chléb vyndat	130
Vyndat hnětací hák z chleba	130
Péčení koláčů	131
Připravit těsto	131
Vařit marmeládu	131
Čištění a údržba	131
Čištění krytu.....	131
Čištění pečící formy	132
Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu ...	132
Čištění hnětacího háku a hnací hřídele	133
Otzázk a odpovědi	133
Odstranit poruchy	135
Problémy s domácí pekárnou	135
Problémy při aplikaci receptů	136
Odstranění problémů	137
Užitečné pokyny	137
Příslady	137
Hmotnost chleba a objem	138
Docílit dobré výsledky pečení	138
Pokyny k receptům	139
Změnit dávky přísad	139
Nastavit správný stupeň pro hmotnost chleba...	139
Použité zkratky	139
Klasické recepty na chleba	139
Klasický bílý chléb	139
Rozinkový chléb s oříšky	139
Celozrnný chléb	139
Podmáslový chléb	140
Cibulový chléb	140
Sedmizrnný chléb	140
Slunečnicový chléb	140
Selský chléb světlý	140
Kvasový chléb	140
Příprava těsta	141
Francouzská bageta	141
Pizza	141
Džemy	141
Džem	141
Pomerančová marmeláda	141
Prohlášení o shodě	142
Záruka	142
Technická data	142
Likvidace přístroje	142

Bezpečnostní upozornění

Před uvedením domácí pekárny na chleba do provozu si bezpečnostní upozornění pečlivě pročtěte. Dbejte na všechna varování a pokyny na přístroji a v tomto návodu k obsluze.

Jeho účelu odpovídající použití přístroje

Domácí pekárna na chleba BBA 2605 slouží

- k pečení chleba a koláčů
- k výrobě těsta a
- k vaření marmelády.

Je určen výhradně pro tyto účely a jedině pro ně smí být používán.

Smí být používán jedině tak, jak to je uvedeno v tomto návodu k obsluze. Nesmí být nasazován pro průmyslové účely.

Jakékoli jiné použití je považováno jako neodpovídající jeho účelu a může vést k věcným anebo dokonce k tělesným škodám.

Společnost CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH neručí za škody vzniklé použitím, které neodpovídá účelu přístroje.

Základní bezpečnostní upozornění

NEBEZPEČÍ! Zabránit elektrickým úderům

- Kryt domácí pekárny na chleba nikdy neotevírejte.
- Napojujte domácí pekárnu na chleba jedině na odborně instalovanou síťovou zásuvku 230 V ~, 50 Hz.
- Domácí pekárnu na chleba nikdy nenapojujte přes vícenásobnou zásuvku.
- Zástrčka musí být volně přístupná, abyste domácí pekárnu na chleba v nouzovém případě mohli lehce odpojit od elektrické sítě.
- Když domácí pekárnu na chleba čistíte anebo ji delší dobu nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Tahejte při tom jedině za zástrčku.
- Nikdy nenechávejte děti používat domácí pekárnu na chleba bez dozoru a přístroj uschovávejte na místě pro děti nepřístupném.
- Dbejte na to, aby se do vnitřku domácí pekárny na chleba nedostaly žádné kovové předměty.

- Nevystavujte domácí pekárnu na chleba kapající či stříkající vodě anebo dešti. Nestavte žádné předměty naplněné tekutinami, jako např. vázy, na, vedle či nad přístroj. Domácí pekárnu na chleba nepostavte v blízkosti vody, např. dřezu.
- Přístroj či přívodní kabel nikdy neponořujte do vody.
- Do pečící komory nikdy nenaplňujte vodu.
- Nedotýkejte se přívodního kabelu vlhkýma rukama.
- Nelámejte a nemačkejte přívodní kabel.
- Nikdy přístroj nepoužívejte s vadným přívodním kabelem, po chybných funkcích anebo když je přístroj poškozen. V takovém případě nechte přístroj, než ho znovu uvedete do provozu, zkontovalovat či opravit zákaznickým servisem.
- Opravy přenechávejte vždy kvalifikovanému odbornému personálu. Jinak ohrožujete sebe a jiné. Kromě toho tím dojde k zániku záruky.

VAROVÁNÍ! Zabránit nebezpečí požáru a zranění

- Přívodní kabel odvíjejte vždy po celé délce. Jinak může dojít k přehřátí přívodního kabelu.
- Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedostal do blízkosti horkých částí přístroje.
- Zajistěte, aby se žádné kovové fólie anebo podobný materiál nedostal do styku s domácí pekárnou na chleba.
- Během provozu nikdy nenechávejte domácí pekárnu na chleba bez dozoru. Dostanou-li se suroviny na topnou tyč anebo do krytu, tak hrozí nebezpečí požáru!
- Použil-li jste časovač, tak musíte od okamžiku, ve kterém program začne, na domácí pekárnu dohlížet. Začátek programu si vypočítejte podle popisu na stránce 129.
- Během provozu a obzvlášť po pečení se domácí pekárna na chleba silně ohřeje. Proto se během provozu povrchů přístroje nedotýkejte. Používejte chňapky.
- Domácí pekárnu na chleba po použití a po vypnutí nechte úplně vychladnout, než ji vyčistíte či uklidíte.
- Nenechávejte děti či vetché osoby používat domácí pekárnu na chleba bez dozoru.
- Odstraňte od surovin nejprve veškerý balící materiál, než je v domácí pekárně na chleba použijete.

- Domácí pekárnu na chleba během provozu nikdy nepřikrývejte hadříkem anebo jiným materiélem. Horko a pára musí mít možnost unikat.
- Přístroj nikdy nepřiveďte do styku s hořlavými materiály, např. se záclonami.
- Pečící formu nikdy nevyndavajte během provozu.
- Během provozu domácí pekárnu nehýbejte. Z pečící formy by se mohly dostat ven suroviny.
- Nedávejte do pečící formy větší dávky, než jsou udány v receptu. Těsto by mohlo přetéct a vznítit se. Kromě toho nebude chléb vypečen stejnoměrně.

POZOR! Zabránit poškození

- Používejte jedině příslušenství, které doporučuje výrobce.
- Při péči nepoužívejte žádné mycí prostředky, chemické čističe, benzín, čisticí přípravek na trouby anebo abraziva.
- Při čištění nepoužívejte žádné kovové předměty.

Značení bezpečnostních upozornění

V tomto návodu k obsluze najdete následující kategorie bezpečnostních upozornění:

**NEBEZPEČÍ!**

Upozornění se slovem NEBEZPEČÍ varují před nebezpečnou situací, která vede ke smrti anebo k těžkým zraněním.

**VAROVÁNÍ!**

Upozornění se slovem VAROVÁNÍ varují před nebezpečnou situací, která může případně vést ke smrti anebo k těžkým zraněním.

**POZOR!**

Upozornění se slovem POZOR varují před situací, která může vést k lehkým anebo ke středním zraněním.

Pozor!

Pokyny se slovem "Pozor" varují před možnými věcnými škodami anebo před škodami na životním prostředí.

Popis přístroje

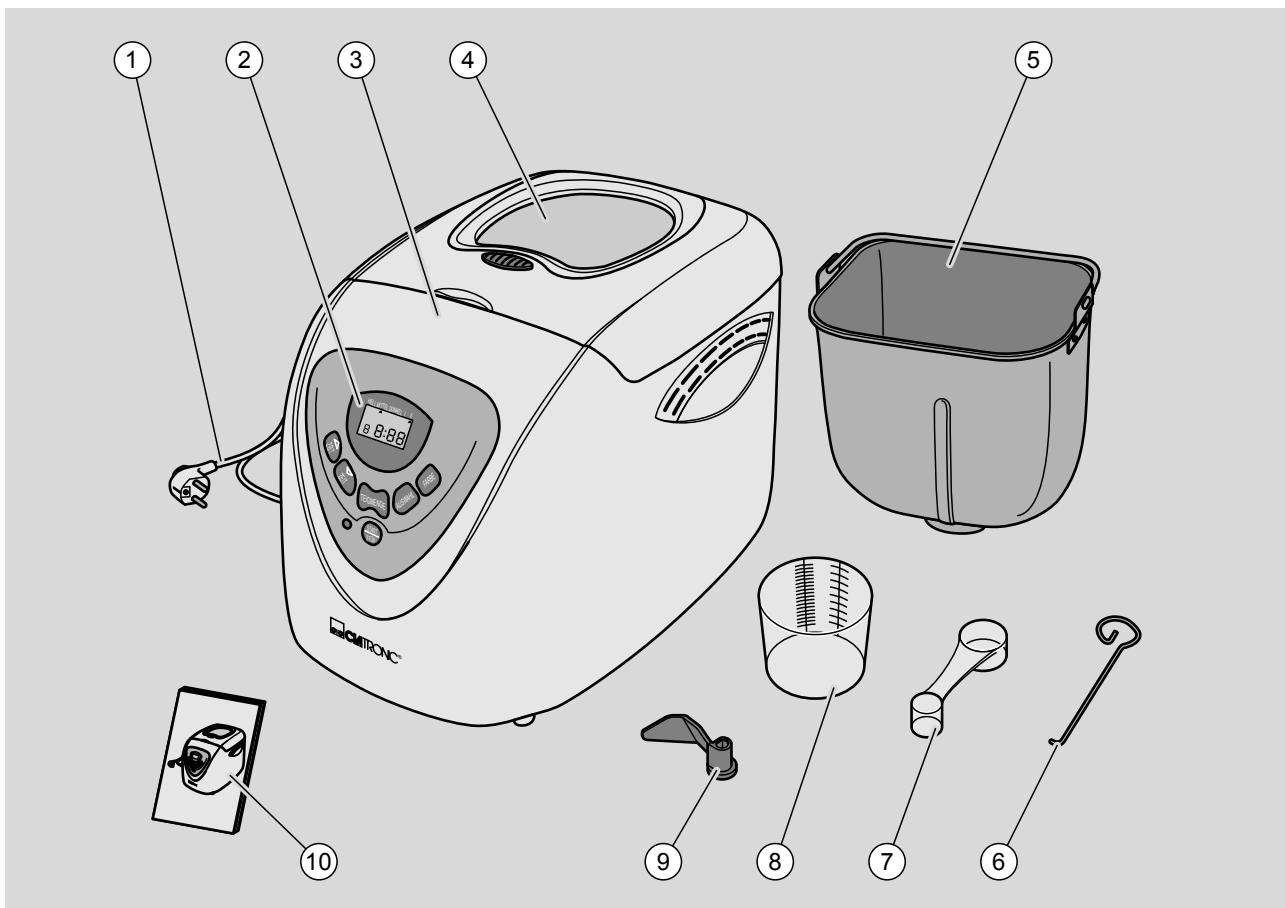
Funkce

Pomocí domácí pekárny na chleba můžete plně automaticky vyrábět různé druhy a různá množství chleba. K tomuto účelu můžete volit mezi 12 programy s celkem 39 možnostmi nastavení.

Navíc můžete:

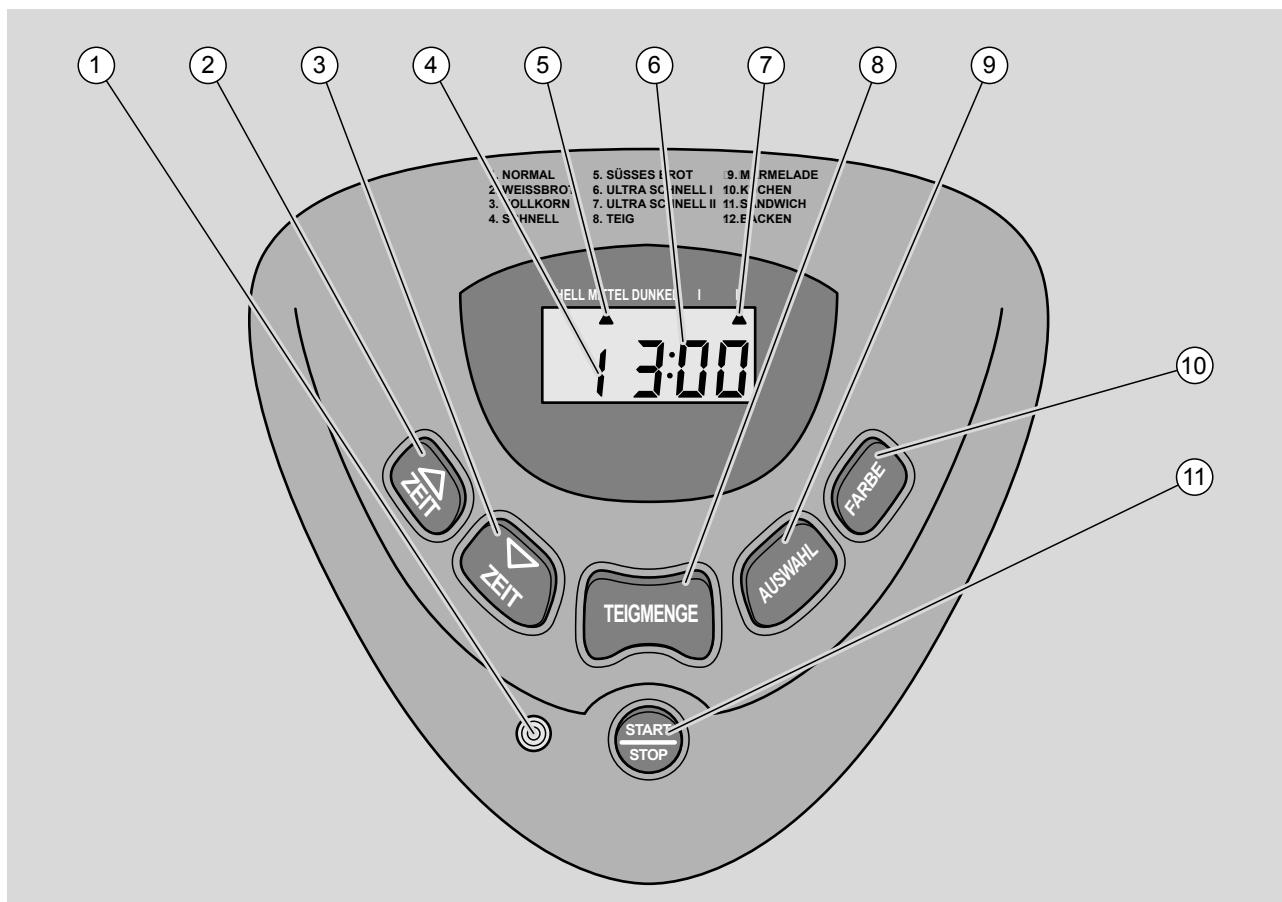
- Dopékat chléb či péct jej do hněda
- Připravit těsto, které potom má být použito na jiný účel
- Uvařit marmeládu
- Pomocí časovače určit, kdy běh programu má být ukončen.

Obsah dodávky



Položka	Název	Položka	Název
1	Zástrčka	6	Hákový bodák
2	Ovládací panel s displejem	7	Odměrná lžička
3	Domácí pekárna na chleba	8	Odměrka
4	Víko s průhledítkem	9	Hnětací hák
5	Pečící forma	10	Návod k obsluze

Ovládací panel s displejem



Položka	Název	Funkce
1	LED	Ukazatel provozu.
2 a 3	Tlačítka ZEIT (ČAS)	K zadávání času pro časovač.
4	Místo pro program	Ukazuje zvolený program
5	Šipkový symbol	Označuje zvolený stupeň hnědění (HELL, MITTEL, DUNKEL).
6	Ukazatel času	Udává celkovou dobu programu či zbývající čas až k ukončení programu.
7	Šipkový symbol	Ukazuje zvolenou váhovou kategorii (I = až 750 g, II = až 1.000 g).
8	Tlačítko TEIGMENGE (MNOŽSTVÍ TĚSTA)	K zvolení množství těsta ve dvou váhových kategoriích.
9	Tlačítko AUSWAHL (VOLBA)	Pro volbu programu.
10	Tlačítko FARBE (BARVA)	Pro volbu stupně hnědnutí.
11	Tlačítko START/STOP	Krátkým stisknutím se program spustí. Dlouhým stisknutím (přibližně 2 vteřiny) se program ukončí.

Programy pro pečení

Místo	Název	Doba (h:min)	Popis
1	NORMAL (NORMÁLNĚ)	3:00	K pečení světlého a smíšeného chleba. Tento program je používán nejčastěji.
2	WEISSBROT (BÍLÝ CHLÉB)	3:50	K pečení zvláště kyprého bílého chleba.
3	VOLLKORN (CELOZRNNÝ CHLÉB)	3:40	K pečení celozrnného chleba.
4	SCHNELL (RYCHLE)	1:40	K rychlému pečení bílého a smíšeného chleba.
5	SÜSSES BROT (SLADKÝ CHLÉB)	2:55	K pečení sladkého mazance.
6	ULTRA SCHNELL I (ULTRA RYCHLE I)	0:58	K hnětení a pečení chlebů až do váhy 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II (ULTRA RYCHLE II)	0:58	K hnětení a pečení chlebů až do váhy 1.000 g.
8	TEIG (TĚSTO)	1:30	Ke zhotovení těsta.
9	MARMELADE (ZAVAŘENINA)	1:20	K vaření marmelády a džemu.
10	KUCHEN (KOLÁČ)	2:50	K vyrábění pečiva, které se peče s práškem do těsta.
11	SANDWICH (SENDVIČ)	3:00	K výrobě kyprého sandwichového chleba.
12	BACKEN (PEČENÍ)	1:00	K dopékání chleba či koláčů.

Vybalování domácí pekárny na chleba

- ⇒ Vyndejte domácí pekárnu na chleba z obalu a odstraňte veškerý obalový materiál jako fólie, výplňový materiál, upevnění kabelu a obalovou lepenku.
- ⇒ Zkontrolujte obsah dodávky (viz stranu 124).

Před použitím

Domácí pekárnu na chleba postavit

Pozor!

Na domácí pekárnu na chleba anebo na přístrojích v bezprostřední blízkosti může dojít k vadám.

- ⇒ Domácí pekárnu na chleba používejte jedině uvnitř budov.
- ⇒ Během provozu musí domácí pekárna na chleba mít minimálně 10 cm odstup od jiných přístrojů.
- ⇒ Domácí pekárnu na chleba nikdy nestavte vedle sporák nebo na něj či na troubu.
- ⇒ Domácí pekárnu na chleba postavte tak, aby nemohla klouzat. Při hnětení těžkého těsta by se přístroj mohl začít hýbat. Je-li podklad hladký, tak přístroj postavte na tenkou prýžovou podložku.

Vyndavání pečící formy

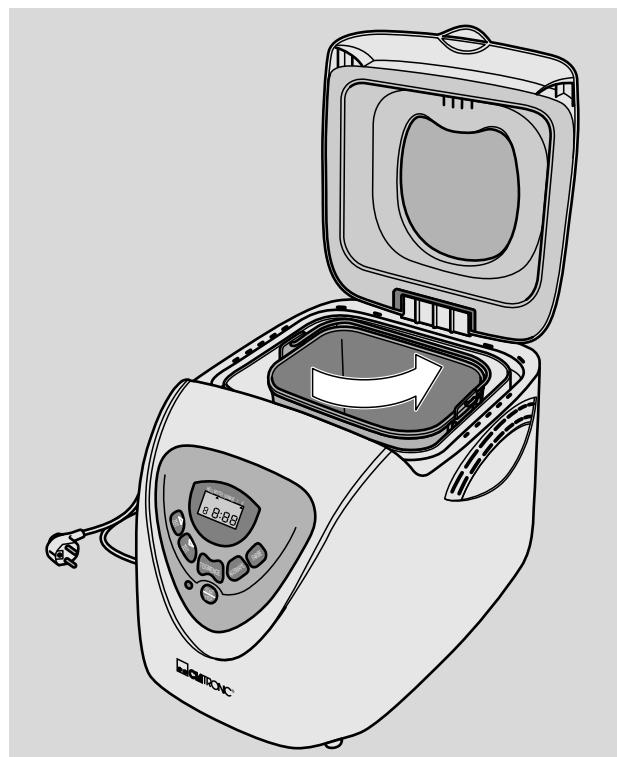


POZOR!

Nebezpečí popálení!

- ⇒ Před vyndaváním pečící formy nechte přístroj nejprve vychladnout nebo
- ⇒ používejte chňapky.

- ⇒ Pečící formu otočte proti směru hodinek až k odblokování.



- ⇒ Pečící formu vyjměte.

Čištění pečící formy a hnětacího háku

Pozor!

Na pečící formě může dojít k poškození.

- ⇒ Pečící formu neponořujte do vody.

- ⇒ Pečící formu krátce vypláchněte vodou.

- ⇒ Hnětací hák čistěte teplou vodou.

K prodloužení životnosti antiadhezivního povrchu pečící formy doporučujeme provést následující opatření:

Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu

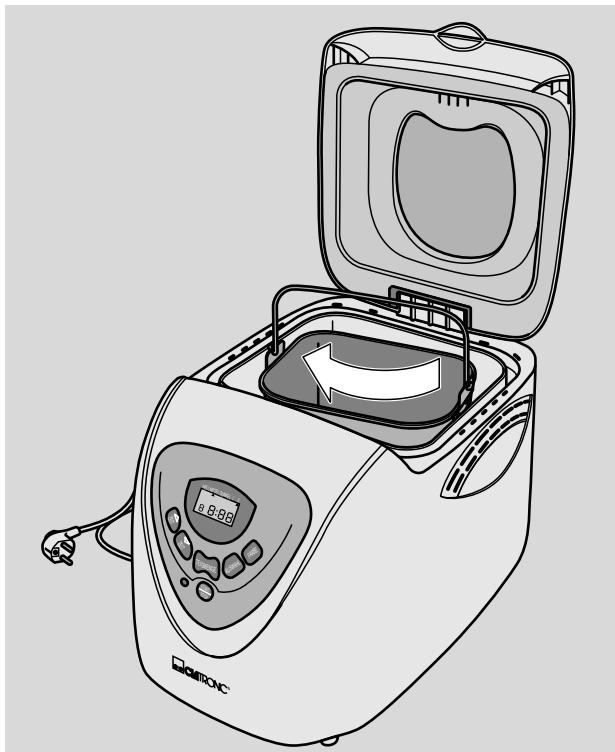
Životnost antiadhezivního povrchu můžete prodloužit, tím že ji před prvním použitím a čas od času ošetříte následujícím způsobem:

- ⇒ Pečící formu a hnětací hák pomocí štětce natřete teplovzdorným tukem.
- ⇒ Maštěné části ve troubě ohřejte po dobu 10 minut na 165°C.
- ⇒ Díly nechte vychladnout.
- ⇒ Tuk v pečící formě rozetřete pomocí kuchyňského papíru.

Tím se povrch pečící formy vyleští.

Pečící formu vsadit

- ⇒ Postavte pečící formu otočenou lehce proti směru hodinek do pečící komory.
- ⇒ Otočte pečící formu kousek ve směru hodinek až na doraz.



Vsadit hnětací hák

- ⇒ Nasadte polokulatý vývrt hnětacího háku přes hnací hřidel pečící formy. Přitom musí plochá strana hnětacího háku být dole. Dbejte na zploštění na hřideli.

Hnětací hák končí vazně s dnem pečící formy.

Napojování domácí pekárny na chleba



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí smrtelného zranění elektrickým úderem.

- ⇒ Domácí pekárnu na chleba nenapojujte přes vícenásobnou zásuvku.
- ⇒ Zástrčka musí být volně přístupná, abyste domácí pekárnu na chleba v nouzovém případě mohli lehce odpojit od elektrické sítě.

- ⇒ Napojujte domácí pekárnu na chleba na odborně instalovanou síťovou zásuvku 230 V ~, 50 Hz.

Zazní signál a displej ukazuje standardní hlášení, jak je zobrazeno na straně 125.

PÉCT CHLÉB

Domácí pekárna na chleba je připravena k pečení chleba, když:

- pečící forma je vyčištěna a vsazena
- hnětací hák je očištěn a vsazen
- přístroj je napojen.
- přístroj již není od předcházejícího pečení teplejší než 40°C.



POZOR!

Jestli z pečící formy vyteče těsto a dostane se do krytu nebo na topnou tyč, tak hrozí nebezpečí požáru!

- ⇒ Nikdy nenaplňujte do formy větší množství surovin, než je udáno v receptu.
- ⇒ Dbejte na to, aby hmotnost přísad ve váhovém stupni I nepřekračovala 750 g či 1000 g ve váhovém stupni II.

- ⇒ Suroviny dávejte do pečící formy v pořadí, které je udáno v receptu.

⇒ Uzavřete víko domácí pekárny na chleba.

⇒ Zvolte vhodný program z listiny na straně 126 anebo vyčtěte informace z receptu.

⇒ Stiskněte tolíkrtá tlačítko AUSWAHL, až je na displeji označeno místo zvoleného programu.

⇒ Stiskněte tlačítko FARBE, až se ukáže zvolený stupeň hnědění.

⇒ Tlačítkem TEIGMENGE zvolte hmotnost naplněných surovin.

- ⇒ Ke spuštění programu stiskněte tlačítko START/STOP.

Zazní signál a ukazatel provozu svítí. V displeji je neustále vidět zbývající čas až k ukončení programu. V displeji blikají oddělovací znaménka „..“.

- i** Je-li přístroj při spuštění programu ještě teplý nad 40°C, tak spuštění programu není možné. V displeji se objeví hlášení "H:HH" a zazní signál. To neplatí, pokud byl zvolen program 12 "BACKEN". V tomto případě můžete ihned s pečením pokračovat.
- ⇒ Stiskněte tlačítko START/STOP až k zaznění signálu a k vymazání hlášení "H:HH".
- ⇒ Čekejte, až přístroj vychladne, a pak program spusťte znova.

Spustit program s časovým posunem

Pomocí časovače můžete určit čas, ve kterém má zvolený program být ukončen. To je možné u následujících programů:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN.

Příklad:

Je 20:30 hodin a chléb má být hotový v 9:00 hodin ráno příštího dne. Použijete program "NORMÁLNÍ". Doba až k ukončení programu tedy je 12 hodin a 30 minut. Tato hodnota musí být nastavena na displeji.



VAROVÁNÍ!

Necháte-li přístroj během běhu programu bez dozoru, hrozí nebezpečí požáru.

- ⇒ Vypočítejte okamžik, kdy musíte na přístroj dohlížet. Je to popsáno na stránce 129.
- ⇒ Od tohoto okamžiku nenechávejte přístroj bez dozoru.

- ⇒ Zvolte jeden z možných programů pomocí tlačítka AUSWAHL.
- ⇒ Tlačítka ZEIT stiskněte tolíkrát, až je na displeji udána doba zbývající až k ukončení programu. V našem příkladě to je "12:30".

- ⇒ Spusťte program stisknutím tlačítka START/STOP.

Zazní signál a ukazatel provozu svítí. V displeji je neustále vidět zbývající čas až k ukončení programu. V displeji blikají oddělovací znaménka „..“.

Vypočítat okamžik startování programu

Během probíhání programu musíte na domácí pekárnu na chleba dohlížet. Když používáte časovač, tak k tomuto účelu musíte znát okamžik spuštění programu.

Údaje k délce programů najdete v tabulce na straně 126.

- ⇒ Délku zvoleného programu odečtěte od doby, která je nastavená v displeji.
V našem příkladě 12:30 - 3:00 = 9:30.
- ⇒ Výsledek přičtěte k aktuálnímu času.
V našem příkladě 9:30 + 20:30 = 6:00.

Program startuje v 6:00 hodin.

Běh programu

Běh programu obsahuje zpravidla čtyři fáze. Ty mohou být podle zvoleného programu opakovány, vynechány anebo obměňovány.

- Hnětání
- Kynutí těsta
- Pečení
- Udržování teploty

Ve fázi "Kynutí těsta" se domácí pekárna ohřeje na 25°C, pokud okolní teplota je nižší.

Ve fázi "Pečení" domácí pekárna reguluje teplotu automaticky.

Když fáze "Pečení" je ukončena, tak zazní signál. Teď můžete chléb vyndat z pečící formy. K tomuto účelu postupujte podle pokynů na straně 127.

Zároveň začíná fáze "Udržování teploty", která trvá jednu hodinu. Na konci fáze "Udržování teploty" zazní opakovaně signál.

Běh programu zastavit

- ⇒ K zastavení programu stiskněte tlačítko START/STOP až k zaznění signálu.

Ukazatel provozu zhasne a displej ukazuje standardní hlášení, jak je zobrazeno pod „Ovládací panel s displejem“ na straně 125.

Po přerušení znovu začít

Přerušil-li jste běh programu nebo došlo-li k výpadku elektrického proudu, můžete běh programu znovu spustit.

- ❶ Pokud vlastní pečení ještě nezačalo, můžete suroviny v pečící formě znovu použít pro pozdější spuštění programu. Musíte však použít nové suroviny a začít od začátku, když přístroj už pekl či vařil.
- ⇒ K novému spuštění běhu programu začněte od začátku anebo stiskněte tlačítko START/STOP.

Pozdější přidávání přísad

U některých programů můžete přidat přísady, jako např. obiloviny, oříšky nebo ovoce během běžícího programu. Je to možné během druhého hnětacího procesu následujících programů. Zazní pak signál.

- NORMAL
- VOLLKORN
- SCHNELL
- ULTRA SCHNELL
- KUCHEN
- SANDWICH.

- ⇒ Když zazní signál, otevřete víko domácí pekárny na chleba.
- ⇒ Přidejte přísady.
- ⇒ Víko zase uzavřete.

Běh programu pokračuje.

Dopékání

Je-li chléb po pečení ještě moc světlý, tak ho můžete dopékat.

- ⇒ Stiskněte tlačítko "AUSWAHL" až ke zvolení programu 12 "BACKEN".
- ⇒ Ke spuštění programu stiskněte tlačítko START/STOP.
- ⇒ Barvu chleba pozorujte skrz průhledítko ve víku domácí pekárny na chleba.
- ⇒ Když je požadovaná hnědá barva dosažena, stiskněte tlačítko START/STOP až k zaznění signálu.

Chléb vyndat



POZOR!

Nebezpečí popálení!

- ⇒ Před vyndaváním chleba nechte přístroj nejprve vychladnout nebo používejte chňapky.

- ⇒ Mějte připravenou mřížku.
 - ⇒ Pečící formu pomocí chňapek vyndeje z pečící komory, jak to je popsáno na straně 127.
 - ⇒ Pečící formu otočte a vyklapněte ji na mřížku.
 - ⇒ Pokud chléb nevypadne hned, hýbejte hnětacím pohonem na dolní straně pečící formy několikrát sem tam.
- Chléb pak vypadne.

Vyndat hnětací hák z chleba

Zůstane-li hnětací hák trčet v chlebě, tak ho můžete vyndat pomocí hákového bodáku.

- ⇒ Hákový bodák zaveděte do polokulatého vývrtu hnětacího háku.
- ⇒ Hákovým bodákom sáhněte pod kraj vývrtu.
- ⇒ Zahákněte hákový bodák nejlépe na té straně vývrtu, na které se nachází lopatka hnětacího háku.
- ⇒ Hnětací hák hákovým bodákom opatrně vytáhněte.

Ted' můžete poznat, na kterém místě hnětacího háku chléb lepí.

- ⇒ Chléb malým nožem opatrně od hnětacího háku oddělte.
- ⇒ Hnětací hák hákovým obdákom vytáhněte úplně.

Péčení koláčů

Když chcete upéct koláč, tak můžete postupovat podle pokynů uvedených pod „PÉCT CHLÉB“ na straně 128. Běh programu je identický.

⇒ Zvolte ale program 10 "KUCHEN".



POZOR!

Při horkém přístroji hrozí nebezpečí popálení.

⇒ Před čištěním přístroje ho nechte nejprve vychladnout.

Připravit těsto

Můžete také pouze připravit těsto, aniž byste pekl. To dává smysl obzvlášť v těch případech, ve kterých si přejete jiný tvar chleba.

V těchto případech můžete postupovat podle pokynů uvedených pod „PÉCT CHLÉB“ na straně 128.

⇒ Zvolte ovšem program 8 "TEIG".

V tomto programu je fáze "pečení" vynechána.

Pozor!

Na krytu může dojít k poškození.

⇒ Nikdy nepoužívejte chemické čističe, benzin, čisticí přípravek na trouby, škrábací prostředky anebo abraziva.

⇒ Odstraňte suroviny a drobky z krytu, z víka a z pečící komory vlhkým hadíkem.

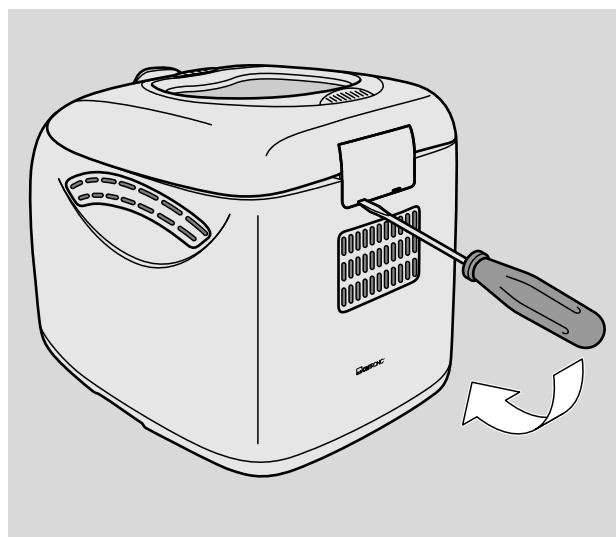
⇒ Kryt důkladně osušte.

Pro jednodušší péči lze víko z krytu sejmout.

Sejmout víko

Víko můžete úplně sejmout, když odstraníte kryt závěsu na zadní straně přístroje. K tomuto účelu musí víko být zavřené.

⇒ Vtlačte špičku plochého šroubováku do štěrbiny na krytu závěsu. Kryt lehce vypáčte směrem nahoru.



Kryt pak dole trochu vyskočí.

⇒ S druhou štěrbinou postupujte stejným způsobem.

⇒ Sáhněte pod kryt a odklapněte jej nahoru.

Při tom se uvolní horní úchyt krytu.

Vařit marmeládu

Když chcete uvařit marmeládu, tak můžete postupovat podle pokynů uvedených pod „PÉCT CHLÉB“ na straně 128.

⇒ Zvolte ovšem program 9 "MARMELADE".

Čištění a údržba

Čištění krytu

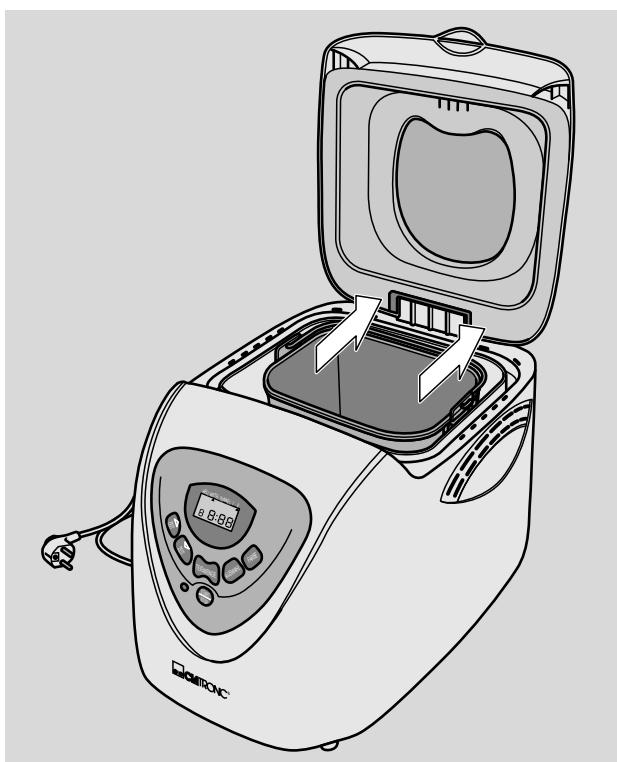


NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí smrtelného zranění elektrickým úderem.

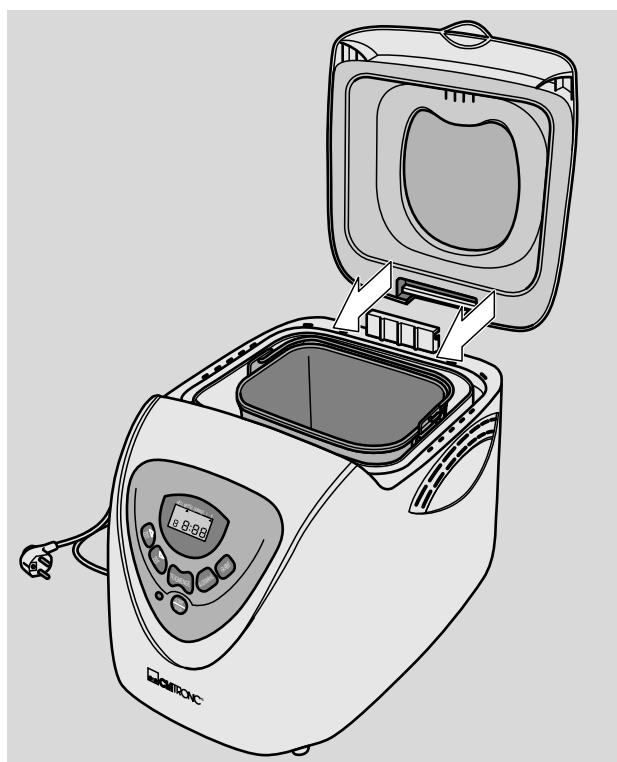
- ⇒ Před čištěním krytu vždy nejprve vytáhněte síťovou zástrčku.
- ⇒ Přístroj nikdy neponořujte do vody.
- ⇒ Do pečící komory nikdy nenaplňujte vodu.

- ⇒ Otevřete víko. Ve výšce závěsu jej stiskněte lehce dozadu, abyste ho mohl vyndat úplně.



Vsadit víko

- ⇒ Držte víko vertikálně a závěsovou tyč vtiskněte zezadu do závěsu.



- ⇒ Uzavřete víko.

- ⇒ Stiskněte horní část krytu závěsu na závěsovou tyč.

Horní úchyt je aretován.

- ⇒ Stiskněte dolní část krytu závěsu dovnitř. Kryt se aretuje dole.

Čištění pečící formy

Pozor!

Na pečící formě a jejím antiadhezivním povrchu může dojít k poškození.

- ⇒ Při čištění nepoužívejte žádné kovové předměty.
- ⇒ Nepoužívejte žádné mycí prostředky.
- ⇒ Pečící formu nikdy nenechávejte delší dobu naplněnou vodou.

- ⇒ Pečící formu zvenčí a zevnitř vlhkým hadříkem otřete.

Zevnitř lze pečící formu vypláchnout vodou.

- ⇒ Pečící formu důkladně osušte.

- i** Barva anitadhezivního povrchu se časem může změnit. To je normální a nemá na funkčnost žádný vliv.

Prodloužit životnost antiadhezivního povrchu

K prodloužení životnosti antiadhezivního povrchu pečící formy doporučujeme provést následující opatření:

- ⇒ Pečící formu a hnětací hák pomocí štětce natřete teplovzdorným tukem.
- ⇒ Maštěné části ve troubě ohřejte po dobu 10 minut na 165°C.
- ⇒ Nechte části vychladnout.
- ⇒ Tuk v pečící formě rozetřete pomocí kuchyňského papíru.

Tím se povrch pečící formy vyleští.

- ⇒ Toto ošetření čas od času zopakujte.

Čištění hnětacího háku a hnací hřídele

- ❶ Hnětací hák a hnací hřídel čistěte ihned po použití. Zůstane-li hnětací hák delší dobu ve formě, tak jde těžce vyndat. V tomto případě můžete do pečící formy naplnit teplou vodu a nechat ji tam přibližně 30 minut. Poté jde hnětací hák lehce vyndat.
- ⇒ Hnětací hák a hnací hřídel čistěte vlhkým hadříkem.
- ⇒ Části důkladně osušte.

Otázky a odpovědi

Jak lze zabránit díram v chlebu, způsobeným hnětacím hákem?

- ⇒ Před posledním kynutím těsta hák pomoučenými prsty vyndejte.
- Závisle na programu musí displej ještě pro zbývající dobu programu ukazovat přibližně 1:30 hodin.
- ⇒ Pokud si to nepřejete, tak po pečení použijte hákový bodák.

Opatrným postupováním můžete zabránit vzniku větší díry.

Jak lze víko domácí pekárny na chleba otevřít během pečení?

Zásadně to je možné vždycky, když probíhá hnětání. V té době můžete, když to je zapotřebí, přidat ještě malé množství mouky anebo tekutiny.

Jak můžu ovlivnit vzhled chleba?

Před posledním kynutím můžete zasáhnout následujícím způsobem:

Závisle na programu musí čas pro zbývající program, který displej ukazuje, být přibližně 1:30 hodin.

- ⇒ Otevřte před posledním kynutím krátce a opatrně víko.
- ⇒ Nařízněte např. ostrým, předehrátným nožem tvořící se kůrku chleba, nebo
- ⇒ na kůrku nasypejte obiloviny, nebo
- ⇒ nebo pomazejte kůrku směsí ze škrobové moučky a vody, aby se po pečení leskla.

V udaném časovém intervalu můžete domácí pekárnu otevřít naposled. V pozdějsí fázi by se chléb propadl.

Co znamenají typová čísla u mouky?

Čím nižší je typové číslo, tím méně balastních látek mouka obsahuje, a tím světlejší je.

Co je to celozrnná mouka?

Ze všech druhů obilí lze vyrábět celozrnnou mouku, tedy i z pšenice. Název celozrnná mouka znamená, že mouka je mletá z celého zrna, a tím obsahuje vyšší podíl balastních látek. Celozrnná pšeničná mouka proto je o něco tmavší. Celozrnný chléb však nemusí být tmavý, jak se často mylně předpokládá.

Na co je nutno dbát při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek, a z ní zhotovený chléb proto skoro vůbec nekyne. S ohledem na snášenlivost proto musí být "celozrnný žitný chléb" vyráběn s kvasem.

Těsto kyne jedině tehdy, když je při používání žitné mouky, která neobsahuje lepek, nahrazena alespoň 1/4 udaného množství moukou typu 550.

Co je lepek v mouce?

Čím vyšší je typové číslo, tím méně lepku mouka obsahuje, a tím méně těsto kyne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje mouka typu 550.

Které různé druhy mouky existují a jak se používají?

- **Kukuřičná, rýzová a bramborová mouka** se zvláště hodí pro osoby s alergií na lepek nebo pro osoby, které trpí nemocí sprue nebo celiacií.
- **Špalďová mouka** je velmi dražá, ale za to neobsahuje naprostě žádné chemické látky. Špalda roste na velmi chudé půdě a nesnáší žádná hnojiva. Špalďová mouka se proto zvláště dobře hodí pro lidi s alergií. Mohou se používat všechny recepty s moukou typu 405, 550 nebo 1050, jak jsou popsány v návodu k obsluze.
- **Jáhlová mouka** se zvláště hodí pro osoby s různými alergiemi. Mohou se používat všechny recepty s moukou typu 405, 550 nebo 1050, jak jsou popsány v návodu k obsluze.
- **Durum mouka** se díky své konzistenci hodí zvláště pro bagetový chléb. Může být nahrazena Durum krupicí.

Jak je čerstvý chléb snášenlivější?

Přimíchá-li se do mouky vařená rozmačkaná brambora, tak je čerstvý chléb lépe stravitelný.

Jaké dávkování přísad pro kynutí zvolit?

Jak droždí tak kvas se prodávají v různých kvantitách.

- ⇒ Rídte se podle údajů výrobce na balení.
- ⇒ Používejte přísady pro kynutí v odpovídajícím poměru k použitému množství mouky.

Co dělat, když chléb chutná po droždí?

⇒ Použil-li jste cukr, tak množství cukru zredukujte.

Tím však chléb také bude o něco světlejší.

⇒ Do vody přidejte úplně normální vinný ocet. Pro malý chléb 1,5 PL, pro velký chléb 2 PL.

⇒ Vodu nahraďte podmáslím nebo kefírem.

To lze dělat u všech receptů a podporuje to čerstvost chleba.

Proč chléb z trouby chutná jinak, než chléb z domácí pekárny na chléb?

Důvodem je odlišná vlhkost: V troubě chléb následkem většího pečícího prostoru při pečení podstatně více vysychá. Chléb z domácí pekárny je vlhčí.

Odstranit poruchy

Problémy s domácí pekárnou

Problém	Příčina	Odstranění
Z pečící komory nebo z větracích otvorů uniká kouř.	V pečící komoře nebo na vnější straně formy lepí suroviny.	⇒ Vytáhnout zástrčku. ⇒ Vyndat pečící formu. ⇒ Vnější stranu formy nebo pečící komoru očistit.
Chléb se propadl	Průvan při pečení následkem otevřeného víka.	⇒ Otevřít víko pouze když to běh programu dovoluje (viz stranu 130).
Chléb se částečně propadl a na spodní straně je vlhký.	Chléb zůstal po pečení a udržování teploty moc dlouho v pečící formě.	⇒ Chléb vyndat z pečící formy nejpozději když skončí fáze "Udržování teploty".
Chléb jde špatně vyndat z pečící formy.	Chléb po pečení lepí v pečící formě. Spodní strana chleba zůstává viset na hnětacím háku.	⇒ Nechte chléb v pečící formě přibližně 10 minut vychladnout. ⇒ Pečící formu otočte. ⇒ Hřídelí hnětacího háku hýbejte trochu sem a tam. ⇒ Hnětací hák před pečením namažte trochem tuku. ⇒ Hnětací hák a hnací hřídel čistěte po každém pečení (viz strana 133).
Suroviny nejsou promíchané či chléb není správně propečen.	Falešně nastavený program. Došlo k dotknutí tlačítka START/STOP během provozu přístroje. Víko bylo během provozu několikrát otevřáno. Delší výpadek proudu během provozu. Rotace hnětacích háků je blokována.	⇒ Zkontrolujte ještě jednou nastavení. ⇒ Suroviny už nepoužívat a začít znovu. ⇒ Víko smí být otevíráno pouze, když displej ukazuje víc než 1:30 hodin. ⇒ Víko po otevření správně zavřít. ⇒ Suroviny už nepoužívat a začít znovu. ⇒ Zkontrolovat, zda jsou hnětací háky blokovány obilovinami atd. ⇒ Vyndat pečící formu a zkontrolovat, zda se unášeče točí. ⇒ Případně zaslat přístroj servisu.
Přístroj nejde spustit. Zní trvalý signál. Displej ukazuje H:HH.	Přístroj je od předcházejícího pečení ještě moc horký.	⇒ Stisknout 10 vteřin tlačítko START/STOP, až se ukáže 13:00 (normální program). ⇒ Vytáhnout zástrčku. ⇒ Vyndat pečící formu a nechat vychladnout na pokojovou teplotu. ⇒ Poté zastrčit zástrčku a startovat znovu.

Problémy při aplikaci receptů

Problém	Příčina	Odstranění (strana 137)
Chléb kyne příliš rychle.	Příliš velké množství droždí, příliš velké množství mouky, nedostatek soli - nebo kombinace několika těchto příčin.	a/b
Chléb nekyne vůbec nebo kyne málo.	Žádné nebo moc málo droždí. Droždí je staré nebo překryté. Tekutina je moc horká. Droždí se dostalo do styku s tekutinou. Falešná nebo stará mouka. Příliš hodně nebo příliš málo tekutiny. Moc málo cukru.	a/b d c c d/l a/b/g a/b
Těsto moc kyne a přetéká přes pečící formu.	Velmi měkká voda nechává droždí kynout silněji. Moc mléka může také ovlivnit fermentaci. Pšeničná mouka následkem svého vyššího obsahu lepku lépe kyne.	f/k c e/m
Chléb se propadl.	Chléb se propadl, protože jeho objem je větší než forma. Kvůli nadměrné teplotě vody nebo pečící komory nebo nadměrné vlhkosti dojde k fermentaci moc brzy nebo probíhá moc rychle. Teplé tekutiny způsobují, že těsto kyne moc rychle, a pak se před pečením propadne. Žádná sůl nebo nedostatek cukru. Moc tekutiny.	a/f c/h/l a/b f/g
Těžká, hrudkovitá struktura.	Moc mouky nebo nedostatek tekutiny. Moc málo droždí nebo cukru. Moc ovoce, celých obilovin nebo jiných přísad. Stará nebo špatná mouka.	a/b/g a/b b d
Střed chleba není propečený.	Příliš hodně nebo příliš málo tekutiny. Nadměrná vlhkost. Recepty s vlhkými přísadami, jako např. s jogurtem.	a/b/g g f
Otevřená, hrubá nebo děravá struktura.	Moc vody. Chybí sůl. Vysoká vlhkost, moc teplá voda. Moc horká tekutina.	f/g b f/h c
Houbovitý, neupečený povrch.	Objem chleba je větší než forma. Množství mouky, zvláště u bílého chleba, je moc velké. Moc droždí nebo moc málo soli. Moc cukru. Kromě cukru další sladké přísady.	a/e/j e a/b/j a/b b
Krajíce jsou nepravidelné nebo tvoří v prostředku hrudky.	Chléb dostatečně nevychladl (únik páry).	i
Na kůrce zůstávají zbytky mouky.	Během hnětení není mouka na stranách správně zpracována.	k

Odstranění problémů

- a) Přísady správně odměřujte.
- b) Množství přísad adekvátně přizpůsobujte a kontrolujte, zda jste na určitou přísadu nezapomněl.
- c) Vezměte jinou tekutinu nebo ji nechte ochladnout na pokojovou teplotu. Přísady přidávejte v pořadí udaném v receptu. Udělejte uprostřed mouky malý důlek a vložte do něj rozdrobené nebo suché droždí. Dávejte pozor, aby se droždí nedostalo do přímého kontaktu s tekutinou.
- d) Používejte jen čerstvé a správně skladované přísady.
- e) Snižte celkové množství přísad, v žádném případě nepřekročujte udané množství mouky. Případně zredukujte všechny přísady o 1/3.
- f) Přizpůsobte množství tekutiny. Pokud používáte vlhké přísady, musíte množství tekutiny přiměřeně snížit.
- g) Při velmi vlhkém počasí vzít o 1 - 2 PL méně.
- h) Při teplém počasí nepoužívejte časovač. Používejte chladné tekutiny.
- i) Chléb vyndejte z pečící formy hned po pečení a před krájením ho nechte na mřížce vychladnout alespoň 15 minut.
- j) Množství droždí nebo případně všech přísad snižte o 1/4 udaného množství.
- k) Formu nikdy nemastit tukem!
- l) Těstu přidejte 1 polévkovou lžíci pšeničného lepku.
- m) Na mouku dejte 1 polévkovou lžíci ohřátého, tekutého margarínu.

Užitečné pokyny

Přísady

Jelikož pro úspěšné pečení chleba každá přísada hráje určitou roli, je odměrování přesně tak důležité jako správné pořadí při přidávání přísad.

Nejdůležitější přísady, jako tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí ovlivňují úspěch při zhotovení těsta a chleba. Dá se používat jak suché, tak čerstvé droždí.

- ⇒ Používejte proto vždy dotyčná množství ve správném vzájemném poměru.
 - ⇒ Když připravíte těsto hned, tak používejte vlažné přísady.
 - ⇒ Chcete-li spustit program s časovým posunem, tak používejte chladné přísady.
- Jinak začne fermentace moc brzo.

Tuky

Margarín, máslo a mléko ovlivňují pouze chuť chleba.

Kůrka

- ⇒ Má-li být kůrka světlejší a tenčí, tak snižte množství cukru až o 20%.
- Na ostatní vlastnosti chleba to žádný dopad nemá.
- ⇒ Chcete-li dát přednost měkčí a světlejší kůrce, nahraďte cukr medem.

Lepek

Lepek, který v mouce vzniká při hnětení, dává chlebu svou strukturu. Ideální směs obsahuje 40% celozrnné mouky a 60% bílé mouky.

Obilná zrna

- ⇒ Chcete-li přidat celá obilná zrna, tak je napřed nechte přes noc máčet ve vodě.
- ⇒ Množství mouky a tekutiny v odpovídajícím poměru zredukujte (až o 1/5).

Kvas

Kvas je při používání žitné mouky nezbytný. Obsahuje mléko a baktérie kyseliny octové. Ty způsobují, že chléb je kyprý a jemně kyselý. Je možno ho vyrobit sám, což ovšem vyžaduje jistý čas. Proto v následujících receptech používáme koncentrovaný kvasový přípravek, který se dá koupit v balíčkách s 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptech (1/2, 3/4 či 1 bal.) musí být dodržovány. Menší množství způsobují drobení chleba.

- ⇒ Musíte-li používat kvas v jiné koncentraci (balík se 100 g na 1 kg mouky), tak musíte množství 1 kg mouky snížit přibližně o 80 g nebo v odpovídajícím poměru přizpůsobit recept.

Tekutý kvas se také dá dobře používat. Ten se dá koupit balený v sáčcích.

- ⇒ Ohledně správného množství se říďte podle údajů na balení.
- ⇒ Tekutý kvas naplňte do odměrky a doplňte v receptu udaným množstvím tekutiny.
- Pšeničný kvas, který se rovněž prodává sušený, zlepšuje vlastnosti těsta, uchování čerstvosti achuť. Je jemnější než žitný kvas.
- ⇒ Pro správné kynutí a pečení pečete kvasový chléb v programu NORMAL nebo VOLLKORN.
- Ferment na pečení nahrazuje kvas a je čistě věc chuti. V domácí pekárni se s ním dá výborně péct.
- ⇒ Chcete-li mít zvláště balastní a kyprý chléb, tak do těsta přidejte pšeničné otruby.
- ⇒ Používejte 1 PL na 500 g mouky a množství tekutiny zvýšte o 1/2 PL.

Pšeničný lepek

Pšeničný lepek je přírodní pomocník z obilných bílkovin. Díky jemu je chléb kyprý, dostane lepší objem, méně se propadá a je snášenlivější. Zejména u celozrnného pečiva a pečiva z doma mleté mouky je úcinek zřetelný.

Barevný slad

Barevný slad je do tmava pražený ječmenový slad. Používá se k získání tmavší střídky a kůrky (např. u černého chleba). Prodává se také žitný slad, který není tak tmavý. Tento slad lze dostat v bioprodejnách.

Chlebové koření

Chlebové koření můžete do všech našich smíšených chlebů dodatečně přidávat. Dávkovat můžete podle Vašeho vkusu a údajů výrobce.

Lecitinový prášek

Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor. Zvyšuje objem chleba, zjemňuje a zmékčuje střídku a podporuje uchování čerstvosti.

Hmotnost chleba a objem

Zjistíte, že hmotnost u bílého chleba je nižší než u celozrnného chleba. To souvisí s tím, že bílá mouka silněji kyne. Skutečná hmotnost chleba je podstatně závislá na vlhkosti vzduchu při přípravě. Všechny chleby, které obsahují převážně pšenici, získávají větší objem a v nejvyšší váhové třídě po posledním kynutí přesahují kraj nádoby. Nedochází však k přetékání. Přes kraj nádoby vyčnívající část chleba je proto méně hnědá než chléb v nádobě.

Docílit dobré výsledky pečení

Výsledek pečení závisí především na místních podmínkách:

- na vlastnosti vody
- na vlhkosti vzduchu
- na nadmořské výšce
- na vlastnostech přísad atd.

Proto údaje v receptech mohou sloužit pouze k orientaci, a případně je musíte přizpůsobit.

Jestli se Vám ten nebo onen recept nepodaří na první pokus, neztrácejte odvahu. Zkuste zjistit příčinu a zkuste například změnit poměr mezi dávkami jednotlivých přísad.

K získání dokonalého výsledku dodržujte následující základní pravidla pro přizpůsobení přísad:

Testování těsta

Těsto má být měkké, ale ne příliš měkké. Mělo by být lehce lepkavé, nesmí však tvořit provázky. Z těsta by měla vznikat koule. Není tomu tak ovšem u těžkého těsta, jako například z celozrnného žita nebo u chleba z obilovin.

- ⇒ Těsto testujte 5 minut po prvním hnětení.
- ⇒ Je-li těsto ještě moc vlhké, přidejte mouku, až těsto získá správnou konzistenci.
- ⇒ Pokud je těsto příliš suché, přidejte během hnětení po lžičkách vodu.

Nahradit tekutinu

- ⇒ Používáte-li u určitého receptu přídavky, které obsahují tekutinu (např. čerstvý sýr, jogurt atd.), tak musí odpovídající tekutina být zredukována.
- ⇒ Používáte-li vajíčka, tak je dejte do odměrky a tekutinou doplňte až k udanému množství.

Pokud žijete v místě s vysokou nadmořskou výškou (více než 750 m), bude těsto kynout rychleji. V takových oblastech můžete kynutí omezit snížením množství droždí o 1/4 až 1/2 čajové lžičky. Totéž platí pro místa s obzvlášť jemnou vodou.

Přidat přídavky

- ⇒ Přidávejte vždy napřed tekutinu a potom kvasnici.
- ⇒ Aby kvašení neprobíhalo příliš rychle, nesmí se droždí dostat do styku s tekutinou.

To platí zejména při použití časovače.

Přidat ovoce, oříšky a obiloviny

Chcete-li přidat další suroviny, tak to můžete v některých programech udělat, když je slyšet signál. Přidáte-li suroviny moc brzo, tak je hnětací hák rozemele.

Odměřit množství

- ⇒ Při odměření používejte vždy ty stejné měrné jednotky.
- ⇒ Při údaji PL a ČL používejte vždy odměrné lžíce dodané s domácí pekárnou nebo
- ⇒ používejte vždy takové lžíce, jak je obvykle v domácnosti používáte.
- ⇒ Gramové údaje kvůli přesnosti zkонтrolujte váhou.
- ⇒ Pro odměření v mililitrech pokud možno používejte dodanou odměrku.

Ta má škálu od 50 ml do 200 ml.

Pokyny k receptům

Doporučuje-li se u sladkých chlebů program "SCHNELL" nebo "ULTRA SCHNELL", tak můžete menší množství (pouze tato) dotyčných receptů péct také v programu "SÜSSES BROT". Tím se chléb stane kypřejší.

Změnit dávky přísad

Když změníte dávky přísad, tak musíte dbát na to,

- aby poměry mezi jednotlivými dávkami odpovídaly originálnímu receptu, a
- aby nebyla překročena maximální hmotnost chleba 1000 g.

Nastavit správný stupeň pro hmotnost chleba

Následující recepty platí pro různě velké chleby.

- ⇒ Použijte nastavení na stupeň „I“ pro chléb s hmotností cca 750 g.
 ⇒ Použijte nastavení na stupeň „II“ pro chléb s hmotností cca 750 g až cca 1000 g.

(i) Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Použité zkratky

Zkratky použité v receptech znamenají:

PL	Polévková lžíce zarovnaná anebo měrná lžíce velká
ČL	Čajová lžička zarovnaná anebo měrná lžička malá
g	Gram
ml	Mililitr
Balík (bal)	Suché droždí o obsahu 7 g pro 500 g mouky. To odpovídá 20 g čerstvého droždí.

Klasické recepty na chleba

(i) Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Klasický bílý chléb

Voda nebo mléko	300 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	1 PL
Mouka typu 550	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL

Rozinkový chléb s oříšky

Voda nebo mléko	350 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Mouka typu 405	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Rozinky	100 g
Nasekané vlašské oříšky	3 PL
Program	NORMAL

⇒ Rozinky a oříšky přidat po pípnutí či po prvním hnětání.

Celozrnný chléb

Voda	300 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Vejce	1
Sůl	1 ČL
Cukr	2 ČL
Mouka typu 1050	360 g
Pšeničná celozrnná mouka	180 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	VOLLKORN

Používáte-li časovač, tak byste neměl používat žádné vejce, měl byste však přidat trochu víc vody.

Podmáslový chléb

Podmáslí	300 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Mouka typu 1050	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL

Selský chléb světlý

Mléko	300 ml
Margarín/máslo	2 PL
Sůl	1 1/2 ČL
Cukr	1 1/2 ČL
Mouka typu 1050	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL, SCHNELL nebo ULTRA SCHNELL

Cibulový chléb

Voda	250 ml
Margarín/máslo	1 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 PL
Velké nasekané cibule	1
Mouka typu 1050	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL nebo ULTRA SCHNELL

Kvasový chléb

Suchý kvas	50 g
Voda	350 ml
Margarín/máslo	1 1/2 PL
Sůl	3 ČL
Cukr	2 PL
Mouka typu 1150	180 g
Mouka typu 1050	360 g
Droždí	1/2 bal.
Program	NORMAL

Sedmizrnný chléb

Voda	300 ml
Máslo/margarín	1 1/2 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	2 1/2 PL
Mouka typu 1150	240 g
Celozrnná mouka	240 g
Vločky ze sedmero obilovin	60 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	VOLLKORN

⇒ Celá zrna prosím předem nechat máčet.

Slunečnicový chléb

Voda	350 ml
Máslo	1 PL
Mouka typu 550	540 g
Slunečnicová seménka	5 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	1 PL
Sušené droždí	1 bal.
Program	NORMAL

(i) Slunečnicová seménka mohou také být nahrazena dýňovými seménky. Seménka můžete osmažit v párnici, získáte tím intenzivnější chuť.

Příprava těsta

(i) Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Francouzská bageta

Voda	300 ml
Med	1 PL
Sůl	1 ČL
Cukr	1 ČL
Mouka typu 550	540 g
Sušené droždí	1 bal.
Program	TEIG

- ⇒ Hotové těsto rozdělte na 2-4 části.
- ⇒ Tvarujte podélné bochníky.
- ⇒ Těsto nechte kynout po dobu 30-40 minut.
- ⇒ Horní stranu několikrát šikmě nařízněte.
- ⇒ Těsto pečte v troubě.

Pizza

Voda	300 ml
Sůl	3/4 ČL
Olivový olej	1 PL
Mouka typu 405	450 g
Cukr	2 ČL
Sušené droždí	1 bal.
Program	TEIG

- ⇒ Těsto vyválejte.
- ⇒ Dejte těsto do kulaté formy.
- ⇒ Nechte těsto kynout 10 minut.
- ⇒ Pak vidličkou několikrát do těsta píchněte.
- ⇒ Potřete těsto omáčkou na pizzu.
- ⇒ Těsto podle Vaší chuti obložte.
- ⇒ Těsto pečte 20 minut.

Džemy

(i) Pozor: Recepty prosím přizpůsobte dotyčné hmotnosti.

Džem

Ovoce	500 g
Želírovací cukr „2:1“	250 g
Citrónová šťáva	1 PL
Program	MARMELADE

⇒ Odstraňte z ovoce pecky a nakrájejte ho na malé kousky.

Pro tento recept se dobře hodí tyto druhy ovoce:

- jahody
- ostružiny
- borůvky
- případně také směs těchto plodin.

⇒ Marmeládu naplňte do čistých sklenic.

⇒ Uzavřete víka.

⇒ Pak postavte sklenice přibližně 10 minut na víka.

Tím zajistíte, že víka později zůstanou pevně uzavřená.

Pomerančová marmeláda

Pomeranče	400 g
Citróny	100 g
Želírovací cukr „2:1“	250 g
Program	MARMELADE

⇒ Ovoce oloupejte

⇒ Nakrájejte ho na malé kostky nebo pruhy.

⇒ Marmeládu pak naplňte do čistých sklenic.

⇒ Uzavřete víka

⇒ Pak postavte sklenice přibližně 10 minut na víka.

Tím zajistíte, že víka později zůstanou pevně uzavřená.

Prohlášení o shodě

Tento přístroj odpovídá dotyčným směrnicím CE a je konstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Technické změny vyhrazeny!

Likvidace přístroje

Životnímu prostředí odpovídající likvidace provozních prostředků, elektronických jednotek, recyklatelných materiálů a dalších částí zařízení je regulována národními a regionálními zákony. K získání přesných informací o likvidaci se prosím obraťte na příslušný lokální úřad.

Máte-li dotazy ohledně použitých materiálů, tak se obraťte na výrobce.

Záruka

Pro námi prodaný přístroj poskytujeme záruku pro dobu 24 měsíců od data koupě (stvrzenka).

Během záruční lhůty bezplatně odstraníme vady na přístroji, které jsou způsobeny chybami v materiálu nebo ve výrobě, buď opravou nebo, podle našeho rozhodnutí, výměnou. Záručná plnění nevedou k žádnému prodloužení záruční lhůty, ani k zahájení nové záruční lhůty!

Jako záruční doklad platí pokladní stvrzenka. Bez tohoto dokladu nemůže být poskytnuta žádná bezplatná výměna či bezplatná oprava.

V záručním případě předejte prosím celý přístroj v originálním balení Vašemu prodejci.

Na vady na opotřebitelném příslušenství či opotřebitelných dílech, jakož i na čištění, údržbu nebo výměnu opotřebitelných dílů se záruka nevztahuje!

Zásah neautorizovanou osobou vede k zániku záruky.

Po uplynutí záruční lhůty je možno nechat provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně za úplatu.

Technická data

Model:	BBA 2605
Napájení proudem:	230 V, 50 Hz
Příkon:	600 W
Ochranná třída:	I
Objem náplně:	2 litry (odpovídá přibl. 1000 g hmotnosti chleba)

Πρόλογος

Αυτές οι οδηγίες χρήσης θα σας βοηθήσουν να χειριστείτε την αυτόματη μηχανή ψωμιού BBA 2605
(στα επόμενα: μηχανή ψωμιού)

- σύμφωνα με τον προορισμό της
- με ασφάλεια και
- αποδοτικά.

Προϋποθέτουμε ότι ο χρήστης της μηχανής ψωμιού διαθέτει γενικές γνώσεις για το χειρισμό ηλεκτρικών οικιακών συσκευών.

Κάθε άτομο που

- χειρίζεται,
- καθαρίζει ή
- απορρίπτει

τη μηχανή ψωμιού πρέπει να λάβει υπόψη του ολόκληρο το περιεχόμενο των οδηγιών χρήσης.

Φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες χρήσης κοντά στη μηχανή ψωμιού.

Χαρακτηριστικά διαμόρφωσης

Τα διάφορα στοιχεία αυτής τη οδηγίας χρήσης επισημαίνονται με καθορισμένα χαρακτηριστικά διαμόρφωσης του κειμένου. Έτσι μπορείτε εύκολα να ξεχωρίσετε αν πρόκειται για

κανονικό κείμενο,

- απαριθμήσεις ή
⇒ βήματα εργασίας

ⓘ Αυτές οι υποδείξεις περιέχουν πρόσθετες πληροφορίες, όπως για παράδειγμα ειδικές πληροφορίες για την οικονομική χρήση της συσκευής.

Περιεχόμενα

Χαρακτηριστικά διαμόρφωσης	143
Υποδείξεις ασφαλείας	145
Προκαθορισμένη χρήση.....	145
Βασικές υποδείξεις ασφαλείας	145
Χαρακτηριστικά διαμόρφωσης των υποδείξεων ασφαλείας	146
Περιγραφή της συσκευής	147
Λειτουργίες.....	147
Περιεχόμενο παράδοσης	147
Χειριστήριο με οθόνη	148
Προγράμματα ψησίματος	149
Αποσυσκευασία της μηχανής ψωμιού	150
Πριν από τη χρήση	150
Τοποθέτηση της μηχανής ψωμιού	150
Αφαίρεση της φόρμας ψωμιού	150
Καθαρισμός της φόρμας και του εξαρτήματος ζύμωσης.....	150
Αύξηση της διάρκειας ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης.....	151
Τοποθέτηση της φόρμας ψωμιού	151
Τοποθέτηση του εξαρτήματος ζύμωσης	151
Σύνδεση της μηχανής ψωμιού	151
Ψήσιμο ψωμιού	151
Χρονική μετάθεση της λειτουργίας προγράμματος	152
Εκτέλεση του προγράμματος	152
Διακοπή του προγράμματος	153
Νέο ξεκίνημα μετά από διακοπή	153
Πρόσθεση υλικών εκ των υστέρων	153
Ξαναψήσιμο	153
Αφαίρεση του ψωμιού από τη φόρμα	153
Αφαίρεση του εξαρτήματος ζύμωσης από το ψωμί	153
Ψήσιμο γλυκού	154
Παρασκευή της ζύμης	154
Βράσιμο μαρμελάδας	154
Καθαρισμός και συντήρηση.....	154
Καθαρισμός του περιβλήματος	154
Καθάρισμα της φόρμας ψωμιού.....	156
Αύξηση της διάρκειας ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης	156
Καθαρισμός του εξαρτήματος ζύμωσης και του κινητήριου άξονα	156
Ερωτήσεις και απαντήσεις.....	156
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	158
Σφάλματα στη μηχανή ψωμιού	158
Σφάλματα στις συνταγές	159
Αντιμετώπιση των σφαλμάτων	160
Χρήσιμες υποδείξεις	160
Υλικά	160
Βάρος και όγκος του ψωμιού	161
Επίτευξη καλού ψησίματος	161
Υποδείξεις για τις συνταγές	162
Μετατροπή των υλικών	162
Ρύθμιση της σωστής κλίμακας βάρους του ψωμιού	162
Συντομογραφίες	162
Κλασικές συνταγές ψωμιού	163
Κλασικό λευκό ψωμί	163
Ψωμί με σταφίδες και καρύδια	163
Ψωμί ολικής άλεσης	163
Ψωμί με ξινόγαλο	163
Κρεμμυδόψωμο	163
Ψωμί επτάσπορο	163
Ψωμί με ηλιόσπορο	163
Ψωμί λευκό χωριάτικο	164
Ψωμί με προζύμι	164
Παρασκευή ζύμης	164
Γαλλική φραντζόλα τύπου «μπαγκέτα»	164
Πίτσα	164
Μαρμελάδες	164
Μαρμελάδα	164
Μαρμελάδα πορτοκάλι	165
Δήλωση συμμόρφωσης	166
Εγγύηση	166
Τεχνικά χαρακτηριστικά	166
Απόρριψη της συσκευής	166

Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις υποδείξεις ασφαλείας πριν τη λειτουργία της μηχανής ψωμιού. Λάβετε υπόψη όλες τις προειδοποιήσεις και υποδείξεις για τη συσκευή σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Προκαθορισμένη χρήση

Η μηχανή ψωμιού BBA 2605 χρησιμεύει

- για το ψήσιμο ψωμιού και γλυκών
- για την παρασκευή ζύμης
- για το βράσιμο μαρμελάδας.

Προορίζεται αποκλειστικά για αυτές τις χρήσεις και μόνο για αυτές επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί.

Η χρήση της μηχανής ψωμιού επιτρέπεται μόνο για τον τρόπο που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες και δεν επιτρέπεται η χρήση της για επαγγελματικό σκοπό.

Κάθε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές ή ακόμα και τραυματισμούς.

Η CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH δεν αναλαμβάνει καμιά ευθύνη για ζημιές που προέκυψαν από μη προκαθορισμένη χρήση της συσκευής.

Βασικές υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Αποφυγή ηλεκτροπληξίας

- Μην ανοίγετε ποτέ το κάλυμμα της συσκευής.
- Συνδέστε τη μηχανή μόνο σε σωστά τοποθετημένο ρευματοδότη δικτύου 230 V ~, 50 Hz.
- Μη συνδέετε ποτέ τη μηχανή με πολύπριζο.
- Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσιτή, ώστε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης να μπορέσετε να αποσυνδέσετε εύκολα και γρήγορα τη μηχανή ψωμιού από το δίκτυο ρεύματος.
- Αποσυνδέστε το βύσμα από την πρίζα όταν καθαρίζετε τη συσκευή ή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε για πολύ καιρό. Τραβήξτε σε αυτή την περίπτωση μόνο το βύσμα.
- Μην αφήνετε ποτέ παιδιά να χρησιμοποιούν χωρίς επίβλεψη τη μηχανή ψωμιού και φυλάτε τη συσκευή σε μέρος μη προσιτό σε παιδιά.
- Μην εισάγετε μεταλλικά αντικείμενα στο εσωτερικό της μηχανής ψωμιού.

- Αποφεύγετε την έκθεση της μηχανής ψωμιού σε πιτσίλισμα ή στάξιμο νερού. Μην τοποθετείτε αντικείμενα με νερό, π.χ. βάζα, δίπλα ή πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τη μηχανή ψωμιού κοντά σε νερό, π.χ. στο νεροχύτη.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο δικτύου μέσα σε νερό.
- Μη βάζετε ποτέ νερό μέσα στο θάλαμο ψησίματος.
- Μην ακουμπάτε ποτέ το καλώδιο δικτύου με βρεμένα χέρια.
- Μη λυγίζετε και μη συμπιέζετε το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με ελαττωματικό καλώδιο, μετά από εσφαλμένη λειτουργία ή όταν ή συσκευή έχει πάθει βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση μεριμνήστε για τον έλεγχο της συσκευής από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών και την επιδιόρθωσή της, προτού τη χρησιμοποιήσετε πάλι.
- Εμπιστεύεστε πάντα τις εργασίες επιδιόρθωσης και συντήρησης της συσκευής μόνο σε ειδικά καταρτισμένο προσωπικό. Διαφορετικά θέτετε τον εαυτό σας και άλλους σε κίνδυνο. Εκτός αυτού θα χάσετε έτσι την αξίωση για εγγύηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποφυγή κινδύνου εγκαύματος και τραυματισμού

- Ξεδιπλώνετε πάντα το καλώδιο σε όλο του το μήκος. Διαφορετικά μπορεί το καλώδιο να υπερθερμανθεί.
- Κρατάτε το καλώδιο σε απόσταση από τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μη αφήστε ποτέ να έρθουν σε επαφή με τη μηχανή ψωμιού μεταλλικές μεμβράνες ή παρόμοια υλικά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη μηχανή ψωμιού ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς αν πέσουν υλικά πάνω στο περίβλημα!
- Εάν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «timer», πρέπει να επιτηρήσετε τη συσκευή από την έναρξη του προγράμματος και μετά. Υπολογίστε την έναρξη του προγράμματος όπως περιγράφεται στη σελ. 152.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και ιδίως μετά το ψήσιμο οι επιφάνειες της μηχανής ψωμιού καίνε πολύ. Γ' αυτό μην αγγίζετε τις επιφάνειες κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Χρησιμοποιείτε πάστρες.
- Μετά τη χρήση και την απενεργοποίηση περιμένετε να κρυώσει τελείως η μηχανή ψωμιού προτού την καθαρίσετε ή τη φυλάξετε.

- Μην αφήνετε παιδιά και ανήμπτορα άτομα να χρησιμοποιούν τη μηχανή ψωμιού χωρίς επιτήρηση.
- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας των υλικών, προτού τα χρησιμοποιήσετε στη μηχανή ψωμιού.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης μη σκεπάζετε ποτέ τη συσκευή με πετσέτα ή άλλα υλικά. Η θερμότητα και οι υδρατμοί πρέπει να μπορούν να διαφεύγουν.
- Μη φέρνετε ποτέ τη συσκευή σε επαφή με εύφλεκτα υλικά, π.χ. κουρτίνες.
- Μην αφαιρείτε ποτέ τη φόρμα ψησίματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μην κινείτε ποτέ τη μηχανή ψωμιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Μπορεί να χυθούν έξω υλικά.
- Μην βάζετε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από αυτές που δίνονται. Μπορεί να ξεχειλίσει η ζύμη και να πιάσει φωτιά. Εξάλλου το ψωμί δε θα ψηθεί ομοιόμορφα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποφυγή ζημιών

- Χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που συνιστούνται από τον κατασκευαστή.
- Για την περιποίηση της συσκευής μη χρησιμοποιείτε υγρό καθαρισμού, χημικά καθαριστικά, βενζίνη, καθαριστικό φούρνου, σκόνη ή διαβρωτικά υλικά.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για τον καθαρισμό

Χαρακτηριστικά διαμόρφωσης των υποδείξεων ασφαλείας

Σε αυτές τις οδηγίες χρήσης θα βρείτε τις παρακάτω κατηγορίες υποδείξεων ασφαλείας και γενικών υποδείξεων:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Οι υποδείξεις με τη λέξη ΚΙΝΔΥΝΟΣ προειδοποιούν για μια επικίνδυνη κατάσταση, που επιφέρει το θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Οι υποδείξεις με τη λέξη ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ προειδοποιούν για μια επικίνδυνη κατάσταση, που μπορεί να επιφέρει το θάνατο ή σοβαρούς τραυματισμούς.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι υποδείξεις με τη λέξη ΠΡΟΣΟΧΗ προειδοποιούν για μια κατάσταση, που μπορεί να οδηγήσει σε ελαφρού ή μεσαίου βαθμού τραυματισμούς.

Προσέξτε!

Οι υποδείξεις με τη λέξη «προσέξτε» προειδοποιούν για μια κατάσταση που μπορεί να επιφέρει υλικές ή περιβαλλοντικές καταστροφές.

Περιγραφή της συσκευής

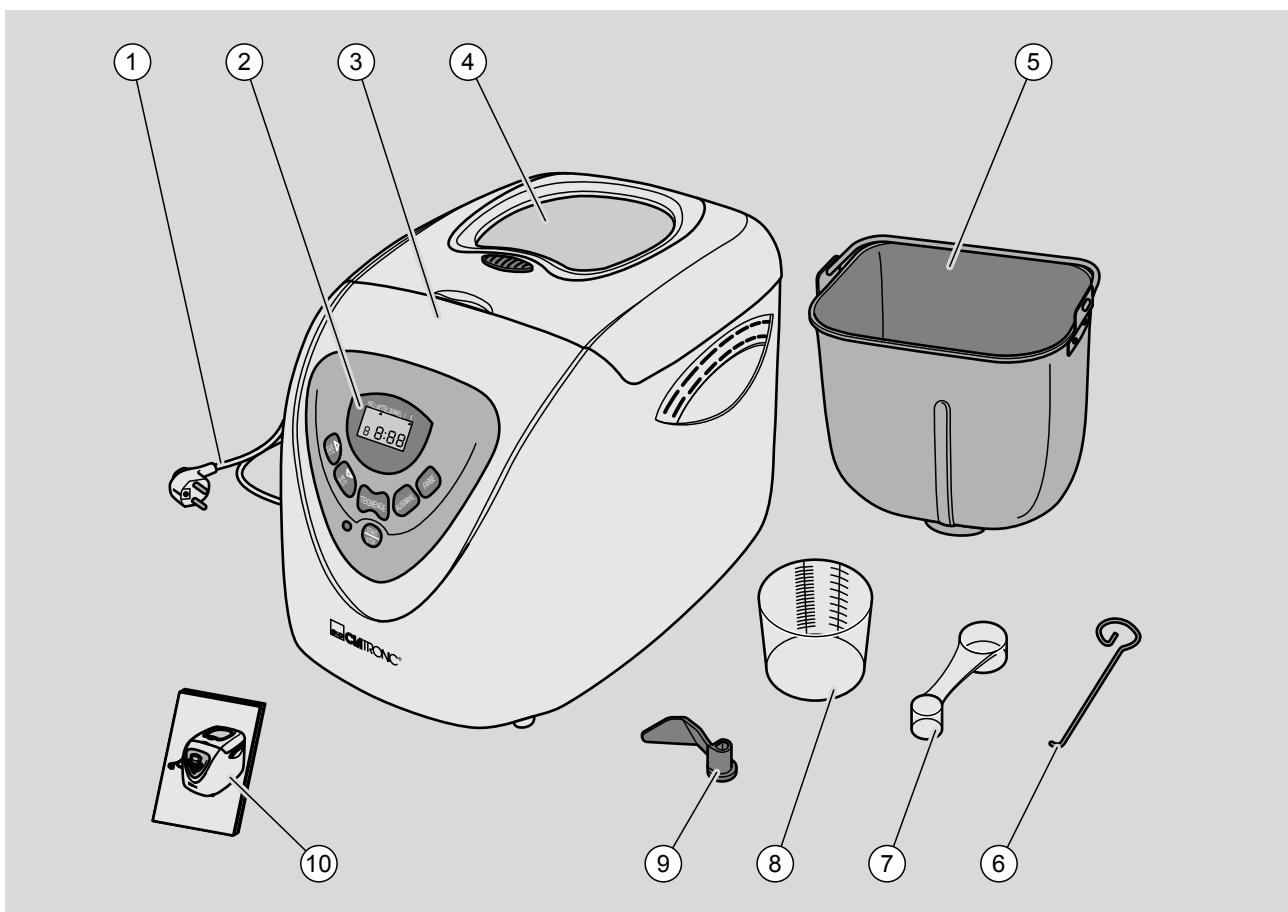
Λειτουργίες

Με τη μηχανή ψωμιού μπορείτε να παρασκευάσετε αυτόματα διάφορα είδη και διάφορες ποσότητες ψωμιού. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 12 προγραμμάτων με 39 δυνατότητες ρύθμισης.

Επιπλέον μπορείτε :

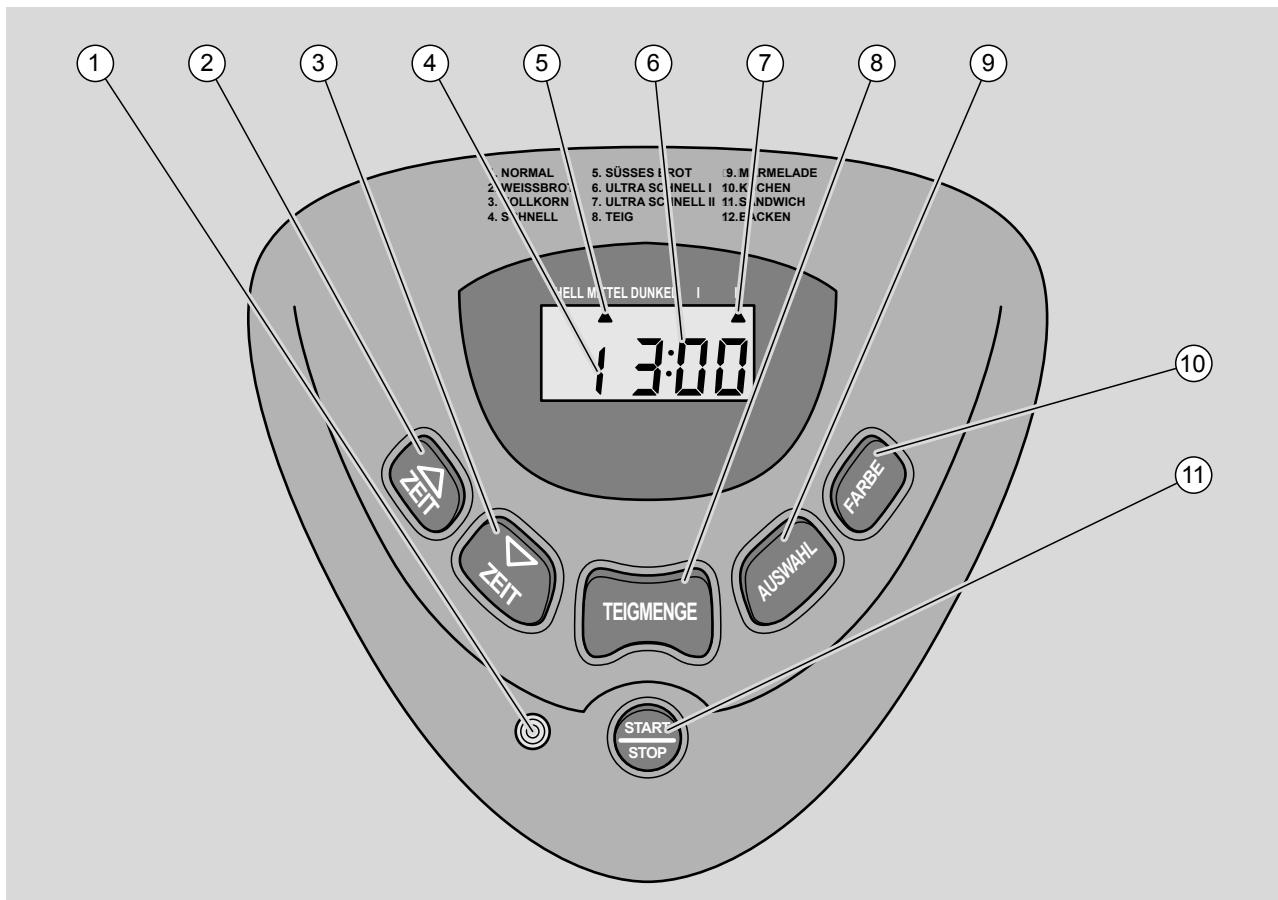
- να ψήσετε ή να ξαναψήσετε ψωμί
- να παρασκευάσετε ζύμη για να τη χρησιμοποιήσετε αργότερα
- να βράσετε μαρμελάδα
- να καθορίσετε με τη λειτουργία «timer» πότε πρέπει να τελειώσει το πρόγραμμα.

Περιεχόμενο παράδοσης



Αριθμός	Ονομασία	Αριθμός	Ονομασία
1	Βύσμα	6	Άγκιστρο
2	Χειριστήριο με οιθόνη	7	Κουτάλι-δοσομετρητής
3	Μηχανή ψωμιού	8	Δοχείο-δοσομετρητής
4	Καπάκι με παράθυρο παρακολούθησης	9	Εξάρτημα ζύμωσης
5	Φόρμα ψησίματος	10	Οδηγίες χρήσης

Χειριστήριο με οθόνη



Αριθμός	Ονομασία	Λειτουργία
1	LED	Ένδειξη λειτουργίας.
2 και 3	Πλήκτρα ZEIT (ΧΡΟΝΟΣ)	Εισάγουν το χρόνο προγραμματισμού «timer».
4	Θέση προγράμματος	Δείχνει το επιλεγμένο πρόγραμμα.
5	Σύμβολο τόξου	Δείχνει τον επιλεγμένο βαθμό ροδίσματος (ανοικτό, μεσαίο, σκούρο: HELL, MITTEL, DUNKEL).
6	Ένδειξη χρόνου	Δείχνει τη διάρκεια του προγράμματος ή το χρόνο μέχρι τον τερματισμό του προγράμματος.
7	Σύμβολο τόξου	Δείχνει την επιλεγμένη κλίμακα βάρους (I = έως 750 γρ., II = έως 1.000 γρ.).
8	Πλήκτρο TEIGMENGE (ΜΕΡΙΚΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ)	Για την επιλογή μερικής ποσότητας σε δύο κλίμακες βάρους.
9	Πλήκτρο AUSWAHL (ΕΠΙΛΟΓΗ)	Για την επιλογή προγράμματος.
10	Πλήκτρο FARBE (ΧΡΩΜΑ)	Για την επιλογή του βαθμού ροδίσματος.
11	Πλήκτρο START/STOP (ΕΚΚΙΝΗΣΗ/ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ)	Με σύντομο πάτημα ξεκινά η εκτέλεση του προγράμματος Με παρατεταμένο πάτημα (περ. 2 δευτερόλεπτα) τερματίζεται η διαδικασία του προγράμματος.

Προγράμματα ψησίματος

Θέση	Όνομα	Διάρκεια (h:mm)	Περιγραφή
1	NORMAL (KANONIKO)	3:00	Για την παρασκευή λευκού και ανάμικτου ψωμιού. Είναι το πιο συχνά χρησιμοποιούμενο πρόγραμμα.
2	WEISSBROT (ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ)	3:50	Για την παρασκευή πολύ αφράτου λευκού ψωμιού.
3	VOLLKORN (ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ)	3:40	Για την παρασκευή ψωμιού ολικής άλεσης.
4	SCHNELL (TAXY)	1:40	Για την ταχύτερη παρασκευή λευκού και ανάμικτου ψωμιού
5	SÜSSES BROT (ΓΛΥΚΟ ΨΩΜΙ)	2:55	Για την παρασκευή γλυκού ψωμιού με μαγιά.
6	ULTRA SCHNELL I (ΠΟΛΥ TAXY I)	0:58	Για το ζύμωμα και ψήσιμο ψωμιών με βάρος 750 γρ.
7	ULTRA SCHNELL II (ΠΟΛΥ TAXY II)	0:58	Για το ζύμωμα και ψήσιμο ψωμιών με βάρος 1.000 γρ.
8	TEIG (ZYMH)	1:30	Για την παρασκευή ζύμης.
9	MARMELADE (ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ)	1:20	Για το βράσιμο μαρμελάδας.
10	KUCHEN (ΓΛΥΚΟ)	2:50	Για γλυκίσματα που ψήνονται με μπέικιν πτάουντερ.
11	SANDWICH (ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ)	3:00	Για την παρασκευή αφράτου ψωμιού για τοστ.
12	BACKEN (ΨΗΣΙΜΟ)	1:00	Για το επαναψήσιμο ψωμιού ή γλυκού.

Αποσυσκευασία της μηχανής ψωμιού

- ⇒ Βγάλτε τη μηχανή ψωμιού από τη συσκευασία και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, όπως τις μεμβράνες, το υλικό γεμίσματος, το συγκρατητή καλωδίου και το χαρτόκουτο της συσκευασίας.
- ⇒ Ελέγξτε το περιεχόμενο παράδοσης πριν από τη χρήση (βλέπε σελίδα 147).

Πριν από τη χρήση

Τοποθέτηση της μηχανής ψωμιού

Προσέξτε!

Υπάρχει πιθανότητα ζημιάς στη μηχανή ψωμιού ή σε άλλες συσκευές στο άμεσο περιβάλλον.

- ⇒ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο εντός κτιρίων.
- ⇒ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η μηχανή ψωμιού πρέπει να είναι τοποθετημένη σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκ. από άλλες συσκευές.
- ⇒ Μην τοποθετήσετε ποτέ τη συσκευή πάνω ή δίπλα στην ηλεκτρική κουζίνα ή πάνω ή δίπλα σε φούρνο.
- ⇒ Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω στον πάγκο εργασίας με τρόπο ασφαλή, ώστε να μη γλιστρά. Κατά το ζύμωμα βαριάς ζύμης η συσκευή μπορεί να μετακινηθεί. Εάν οι επιφάνειες εργασίας είναι πολύ λείες, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε λεπτό πλαστικό πατάκι.

Αφαίρεση της φόρμας ψωμιού

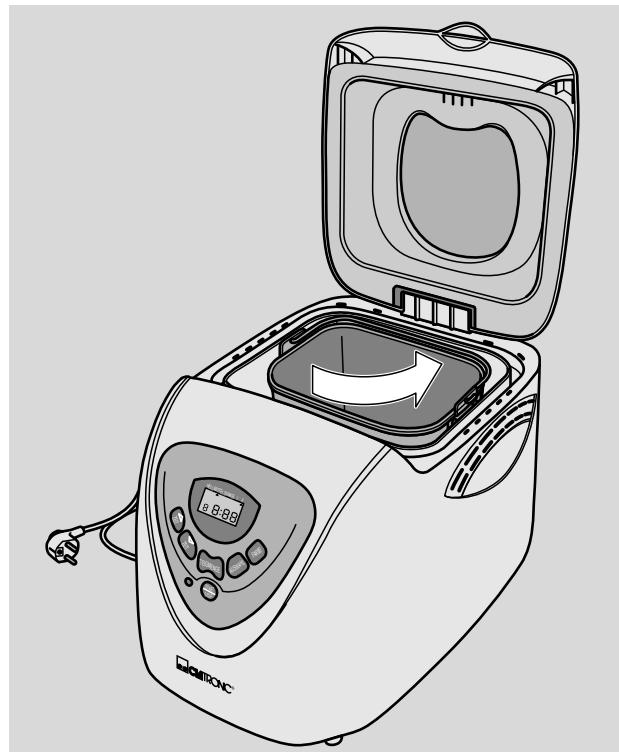


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος εγκαύματος.

- ⇒ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, προτού βγάλετε τη φόρμα.
- ⇒ Χρησιμοποιήστε πιάστρες.

- ⇒ Στρέψτε τη φόρμα ψωμιού αριστερόστροφα μέχρι να απασφαλιστεί.



- ⇒ Βγάλτε έξω τη φόρμα.

Καθαρισμός της φόρμας και του εξάρτηματος ζύμωσης

Προσέξτε!

Είναι πιθανόν να προξενηθούν ζημιές στη φόρμα ψωμιού.

- ⇒ Μη βυθίζετε τη φόρμα ψωμιού σε νερό

- ⇒ Ξεπλύντε λίγο τη φόρμα με νερό.
 - ⇒ Καθαρίστε το εξάρτημα ζύμωσης με ζεστό νερό.
- Συνιστούμε τα παρακάτω μέτρα για την καλύτερη διατήρηση της αντικολλητικής επίστρωσης της φόρμας ψωμιού.

Αύξηση της διάρκειας ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης

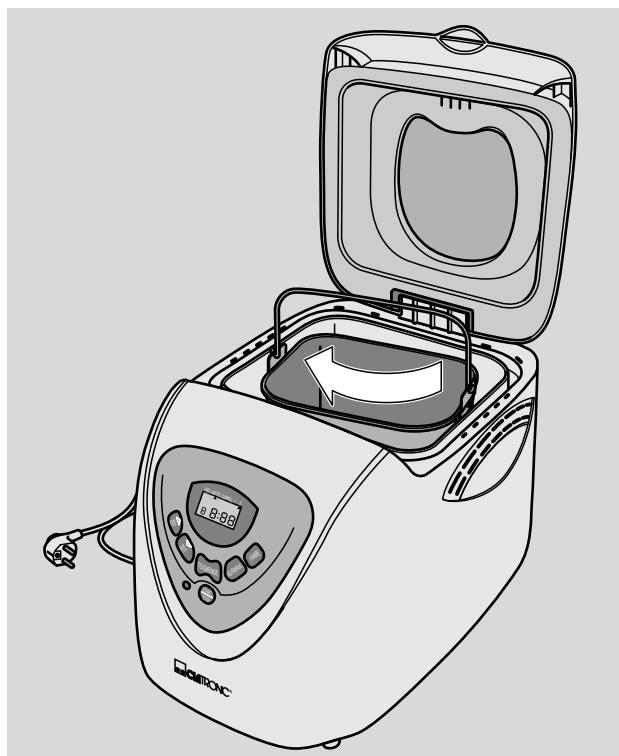
Η αντικολλητική επίστρωση μπορεί να διατηρηθεί περισσότερο αν πριν από τη πρώτη χρήση και από καιρό σε καιρό κάνετε τα ακόλουθα :

- ⇒ Με πινέλο αλείψτε τη φόρμα ψησίματος και τα εξαρτήματα ζύμωσης με λάδι ανθεκτικό στη υψηλή θερμότητα.
- ⇒ Θερμάντε τα λαδωμένα μέρη για 10 λεπτά στο φούρνο στους 165°C.
- ⇒ Αφήστε τα να κρυώσουν.
- ⇒ Με χαρτί κουζίνας τρίψτε το λάδι μέσα στη φόρμα.

Έτσι γυαλίζεται η επιφάνεια της φόρμας ψωμιού.

Τοποθέτηση της φόρμας ψωμιού

- ⇒ Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στο θάλαμο ψησίματος γυρίζοντάς την ελαφρώς αριστερόστροφα.
- ⇒ Στρίψτε τη φόρμα λίγο προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.



Τοποθέτηση του εξαρτήματος ζύμωσης

- ⇒ Τοποθετήστε την ημικυκλική διάτρηση του εξαρτήματος ζύμωσης μέσα στη φόρμα μέσα από τον κινητήριο άξονα. Η επίπεδη πλευρά του εξαρτήματος πρέπει να είναι από κάτω. Προσέξτε την ισοπέδωση στον άξονα.

Το εξάρτημα ζύμωσης εφαρμόζει σε ορθή γωνία με τον πάτο της φόρμας.

Σύνδεση της μηχανής ψωμιού



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Κίνδυνος θανατηφόρου τραυματισμού από ηλεκτροπληξία.

- ⇒ Μη συνδέετε τη μηχανή ψωμιού με πολύπριζο.
- ⇒ Το βύσμα πρέπει να είναι εύκολα προσιτό, για να μπορέσετε σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης να το αποσυνδέσετε γρήγορα και εύκολα από το δίκτυο ρεύματος.

- ⇒ Συνδέστε τη μηχανή ψωμιού σε επαγγελματικά τοποθετημένη πρίζα με τάση τροφοδότησης 230 V ~, 50 Hz.

Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και στην οθόνη παρουσιάζεται η βασική ένδειξη όπως φαίνεται στη σελίδα 148.

Ψήσιμο ψωμιού

Η μηχανή ψωμιού είναι έτοιμη για το ψήσιμο ψωμιού όταν:

- η φόρμα ψωμιού έχει καθαριστεί και τοποθετηθεί
- το εξάρτημα ζύμωσης έχει καθαριστεί και τοποθετηθεί
- η συσκευή έχει συνδεθεί στο δίκτυο ρεύματος.
- η συσκευή δεν έχει ακόμα θερμοκρασία άνω των 40 °C από το προηγούμενο ψήσιμο.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Σε περίπτωση που ξεχειλίσει η ζύμη από τη φόρμα και πέσει μέσα στο περιβλήμα ή πάνω στη θερμαινόμενη ράβδο υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

- ⇒ Μη βάζετε ποτέ περισσότερα υλικά από ό,τι ορίζεται στη συνταγή.
- ⇒ Προσέξτε να μην ξεπερνά το βάρος των υλικών τα 750 κ. στην κλίμακα βάρους I ή τα 1000 κ. στην κλίμακα βάρους II.

- ⇒ Προσθέστε τα υλικά με τη σειρά που δίνεται στη συνταγή.

- ⇒ Κλείστε το καπάκι της μηχανής ψωμιού

- ⇒ Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα από τον κατάλογο της σελίδας 149, ή το πρόγραμμα που προτείνει η συνταγή

- ⇒ Πιέστε το πλήκτρο AUSWAHL όσες φορές χρειάζεται μέχρι να εμφανιστεί η θέση του επιλεγμένου προγράμματος.
- ⇒ Πιέστε το πλήκτρο FARBE όσες φορές χρειάζεται για να εμφανιστεί η ένδειξη της βαθμίδας ροδίσματος που θέλετε.
- ⇒ Με το πλήκτρο TEIGMENGE επιλέξτε το βάρος των χρησιμοποιούμενων υλικών.
- ⇒ Για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα, πιέστε το πλήκτρο START/STOP.

Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και ανάβει η ένδειξη λειτουργίας. Η οθόνη δείχνει διαρκώς τον υπόλοιπο χρόνο για τον τερματισμό του προγράμματος. Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα σημεία «::».

- ⓘ** Εάν κατά την εκκίνηση η θερμοκρασία στη συσκευή είναι ακόμα πάνω από 40°C, το πρόγραμμα δεν ξεκινά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «H:HH» και ηχεί ο βομβητής. Αυτό δεν ισχύει εάν επιλέξατε το πρόγραμμα 12 «BACKEN». Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως το ψήσιμο.
- ⇒ Πιέστε το πλήκτρο START/STOP μέχρι να σβήσει η ένδειξη «H:HH».
 - ⇒ Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή και μετά ξεκινήστε πάλι το πρόγραμμα.

Χρονική μετάθεση της λειτουργίας προγράμματος

Με τη βοήθεια της λειτουργίας «timer» μπορείτε να καθορίσετε εσείς το χρονικό σημείο τερματισμού ενός επιλεγμένου προγράμματος. Αυτό είναι δυνατό στα εξής προγράμματα:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN.

Παράδειγμα:

Η ώρα είναι 20:30 και το ψωμί σας πρέπει να είναι έτοιμο το επόμενο πρωί στις 9:00. Επιλέξατε το πρόγραμμα «NORMAL». Ο χρόνος μέχρι τον τερματισμό αυτού του προγράμματος περιλαμβάνει 12 ώρες και 30 λεπτά. Αυτή είναι η τιμή που πρέπει να ρυθμιστεί στην οθόνη.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Εάν αφήσετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

- ⇒ Υπολογίστε το χρονικό σημείο, από το οποίο πρέπει να επιτηρήσετε τη συσκευή. Αυτό περιγράφεται στη σελίδα 152.
- ⇒ Από το σημείο αυτό και μετά δεν πρέπει η συσκευή να λειτουργήσει χωρίς επίβλεψη.

⇒ Επιλέξτε ένα από τα προγράμματα με το πλήκτρο AUSWAHL.

⇒ Πιέστε τα πλήκτρα ZEIT όσες φορές χρειάζεται για να εμφανιστεί στην οθόνη η χρονική διάρκεια μέχρι το τέλος τους προγράμματος. Στο παράδειγμά μας ο χρόνος θα είναι «12:30».

⇒ Ξεκινήστε το πρόγραμμα πιέζοντας το πλήκτρο START/STOP.

Ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και ανάβει η φωτεινή ένδειξη λειτουργίας. Η οθόνη δείχνει διαρκώς τον υπόλοιπο χρόνο για τον τερματισμό του προγράμματος. Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα σημεία «::».

Υπολογισμός της εκκίνησης του προγράμματος

Η μηχανή ψωμιού πρέπει να επιβλέπεται κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος. Εάν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «timer» πρέπει να γνωρίζετε την ώρα έναρξης του προγράμματος.

Στοιχεία για τη διάρκεια των προγραμμάτων θα βρείτε στον πίνακα της σελίδας 149.

⇒ Αφαιρέστε τη διάρκεια του επιλεγμένου προγράμματος από το χρόνο που ρυθμίστηκε στην οθόνη.
Στο παράδειγμά μας: $12:30 - 3:00 = 9:30$.

⇒ Προσθέστε το αποτέλεσμα στην ώρα εκείνης της στιγμής.
Στο παράδειγμά μας: $9:30 + 20:30 = 6:00$.

Το πρόγραμμα θα ξεκινήσει στις 6:00 το πρωί.

Εκτέλεση του προγράμματος

Η εκτέλεση του προγράμματος περιλαμβάνει κατά κανόνα τέσσερις φάσεις. Αυτές μπορούν ανάλογα με το πρόγραμμα να επαναληφτούν, να παραληφτούν ή να παραλλαχτούν:

- Ζύμωμα
- Φούσκωμα της ζύμης
- Ψήσιμο
- Διατήρηση της θερμότητας.

Στη φάση «φούσκωμα της ζύμης» η μηχανή ψωμιού θερμαίνεται στους 25 °C, εφόσον η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλότερη.

Στη φάση «ψήσιμο» η μηχανή ψωμιού ρυθμίζει αυτόματα τη θερμοκρασία της.

Όταν ολοκληρώθει η φάση «ψήσιμο», ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος. Τώρα μπορείτε να βγάλετε το ψωμί. Ακολουθήστε για αυτό το σκοπό τις οδηγίες στη σελίδα 150.

Ταυτόχρονα αρχίζει η ωριαία φάση «διατήρησης της θερμότητας». Στο τέλος της φάσης αυτής ηχεί ο βομβητής πολλές φορές.

Διακοπή του προγράμματος

- ⇒ Για να διακόψετε ένα πρόγραμμα πιέστε το πλήκτρο START/STOP μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος.
- Η ένδειξη λειτουργίας σβήνει και η οθόνη δείχνει τη κανονική ένδειξη, που μπορείτε να δείτε στο κεφάλαιο «Χειριστήριο με οθόνη» στη σελίδα 148.

Νέο ξεκίνημα μετά από διακοπή

Σε περίπτωση που το πρόγραμμα διακόπηκε από σας ή λόγω διακοπής του ρεύματος, μπορείτε να το ξεκινήσετε εκ νέου.

- ⓘ** Σε περίπτωση που δεν είχε αρχίσει ακόμα η κανονική εκτέλεση του προγράμματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα υλικά στη φόρμα ψησίματος για μετέπειτα εκκίνηση του προγράμματος. Αν όμως η συσκευή είχε ήδη αρχίσει το ψήσιμο ή το βράσιμο, πρέπει να χρησιμοποιήσετε καινούρια υλικά.
- ⇒ Αρχίστε από την αρχή ή πιέστε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα εκ νέου.

Πρόσθεση υλικών εκ των υστέρων

Σε μερικά προγράμματα μπορείτε να προσθέσετε υλικά, π.χ. σπόρους, καρύδια ή φρούτα ακόμα και κατά τη διάρκεια εκτέλεσης του προγράμματος. Αυτό είναι δυνατό κατά τη διάρκεια της δεύτερης φάσης ζύμωσης στα παρακάτω προγράμματα. Ακούγεται τότε ο χαρακτηριστικός ήχος.

- NORMAL
- VOLLKORN
- SCHNELL
- ULTRA SCHNELL
- KUCHEN
- SANDWICH.

⇒ Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, ανοίξτε το καπάκι της μηχανής ψωμιού.

- ⇒ Προσθέστε τα υλικά.
- ⇒ Κλείστε πάλι το καπάκι.
- Το πρόγραμμα συνεχίζεται.

Ξαναψήσιμο

Εάν το ψωμί μετά το ψήσιμο είναι ακόμα ανοιχτό στο χρώμα, μπορείτε να το ξαναψήσετε.

- ⇒ Πατήστε το πλήκτρο AUSWAHL, μέχρι να επιλεχθεί το πρόγραμμα 12 «BACKEN».
- ⇒ Για να ξεκινήσετε την εκτέλεση του προγράμματος πιέστε το πλήκτρο START/STOP.
- ⇒ Παρακαλούθηστε το χρώμα του ψωμιού από το παράθυρο παρακολούθησης στο καπάκι της μηχανής ψωμιού.
- ⇒ Όταν το ψωμί ροδίσει στο βαθμό που θέλετε, πιέστε το πλήκτρο START/STOP όσο χρειάζεται μέχρι να ακουστεί ο ήχος.

Αφαίρεση του ψωμιού από τη φόρμα

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαύματος. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή προτού βγάλετε το ψωμί. ⇒ Χρησιμοποιήστε πιάστρες.
--	--

- ⇒ Έχετε πρόχειρη μια σχάρα.
- ⇒ Βγάλτε τη φόρμα από το θάλαμο ψησίματος με πιάστρες, όπως περιγράφεται στη σελίδα 150.
- ⇒ Αναποδογυρίστε τη φόρμα πάνω στη σχάρα.
- ⇒ Εάν το ψωμί δεν πέσει αμέσως, κινήστε μερικές φορές πέρα δώθε τον άξονα κίνησης στην κάτω μεριά της φόρμας.

Το ψωμί πέφτει τώρα από τη φόρμα.

Αφαίρεση του εξαρτήματος ζύμωσης από το ψωμί

Σε περίπτωση που το εξάρτημα ζύμωσης μείνει μέσα στο ψωμί, μπορείτε να το βγάλετε με το ειδικό άγκιστρο:

- ⇒ Εισάγετε το άγκιστρο μέσα στο ημικυκλικό άνοιγμα του εξαρτήματος ζύμωσης.
- ⇒ Πιάστε με το άγκιστρο κάτω από το χείλος της διάτρησης.
- ⇒ Αγκιστρώστε το καλύτερα στην πλευρά της διάτρησης όπου βρίσκεται το πτερύγιο του εξαρτήματος ζύμωσης.
- ⇒ Τραβήξτε προσεκτικά το εξάρτημα ζύμωσης με το άγκιστρο.

Τώρα μπορείτε να δείτε σε ποιο σημείο του εξαρτήματος ζύμωσης έχει κολλήσει το ψωμί.

- ⇒ Με ένα μικρό μαχαίρι διαχωρίστε προσεκτικά το ψωμί από το εξάρτημα ζύμωσης.
- ⇒ Τραβήξτε έξω ολόκληρο το εξάρτημα ζύμωσης με το άγκιστρο.

Ψήσιμο γλυκού

Αν θέλετε να ψήσετε γλυκό, μπορείτε να ακολουθήσετε τις οδηγίες για το «Ψήσιμο ψωμιού» στη σελίδα 151. Η εκτέλεση του προγράμματος είναι ή ίδια.

- ⇒ Επιλέξτε όμως το πρόγραμμα 10 «KUCHEN».

Παρασκευή της ζύμης

Μπορείτε και να παρασκευάσετε μόνο μια ζύμη χωρίς να τη ψήσετε. Αυτό είναι σκόπιμο, όταν επιθυμείτε ένα άλλο είδος ψωμιού.

Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να ακολουθήσετε τις οδηγίες για το «Ψήσιμο ψωμιού» στη σελίδα 151.
⇒ Επιλέξτε όμως το πρόγραμμα 8 «TEIG».

Η φάση «ψήσιμο» σε αυτό το πρόγραμμα παραλείπεται.

Βράσιμο μαρμελάδας

Εάν θέλετε να φτιάξετε μαρμελάδα μπορείτε να ακολουθήσετε τις οδηγίες για το «Ψήσιμο ψωμιού» στη σελίδα 151.

- ⇒ Επιλέξτε το πρόγραμμα 9 «MARMELADE».

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός του περιβλήματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ!

Κίνδυνος θανατηφόρου τραυματισμού από ηλεκτροπληξία.

- ⇒ Βγάζετε πάντα το βύσμα από την πρίζα, προτού καθαρίσετε το περιβλήμα.
- ⇒ Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- ⇒ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο θάλαμο ψησίματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από την καυτή συσκευή.

- ⇒ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.

Προσέξτε!

Υπάρχει πιθανότητα πρόκλησης ζημιάς στο περιβλήμα.

- ⇒ Μη χρησιμοποιείτε βενζίνη, καθαριστικό φούρνου ή μέσα που ξύνουν ή διαβρώνουν τις επιφάνειες.

- ⇒ Αφαιρέστε με νωπό πανί όλα τα υλικά και τα ψίχουλα από το καπάκι, το περιβλήμα και το θάλαμο ψησίματος.

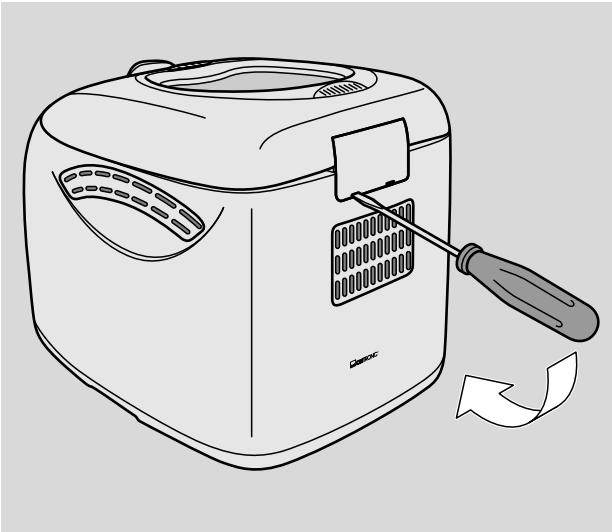
- ⇒ Στεγνώστε καλά το περιβλήμα.

Για διευκόλυνση κατά την περιποίηση μπορεί να αφαιρεθεί το καπάκι από το περιβλήμα:

Αφαίρεση του καπακιού

Μπορείτε να αφαιρέσετε εντελώς το καπάκι, βγάζοντας το κάλυμμα της άρθρωσης στην πίσω πλευρά της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό.

⇒ Πιέστε τη μύτη ενός κατσαβιδιού σε μια από τις σχισμές του αρθρωτού καλύμματος. Σηκώστε τώρα το κάλυμμα ελαφρώς προς τα πάνω.



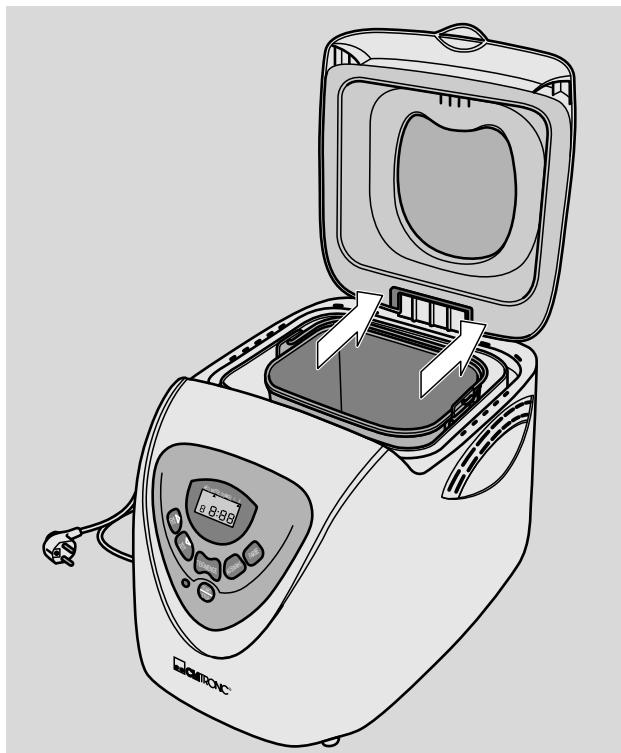
Το κάλυμμα βγαίνει τότε λίγο έξω στο κάτω μέρος.

⇒ Κάντε το ίδιο και με την άλλη σχισμή.

⇒ Πιάστε κάτω από το κάλυμμα και σηκώστε το επάνω.

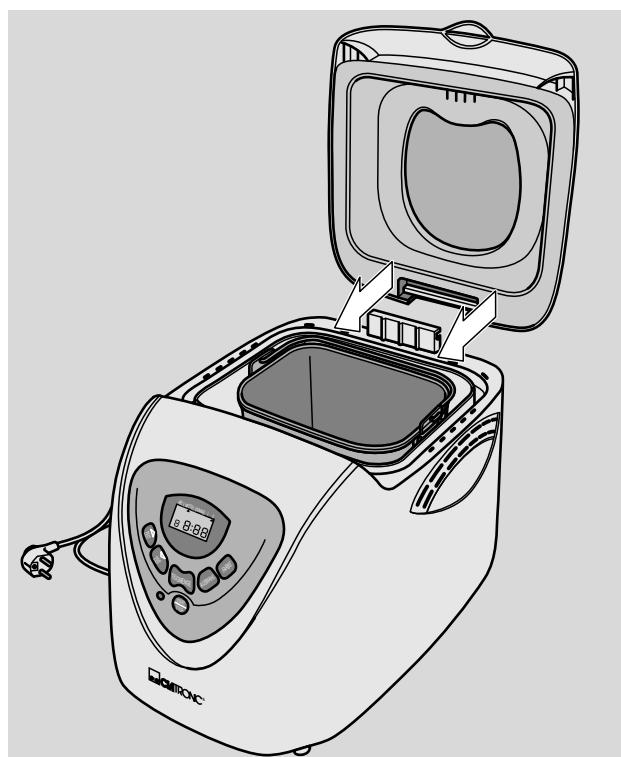
Έτσι ανοίγει η επάνω συγκράτηση του καλύμματος.

⇒ Ανοίξτε το καπάκι. Στο ύψος της άρθρωσης πιέστε το ελαφρώς προς τα πίσω, για να το αφαιρέσετε τελείως.



Τοποθέτηση του καπακιού

⇒ Κρατήστε όρθιο το κάλυμμα και πιέστε από πίσω τη ράβδο της άρθρωσης μέσα στην άρθρωση.



⇒ Κλείστε το καπάκι

- ⇒ Πιέστε το πάνω μέρος του καλύμματος της άρθρωσης πάνω στη ράβδο της άρθρωσης.
Ο επάνω συγκρατητής συμπλέκεται.
- ⇒ Πιέστε μέσα το κάτω μέρος του καλύμματος της άρθρωσης.
Το κάλυμμα συμπλέκεται στο κάτω μέρος.

Καθάρισμα της φόρμας ψωμιού

Προσέξτε!

Υπάρχει πιθανότητα πρόκλησης ζημιάς στη φόρμα και την αντικολλητική επίστρωση.

- ⇒ Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα κατά τον καθαρισμό.
- ⇒ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό πιάτων.
- ⇒ Μην αφήνετε ποτέ τη φόρμα για πολλή ώρα γεμάτη νερό.

- ⇒ Σκουπίστε τη φόρμα από μέσα και από έξω με βρεμένο πανί.

Η φόρμα μπορεί να ξεπλυθεί από μέσα με νερό.

- ⇒ Στεγνώστε τη φόρμα πολύ καλά.

- ❶ Το χρώμα της επίστρωσης μπορεί με τον καιρό να αλλιωθεί. Αυτό είναι φυσικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Αύξηση της διάρκειας ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης

Συνιστούμε την παρακάτω διαδικασία για την

καλύτερη διατήρηση της αντικολλητικής

επίστρωσης:

- ⇒ Με πινέλο αλείψτε τη φόρμα ψησίματος και τα εξαρτήματα ζύμωσης με λάδι ανθεκτικό στη υψηλή θερμότητα.
 - ⇒ Θερμάνετε τα λαδωμένα μέρη στο φούρνο για 10 λεπτά στους 165 °C.
 - ⇒ Αφήστε τα να κρυώσουν.
 - ⇒ Τρίψτε με χαρτί κουζίνας το λάδι μέσα στη φόρμα
- Με αυτό τον τρόπο η επιφάνεια της φόρμας γυαλίζεται.
- ⇒ Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία αυτή από καιρό σε καιρό.

Καθαρισμός του εξαρτήματος ζύμωσης και του κινητήριου άξονα

- ❶ Καθαρίστε το εξάρτημα ζύμωσης και τον κινητήριο άξονα αμέσως μετά τη χρήση. Εάν το εξάρτημα ζύμωσης μείνει πολύ καιρό μέσα στη φόρμα, αφαιρείται δύσκολα. Σε αυτή την περίπτωση μπορείτε να γεμίσετε τη φόρμα με ζεστό νερό και να την αφήσετε για 30 λεπτά. Κατόπιν το εξάρτημα ζύμωσης αφαιρείται εύκολα.

- ⇒ Καθαρίστε το εξάρτημα ζύμωσης και τον κινητήριο άξονα με βρεμένο πανί.
- ⇒ Στεγνώστε τα παραπάνω εξαρτήματα πολύ καλά.

Ερωτήσεις και απαντήσεις

Πώς αποφεύονται οι τρύπες στο ψωμί που δημιουργούνται από το εξάρτημα ζύμωσης;

- ⇒ Βγάλτε το εξάρτημα ζύμωσης με αλευρωμένα δάκτυλα, πριν φουσκώσει το ψωμί για τελευταία φορά.

Η οθόνη πρέπει - ανάλογα με το πρόγραμμα - να δείχνει ακόμα συνολικό χρόνο εκτέλεσης περ. 1:30 ώρες.

- ⇒ Εάν δε θέλετε να το κάνετε, χρησιμοποιήστε μετά το ψήσιμο το άγκιστρο.

Εάν εργαστείτε με προσοχή θα αποφύγετε μεγάλη τρύπα.

Πότε μπορεί να ανοιχτεί το καπάκι της μηχανής ψωμιού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας;

Αυτό είναι βασικά πάντα δυνατό κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Σε αυτό το διάστημα μπορείτε να προσθέσετε ακόμα ελάχιστες ποσότητες αλευριού ή υγρού.

Πώς μπορώ να επηρεάσω την εμφάνιση του ψωμιού;

Πριν από τη τελευταία φάση αύξησης της ζύμης μπορείτε να κάνετε τα εξής:

Η οθόνη, ανάλογα με το πρόγραμμα, πρέπει δείχνει υπόλοιπο χρόνο περ. 1:30 ώρα.

- ⇒ Πριν από το τελευταίο φούσκωμα ανοίξτε προσεκτικά και σύντομα το καπάκι.
- ⇒ Χαράξτε για παράδειγμα με κοφτερό προθερμασμένο μαχαίρι τη σχηματιζόμενη κόρα του ψωμιού ή.
- ⇒ Σκορπίστε επάνω σπόρους ή.
- ⇒ Αλείψτε την κόρα του ψωμιού με μείγμα από αμυλάλευρο (κορν φλάουερ) και νερό, έτσι ώστε να γυαλίζει μετά το ψήσιμο.

Σε αυτό το διάστημα προσφέρεται η τελευταία ευκαιρία για το άνοιγμα της μηχανής ψωμιού, αν το κάνετε αργότερα, το ψωμί θα «καθίσει».

Τι σημαίνουν οι αριθμοί τύπου στο αλεύρι;

Όσο μικρότερος ο αριθμός, τόσο λιγότερες φυτικές ίνες περιέχει το αλεύρι και τόσο ανοιχτότερο είναι το χρώμα του.

Τι είναι το αλεύρι ολικής άλεσης;

Από όλα τα είδη δημητριακών παρασκευάζεται αλεύρι ολικής άλεσης, δηλαδή και από το σιτάρι. Η ονομασία «ολικής άλεσης» σημαίνει ότι το αλεύρι έχει αλεστεί από ολόκληρο τον κόκκο και γι' αυτό περιέχει μεγαλύτερη αναλογία φυτικών ινών. Γι' αυτό το λόγο το σιτάλευρο ολικής άλεσης είναι λίγο σκουρότερο. Το ψωμί ολικής άλεσης δεν είναι όμως απαραίτητα σκούρο όπως γενικά θεωρείται.

Τι πρέπει να προσέξουμε κατά τη χρήση αλευριού σίκαλης;

Το αλεύρι σίκαλης δεν περιέχει καθόλου γλουτένη και γι' αυτό το ψωμί φουσκώνει ελάχιστα. Για να είναι πιο εύπεπτο το ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης πρέπει να ζυμωθεί με προζύμι.

Κατά τη χρήση αλευριού σίκαλης που δεν περιέχει καθόλου γλουτένη, η ζύμη φουσκώνει μόνο όταν τουλάχιστον 1/4 της προτεινόμενης ποσότητας αντικατασταθεί με (λευκό) αλεύρι του τύπου 550.

Τι είναι η γλουτένη στο αλεύρι;

Όσο μεγαλύτερος ο αριθμός τύπου αλευριού, τόσο λιγότερη γλουτένη περιέχει και τόσο λιγότερο φουσκώνει. Την μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη έχει το αλεύρι τύπου 550.

Ποια διαφορετικά είδη αλευριού υπάρχουν και πώς χρησιμοποιούνται;

- Το αραβοσιτάλευρο, το ριζάλευρο και το πατατάλευρο είναι πιο κατάλληλα για άτομα αλλεργικά στη γλουτένη ή για εκείνα που

υποφέρουν από «ιδιοπαθή στεατόρροια» ή «εντερικό παιδισμό».

- Το αλεύρι όλυρας είναι πολύ ακριβό αλλά δεν περιέχει καθόλου χημικά μέσα, επειδή η όλυρα, που φύεται σε πολύ άγονα εδάφη, δεν απορροφά καθόλου λιπάσματα. Γι' αυτό το αλεύρι όλυρας είναι εξαιρετικά κατάλληλο για αλλεργικούς. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλες οι συνταγές που περιέχουν τύπους αλευριού 405, 550 ή 1050, όπως περιγράφεται στις οδηγίες χειρισμού.
- Το αλεύρι κεχριού ενδείκνυται ιδιαίτερα για άτομα με πολλαπλές αλλεργίες. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλες οι συνταγές που περιέχουν τύπους αλευριού 405, 550 ή 1050, όπως περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης.
- Το αλεύρι από σκληρό σιτάρι (DURUM) ενδείκνυται λόγω της σύνθεσής του ιδιαίτερα για φραντζόλες (μπαγκέτες) και μπορεί να αντικατασταθεί και από σκληρό σιμιγδάλι.

Πώς γίνεται το φρέσκο ψωμί πιο εύπεπτο;

Όταν βάλουμε στο αλεύρι 1 βρασμένη και λιωμένη πατάτα και τα ζυμώσουμε μαζί, το φρέσκο ψωμί είναι πιο ευκολοχώνευτο.

Σε ποια αναλογία χρησιμοποιούνται τα μέσα για το φούσκωμα;

Τόσο η μαγιά, όσο και το προζύμι, διατίθενται σε διάφορες ποσότητες.

- ⇒ Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.
- ⇒ Η ποσότητα του μέσου για το φούσκωμα πρέπει να αναλογεί στην ποσότητα του αλευριού που θα χρησιμοποιήσετε.

Τι μπορεί να κάνεις όταν το ψωμί έχει γεύση μαγιάς;

- ⇒ Εάν χρησιμοποιήσατε ζάχαρη, μειώστε την ποσότητα ζάχαρης.

Το ψωμί θα γίνει όμως λίγο ανοιχτότερο.

- ⇒ Προσθέστε στο νερό ένα κοινό ξύδι. Για ένα μικρό ψωμί 1,5 κ.σ., για ένα μεγάλο ψωμί 2 κ.σ.

- ⇒ Αντικαταστήστε το νερό με ξινόγαλο ή κεφίρ.

Αυτό είναι δυνατό για όλες τις συνταγές και συνιστάται για τη φρεσκάδα του ψωμιού.

Γιατί το ψωμί από το φούρνο έχει διαφορετική γεύση από εκείνο της μηχανής ψωμιού;

Οφείλεται στη διαφορετική υγρασία: Στο φούρνο το ψωμί στεγνώνει πολύ περισσότερο κατά το ψήσιμο λόγω του μεγαλύτερου χώρου που έχει ο φούρνος. Το ψωμί της μηχανής ψωμιού είναι πιο υγρό.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Σφάλματα στη μηχανή ψωμιού

Σφάλμα	Αιτία	Αντιμετώπιση
Από το θάλαμο ψησίματος ή από τις οπές αερισμού βγαίνει καπνός.	Τα υλικά κολλάνε στο θάλαμο ψησίματος ή στην εξωτερική πλευρά της φόρμας.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα. ⇒ Βάλτε τη φόρμα. ⇒ καθαρίστε την εξωτερική πλευρά της φόρμας και το θάλαμο ψησίματος.
Το ψωμί έχει «καθίσει».	Δημιουργήθηκε ρεύμα κατά το ψήσιμο, επειδή ανοίχτηκε το καπάκι	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Ανοίξτε το καπάκι, μόνο εφόσον αυτό προβλέπεται στην εκτέλεση του προγράμματος (βλέπε σελίδα 153).
Το ψωμί έχει εν μέρει «καθίσει» και στο κάτω μέρος είναι υγρό.	Το ψωμί έμεινε μετά το ψήσιμο και τη διατήρηση της θερμότητας πολλή ώρα μέσα στη φόρμα.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Βγάλτε το ψωμί από τη φόρμα το αργότερο μετά το τέλος της λειτουργίας διατήρησης της θερμότητας.
Το ψωμί βγαίνει με δυσκολία από τη φόρμα.	Το κάτω μέρος του ψωμιού έχει πιαστεί στο εξάρτημα ζύμωσης.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Αφήστε το ψωμί περ. 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει. ⇒ Αναποδογυρίστε τη φόρμα ψωμιού.
	Το κάτω μέρος του ψωμιού έχει πιαστεί στο εξάρτημα ζύμωσης.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Κουνήστε ελαφρώς τον άξονα κίνησης πέρα δώθε. ⇒ Πριν από το ψήσιμο τρίψτε το εξάρτημα ζύμωσης με λίγο βούτυρο ή λάδι. ⇒ Μετά από κάθε ψήσιμο καθαρίζετε το εξάρτημα ζύμωσης και τον κινητήριο άξονα (βλέπε σελίδα 156).
Τα υλικά δεν είναι ανακατεμένα ή το ψωμί δεν έχει ψηθεί καλά.	Εσφαλμένη ρύθμιση προγράμματος.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Ελέγξτε πάλι τις ρυθμίσεις.
	Αγγίχτηκε το πλήκτρο START/STOP ενώ η μηχανή βρισκόταν σε λειτουργία.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Μη χρησιμοποιήστε πλέον τα υλικά και ξεκινήστε από την αρχή.
	Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίχτηκε πολλές φορές το καπάκι.	<ul style="list-style-type: none"> Το καπάκι μπορεί να ανοιχτεί μόνο όταν η οθόνη δείχνει πάνω από 1:30 ώρες. ⇒ Μετά το άνοιγμα κλείστε καλά το καπάκι.
	Μεγάλης διάρκειας διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Μη χρησιμοποιήστε πλέον τα υλικά και ξεκινήστε από την αρχή.
	Η περιστροφή των εξαρτημάτων ζύμωσης έχει μπλοκαριστεί.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Ελέγξτε αν τα εξαρτήματα ζύμωσης έχουν μπλοκαριστεί από σπόρους κ.ά. Βγάλτε τη φόρμα και ελέγξτε αν περιστρέφονται οι φορείς. ⇒ Στείλτε ενδεχομένως τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών
Η συσκευή δεν ξεκινά. Ακούγεται ένα συνεχές χαρακτηριστικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη H:HH.	Η συσκευή είναι ακόμα πολύ ζεστή από το προηγούμενο ψήσιμο.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Πιέστε για 10 δευτερ. το πλήκτρο START/STOP, ώσπου να εμφανιστεί ο αριθμός 13:00 (κανονικό πρόγραμμα). ⇒ Τραβήξτε το βύσμα. ⇒ Βγάλτε τη φόρμα ψησίματος και αφήστε τη να κρυώσει στη θερμοκρασία του δωματίου. ⇒ Μετά βάλτε πάλι το βύσμα στην πρίζα και κάντε εκ νέου εκκίνηση.

Σφάλματα στις συνταγές

Σφάλμα	Αιτία	Αντιμετώπιση (σελίδα 160)
Το ψωμί φουσκώνει πάρα πολύ.	Πάρα πολλή μαγιά, πάρα πολύ αλεύρι, ελάχιστο αλάτι ή συνδυασμός αυτών των αιτιών.	a/b
Το ψωμί δε φουσκώνει καθόλου ή όχι αρκετά.	Καθόλου ή ελάχιστη μαγιά. Παλαιά ή πολυκαιρινή μαγιά. Το υγρό ήταν πολύ καυτό. Η μαγιά ήρθε σε επαφή με υγρό. Λάθος αλεύρι ή πολυκαιρινό αλεύρι. Πάρα πολύ ή ελάχιστο υγρό. Ελάχιστη ζάχαρη.	a/b d c c d/l a/b/g a/b
Το ζυμάρι φουσκώνει πολύ και ξεχειλίζει από τη φόρμα ψησίματος.	Το πολύ μαλακό νερό ευνοεί τη ζύμωση της μαγιάς. Η μεγάλη ποσότητα γάλακτος επηρεάζει τη ζύμωση της μαγιάς. Το σιτάλευρο περιέχει πολλή γλουτένη και φουσκώνει περισσότερο.	f/k c e/m
Το ψωμί «κάθισε».	Ο όγκος του ψωμιού είναι μεγαλύτερος από τη φόρμα, γι' αυτό το ψωμί «κάθισε». Πολύ πρώιμη ή γρήγορη ζύμωση της μαγιάς λόγω πολύ ζεστού νερού, ζεστού θαλάμου ψησίματος, υψηλής υγρασίας. Τα ζεστά υγρά κάνουν τη ζύμη να φουσκώνει πιο γρήγορα και να «κάθεται» πριν από το ψήσιμο. Καθόλου αλάτι ή ελάχιστη ζάχαρη. Πολύ μεγάλη ποσότητα υγρού.	a/f c/h/l a/b f/g
Βαριά διάρθρωση με σβώλους.	Πάρα πολύ αλεύρι ή ελάχιστο υγρό. Ελάχιστη μαγιά ή ζάχαρη. Πάρα πολλά φρούτα, αλεύρι ολικής άλεσης ή άλλα υλικά. Παλαιό ή κακής ποιότητας αλεύρι.	a/b/g a/b b d
Δε ψήθηκε στη μέση.	Πάρα πολύ ή ελάχιστο υγρό Υψηλή υγρασία Συνταγή με υγρά υλικά, π.χ. γιαούρτι.	a/b/g g f
Ανοιχτή, χοντροκομένη ή διάτρητη διάρθρωση.	Πάρα πολύ νερό. Καθόλου αλάτι. Υψηλή υγρασία, πολύ ζεστό νερό. Πολύ καυτό υγρό.	f/g b f/h c
Επιφάνεια σαν μουχλιασμένη και άψητη.	Ο όγκος του ψωμιού είναι μεγαλύτερος από τη φόρμα. Πολύ μεγάλη ποσότητα αλευριού, ιδίως στο λευκό ψωμί. Πάρα πολλή μαγιά ή ελάχιστο αλάτι. Πάρα πολλή ζάχαρη. Προστέθηκαν κι άλλα γλυκά υλικά εκτός από τη ζάχαρη.	a/e/j e a/b/j a/b b
Οι φέτες του ψωμιού κόβονται ασύμμετρα ή δημιουργούν σβώλο στη μέση.	Το ψωμί δεν κρύωσε επαρκώς (διέφυγε ατμός).	i
Υπολείμματα αλευριού στην κρούστα του ψωμιού.	Το αλεύρι κατά το ζύμωμα δεν ανακατεύτηκε σωστά στις άκρες.	k

Αντιμετώπιση των σφαλμάτων

- a) Μετρήστε σωστά τα υλικά.
- b) Προσαρμόστε την ποσότητα υλικών στην σωστή αναλογία και ελέγχτε αν ξεχάσατε ένα υλικό.
- c) Χρησιμοποιήστε άλλο υγρό ή αφήστε το να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Προσθέστε τα υλικά στη συνταγή με τη σειρά που αναφέρεται. Κάντε άνοιγμα στη μέση και βάλτε εκεί την κομματιασμένη ή την ξερή μαγιά. Αποφύγετε την άμεση επαφή της μαγιάς με τα υγρά.
- d) Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα και σωστά αποθηκευμένα υλικά.
- e) Μειώστε τη συνολική ποσότητα των υλικών και μη βάλετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα αλευριού από την αναφερόμενη. Μειώστε ενδεχομένως όλα τα υλικά κατά 1/3.
- f) Διορθώστε την ποσότητα του υγρού. Εάν χρησιμοποιήσουν υλικά που περιέχουν νερό, πρέπει να μειωθεί ανάλογα η ποσότητα του υγρού.
- g) Σε περίπτωση πολύ υγρού καιρού, χρησιμοποιήστε 1–2 κ.σ. λιγότερο νερό.
- h) Σε περίπτωση ζεστού καιρού μη χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «timer» για μετέπειτα ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε κρύα υγρά.
- i) Βγάλτε το ψωμί αμέσως μετά το ψήσιμο από τη φόρμα και αφήστε το πάνω σε μια σχάρα τουλάχιστον 15 λεπτά να κρυώσει, προτού το κόψετε.
- j) Μειώστε τη μαγιά ή ενδεχ. όλα τα υλικά κατά το 1/4 της ποσότητας που ορίζεται.
- k) Μη αλείφετε ποτέ τη φόρμα με βούτυρο ή λάδι!
- l) Προσθέστε στη ζύμη 1 κ.σ. γλουτένη σιταριού.
- m) Προσθέστε στο αλεύρι 1 κ.σ. ζεσταμένη υγρή μαργαρίνη.

Χρήσιμες υποδείξεις

Υλικά

Επειδή το κάθε υλικό παίζει ένα συγκεκριμένο ρόλο για την επιτυχία του ψωμιού, έχει μεγάλη σημασία τόσο η μέτρηση της ποσότητας όσο και η σωστή σειρά κατά την πρόσθεση των υλικών.

Τα πιο σημαντικά υλικά, όπως τα υγρά, το αλεύρι, το αλάτι, η ζάχαρη και η μαγιά επηρεάζουν την επιτυχία του αποτελέσματος κατά την παρασκευή ζύμης και ψωμιού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε ξερή είτε φρέσκια μαγιά.

⇒ Γ' αυτό χρησιμοποιείτε πάντα τις σχετικές ποσότητες σε σωστή αναλογία μεταξύ τους.

⇒ Χρησιμοποιείτε τα υλικά χλιαρά, όταν παρασκευάζετε τη ζύμη αμέσως.

⇒ Σε περίπτωση που θέλετε να ξεκινήσει το πρόγραμμα με χρονική καθυστέρηση (timer), χρησιμοποιήστε μόνο κρύα υλικά.

Διαφορετικά η ζύμωση της μαγιάς θα γίνει νωρίτερα.

Λίπη

Η μαργαρίνη, το βούτυρο και το γάλα επηρεάζουν μόνο τη γεύση του ψωμιού.

Κρούστα

⇒ Αν θέλετε να γίνει η κόρα ανοιχτότερη και λεπτότερη, μειώστε τη ζάχαρη κατά 20%.

Το περαιτέρω αποτέλεσμα του ψησίματος δε θα επηρεαστεί.

⇒ Σε περίπτωση που προτιμάτε πιο μαλακή και πιο ανοιχτόχρωμη κόρα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με μέλι

Γλουτένη

Η γλουτένη που παράγεται στο αλεύρι κατά το ζύμωμα, φροντίζει για τη διάρθρωση του ψωμιού. Το ιδανικό μείγμα αλευριού αποτελείται από 40% αλεύρι ολικής άλεσης και 60% λευκό αλεύρι.

Σπόροι δημητριακών

⇒ Εάν θέλετε να προσθέσετε ολόκληρους σπόρους σιτηρών, βάλτε τους από το βράδυ στο νερό να μαλακώσουν.

⇒ Ελαττώστε ανάλογα την ποσότητα του αλευριού και το υγρό (μέχρι 1/5 λιγότερο).

Προζύμι

Σε περίπτωση χρήσης αλευριού σίκαλης το προζύμι είναι οπαραίτητο. Περιέχει βακτηρίδια γαλακτικού και οξικού οξέος, που κάνουν το ψωμί πιο αφράτο και ελαφρώς ξινό. Μπορείτε να το παρασκευάσετε οι ίδιοι, απαιτεί όμως λίγο χρόνο. Γ' αυτό στις επόμενες συνταγές χρησιμοποιούμε συμπυκνωμένο προζύμι σε σκόνη, που πωλείται σε ειδικά καταστήματα. Πρόκειται για φακελάκια των 15 γρ. (για 1 κιλό αλεύρι). Οι δόσεις των συνταγών (1/2, 3/4 ή 1 φακελάκι) πρέπει να τηρούνται. Οι μικρότερες ποσότητες κάνουν το ψωμί να θρυμματίζεται.

⇒ Εάν χρησιμοποιήσετε προζύμι σε σκόνη με άλλο βάρος (π.χ. φακελάκια των 100 γρ. για 1 κιλό αλεύρι), πρέπει να μειώσετε την ποσότητα του 1 κιλού αλευριού κατά 80 γρ. περ., ή να την προσαρμόσετε ανάλογα στη συνταγή.

Το ίδιο εύκολα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και το υγρό προζύμι. Και αυτό διατίθεται συσκευασμένο σε σακουλάκια (σε ειδικά καταστήματα).

- ⇒ Για την ποσότητα ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στη συσκευασία.
- ⇒ Βάλτε το υγρό προζύμι στο δοχείο δοσομετρητή και συμπληρώστε με την ποσότητα υγρού που αναφέρεται στη συνταγή.

Το προζύμι σιτάλευρου, που πωλείται επίσης σε ξερή μορφή, βελτιώνει τη σύσταση της ζύμης, τη διατήρηση της φρεσκάδας και τη γεύση. Έχει πιο ελαφριά γεύση από το προζύμι της σίκαλης.

- ⇒ Ψήστε το ψωμί με προζύμι στο NORMAL ή VOLLKORN πρόγραμμα, για να μπορεί να φουσκώσει και να ψηθεί σωστά.

Υπάρχει και ένα ειδικό προζύμι διαφορετικής σύστασης (γερμανικά: «Backferment»), το οποίο αντικαθιστά το κοινό προζύμι και τη μαγιά. Αυτό είναι θέμα γευστικής προτίμησης. Μπορείτε και με αυτό να ψήσετε πολύ εύκολα σε μηχανές ψωμιού.

- ⇒ Εάν θέλετε να φτιάξετε ψωμί αφράτο και ιδιαίτερα πλούσιο σε φυτικές ίνες, μπορείτε να προσθέσετε στη ζύμη πίτουρα σιταριού.
- ⇒ Χρησιμοποιήστε 1 κ.σ. για 500 γρ. αλεύρι και αυξήστε την ποσότητα υγρού κατά 1/2 κ.σ.

Γλουτένη σιταριού

Η γλουτένη σιταριού είναι ένα φυσικό βιοθητικό μέσο από λεύκωμα σιτηρών. Με αυτή το ψωμί γίνεται πιο αφράτο, έχει καλύτερο όγκο, «κάθεται» σπανιότερα και είναι πιο εύπεπτο. Η επίδρασή της είναι πολύ εμφανής ιδιαίτερα στα αρτύματα ολικής άλεσης και στα παρασκευάσματα από αλεύρι που αλέσατε οι ίδιοι.

Σκούρα βύνη

Η σκούρα βύνη είναι βύνη κριθαριού που έχει καβουρντιστεί σε σκούρο χρώμα. Χρησιμοποιείται για να αποκτήσει το ψωμί πιο σκούρα κρούστα και κόρα (π.χ. στο μαύρο ψωμί). Υπάρχει επίσης και βύνη σίκαλης, που δεν είναι τόσο σκούρα. Για την προμήθεια των υλικών, απευθυνθείτε σε καταστήματα με είδη υγιεινής διατροφής.

Καρυκεύματα ψωμιού

Τα καρυκεύματα ψωμιού μπορείτε να τα προσθέσετε σε όλα τα ανάμεικτα ψωμιά μας. Για την ποσότητα θα προσανατολιστείτε στη δική σας προτίμηση και στις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Σκόνη λεκιθίνης

Η καθαρή λεκιθίνη σε σκόνη είναι ένας φυσικός γαλακτωματοποιητής, που αυξάνει τον όγκο κατά το ψήσιμο, κάνει την κρούστα πιο μαλακή και τρυφερή και αυξάνει τη διάρκεια της φρεσκάδας του ψωμιού.

Βάρος και όγκος του ψωμιού

Θα διαπιστώσετε ότι το βάρος στο καθαρό άσπρο ψωμί είναι μικρότερο από ό,τι στο ψωμί ολικής άλεσης. Αυτό εξαρτάται από το γεγονός ότι το λευκό αλεύρι φουσκώνει περισσότερο. Το πραγματικό βάρος του ψωμιού εξαρτάται σημαντικά από την υγρασία της ατμόσφαιρας που επικρατεί κατά την παρασκευή. Όλα τα ψωμιά, στα οποία υπερτερεί σε αναλογία το σιτάλευρο, αποκτούν μεγαλύτερο όγκο και στην μεγαλύτερη κλίμακα βάρους φτάνουν μετά το τελευταίο φουσκωμα πάνω από το χείλος του κάδου χωρίς όμως να ξεχειλίζουν. Γ' αυτό το λόγο το εξόγκωμα του ψωμιού πάνω από το χείλος του κάδου ροδίζει λιγότερο από ό,τι το ψωμί μέσα στον κάδο.

Επίτευξη καλού ψησίματος

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται ιδίως από τις συνθήκες στο μέρος παρασκευής:

- Ιδιότητα του νερού
- Ατμοσφαιρική υγρασία
- Υψόμετρο
- Ιδιότητες των υλικών, κλπ.

Γ' αυτό οι δόσεις των συνταγών είναι ενδεικτικές και πρέπει ενδεχομένως να προσαρμοστούν.

Εάν κάποια συνταγή δεν σας πετύχει με την πρώτη, μη χάσετε το θάρρος σας, παρά προσπαθήστε να βρείτε την αιτία και δοκιμάστε π.χ. άλλες αναλογίες υλικών.

Για να πετύχετε τέλεια αποτελέσματα πρέπει να προσέξετε τους παρακάτω βασικούς κανόνες για την προσαρμογή των υλικών:

Έλεγχος της ζύμης

Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή (όχι πολύ μαλακή), να κολλάει ελαφρώς, αλλά να μη δημιουργεί ίνες. Οι ελαφριές ζύμες πλάθονται σε σφαίρα. Αυτό δε συμβαίνει στην περίπτωση βαριάς ζύμης, όπως στο αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης ή στο ψωμί με σπόρους.

- ⇒ Ελέγχετε τη ζύμη 5 λεπτά μετά το πρώτο ζύμωμα.
- ⇒ Αν είναι ακόμα πολύ υγρή, προσθέστε αλεύρι, ώσπου να αποκτήσει η ζύμη τη σωστή σύνθεση.
- ⇒ Αν η ζύμη είναι πολύ ξερή, προσθέστε σταδιακά νερό σε κουταλιές σούπας.

Αντικατάσταση υγρών

- ⇒ Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε σε μια συνταγή υλικά που περιέχουν υγρό (π.χ. μυζήθρα ή γιαούρτι), πρέπει να μειωθεί αναλόγως η ποσότητα υγρού.
- ⇒ Σε περίπτωση χρήσης αβγών, χτυπήστε τα μέσα στο δοχείο-δοσομετρητή και προσθέστε υγρό μέχρι την καθορισμένη ποσότητα υγρού.

Εάν μένετε σε μεγάλο υψόμετρο (από 750 μ.) η ζύμη φουσκώνει πιο γρήγορα. Σε αυτές τις περιοχές η μαγιά μπορεί να μειωθεί από 1/4 έως 1/2 κ.γ. για να αποφευχθεί το υπερβολικό φούσκωμα. Το ίδιο ισχύει για περιοχές, όπου το νερό είναι πολύ μαλακό.

Πρόσθεση υλικών

- ⇒ Ρίχνετε πάντα πρώτα το υγρό και στο τέλος τη μαγιά.
- ⇒ Για να μη ζυμωθεί πρόωρα η μαγιά πρέπει να αποφευχθεί η επαφή του υγρού με τη μαγιά.

Αυτό ισχύει ιδίως κατά τη χρήση της λειτουργίας «timer» (χρονικής καθυστέρησης).

Πρόσθεση φρούτων, ξηρών καρπών ή σπόρων

Εάν θέλετε να προσθέσετε άλλα υλικά, μπορείτε σε μερικά προγράμματα να το κάνετε όταν ακούγεται το χαρακτηριστικό σήμα. Σε περίπτωση που προσθέσετε τα υλικά πολύ νωρίς, το εξάρτημα ζύμωσης θα τα αλέσει.

Μέτρηση ποσοτήτων

- ⇒ Χρησιμοποιείτε κατά το μέτρημα πάντα τις ίδιες μονάδες μέτρησης.
- ⇒ Για τις κ.σ. και τα κ.γ. χρησιμοποιείτε τα κουτάλια μέτρησης που παρέχονται με τη μηχανή ψωμιού, ή
- ⇒ τα κουτάλια που χρησιμοποιείτε συνήθως στην κουζίνα σας.
- ⇒ Ζυγίζετε τις δόσεις σε γραμμάρια για να είναι ακριβείς.
- ⇒ Για τις δόσεις σε χιλιοστά του λίτρου (ml) μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δοσομετρητή που παρέχεται με τη μηχανή.

Αυτός διαθέτει κλίμακα από 50 ml έως 200 ml.

Υποδείξεις για τις συνταγές

Όταν σε περίπτωση γλυκών ψωμιών προτείνεται το πρόγραμμα SCHNELL ή ULTRA SCHNELL, μπορείτε να ψήσετε τις μικρότερες ποσότητες (μόνο αυτές) των εκάστοτε προτεινόμενων συνταγών και στο πρόγραμμα SÜSSES BROT, ώστε το ψωμί να γίνεται πιο αφράτο.

Μετατροπή των υλικών

Εάν αλλάξετε την ποσότητα των υλικών, πρέπει να προσέξετε τα εξής:

- Οι αναλογίες των ποσοτήτων να αντιστοιχούν στην αρχική συνταγή.
- Το μέγιστο βάρος του ψωμιού να μην ξεπερνά τα 1.000 γρ.

Ρύθμιση της σωστής κλίμακας βάρους του ψωμιού

Οι παρακάτω συνταγές προορίζονται για διάφορα μεγέθη ψωμιών.

- ⇒ Χρησιμοποιήστε την κλίμακα «I» για βάρος ψωμιού περ. 750 γρ.
- ⇒ Χρησιμοποιήστε την κλίμακα «II» για βάρος ψωμιού 750 έως περ. 1000 γρ.

ⓘ Προσοχή: Προσαρμόστε τις συνταγές στο εκάστοτε βάρος.

Συντομογραφίες

Οι συντομογραφίες στις συνταγές σημαίνουν:

κ.σ.	κουταλιά σούπας κοφτή (ή μεγάλο κουτάλι-δοσομετρητής)
κ.γ.	κουταλάκι γλυκού κοφτό (ή μικρό κουτάλι-δοσομετρητής)
γρ.	γραμμάρια
ml	χιλιοστά του λίτρου
Φακελάκι (Φακ.)	ξερή μαγιά (σε σκόνη) των 7 γρ. για 500 γρ. αλεύρι. Αναλογεί σε 20 γρ. φρέσκια μαγιά.

Κλασικές συνταγές ψωμιού

ⓘ Προσοχή: Προσαρμόστε τις συνταγές το εκάστοτε βάρος.

Κλασικό λευκό ψωμί

Νερό ή γάλα	300 ml
Μαργαρίνη/Βούτυρο	1 1/2 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	1 κ.σ.
Αλεύρι τύπου 550	540 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	NORMAL

Ψωμί με σταφίδες και καρύδια

Νερό ή γάλα	350 ml
Μαργαρίνη/Βούτυρο	1 1/2 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	2 κ.σ.
Αλεύρι τύπου 405	540 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Σταφίδες	100 γρ.
Καρύδι κοπανισμένο	3 κ.σ.
Πρόγραμμα	NORMAL ή ULTRA SCHNELL

⇒ Προσθέστε τις σταφίδες και τα καρύδια μετά το χαρακτηριστικό ήχο, δηλ. μετά το 1^ο ζύμωμα

Ψωμί ολικής άλεσης

Νερό	300 ml
Μαργαρίνη/Βούτυρο	1 1/2 κ.σ.
Αβγό	1
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	2 κ.γ.
Αλεύρι τύπου 1050	360 γρ.
Σιτάλευρο ολικής άλεσης	180 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	VOLLKORN

Σε περίπτωση που χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «timer» (χρονική καθυστέρηση), δεν πρέπει να βάλετε αβγό, προσθέστε όμως κάπως περισσότερο νερό.

Ψωμί με ξινόγαλο

Ξινόγαλο	300 ml
Μαργαρίνη/Βούτυρο	1 1/2 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	2 κ.σ.
Αλεύρι τύπου 1050	540 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	NORMAL

Κρεμμυδόψωμο

Νερό	250 ml
Μαργαρίνη/Βούτυρο	1 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	2 κ.σ.
Μεγάλα ψιλοκ. κρεμμύδια	1
Αλεύρι τύπου 1050	540 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	NORMAL ή ULTRA SCHNELL

Ψωμί επτάσπορο

Νερό	300 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1 1/2 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	2 1/2 κ.σ.
Αλεύρι τύπου 1150	240 γρ.
Αλεύρι ολικής άλεσης	240 γρ.
Νιφάδες επτάσπορες	60 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	VOLLKORN

⇒ Οι ολόκληροι σπόροι πρέπει να μαλακώσουν προηγουμένως στο νερό.

Ψωμί με ηλιόσπορο

Νερό	350 ml
Βούτυρο	1 κ.σ.
Αλεύρι τύπου 550	540 γρ.
Ηλιόσποροι	5 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	1 κ.σ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	NORMAL

ⓘ Οι ηλιόσποροι μπορούν να αντικατασταθούν και με κολοκυθόσπορους. Καβουρδίστε λίγο τους σπόρους στο τηγάνι, η γεύση τους θα είναι έτσι εντονότερη.

Ψωμί λευκό χωριάτικο

Γάλα	300 ml
Μαργαρίνη/Βούτυρο	2 κ.σ.
Αλάτι	1 1/2 κ.γ.
Ζάχαρη	1 1/2 κ.γ.
Αλεύρι τύπου 1050	540 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	NORMAL, SCHNELL ή ULTRA SCHNELL

Πίτσα

Νερό	300 ml
Αλάτι	3/4 κ.γ.
Ελαιόλαδο	1 κ.σ.
Αλεύρι τύπου 405	450 γρ.
Ζάχαρη	2 κ.γ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	TEIG

- ⇒ Ανοίξτε τη ζύμη.
- ⇒ Βάλτε τη σε στρογγυλό ταψάκι.
- ⇒ Αφήστε τη ζύμη 10 λεπτά να φουσκώσει.
- ⇒ Τρυπήστε την πολλές φορές με ένα πηρούνι.
- ⇒ Αλείψτε τη ζύμη με σάλτσα πίτσας.
- ⇒ Τοποθετήστε επάνω τα υλικά που θέλετε.
- ⇒ Ψήστε την πίτσα επί 20 λεπτά.

Μαρμελάδες

ⓘ Προσοχή: Προσαρμόστε τις συνταγές στο εκάστοτε βάρος.

Μαρμελάδα

Φρούτα	500 γρ.
Ζάχαρη για μαρμελάδες* «2:1»	250 γρ.
Χυμός λεμονιού	1 κ.σ.
Πρόγραμμα	MARMELADE

- ⇒ Καθαρίστε τα φρούτα και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια ή λωρίδες.

Για αυτή τη συνταγή ενδείκνυνται πολύ τα εξής φρούτα:

- Φράουλες
- Βατόμουρα
- Μύρτιλλα
- Ενδεχ. μείγμα από τα παραπάνω φρούτα.

⇒ Γεμίστε καθαρά βάζα με τη μαρμελάδα.

⇒ Κλείστε το καπάκι.

⇒ Αφήστε κάθε βάζο περ. 10 λεπτά τοποθετημένο ανάποδα.

Κατ' αυτό τον τρόπο το καπάκι θα κλείσει ερμητικά.

Παρασκευή ζύμης

ⓘ Προσοχή: Προσαρμόστε τις συνταγές στο εκάστοτε βάρος.

Γαλλική φραντζόλα τύπου «μπαγκέτα»

Νερό	300 ml
Μέλι	1 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γ.
Ζάχαρη	1 κ.γ.
Αλεύρι τύπου 550	540 γρ.
Ξερή μαγιά	1 φακ.
Πρόγραμμα	TEIG

- ⇒ Μοιράστε την έτοιμη ζύμη σε 2–4 κομμάτια.
- ⇒ Πλάστε μακρόστενες φραντζόλες.
- ⇒ Αφήστε τη ζύμη 30–40 λεπτά να φουσκώσει.
- ⇒ Χαράξτε λοξά την πάνω πλευρά.
- ⇒ Ψήστε τις φραντζόλες στο φούρνο.

Μαρμελάδα πορτοκάλι

Πορτοκάλια	400 γρ.
Λεμόνια	100 γρ.
Ζάχαρη για μαρμελάδες* «2:1»	250 γρ.
Πρόγραμμα	MARMELADE

- ⇒ Καθαρίστε τα φρούτα.
 - ⇒ Κόψτε τα σε μικρά κομμάτια ή λωρίδες.
 - ⇒ Βάλτε κατόπιν τη μαρμελάδα σε καθαρά βάζα.
 - ⇒ Κλείστε το καπάκι
 - ⇒ Αφήστε κάθε βάζο περ. 10 λεπτά τοποθετημένο ανάποδα.
- Κατ' αυτό τον τρόπο το καπάκι θα κλείσει ερμητικά.
- * Ειδική ζάχαρη που περιέχει πηκτίνη

Δήλωση συμμόρφωσης

Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τα σχετικά πρότυπα της σήμανσης CE και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις τελευταίες τεχνολογικές προδιαγραφές ασφαλείας.

Με την επιφύλαξη τεχνολογικών μετατροπών!

Εγγύηση

Για τη συσκευή που διατίθεται από εμάς αναλαμβάνουμε εγγύηση διαρκείας 24 μηνών από την ημερομηνία αγοράς (απόδειξη αγοράς).

Στο διάστημα της παρεχόμενης εγγύησης αποκαθιστούμε δωρεάν τις ελλείψεις της συσκευής, που οφείλονται σε λάθη του υλικού ή της κατασκευής, είτε με επισκευή, είτε με αλλαγή της συσκευής κατόπιν δικής μας απόφασης. Η παροχή υπηρεσιών εγγύησης δεν παρατείνει την ημερομηνία λήξης της εγγύησης ούτε αποτελεί έναρξη νέας περιόδου εγγύησης!

Για την εγγύηση ισχύει ως βεβαίωση η απόδειξη αγοράς. Χωρίς αυτή την απόδειξη δεν μπορεί να γίνει αλλαγή ή δωρεάν επισκευή της συσκευής.

Σε περίπτωση χρήσης της εγγύησης παραδώστε τη συσκευή με την αρχική συσκευασία και με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα όπου την αγοράσατε

Τα ελαττωματικά εξαρτήματα δεν έπονται την αλλαγή της συσκευής, αλλά ανταλλάσσονται δωρεάν με ταχυδρομική αποστολή. Σε αυτή την περίπτωση μη στείλτε τη συσκευή, αλλά παραγγείλετε μόνο το προβληματικό εξάρτημα! Οι βλάβες από θραύση γυάλινων τμημάτων υπόκεινται βασικά σε χρέωση!

Δεν συμπεριλαμβάνονται στην εγγύηση και υπόκεινται σε ξεχωριστή χρέωση οι βλάβες στα εξαρτήματα χρήσης ή στα φθειρόμενα μέρη της συσκευής π.χ. καρβουνάκια κινητήρα, εξάρτημα ζύμωσης, ιμάντας μεταφοράς κίνησης, εναλλακτικό τηλεχειριστήριο, εναλλακτικές βούρτσες δοντιών κ.λ.π.), καθώς επίσης ο καθαρισμός, η συντήρηση και η αλλαγή των φθαρμένων τμημάτων!

Η εγγύηση εκπίπτει σε περίπτωση ξένης επέμβασης στη συσκευή.

Μετά την πάροδο της περιόδου εγγύησης οι επισκευές μπορούν να διεξαχθούν κατόπιν χρέωσης από τα σχετικά ειδικά καταστήματα ή το σέρβις επισκευών.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	BBA 2605
Τάση τροφοδότησης:	230 V, 50 Hz
Απορροφούμενη ισχύς:	600 W
Κλάση προστασίας:	I
Χωρητικότητα:	2 λίτρα (αντιστοιχεί σε βάρος ψωμιού 1.000 γρ.)

Απόρριψη της συσκευής

Η σύμφωνη με την προστασία του περιβάλλοντος απόρριψη λειτουργικών τμημάτων, ηλεκτρονικών μονάδων, υλικών ανακύκλωσης και άλλων συστατικών μερών μιας εγκατάστασης ρυθμίζεται από την εκάστοτε εθνική και τοπική νομοθεσία. Απευθυνθείτε στις αρμόδιες τοπικές αρχές, για να λάβετε ακριβείς πληροφορίες ως προς την απόρριψη.

Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικές με τα χρησιμοποιηθέντα υλικά απευθυνθείτε στο κατασκευαστή.

Cuvânt înainte

Aceste instrucțiuni de utilizare vă ajută la utilizarea

- conform destinației
- sigură și
- avantajoasă

a mașinii automate de copt pâine BBA 2605,
denumită pe scurt mașină automată de copt pâine
sau aparat.

Presupunem că utilizatorul mașinii automate de
copt pâine dispune de cunoștințe generale în
privința manipulării aparatelor electrocasnice.

Fiecare persoană, care

- deservește,
- curăță sau
- îndepărtează ca deșeu

această mașină automată de copt pâine trebuie să
ia la cunoștință întregul conținut al acestor
instrucțiuni de utilizare.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare întotdeauna
în apropierea mașinii automate de copt pâine.

Caracteristici de elaborare

Diferite elemente ale instrucțiunilor de utilizare sunt
dotate cu caracteristici de elaborare prestabilite. Le
puteți diferenția ușor, dacă este vorba de

un text normal,

- enumărări sau
- ⇒ etape operative.

 Aceste indicații conțin informații suplimentare,
cu ar fi de exemplu informații deosebite în
privința utilizării economice a aparatului.

Cuprins

Caracteristici de elaborare	167	Indicații utile	184
Indicații de siguranță.....	169	Ingredientele	184
Utilizare conform destinației aparatului.....	169	Greutăți de pâine și volume	185
Indicații de siguranță fundamentale	169	Obținerea de rezultate bune de coacere	185
Caracteristici de elaborare a indicațiilor de siguranță	170	Indicații în privința rețetelor	186
Descrierea aparatului.....	171	Modificarea cantității ingredientelor	186
Funcții	171	Setarea treptei corecte pentru greutatea pâinii.....	186
Volumul de livrare	171	Abrevieri	186
Câmpul de comandă cu display	172	Rețete de pâine clasice	187
Programe de copt	173	Pâine albă clasică	187
Dezambalarea mașinii automate de copt pâine	174	Pâine cu stafide și alune	187
Înainte de utilizare	174	Pâine integrală	187
Amplasarea mașinii automate de copt pâine.....	174	Pâine cu lapte bătut	187
Scoaterea formei de copt.....	174	Pâine cu ceapă	187
Curățarea formei de copt și a cârligului de frământat.....	174	Pâine cu șapte sorturi de cereare	187
Mărirea durabilității stratului antiaderent.....	175	Pâine cu semințe de floarea soarelui	187
Introducerea formei de copt.....	175	Pâine albă țărănească	188
Introducerea cârligului de frământat.....	175	Pâine cu plămădeală	188
Racordarea mașinii automate de copt pâine	175	Prepararea aluatului	188
Coacerea pâinii	175	Franzelă franțuzească	188
Pornirea cu decalaj de timp a derulării programului	176	Pizza	188
Derularea programului	176	Dulcețuri	188
Oprirea derulării programului	177	Dulceață	188
Reînceperea derulării programului după o întrerupere	177	Marmeladă de portocale	189
Agăugarea ulterioară de ingrediente	177	Declarație de conformitate	190
Coacere ulterioară	177	Garanție.....	190
Scoaterea pâinii	177	Date tehnice.....	190
Îndepărtarea cârligului de frământat din pâine	178	Îndepărtarea aparatul ca deșeu	190
Coacere de prăjituri	178		
Prepararea aluatului	178		
Fierberea marmeladei.....	178		
Curățare și întreținere	178		
Curățarea carcăsei	178		
Curățarea formei de copt	179		
Mărirea durabilității stratului antiaderent.....	180		
Curățarea cârligului de frământat și a arborelui de acționare	180		
Întrebări și răspunsuri	180		
Remedierea deficiențelor	182		
Deficiențe la mașina automată de copt pâine....	182		
Greșeli la rețetă	183		
Remedierea punctelor greșite	184		

Indicații de siguranță

Citiți cu atenție toate indicațiile de siguranță înaintea punerii în funcțiune a mașinii automate de copt pâine. Respectați toate avertizările și indicațiile de pe aparat și din aceste instrucțiuni de utilizare.

Utilizare conform destinației aparatului

Mașina automată de copt pâine BBA 2605 este destinată

- pentru coacerea de pâine și prăjituri
- pentru prepararea de aluat și
- pentru fierberea de marmeladă.

Ea este destinată pentru aceste scopuri și are voie să fie utilizată numai în aceste scopuri.

Ea are voie să fie utilizată numai așa cum este descris în aceste instrucțiuni de utilizare. Ea nu are voie să fie utilizată în scopuri profesionale.

Orice altă utilizare este valabilă ca fiind neconformă destinației aparatului și poate conduce la pagube materiale sau chiar și la vătămări corporale.

Firma CLATRONIC INTERNATIONAL GmbH nu preia nici o răspundere pentru pagube, care apar datorită utilizării neconforme destinației aparatului.

Indicații de siguranță fundamentale

PERICOL! Evitați electrocuzările

- Nu desfaceți niciodată carcasa mașinii automate de copt pâine.
- Raccordați mașina automată de copt pâine numai la o priză instalată corespunzător de 230 V ~, 50 Hz.
- Nu raccordați mașina automată de copt pâine printr-o priză multiplă.
- Ștecherul de racordare la rețea trebuie să fie liber accesibil, pentru ca mașina automată de copt pâine să poată fi separată de la rețeaua de current, simplu și rapid în caz de urgență.
- Scoateți ștecherul de racordare la rețea din priză dacă doriți să curățați mașina automată de copt pâine sau dacă doriți să nu o utilizați pe o durată mai lungă de timp. Trageți numai de ștecher în acest caz.
- Nu lăsați niciodată copiii să utilizeze nesupravegheată mașina automată de copt pâine și nu păstrați aparatul la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați să pătrundă nici un obiect metalic în interiorul mașinii automate de copt pâine.

- Evitați expunerea mașinii automate de copt pâine la picături și stropi de apă. Nu așezați obiecte umplute cu lichide, cum ar fi de ex. vase, pe, lângă sau deasupra aparatului. Nu amplasați mașina automată de copt pâine în apropierea apei, cum ar fi de ex. chiuvetele.
- Nu cufundați niciodată în apă aparatul sau cablul de racordare la rețea.
- Nu turnați niciodată apă în camera de copt.
- Nu atingeți cablul de racordare la rețea cu mâinile umede.
- Nu îndoiați sau strivăți cablul de racordare la rețea.
- Nu utilizați niciodată aparatul cu un cablu de racordare la rețea defect, după o funcționare defectuoasă sau dacă aparatul este deteriorat. Dispuneți în acest caz verificarea, respectiv reparația, de către service-ul pentru clienti înainte de reutilizarea aparatului.
- Lucrările de reparatie sau de întreținere trebuie efectuate întotdeauna de un personal de specialitate, calificat. În caz contrar vă puneti pe dumneavoastră și alte persoane în pericol. În afară de aceasta pierdeți și dreptul dumneavoastră la garanție.

AVERTIZARE! Evitați pericolele de incendiu și de rănire

- Desfășurați întotdeauna întreaga lungime a cablului de racordare la rețea. În caz contrar se poate supraîncălzi cablul de racordare la rețea.
- Țineți la distanță cablul de racordare la rețea, de apără fierbinți.
- Nu lăsați să intre în contact mașina automată de copt pâine cu foliile metalice sau materiale similare.
- Nu lăsați niciodată nesupravegheată mașina automată de copt pâine pe timpul funcționării. Dacă ingredientele intră în contact cu elementul de încălzire sau în carcasă, atunci există pericolul de incendiu!
- Dacă ați utilizat funcția Timer, atunci trebuie să supravegheați mașina automată de copt pâine începând cu pornirea programului. Calculați începerea programului aşa cum este descris pe pagina 176.
- Pe timpul funcționării și îndeosebi după coacere, mașina automată de copt pâine devine foarte fierbinți. De aceea nu atingeți suprafața aparatului pe timpul funcționării. Utilizați o cârpă sau mănușă de apucat oale fierbinți.
- Lăsați mașina automată de copt pâine să se răcească complet după utilizare și deconectare, înainte de a o curăța sau depozita.

- Nu lăsați copiii sau persoanele cu deficiențe să utilizeze nesupravegheate mașina automată de copt pâine.
- Îndepărtați tot materialul de ambalare de la ingrediente înainte de a le utiliza în mașina automată de copt pâine.
- Nu acoperiți niciodată mașina automată de copt pâine pe timpul funcționării cu un prosop sau alte materiale. Căldura excesivă și aburul trebuie să poată fi degajate.
- Nu puneți niciodată aparatul în contact cu material inflamabile, de ex. perdele.
- Nu scoateți niciodată forma de copt din aparat pe timpul funcționării.
- Nu deplasați mașina automată de copt pâine pe timpul funcționării. Ingredientele pot ieși din forma de copt.
- Nu puneți în forma de copt cantități mai mari decât cele indicate în rețetă. Aluatul poate să crească și să iasă din formă și apoi să ia foc. În afară de aceasta, pâinea nu este coaptă în mod uniform.

ATENȚIE! Evitați deteriorările

- Utilizați numai accesorii care au fost recomandate de producător.
- Nu utilizați produse de spălat vase, agenți chimici de curățat, benzină, produs de curățat cupitorul sau produse care zgârie, respectiv de frecat, la lucrările de întreținere.
- Nu utilizați obiectele metalice pentru curățare.

Caracteristici de elaborare a indicațiilor de siguranță

În aceste instrucțiuni de utilizare veți găsi următoarele categorii de indicații de siguranță și indicații:



PERICOL!

Indicațiile cu cuvântul PERICOL avertizează contra unei situații periculoase, care conduce la moarte sau răni grave.



AVERTIZARE!

Indicațiile cu cuvântul AVERTIZARE avertizează contra unei situații periculoase, care poate conduce la moarte sau răni grave.



ATENȚIUNE!

Indicațiile cu cuvântul ATENȚIUNE avertizează contra unei situații, care poate conduce la răni ușoare sau semigrave.

Atenție!

Indicațiile cu cuvântul ATENȚIE avertizează contra unei situații, care poate conduce la daune materiale sau poluarea mediului.

Descrierea aparatului

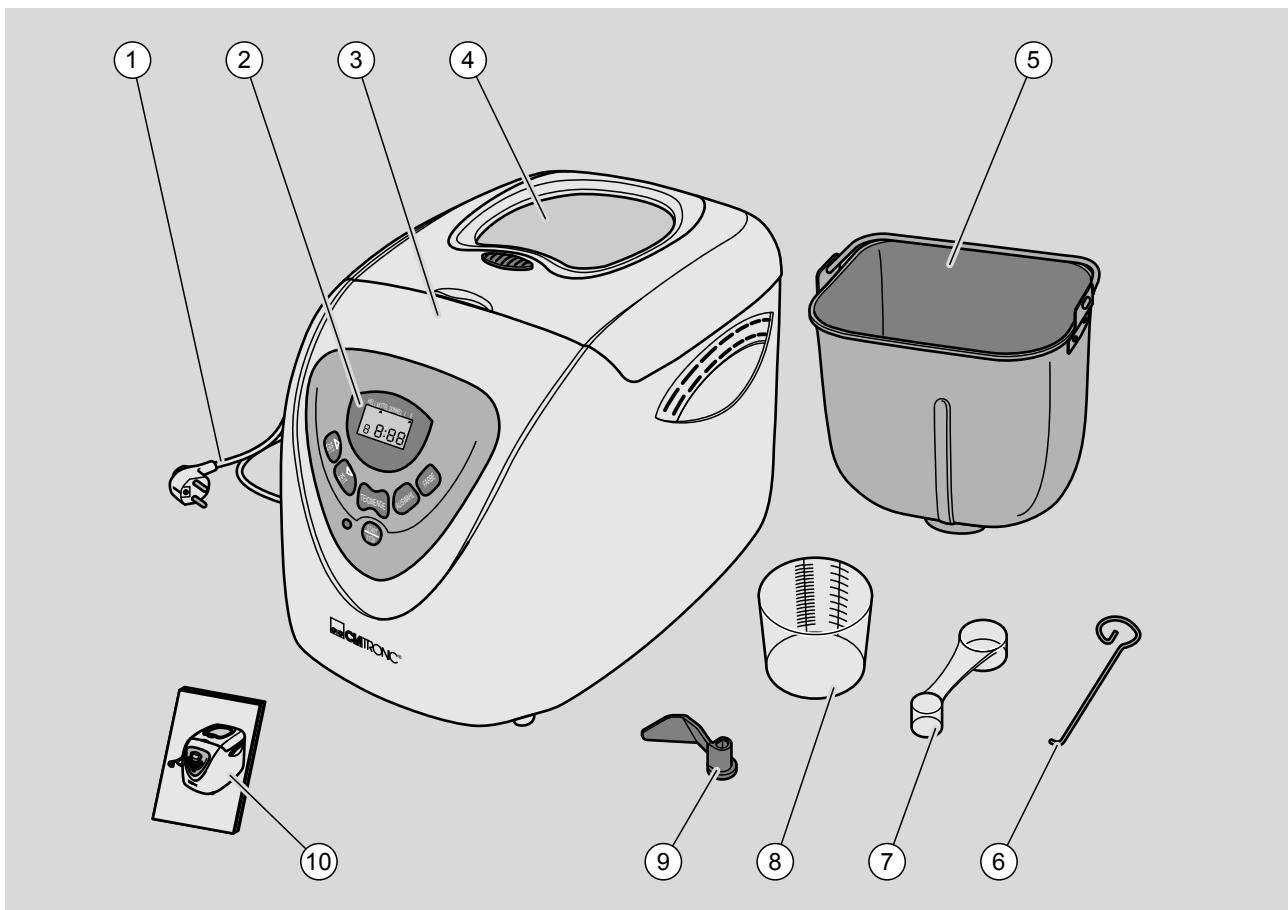
Funcții

Cu mașina automată de copt pâine puteți prepara complet automat diferite feluri de pâine. Pentru aceasta puteți selecta 12 programe cu în total 39 de posibilități de setare.

Suplimentar puteți:

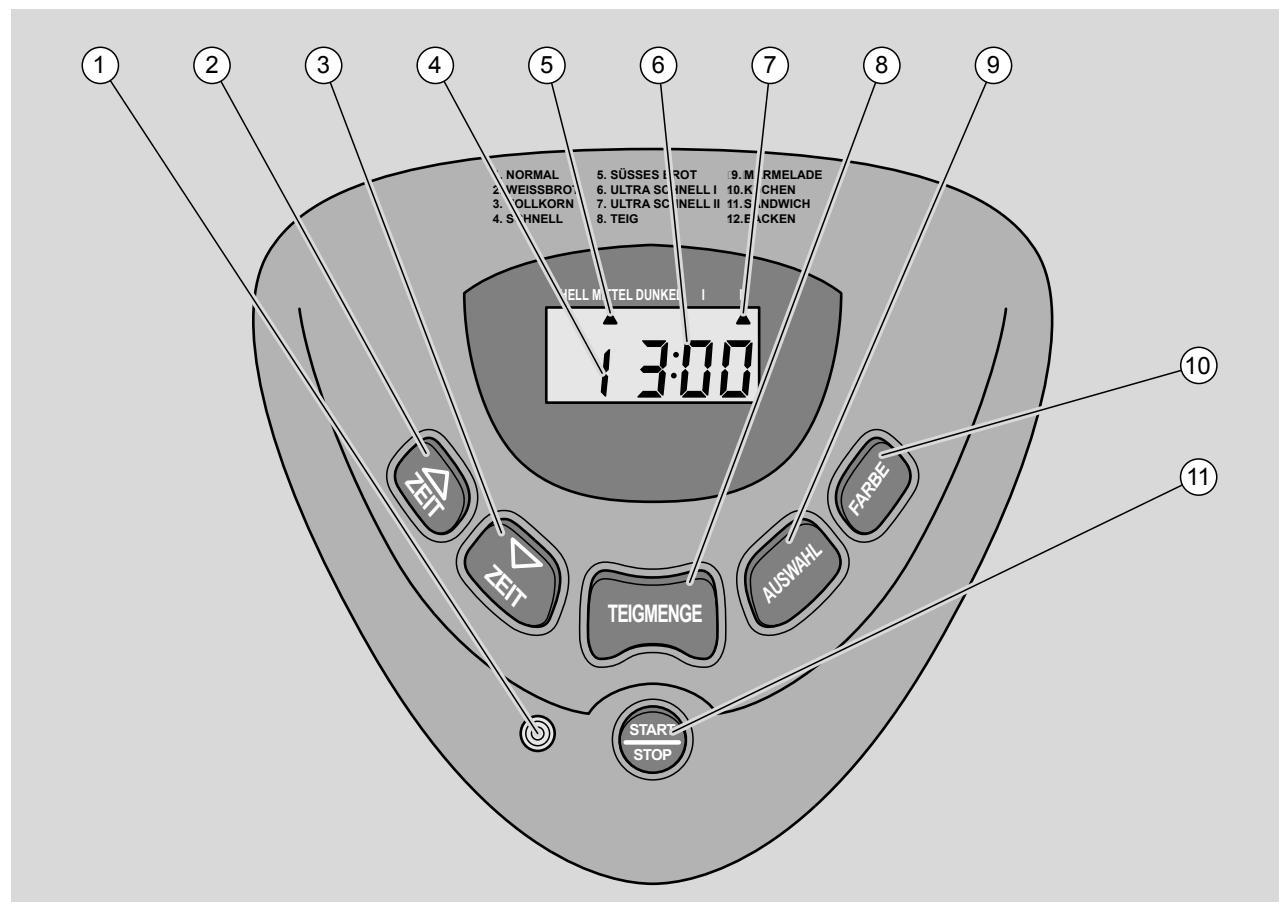
- Rumeni, respectiv recoace pâinea
- Prepara aluatul, pentru a-l utiliza ulterior în alt scop
- Fierbe marmeladă
- Fixa cu funcția Timer când trebuie să se încheie derularea programului.

Volumul de livrare



Pozitja	Denumire	Pozitja	Denumire
1	Ştecher de racordare la retea	6	Țepușă cu cârlig
2	Câmp de comandă cu display	7	Lingură de măsurat
3	Mașină automată de copt pâine	8	Vas cu gradație
4	Capac cu fereastă de control vizual	9	Cârlig de frământat
5	Formă de copt	10	Instrucțiuni de utilizare

Câmpul de comandă cu display



Pozită	Denumire	Funcție
1	LED	Indicarea funcționării.
2 și 3	Taste ZEIT (TIMP)	Introducerea timpului Timer.
4	Loc de program	Indicarea programului selectat.
5	Simbol săgeată	Indicarea treptei de rumenire selectată (HELL (SLĂBĂ), MITTEL (MEDIE), DUNKEL (INTENSĂ)).
6	Afișaj de timp	Indicarea duratei programului, respectiv a timpului până la încheierea programului.
7	Simbol săgeată	Indicarea treptei de greutate selectată (I = până la 750 g, II = până la 1.000 g).
8	Tastă TEIGMENGE (CANTITATE ALUAT)	Selectarea cantității de aluat în două trepte de greutate.
9	Tastă AUSWAHL (SELECTIE)	Selectarea programelor.
10	Tastă FARBE (CULOARE)	Selectarea treptei de rumenire.
11	Tastă START/STOP	O apăsare scurtă pornește derularea programului. O apăsare lungă (cca 2 secunde) încheie derularea programului.

Programe de copt

Locul	Numele	Durata (h:mm)	Descriere
1	NORMAL	3:00	Pentru prepararea de pâine albă și mixtă. Acest program este utilizat cel mai des.
2	WEISSBROT (PÂINE ALBĂ)	3:50	Pentru prepararea de pâine albă deosebit de gustoasă.
3	VOLLKORN (PÂINE INTEGRALĂ)	3:40	Pentru prepararea de pâine integrală.
4	SCHNELL (RAPID)	1:40	Pentru prepararea mai rapidă de pâine albă și mixtă.
5	SÜSSES BROT (PÂINE DULCE)	2:55	Pentru prepararea de pâine cu drojdie, dulce.
6	ULTRA SCHNELL I (ULTRARAPID I)	0:58	Pentru frământare și coacere de pâini cu o greutate de până la 750 g.
7	ULTRA SCHNELL II (ULTRARAPID II)	0:58	Pentru frământare și coacere de pâini cu o greutate de până la 1.000 g.
8	TEIG (ALUAT)	1:30	Pentru prepararea de aluat.
9	MARMELADE (MARMELADĂ)	1:20	Pentru fierbere de marmeladă și dulceață.
10	KUCHEN (PRĂJITURĂ)	2:50	Pentru prepararea de prăjituri, care sunt coapte cu praf de copt.
11	SANDWICH (SANDVIŞ)	3:00	Pentru prepararea de pâine de sandviș afânată.
12	BACKEN (COACERE)	1:00	Pentru recoacere de pâine sau prăjituri.

Dezambalarea mașinii automate de copt pâine

- ⇒ Scoateți mașina automată de copt pâine din ambalaj și îndepărtați întregul material de ambalaj, cum ar fi foliile, materialul de adaos, suporturile de cablu și cartonul de ambalare.
- ⇒ Verificați volumul de livrare (vezi pagina 171).

Înainte de utilizare

Amplasarea mașinii automate de copt pâine

Atenție!

Sunt posibile deteriorări la mașina automată de copt pâine sau la aparatelor din zona adiacentă.

- ⇒ Utilizați mașina automată de copt pâine numai în interiorul clădirilor.
- ⇒ Pe timpul funcționării, mașina automată de copt pâine trebuie amplasată la cel puțin 10 cm distanță de alte aparete.
- ⇒ Nu amplasați niciodată mașina automată de copt pâine lângă sau pe o mașină de gătit sau cuptor.
- ⇒ Amplasați mașina automată de copt pâine astfel încât ea să nu poată să alunece. Dacă este frământat un aluat greu, atunci aparatul poate să se intre în mișcare. Amplasați aparatul în cazul suprafețelor netede pe un suport subțire de cauciuc.

Scoaterea formei de copt

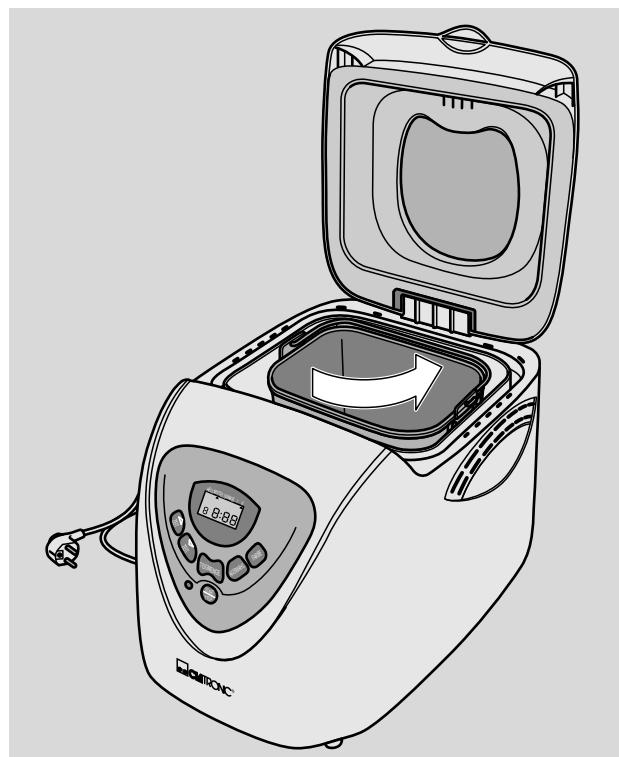


ATENȚIUNE!

Pericol de ardere.

- ⇒ Lăsați să se răcească aparatul înainte de scoaterea formei de copt sau
- ⇒ Utilizați cârpe sau mănuși de apucat oale fierbinți.

- ⇒ Rotiți forma de copt contrar sensului acelor de ceas până când este deblocată.



- ⇒ Scoateți forma de copt.

Curățarea formei de copt și a cârligului de frământat

Atenție!

Sunt posibile deteriorări la forma de copt.

- ⇒ Nu cufundați forma de copt în apă.

- ⇒ Clătiți forma de copt scurt cu apă.
- ⇒ Curățați cârligul de frământat cu apă caldă.

Se recomandă să efectuați următoarele operații la stratul antiaderent al formei de copt pentru a-l face mai durabil:

Mărirea durabilității stratului antiaderent

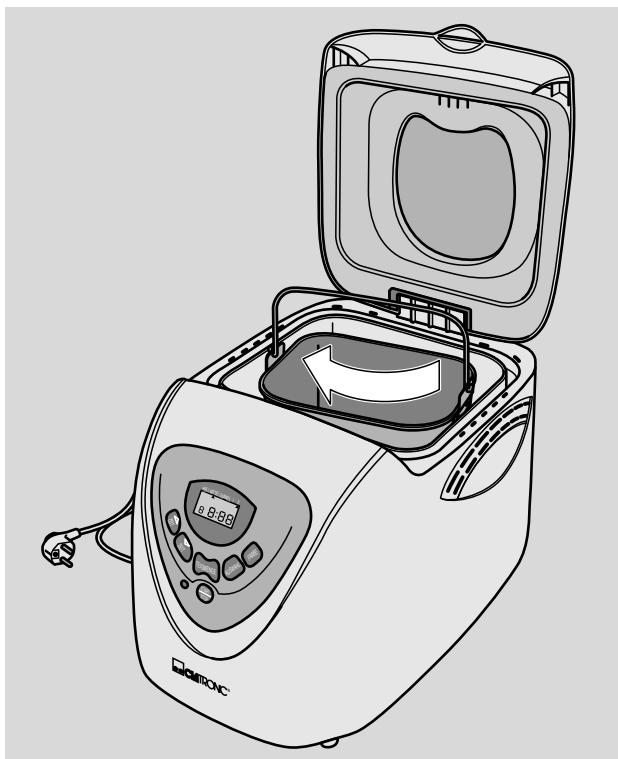
Puteți mări durabilitatea stratului antiaderent prin tratarea lui înainte de prima utilizare și din când în când în felul următor:

- ⇒ Ungeți forma de copt și cârligul de frământat cu grăsimi rezistentă la temperaturi înalte.
- ⇒ Lăsați piesele unse 10 minute la 165 °C în cupor până când devin fierbinți.
- ⇒ Lăsați să se răcească piesele.
- ⇒ Frecați grăsimile în formă de copt cu hârtie de bucătărie.

Astfel se lustruiește suprafața formei de copt.

Introducerea formei de copt

- ⇒ Așezați forma de copt ușor rotită contrar sensului acelor de ceas în camera de copt.
- ⇒ Rotiți forma de copt puțin în sensul acelor de ceas până la refuz.



Introducerea cârligului de frământat

- ⇒ Puneți gaura semirotundă a cârligului de frământat peste arborele de acționare în formă de copt. Partea plată a cârligului de frământat trebuie să fie jos. Aveți în vedere fațeta plată de la arbore.

Cârligul de frământat este coplanar cu fundul formei de copt.

Racordarea mașinii automate de copt pâine



PERICOL!

Pericol de rănire mortală prin electrocutare.

- ⇒ Nu racordați mașina automată de copt pâine printre-o priză multiplă.
- ⇒ Ștecherul de racordare la rețea trebuie să fie liber accesibil, pentru a putea separa simplu și rapid mașina automată de copt pâine de la rețeaua de curent.

- ⇒ Racordați mașina automată de copt pâine la o priză instalată corespunzător de 230 V ~, 50 Hz.

Se emite un semnal acustic și display-ul indică afișajul standard aşa cum se poate vedea pe pagina 172.

Coacerea pâinii

Mașina automată de copt pâine este pregătită pentru coacerea pâinii dacă:

- forma de copt este curătată și introdusă,
- cârligul de frământat este curătat și introdus,
- aparatul este racordat la rețeaua de curent,
- aparatul nu are o temperatură de peste 40 °C datorită unei operații de coacere anterioare.



ATENȚIUNE!

Dacă aluatul crește și ieșe din forma de copt și intră în carcasă sau în contact cu elementul de încălzire, atunci există pericolul de incendiu.

- ⇒ Nu adăugați mai multe ingrediente decât este indicat în rețetă.
- ⇒ Aveți în vedere ca greutatea ingredientelor să nu depășească 750 g în treapta de greutate I, respectiv 1000 g în treapta de greutate II.

- ⇒ Adăugați ingredientele în forma de copt, în ordinea în care este preindicată în rețetă.
- ⇒ Închideți capacul mașinii automate de copt pâine.
- ⇒ Selectați programul adecvat din lista de pe pagina 173, sau extrageți informația din rețetă.

- ⇒ Apăsați tasta AUSWAHL de atâtea ori până când este afișat locul de program al programului selectat.
- ⇒ Apăsați tasta FARBE de atâtea ori până când este afișată treapta de rumenire dorită.
- ⇒ Selectați cu tasta TEIGMENGE greutatea ingredientelor adăugate.
- ⇒ Pentru a porni derularea programului, apăsați tasta START/STOP.

Este emis un semnal acustic și luminează indicatorul de funcționare. Pe display este afișată permanent perioada rămasă până la încheierea programului. Semnele de despărțire „:“ luminează intermitent pe display.

i Dacă aparatul are încă o temperatură de peste 40 °C la pornirea programului, atunci derularea programului nu poate fi pornită. Este afișat „H:HH“ pe display și este emis un semnal acustic.

Acest lucru nu este valabil, dacă programul 12 „BACKEN“ a fost selectat. În acest caz puteți continua imediat cu coacerea.

- ⇒ Apăsați tasta START/STOP până când este emis un semnal acustic și dispare afișajul „H:HH“ de pe display.
- ⇒ Așteptați până când aparatul s-a răcit și reporniți apoi derularea programului.

Pornirea cu decalaj de timp a derulării programului

Cu ajutorul funcției Timer puteți stabili momentul la care trebuie să se încheie programul selectat. Acest lucru este posibil la următoarele programe:

- NORMAL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- TEIG
- MARMELADE
- KUCHEN
- SANDWICH
- BACKEN.

Exemplu:

Este ora 20:30 și pâinea trebuie să fie gata la două zi dimineață, la ora 9:00. Se utilizează programul „NORMAL“. Perioada până la momentul încheierii programului este de 12 ore și 30 minute. Această valoare trebuie să fie setată pe display.



AVERTIZARE!

Dacă lăsați aparatul nesupravegheat pe timpul derulării programului, atunci există pericolul de incendiu.

- ⇒ Calculați momentul de la care trebuie să supravegheați aparatul. Acest lucru este descris pe pagina 176.
- ⇒ Începând cu acest moment nu lăsați aparatul nesupravegheat.

- ⇒ Selectați unul din programele posibile cu tasta AUSWAHL .
 - ⇒ Apăsați tasta ZEIT de atâtea ori până când este afișată durata până la încheierea programului pe display. În cazul exemplului nostru aceasta este „12:30“.
 - ⇒ Porniți derularea programului prin apăsarea tastei START/STOP.
- Este emis un semnal acustic și indicația de funcționare luminează. Pe display este afișat permanent timpul rămas până la încheierea programului. Semnele de despărțire „:“ luminează intermitent pe display.

Calculul momentului pornirii programului

Trebuie să supravegheați mașina automată de copt pâine pe timpul derulării programului. Dacă utilizați funcția Timer, atunci trebuie să cunoașteți momentul pornirii programului.

Informații în privința duratei programului veți găsi în tabela de pe pagina 173.

- ⇒ Scadeți durata programului selectat din timpul care a fost setat pe display.
În exemplul nostru 12:30 – 3:00 = 9:30.
- ⇒ Adunați rezultatul la timpul orar actual.
În exemplul nostru 9:30 + 20:30 = 6:00.

Programul începe la ora 6:00.

Derularea programului

Derularea programului cuprinde de regulă patru faze. Acestea pot fi repetate, omise sau variate în funcție de program:

- frământare
- dospirea aluatului
- coacere
- menținere la cald.

În fază „Dospirea aluatului“ mașina automată de copt pâine se încălzește la 25 °C, dacă temperatura camerei este mai scăzută.

În fază „Coacere“ mașina automată de copt pâine reglează automat temperatura.

Dacă faza „Coacere“ este încheiată, atunci este emis un semnal acustic. Acum puteți scoate pâinea din forma de copt. Respectați îndrumările de pe pagina 174.

În același timp începe faza de o oră „Menținere la cald“. La încheierea fazei „menținere la cald“ este emis de mai multe ori un semnal acustic.

Oprirea derulării programului

- ⇒ Pentru a opri derularea programului apăsați tasta START/STOP până când este emis un semnal acustic.

Indicația de funcționare nu mai este afișată și display-ul afișează indicația standard aşa cum se poate vedea la „Câmpul de comandă cu display“ de pe pagina 172.

Reînceperea derulării programului după o întrerupere

Dacă ati întrerupt derularea programului sau a avut loc o întrerupere a curentului, atunci puteți reporni derularea programului.

- i** Dacă nu a început operația propriu-zisă de coacere, atunci puteți refolosi ingredientele din forma de copt pentru o pornire ulterioară a programului. Trebuie însă să utilizați ingrediente noi și să începeți de la început, dacă aparatul a copt sau a fierat deja.
- ⇒ Începeți de la început sau apăsați tasta START/STOP pentru a reporni derularea programului.

Agăugarea ulterioară de ingrediente

La unele programe puteți adăuga ingrediente cum ar fi de ex. boabe de cereale/semințe, alune sau fructe și când programul este în derulare. Acest lucru este posibil pe timpul celui de-al doilea proces de frământare a următoarelor programe. Este emis apoi un semnal acustic.

- NORMAL
 - VOLLKORN
 - SCHNELL
 - ULTRA SCHNELL
 - KUCHEN
 - SANDWICH.
 - ⇒ Dacă este emis semnalul acustic, atunci deschideți capacul mașinii automate de copt pâine.
 - ⇒ Adăugați ingredientele.
 - ⇒ Închideți la loc capacul.
- Programul se derulează în continuare.

Coacere ulterioară

Dacă pâinea este încă prea deschisă la culoare după coacere, atunci o puteți coace ulterior.

- ⇒ Apăsați tasta AUSWAHL până când este selectat programul 12 „BACKEN“.
- ⇒ Pentru a porni derularea programului, apăsați tasta START/STOP.
- ⇒ Controlați culoarea pâinii prin fereastra de control vizual din capacul mașinii automate de copt pâine.
- ⇒ Dacă s-a atins gradul de rumenire dorit, atunci apăsați tasta START/STOP până când este emis un semnal acustic.

Scoaterea pâinii

	ATENȚIUNE! Pericol de ardere. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate pâinea sau ⇒ Utilizați o cârpă sau mănușă de apucat oale fierbinți.
---	--

- ⇒ Puneți la dispoziție un grătar.
- ⇒ Scoateți forma de copt cu ajutorul cârpelor sau mănușilor de apucat oale fierbinți, aşa cum este descris pe pagina 174.
- ⇒ Întoarceți forma de copt și răsturnați-o pe grătar.
- ⇒ Dacă pâinea nu cade imediat afară, atunci deplasați într-o parte și în alta de câteva ori mecanismul de acționare de la partea de jos a formei de copt.

Pâinea cade apoi afară.

Îndepărtarea cârligului de frământat din pâine

Dacă cârligul de frământat rămâne prinț în pâine, atunci îl puteți scoate cu ștepușa cu cârlig:

- ⇒ Introduceți ștepușa cu cârlig în gaura semirotundă a cârligului de frământat.
 - ⇒ Apucați cu ștepușa cu cârlig sub marginea găurii.
 - ⇒ Cel mai bine este să prindeți ștepușa cu cârlig de partea găurii, la care se află aripa cârligului de frământat.
 - ⇒ Trageți cu atenție afară cârligul de frământat cu ajutorul ștepușei de cârlig.
- Acum puteți vedea în ce loc al cârligului de frământat este lipită pâine.
- ⇒ Îndepărtați cu atenție pâinea, cu un cuțit mic, de pe cârligul de frământat.
 - ⇒ Scoateți afară complet cârligul de frământat prin tragere cu ștepușa cu cârlig.

Coacere de prăjituri

Dacă doriți să coaceți prăjituri, atunci puteți urma îndrumările de la subcapitolul „Coacerea pâinii“ de pe pagina 175. Derularea programului este identică.

- ⇒ Selectați totuși programul 10 „KUCHEN“.

Prepararea aluatului

Puteți prepara și numai aluat, fără să coaceți. Acest lucru este îndeosebi util atunci când doriți o altă formă de pâine.

În acest caz puteți urma îndrumările de la subcapitolul „Coacerea pâinii“ de pe pagina 175.

- ⇒ Selectați totuși programul 8 „TEIG“.

Faza „Coacere“ este omisă în acest program.

Curățare și întreținere

Curățarea carcasei



PERICOL!

Pericol de rănire mortală prin electrocutare.

- ⇒ Trageți întotdeauna ștecherul de racordare la rețea din priză înaintea curățării carcasei.
- ⇒ Nu cufundați niciodată aparatul în apă.
- ⇒ Nu turnați niciodată apă în camera de coacere.



ATENȚIUNE!

La aparatul fierbinte există pericolul de ardere.

- ⇒ Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța.

Atenție!

Este posibilă deteriorarea carcasei.

- ⇒ Nu utilizați niciodată agenți chimici de curățat, benzină, produs de curățat cuporul sau produse care zgârie, respectiv de frecat.

⇒ Îndepărtați ingredientele și firimiturile de la carcasa, capac și camera de coacere cu un șerbet umed.

⇒ Uscați bine carcasa.

Pentru întreținerea simplă se poate îndepărta capacul de la carcasa:

Fierberea marmeladei

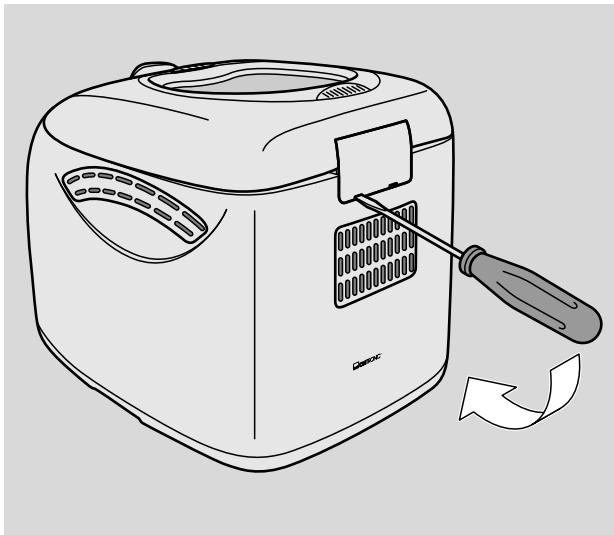
Dacă doriți să fierbeți marmeladă, atunci puteți urma îndrumările de la subcapitolul „Coacerea pâinii“ de pe pagina 175.

- ⇒ Selectați totuși programul 9 „MARMELADE“.

Îndepărtarea capacului

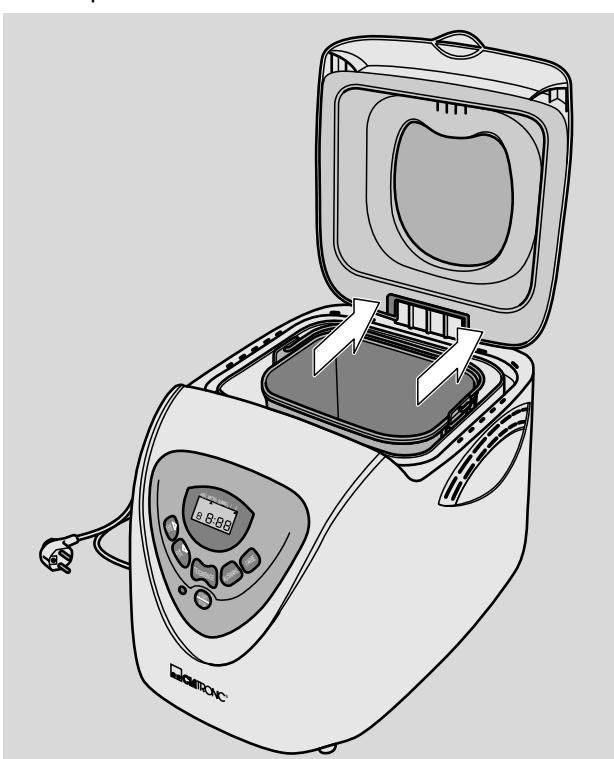
Puteți îndepărta capacul complet dacă îndepărtați capacul șarnierei din partea din spate a aparatului. Pentru aceasta capacul trebuie să fie închis.

- ⇒ Apăsați vârful unei șurubelnite în una din fantele de la capacul șarnierei. Desfaceți capacul ușor în sus.



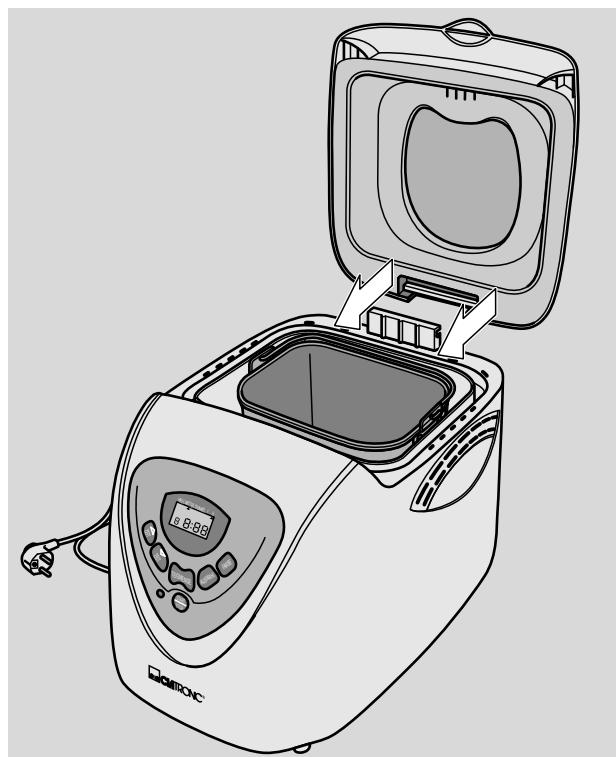
Capacul sare apoi jos puțin, afară.

- ⇒ Procedați cu cealaltă fantă la fel.
- ⇒ Apucați capacul de jos și rabatați-l în sus. În acest timp se desprinde suportul de prindere de sus al capacului.
- ⇒ Deschideți capacul. Apăsați-l la înălțimea șarnierei ușor în spate pentru a-l îndepărta complet.



Montarea capacului

- ⇒ Țineți capacul pe verticală și apăsați tija șarnierei din spate în șarnieră.



- ⇒ Închideți capacul.
- ⇒ Apăsați partea de sus a capacului șarnierei pe tija șarnierei.
- ⇒ Suportul de prindere de sus se cuplează.
- ⇒ Apăsați partea de jos a capacului șarnierei înăuntru.
- ⇒ Capacul se cuplează jos.

Curățarea formei de copt

Atenție!

Este posibilă deteriorarea formei de copt și a stratului ei antiaderent.

- ⇒ Nu utilizați obiecte metalice la curățare.
- ⇒ Nu utilizați produse de spălat vase.
- ⇒ Nu lăsați forma de copt niciodată umplută cu apă pe o perioadă mai lungă de timp.

- ⇒ Ștergeți forma de copt din exterior în interior cu un șerbet umed.

Forma de copt poate fi clătită la interior cu apă.

- ⇒ Uscați bine forma de copt.

(i) Culoarea stratului antiaderent se poate modifica în timp. Acest lucru este normal și nu prejudiciază funcționarea.

Mărirea durabilității stratului antiaderent

Se recomandă mărirea durabilității stratului antiaderent al formei de copt prin tratarea lui în felul următor:

- ⇒ Ungeți forma de copt și cârligul de frământat cu grăsime rezistentă la temperaturi înalte.
 - ⇒ Lăsați piesele unse 10 minute la 165 °C în cuptor până când devin fierbinți.
 - ⇒ Lăsați piesele să se răcească.
 - ⇒ Frecați grăsimea în forma de copt cu hârtie de bucătărie.
- Astfel se lustruiește suprafața formei de copt.
- ⇒ Repetați aceste operații din când în când.

Curățarea cârligului de frământat și a arborelui de acționare

i Curățați cârligul de frământat și arborele de acționare imediat după utilizare. Dacă cârligul de frământat rămâne în formă pe un timp mai îndelungat, atunci el poate fi scos mai greu. În acest caz puteți umple pentru cca 30 minute apă caldă în forma de copt. După aceasta cârligul de frământat poate fi îndepărtat ușor.

- ⇒ Curățați cârligul de frământat și arborele de acționare cu un șervert umed.
- ⇒ Uscați bine piesele.

Cum pot influența aspectul pâinii?

Înainte de ultima dospire puteți interveni în felul următor:

- Pe display trebuie să fie afișat, în funcție de program, încă un timp de cca 1:30 ore.
- ⇒ Deschideți cu atenție și scurt, înainte de ultima dospire, capacul.
- ⇒ Crestați de ex. cu un cuțit ascuțit, preîncălzit, crusta pâinii care se formează sau
- ⇒ Presărați semințe pe crusta pâinii sau
- ⇒ Ungeți crusta pâinii cu amestec de făină de amidon/apă, astfel încât ea să lucească după coacere.

În intervalul de timp menționat puteți deschide ultima oară mașina automată de copt pâine. La un moment ulterior, aluatul pâinii ar putea să cadă.

Ce înseamnă cifrele de tip la făină?

Cu cât cifra de tip este mai mică cu atât mai puține substanțe de balast conține făina și cu atât mai deschisă este culoarea ei.

Ce este făina integrală?

Din toate sorturile de cereale se produce făina integrală, asta înseamnă și din grâu. Denumirea integral înseamnă că făina este măcinată cu bobul întreg de grâu și are un conținut corespunzător mai ridicat de substanțe de balast. Făina integrală de grâu este de aceea ceva mai închisă la culoare. Făina integrală nu trebuie totuși să producă pâine neagră, aşa cum se presupune în majoritate.

Ce trebuie avut în vedere la utilizarea de făină de secară?

Făina de secară nu conține gluten și pâinea din această făină nu crește aproape deloc. Datorită compatibilității trebuie de aceea să se prepare o "Pâine integrală de secară" cu o plămădeală.

Aluatul crește apoi numai dacă la utilizarea făinii de secară, care nu conține gluten, se înlocuiește cel puțin 1/4 din cantitatea indicată cu făină de tip 550.

Ce este glutenul în făină?

Cu cât cifra de tip este mai mare cu atât mai puțin gluten conține făina și cu atât mai puțin crește aluatul. Procentul maxim de gluten conține făina cu cifra de tip 550.

Întrebări și răspunsuri

Cum pot fi evitate găurile în pâine datorită cârligului de frământat?

- ⇒ Scoateți cu degetele presărate cu făină cârligul de frământat, înainte de ultima dospire a aluatului.

Display-ul trebuie să indice în funcție de program un timp total de funcționare de cca 1:30 ore.

- ⇒ Dacă nu doriți acest lucru, atunci utilizați după coacere țepușa cu cârlig.

Dacă procedați cu atenție, atunci puteți evita o gaură mai mare.

Când poate fi deschis capacul mașinii automate de copt pâine pe timpul operației de coacere?

Principial acest lucru este întotdeauna posibil dacă procesul de frământare este în derulare. În acest timp puteți adăuga dacă este necesar încă o cantitate mică de făină sau lichid.

Ce sorturi diferite de făină există și cum sunt ele utilizate?

- **Făina de porumb, de grâu și de cartofi** se pretează în mod deosebit pentru persoanele alergice la gluten sau pentru persoanele care suferă de "maladie celiacă" sau de "sprue".
- **Făina de alac** este foarte scumpă, dar lipsită complet de substanțe chimice. Alacul crește în soluri foarte aride și nu absoarbe nici un îngrășământ. Făina de alac se pretează de aceea îndeosebi pentru persoanele alergice. Se pot utiliza toate rețetele cu tipurile de făină 405, 550 sau 1050, așa cum sunt descrise în instrucțiunile de utilizare.
- **Făina de mei** se pretează îndeosebi pentru persoanele multialergice. Se pot utiliza toate rețetele cu tipurile de făină 405, 550 sau 1050, așa cum sunt descrise în instrucțiunile de utilizare.
- **Făina din grâu arnăut (DURUM)** se pretează datorită consistenței ei îndeosebi pentru frânzele. Ea poate fi înlocuită cu grișul din grâu arnăut.

Cum devine pâinea proaspătă mai prielnică organismului?

Dacă se adaugă un cartof fierb făcut piure la făină și se frământă, atunci pâinea proaspătă devine mai prielnică organismului.

În ce proporție se utilizează agentul de creștere?

Atât drojdia cât și plămădeala se pot cumpăra în cantități diferite.

- ⇒ Respectați datele producătorului indicate pe ambalaj.
- ⇒ Utilizați cantitatea de agent de creștere în proporție cu cantitatea de făină utilizată.

Ce se poate face dacă pâinea are gust de drojdie?

- ⇒ Dacă a fost utilizat zahăr, atunci reduceți cantitatea de zahăr.

Pâine devine totuși ceva mai deschisă la culoare.

- ⇒ Adăugați la apă oțet de rachiu obișnuit. Pentru o pâine mică 1,5 linguri, pentru o pâine mare 2 linguri.
- ⇒ Înlocuiți apă cu lapte băut sau chefir.

Acest lucru este posibil la toate rețetele și se recomandă pentru prospetimea pâinii.

De ce pâinea din cuptor are alt gust decât cea din mașina automată de copt pâine?

Aceasta se datorează umidității diferite: în cuptor pâinea se coace mult mai uscat datorită spațiului mai mare de copt. Pâinea din mașina automată de copt pâine este mai umedă.

Remedierea deficiențelor

Deficiențe la mașina automată de copt pâine

Deficiență	Cauză	Remediere
Iese fum din camera de copt sau din orificiile de aerisire.	Sunt lipite ingrediente în camera de copt sau pe partea exterioară a formei.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Scoateți ștecherul de racordare la rețea din priză. ⇒ Scoateți forma de copt. ⇒ Curățați partea exterioară a formei precum și camera de copt.
Aluatul pâinii a căzut.	Curent de aer la coacere prin deschiderea capacului.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Deschideți capacul numai dacă acest lucru este prevăzut în derularea programului (vezi pagina 177).
Aluatul pâinii a căzut parțial și este umed la partea de jos.	Pâinea a rămas după coacere și menținere la cald prea mult în forma de copt.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Scoateți pâinea cel târziu după expirarea funcției de menținere la cald, din forma de copt.
Pâinea se scoate greu din formă.	<p>Pâinea este lipită după coacere în forma de copt.</p> <p>Partea de jos a pâinii este prinse în cârligul de frământat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Lăsați pâinea în forma de copt cca 10 minute să se răcească. ⇒ Înțoarceți forma de copt. ⇒ Deplasați ușor într-o parte și în alta mecanismul de acționare a cârligului de frământat. ⇒ Ungeți cârligul de frământat cu puțină grăsimă înainte de coacere. ⇒ Curățați cârligul de frământat și arborele de acționare după fiecare operație de coacere (vezi pagina 180).
Ingredientele nu sunt amestecate sau pâinea nu este coaptă bine.	Setare greșită a programului.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verificați încă o dată setările.
	A fost atinsă tasta START/STOP în timp ce mașina a fost în funcțiune.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Nu mai utilizați ingredientele și începeți din nou.
	Capacul a fost de mai multe ori deschis pe timpul funcționării mașinii.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Capacul are voie să fie deschis numai dacă este afișată pe display o durată mai mare de 1:30 ore. ⇒ Închideți capacul corect după deschidere.
	Întrerupere mai lungă a curentului pe timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Nu mai utilizați ingredientele și începeți din nou.
	Rotația cârligului de frământat este blocată.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Verificați dacă cârligul de frământat este blocat de boabe/semințe etc.. ⇒ Scoateți forma de copt și verificați dacă piesele de antrenare se rotesc. ⇒ Eventual expediați aparatul la service-ul pentru clienți.
Aparatul nu poate fi pornit. Este emis un semnal acustic permanent. Pe display este afișat H:HH.	Aparatul este încă prea fierbinte de la operația de coacere anteroară.	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Apăsați tasta START/STOP pentru 10 sec. până când este afișat 13:00 (program normal). ⇒ Scoateți ștecherul din priză. ⇒ Scoateți forma de copt și lăsați-o să se răcească la temperatura camerei. ⇒ Introduceți apoi ștecherul în priză și reporniți mașina.

Greșeli la rețetă

Greșală	Cauză	Remediere (pagina 184)
Pâine crește prea tare.	Prea multă drojdie, făină, prea puțină sare, sau mai multe din aceste cauze.	a/b
Pâinea nu crește sau nu crește suficient.	Nici un fel sau prea puțină drojdie. Drojdie veche sau cu termenul de valabilitate expirat. Lichid prea fierbinte. Drojdia a intrat în contact cu lichidul. Tip de făină greșit sau făină veche. Lichid prea mult sau prea puțin. Prea puțin zahăr.	a/b d c c d/l a/b/g a/b
Aluatul crește prea tare șiiese din forma de copt.	Apa prea moale lasă să fermenteze mai tare drojdia. Prea mult lapte poate să influențeze și fermentarea drojdiei. Făina de grâu crește mai bine datorită procentului ridicat de gluten.	f/k c e/m
Aluatul pâinii a căzut.	Volumul pâinii mai mare decât forma, de aceea a căzut. Fermentare prea timpurie sau prea rapidă a drojdiei datorită apei prea calde, camerei de copt calde, umiditatea ridicata. Lichidele calde lasă să crească prea repede aluatul și să cadă apoi înainte de coacere. Nu s-a adăugat sare sau prea puțin zahăr. Prea mult lichid.	a/f c/h/l a/b f/g
Structură grea, bolovănoasă.	Prea multă făină sau prea puțin lichid. Prea puțină drojdie sau zahăr. Prea multe fructe, boabe integrale de cereale sau alte ingrediente. Făină veche sau de proastă calitate.	a/b/g a/b b d
În mijloc nu este coaptă bine.	Prea mult sau prea puțin lichid. Umiditate ridicată. Rețete cu ingrediente umede, cum ar fie de ex. iaurt.	a/b/g g f
Structură slabă, mare sau cu găuri.	Prea mult apă. Nu s-a adăugat sare. Umiditate ridicată, apă prea caldă. Lichid prea fierbinte.	f/g b f/h c
Suprafață ca de ciupercă, necoaptă.	Volumul pâinii mai mare decât forma. Cantitatea de făină, îndeosebi la pâinea albă, prea mare. Prea multă drojdie sau prea puțină sare. Prea mult zahăr. Ingredientele dulci suplimentar la zahăr.	a/e/j e a/b/j a/b b
Feliile de pâine sunt neregulate sau bolovănoase în mijloc.	Pâinea nu s-a răcit suficient (iese abur).	i
Resturi de făină pe crusta pâinii.	Făina nu este amestecată corect cu celelalte ingrediente în părțile laterale, pe timpul frământării.	k

Remedierea punctelor greșite

- Cântăriți corect ingredientele.
- Adaptați corespunzător cantitatea de ingrediente și verificați dacă nu a fost uitat un ingredient.
- Luați un alt lichid sau lăsați-l să se răcească la temperatura camerei. Adăugați ingredientele în ordinea menționată în rețetă. Apăsați o gaură mică în mijloc și adăugați acolo drojdia făcută bucătele sau drojdie praf. Evitați contactul direct cu drojdia și lichidul.
- Utilizați numai ingrediente proaspete și depozitate corect.
- Reduceți cantitatea întreagă de ingrediente, nu utilizați în nici un caz o cantitatea mai mare de făină decât cea indicată. Reduceți eventual toate ingredientele cu 1/3.
- Corectați cantitatea de lichid. Dacă sunt utilizate ingrediente umede, atunci trebuie redusă corespunzător cantitatea de lichid.
- În cazul unei vremi foarte umede folosiți 1–2 lingură mai puțin.
- În cazul unei vremi calde nu utilizați funcția Timer. Utilizați lichide reci.
- Scoateți pâinea imediat după coacere din formă și lăsați-o să se răcească pe un grătar min. 15 minute înainte de a o tăia.
- Reduceți cantitatea de drojdie sau eventual cantitatea întreagă de ingrediente cu 1/4 din cantitățile indicate.
- Nu ungeți niciodată formă!
- Adăugați aluatului 1 lingură gluten de grâu.
- Adăugați 1 lingură margarină încinsă, lichidă, la făină.

Indicații utile

Ingredientele

Deoarece fiecare ingredient are un rol anumit la reușita pâinii, măsurarea/cântărirea este la fel de importantă ca și ordinea corectă de adăugare a ingredientelor.

Cele mai importante ingrediente, cum ar fi lichidul, făina, sareea, zahărul și drojdia influențează rezultatul cu succes la prepararea aluatului și pâinii. Se poate folosi atât drojdie praf cât și drojdie proaspătă.

- ⇒ Utilizați de aceea întotdeauna cantitățile corespunzătoare într-un raport corect unele cu altele.

- ⇒ Utilizați ingredientele călduțe dacă preparați aluatul imediat.
- ⇒ Dacă doriți să porniți programul cu decalaj de timp, atunci utilizați numai ingrediente reci. În caz contrar drojdia fermenteză prea devreme.

Grăsimi

Margarina, untul și laptele influențează numai gustul pâinii.

Crusta

- ⇒ Dacă crusta trebuie să fie de culoare mai dechisă (slabă) și mai subțire, atunci reduceți cantitatea de zahăr cu până la 20%.
- În rest rezultatul coacerii nu este prejudicat prin aceasta.
- ⇒ Dacă favorizați o crustă mai moale și mai de culoare mai deschisă, atunci înlocuiți zahărul cu miere de albine.

Gluten

Glutenul care se formează la frământare în făină, asigură structura pâinii. Amestecul ideal al făinii constă din 40% făină integrală și 60% făină albă.

Boabe de cereale

- ⇒ Dacă doriți să adăugați boabe întregi de cereale, atunci înmuiați-le anterior peste noapte.
- ⇒ Reduceți corespunzător cantitatea de făină și de lichid (până la 1/5 mai puțin).

Plămădeala

Plămădeala este indispensabilă la utilizarea de făină de secară. Ea conține bacterii de acid lactic și acid acetic. Acestea au ca efect faptul că pâinea devine afânată și delicat acrișoară. Plămădeala poate fi preparată propriu, dar necesită totuși ceva timp. De aceea noi utilizăm în rețetele următoarele praf de plămădeală concentrat, care se poate cumpăra în pachețele de 15 g (pentru 1 kg făină). Datele din rețete (1/2, 3/4 respectiv 1 pachetel) trebuie respectate. Cantități mai mici fac ca pâinea să se fărâmîzeze.

- ⇒ Dacă utilizați praf de plămădeală în altă concentrație (pachetel de 100 g pentru 1 kg făină), atunci trebuie să reduceți cantitatea de făină de 1 kg cu cca 80 g, respectiv trebuie să adaptați corespunzător rețeta.

Plămădeala lichidă poate fi deasemeni bine utilizată. Aceasta poate fi cumpărată ambalată în pungi.

- ⇒ Orientați-vă în privința cantității la datele de pe ambalaj.

- ⇒ Turnați plămădeala lichidă în vasul cu gradație și umpleți cu cantitatea de lichid indicată în rețetă.

Plămădeală de grâu, care se poate cumpăra deasemeni sub formă de praf, îmbunătășește structura aluatului, menținerea proaspătă și gustul pâinii. Ea este mai puțin intensă la gust decât plămădeala de secară.

- ⇒ Coaceți pâine cu plămădeală, cu programul NORMAL sau VOLKORN, pentru a putea crește și coace corect aluatul.

Fermentul de coacere înlocuiește plămădeala și este numai o problemă de gust. Se poate coace foarte bine cu acesta în mașina automată de copt pâine.

- ⇒ Dacă doriți să coaceți o pâine deosebit de bogată în substanțe de balast și afânată, atunci adăugați aluatului tărâțe de grâu.
⇒ Utilizați 1 lingură pentru 500 g făină și măriți cantitatea de lichid cu 1/2 lingură.

Gluten de grâu

Glutenul de grâu este un produs auxiliar natural din proteine de cereale. El are ca efect faptul că pâinea devine mai afânată, are un volum mai bun, aluatul cade mai rar și pâinea este mai prielnică organismului. Îndeosebi la produsele de panificație din cereale integrale și cele din făină măcinată propriu efectul este mult mai evident.

Malț colorant

Malțul colorant este un malț de cereale prăjit intens. Se utilizează pentru a obține un miez și o crustă de pâine mai închisă la culoare (de ex. la pâine neagră). Se poate obține și malț de secară, care nu este așa închis la culoare. Acest malț se poate procura din magazinele cu bioproduse.

Condiment de pâine

Condimentul de pâine îl puteți adăuga suplimentar tuturor pâinilor mixte ale noastre. Cantitatea este în funcție de gustul dumneavoastră și de datele producătorului.

Praf de lecitină

Praful pur de lecitină este un emulgator natural. El mărește volumul de coacere, face miezul pâinii mai delicat și mai moale și prelungeste perioada de menținere a prospețimii pâinii.

Greutăți de pâine și volume

Veți constata că greutățile în cazul pâinii pur albe sunt mai mici decât cele de la pâinea integrală. Acest lucru se datorează faptului că făina albă crește mai puternic. Greutatea propriu-zisă a pâinii depinde în mod esențial de umiditatea aerului, existentă la preparare. Toate pâinile cu un procent majoritar de grâu ating un volum mai mare și depășesc în clasa de greutate maximă, după ultima dospire, marginea recipientului. Aluatul însă nu se revarsă din formă. Proeminența pâinii peste marginea recipientului este de aceea ceva mai puțin rumenită decât pâinea din recipient.

Obținerea de rezultate bune de coacere

Rezultatul de coacere depinde îndeosebi de condițiile de la fața locului:

- Proprietățile apei
- Umiditatea aerului
- Altitudinea
- Proprietățile ingredientelor etc.

De aceea datele din rețete nu pot fi decât puncte de reper, pe care dumneavoastră trebuie să le adaptați eventual.

Dacă o rețetă sau alta nu reușește de prima dată, atunci nu vă pierdeți curajul. Încercați să găsiți cauza și încercați de ex. alte proporții de cantități.

Pentru a atinge un rezultat perfect trebuie respectate următoarele reguli de bază pentru adaptarea ingredientelor:

Verificarea aluatului

Aluatul trebuie să fie moale sau nu prea moale. El trebuie să fie ușor lipicios, dar nu trebuie să fie ațos. În cazul aluaturilor usoare rezultă o sferă. Aceasta nu are loc în cazul aluaturilor grele, cum ar fi pâinea integrală de secară sau cu boabe/semințe.

- ⇒ Verificați aluatul la 5 minute după prima frământare.
- ⇒ Dacă el este încă umed, atunci adăugați făină până când aluatul are consistența corectă.
- ⇒ Dacă aluatul este prea uscat, atunci turnați pe timpul frământării apă cu lingura.

Schimbarea lichidului

- ⇒ Dacă utilizați la o rețetă ingrediente, care conțin lichid (de ex. brânză proaspătă, iaurt și.a.m.d.), atunci trebuie redusă cantitatea corespunzătoare de lichid.
- ⇒ Dacă utilizați ouă, atunci bateți-le în vasul gradat și umpleți vasul cu lichid până la cantitatea prescrisă.

Dacă locuiți la o altitudine mare (începând cu cca 750 m) atunci aluatul crește mai repede. Drojdia poate fi redusă în aceste regiuni cu 1/4 până la 1/2 linguriță, pentru a evita o dospire excesivă. Același lucru este valabil pentru regiuni, în care există apă deosebit de moale (nedură).

Adăugarea ingredientelor

- ⇒ Adăugați întotdeauna prima dată lichidul și ultima oară drojdia.
- ⇒ Pentru ca drojdia să nu dospească prea repede, evitați contactul dintre drojdie și lichid.

Acest lucru este valabil în mod deosebit la utilizarea funcției Timer.

Adăugarea de fructe, alune sau semințe/boabe

Dacă dorîți să adăugați alte ingrediente, atunci puteți face acest lucru în unele programe, dacă este emis semnalul acustic. Dacă adăugați prea devreme ingrediente, atunci acestea sunt măcinate de cărligul de frământat.

Măsurarea cantităților

- ⇒ Utilizați la măsurare întotdeauna aceeași unitățि de măsură.
- ⇒ Utilizați la datele L (lingură) și l (linguriță) fie întotdeauna lingura de măsurat anexată mașinii automate de copt pâine fie
- ⇒ Utilizați linguri, așa cum le utilizați în rest în gospodărie.
- ⇒ Cântăriți datele în grame pentru exactitate.
- ⇒ Pentru datele în ml utilizați după posibilitate vasul gradat anexat mașinii.

Acesta are o gradație de la 50 ml până la 200 ml.

Indicații în privința rețetelor

Dacă este propus în cazul pâinilor dulci programul „SCHNELL“ sau „ULTRA SCHNELL“, atunci puteți coace cantitățile mai mici (numai acestea) ale propunerilor de rețete corespunzătoare și cu programul „SÜSSES BROT“. Prin aceasta pâinea devine mai afanată.

Modificarea cantității ingredientelor

Dacă modificați cantitatea ingredientelor, atunci trebuie să aveți în vedere,

- Ca proporțiile de cantitate să corespundă rețetei originale și
- Ca greutatea maximă a pâinii de 1.000 g să nu fie depășită.

Setarea treptei corecte pentru greutatea pâinii

Următoarele rețete sunt prevăzute pentru pâini de mărimi diferite.

- ⇒ Utilizați setarea treptei „I“ pentru o greutate a pâinii de cca 750 g.
- ⇒ Utilizați setarea treptei „II“ pentru o greutate a pâinii de la cca 750 până la cca 1000 g.

(i) Atenție: vă rugăm să adaptați rețetele la greutatea respectivă.

Abrevieri

Abrevierile din rețete înseamnă:

L	Lingură rasă sau lingura de măsurat mare
I	Linguriță rasă sau lingura de măsurat mică
g	Gram
ml	Mililitri
Pachețel (pach.)	Drojdie praf de 7 g pentru 500 g făină. Acesta corespunde cu 20 g drojdie proaspătă.

Rețete de pâine clasice

(i) Atenție: vă rugăm să adaptați rețetele la greutatea respectivă.

Pâine albă clasăcă

apă sau lapte	300 ml
margarină/unt	1 1/2 L
sare	1 l
zahăr	1 L
făină tip 550	540 g
drojdie praf	1 pach.
program	NORMAL

Pâine cu stafide și alune

apă sau lapte	350 ml
margarină/unt	1 1/2 L
sare	1 l
zahăr	2 L
făină tip 405	540 g
drojdie praf	1 pach.
stafide	100 g
alune tocate	3 L
program	NORMAL

⇒ Adăugați stafidele și alunele după semnalul acustic, respectiv după primul proces de frământare.

Pâine integrală

apă	300 ml
margarină/unt	1 1/2 L
ou	1
sare	1 l
zahăr	2 l
făină tip 1050	360 g
făină integrală de grâu	180 g
drojdie praf	1 pach.
program	VOLLKORN

Dacă utilizați funcția Timer, atunci nu trebuie utilizat nici un ou, totuși trebuie adăugată ceva mai multă apă.

Pâine cu lapte bătut

lapte bătut	300 ml
margarină/unt	1 1/2 L
sare	1 l
zahăr	2 L
făină tip 1050	540 g
drojdie praf	1 pach.
program	NORMAL

Pâine cu ceapă

apă	250 ml
margarină/unt	1 L
sare	1 l
zahăr	2 L
ceapă tocată mare	1
făină tip 1050	540 g
drojdie praf	1 pach.
program	NORMAL sau ULTRA SCHNELL

Pâine cu șapte sorturi de cereare

apă	300 ml
unt/margarină	1 1/2 L
sare	1 l
zahăr	2 1/2 L
făină tip 1150	240 g
făină integrală	240 g
fulgi din 7 sorturi de cereale	60 g
drojdie praf	1 pach.
program	VOLLKORN

⇒ Înmuiăți anterior boabele de cereale întregi.

Pâine cu semințe de floarea soarelui

apă	350 ml
unt	1 L
făină tip 550	540 g
semințe de floarea soarelui	5 L
sare	1 l
zahăr	1 L
drojdie praf	1 pach.
program	NORMAL

(i) Semințele de floarea soarelui pot fi înlocuite și cu semințele de bostan. Prăjiți semințele în tigaie, prin aceasta obțineți un gust mai intensiv.

Pâine albă ţărănească

lapte	300 ml
margarină/unt	2 L
sare	1 1/2 l
zahăr	1 1/2 l
făină tip 1050	540 g
drojdie praf	1 pach.
program	NORMAL, SCHNELL sau ULTRA SCHNELL

Pizza

apă	300 ml
sare	3/4 l
ulei de măslini	1 L
făină tip 405	450 g
zahăr	2 l
drojdie praf	1 pach.
program	TEIG

- ⇒ Întindeți aluatul cu sucitorul.
- ⇒ Dați-i o formă rotundă.
- ⇒ Lăsați aluatul 10 minute la dospit.
- ⇒ Înțepați aluatul apoi de câteva ori cu o furculiță.
- ⇒ Ungeți aluatul cu sos de pizza.
- ⇒ Presărați produsele dorite.
- ⇒ Coaceți aluatul 20 minute.

Pâine cu plămădeală

plămădeală praf	50 g
apă	350 ml
margarină/unt	1 1/2 L
sare	3 l
zahăr	2 L
făină tip 1150	180 g
făină tip 1050	360 g
drojdie	1/2 pach.
program	NORMAL

Dulcețuri

(i) Atenție: vă rugăm să adaptați rețetele la greutatea respectivă.

Dulceață

fructe	500 g
zahăr de gelificare „2:1“	250 g
zeamă de lămâie	1 L
program	MARMELADE

⇒ Scoateți sâmburii din fructe și tăiați fructele în bucăți mici.

Pentru aceste date de rețetă se pretează foarte bine următoarele fructe:

- Căpșuni
- Mure
- Afine
- Eventual și un amestec din aceste fructe.

⇒ Turnați apoi marmelada în borcane curate.

⇒ Închideți capacul.

⇒ Lăsați apoi borcanul cca 10 minute răsturnat pe capac.

Asigurați-vă că capacul este ulterior bine închis.

Prepararea aluatului

(i) Atenție: vă rugăm să adaptați rețetele la greutatea respectivă.

Franzelă franțuzească

apă	300 ml
miere de albine	1 L
sare	1 l
zahăr	1 l
făină tip 550	540 g
drojdie praf	1 pach.
program	TEIG

⇒ Împărțiți aluatul gata preparat în 2–4 părți.

⇒ Formați bucăți lungi.

⇒ Lăsați aluatul 30–40 minute la dospit.

⇒ Crestați oblic partea superioară.

⇒ Coaceți aluatul în cuptor.

Marmeladă de portocale

portocale	400 g
lămâie	100 g
zahăr de gelificare "2:1"	250 g
program	MARMELADE

- ⇒ Curătați fructele de coajă.
- ⇒ Tăiați-le în cubulete sau felii mici.
- ⇒ Turnați apoi marmelada în borcane curate.
- ⇒ Închideți capacul.
- ⇒ Lăsați apoi borcanul cca 10 minute răsturnat pe capac.

Asigurați-vă că capacul este ulterior bine închis.

Declarație de conformitate

Acest aparat corespunde directivelor CE, în vigoare, și a fost construit potrivit celor mai noi prevederi tehnice de securitate.

Se rezervă dreptul la modificări tehnice!

Îndepărțarea aparatul ca deșeu

Îndepărțarea corespunzătoare protecției mediului a mijloacelor de producție, modulelor electronice, materialelor revalorificabile și a altor componente ale instalației este reglementată de legile naționale și regionale. Adresați-vă autorității locale competente pentru a primi informații exacte în privința îndepărțării aparatului ca deșeu.

Dacă aveți întrebări în privința materialelor utilizate, atunci adresați-vă producătorului.

Garanție

Noi preluăm pentru aparatul comercializat de noi o garanție de 24 luni începând cu data cumpărării (bonul de casă).

În perioada de garanție noi remediem gratuit defecțiunile aparatului, care au la bază deficiențe de material sau de fabricație, prin reparatie sau, conform deciziei noastre, prin înlocuirea aparatului. Prestațiile de garanție nu au ca efect o prelungire a perioadei de garanție și nici începerea unei noi perioade de garanție!

Ca dovadă a garanției este valabilă chitanța de cumpărare. Fără această dovadă nu se poate efectua o înlocuire gratuită a aparatului și nici o reparatie gratuită.

În caz de garanție vă rugăm să predăți comerciantului dumneavoastră aparatul complet în ambalajul original împreună cu bonul de casă.

Atât defectele la piesele accesoriei consumabile, cât și curățarea, întreținerea sau înlocuirea de piese de uzură nu sunt incluse în garanție și sunt de aceea contra cost!

Garanția se anulează în cazul intervenției la mașină a unor persoane neautorizate.

După expirarea perioadei de garanție, lucrările de reparatie pot fi executate contra cost de către comerțul de specialitate corespunzător sau de service-ul de reparații.

Date tehnice

Model: BBA 2605

Alimentare cu tensiune: 230 V, 50 Hz

Putere absorbită: 600 W

Clasa de protecție: I

Cantitate de umplere: 2 litri (coresponde cu o greutate a pâinii de cca 1.000 g)

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantía
Cartão de garantia • Guarantee card
Garantikort • Karta gwarancyjna • Záruční list
Garancia lap • Гарантийная карточка
Κάρτα εγγύησης • Carte de garantie

BBA 2605

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantie según la declaración de garantía • 24 meses de garantía, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration
24 måneders garanti i henhold til garantierklæring • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát lásd a használati utasításban
Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя
Εγγύηση 24 μήνες σύμφωνα με την εγγυητική δήλωση • După declarația de garanție, dăm o garanție de 24 de luni

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Kjøpsdato, stempel fra forhandler, underskrift • Data kupna, Pieczętka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás
Дата покупки, печать торговца, подпись • Ημερομηνία αγοράς, Σφραγίδα του Εμπορικού Καταστήματος, Υπογραφή • Data de cumpărare, stampila de comerț, semnătură



CL4TRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

Industriering Ost 40 · D-47906 Kempen