

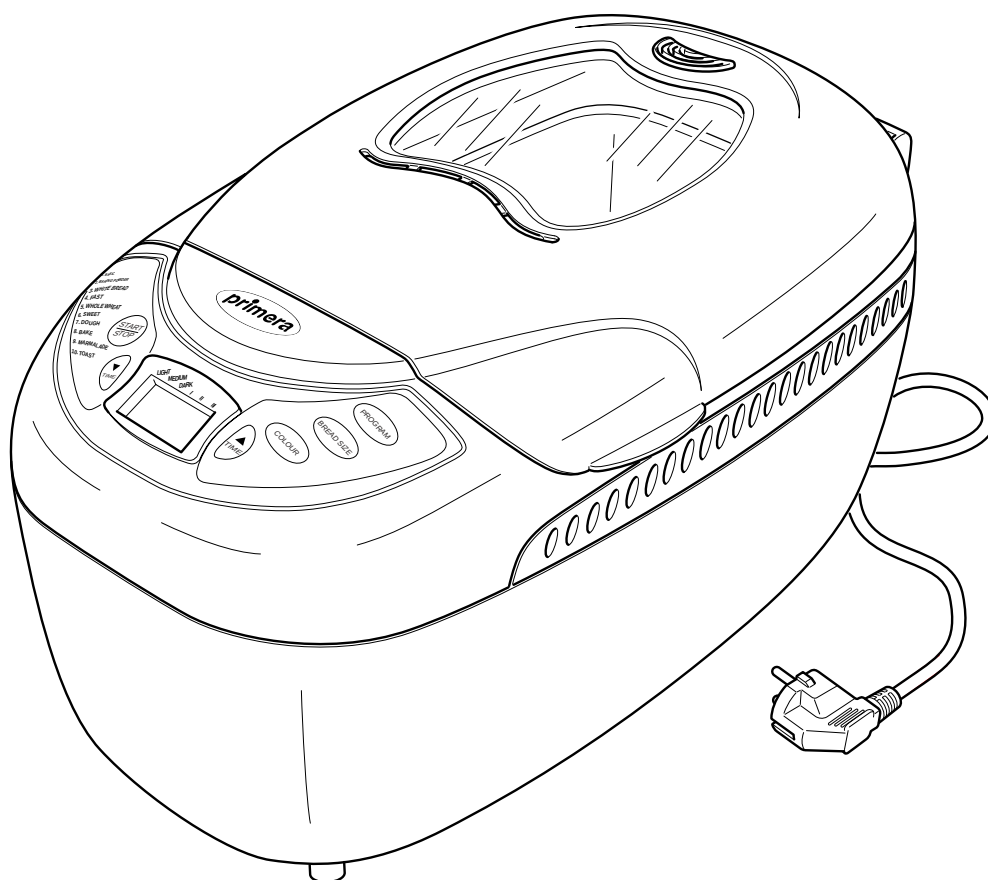


MODE D'EMPLOI et recettes (page 2 - 19)

GEBRUIKSAANWIJZING en broodbakrecepten (bladzijde 20 - 37)

BEDIENUNGSANLEITUNG und Brotbackrezepte (Seite 38 - 55)

**Machine à pain
Broodbakmachine
Brotbackautomat**



(F) ATTENTION :

Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation et observez impérativement les consignes de sécurité !

Conservez soigneusement le mode d'emploi !

(NL) BELANGRIJK:

Leest u deze gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik zorgvuldig door en houdt u zich onvoorwaardelijk aan de veiligheidswenken!

De gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren!

(D) ACHTUNG:

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie unbedingt die Sicherheitshinweise!

Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren!

Nous vous félicitons pour l'achat de la nouvelle machine à pain Primera et sommes sûrs qu'elle vous donnera toute satisfaction.

Pour toujours garantir le fonctionnement optimal de votre machine à pain et en vue de votre sécurité personnelle, nous vous prions de bien respecter ce qui suit :



Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation et observez en particulier les consignes de sécurité !

Tous les travaux effectués sur cet appareil ne doivent être réalisés que s'ils sont décrits dans le présent mode d'emploi.

Avant de brancher l'appareil pour la première fois, il est conseillé de vérifier que la tension de votre installation correspond à celle figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

Emballage

La machine à pain Primera se trouve dans un emballage qui la protège pendant le transport.

Les emballages sont des matières brutes et donc réutilisables ou recyclables.

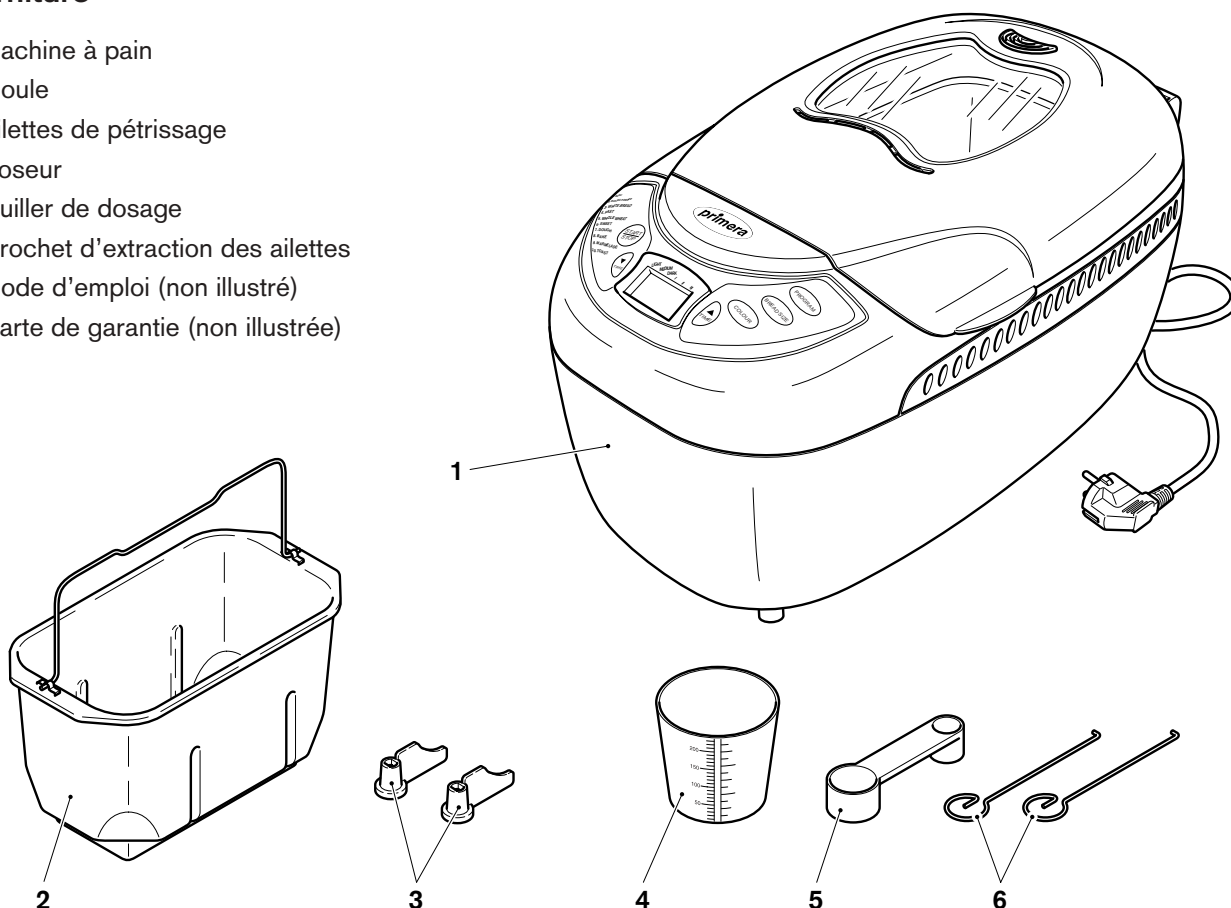
Sommaire

Page

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
ELÉMENTS DE COMMANDE / DÉSIGNATION DES ÉLÉMENTS	4
UTILISATION	
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	5
UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN	5
LA CUISSON	6
APRÈS LA CUISSON	6
NOTES GÉNÉRALES	6
NETTOYAGE	6
DESCRIPTION DES DÉFAUTS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Questions concernant la machine à pain	7
Questions concernant les recettes	7
Caractéristiques techniques	7
DÉROULEMENT DES PROGRAMMES	8
RECETTES DE PAIN CLASSIQUES	9 - 10
PAINS COMPLETS	11 - 12
PAINS DÉLICIEUX DE TOUT GENRE	13 - 16
PRÉPARATION DE LA PÂTE	17 - 18
CONFITURE	19

Fourniture

1. Machine à pain
2. Moule
3. Ailettes de pétrissage
4. Doseur
5. Cuiller de dosage
6. Crochet d'extraction des ailettes
7. Mode d'emploi (non illustré)
8. Carte de garantie (non illustrée)





ATTENTION :



Les consignes de sécurité fondamentales notamment celles indiquées ci-dessus doivent être respectées pendant l'utilisation de cet appareil :

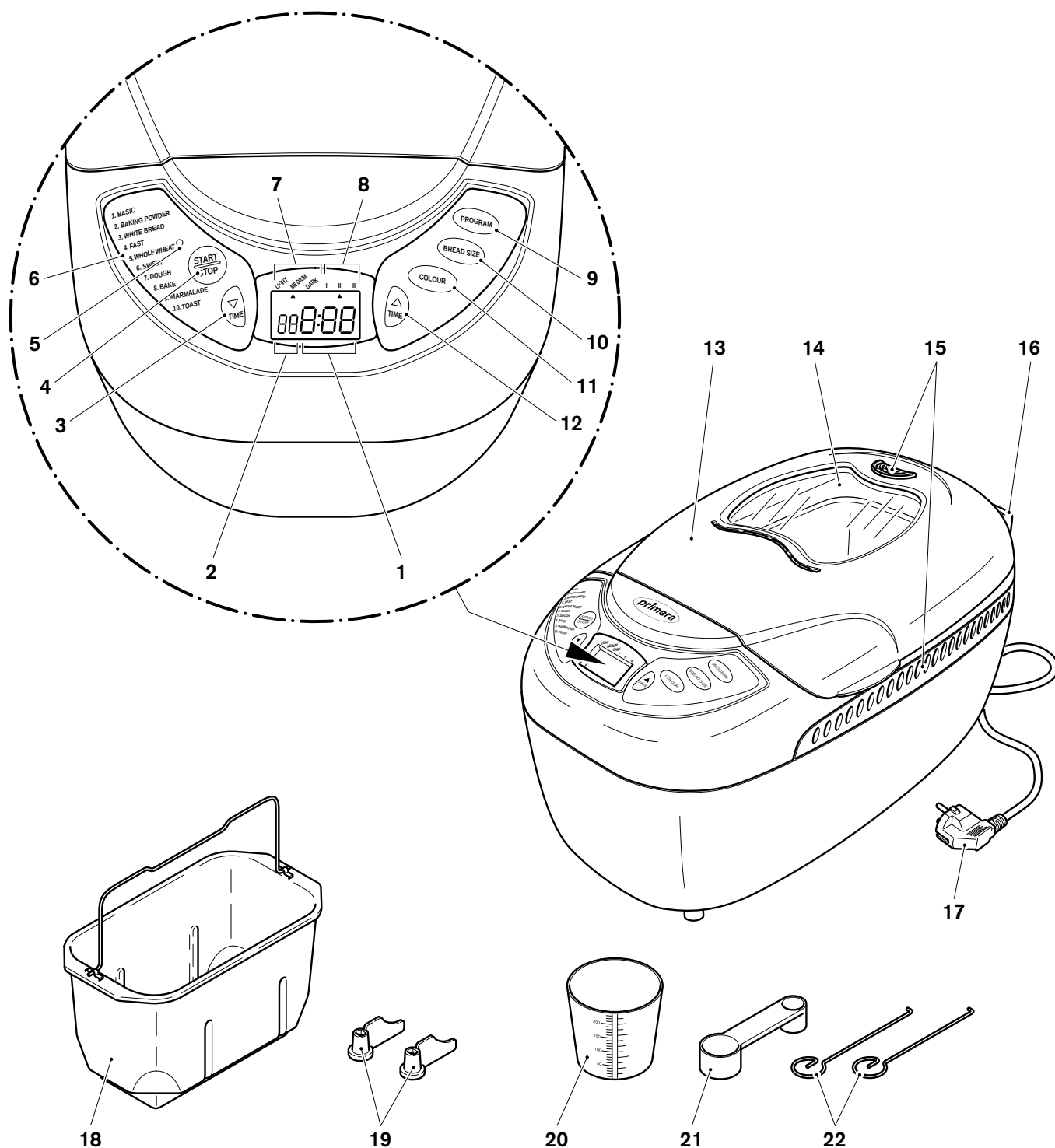
La présence d'eau dans un appareil électrique nécessite la plus grande prudence !

Les accidents domestiques sont le plus souvent occasionnés par une faute d'inattention survenant lors de l'exécution d'un acte habituel.

Lorsque vous branchez et débranchez votre appareil, veillez à toujours avoir les mains sèches.

Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance ! Les enfants ne voient pas le danger qui peut résulter de l'utilisation d'appareils électriques. Tenez donc toujours les enfants à l'écart !

- Poser la machine à pain sur une surface de travail stable et résistante à la chaleur.
 - Ne jamais allumer la machine à pain sans ingrédients contenus dans le moule.
 - Ne laisser jamais le cordon de branchement en contact avec des surfaces chaudes, par exemple une plaque de cuisson et veiller à ce que celui-ci ne soit pas coincé ou écrasé.
 - Disposez le cordon de façon à ce qu'il ne provoque pas de chute.
 - Ne branchez votre appareil que sur une prise de 230 V, installée conformément aux règles de sécurité et disposant d'un système de protection.
 - Retirer la fiche de la prise :
 - en cas de changements dans le fonctionnement de la machine ;
 - en cas de dégagement de fumée pendant l'utilisation ;
 - pendant le nettoyage ;
 - quand la machine n'est plus utilisée.
 - Ne jamais tirer sur le cordon, mais tenir la fiche pour le débrancher.
 - La chaleur qui s'est accumulée dans la machine peut endommager la machine ou provoquer le feu. Ne jamais exposer la machine à des températures extrêmes :
 - ne pas gêner la ventilation en couvrant les trous d'aération avec des objets, comme des revues, essuie-mains, rideaux etc ;
 - poser la machine à pain à une distance minimale de 10 cm d'autres objets.
 - Ne jamais laisser la machine à pain sans surveillance pendant la cuisson.
 - Pour remplir le moule d'ingrédients, le sortir de la machine et ne pas le remplir à proximité directe de la machine. **Les ingrédients tombés dans la cuve de cuisson peuvent endommager la machine ou provoquer le feu !**
 - Ne jamais plonger la main dans le moule pendant le pétrissage et n'y introduire aucun objet, comme par exemple des couverts (risque de blessure !).
 - Ne jamais retirer le moule pendant la marche. Toujours retirer la fiche de la prise auparavant !
 - Pour éviter les brûlures, ne pas toucher le couvercle ou le regard pendant l'utilisation et laisser d'abord refroidir entièrement la machine avant tout nettoyage.
 - Utiliser un gant de cuisine après la cuisson pour retirer le moule de la machine à pain.
 - Ne jamais plonger la machine dans de l'eau ou d'autres liquides. Il y a un risque d'électrocution si la machine est entrée en contact avec de l'eau ou d'autres liquides (à l'exception du moule). **Retirer immédiatement la fiche de la prise.**
 - Laisser refroidir la machine avant de la ranger.
 - Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou s'il est encore très chaud. Eviter que du liquide entre dans la machine. Retirer si nécessaire la fiche de la prise.
 - Ne pas poser sur l'appareil d'objets contenant du liquide, par ex. vases.
 - Ne poser aucun objet sur la machine.
 - Ne pas utiliser l'appareil dans des salles humides (salles de bain par exemple) ou dans des pièces très poussiéreuses.
 - Utiliser la machine à pain uniquement avec les accessoires fournis.
 - Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon de branchement endommagé ou d'autres détériorations (résultant d'une chute). **Ne jamais essayer d'ouvrir l'appareil soi-même ou de remplacer le cordon de branchement.** Pour toutes les réparations à effectuer sur l'appareil, consulter un atelier spécialisé ou le centre de S.A.V. Toute réparation non conforme peut mettre l'utilisateur extrêmement en danger.
 - En cas d'orage, les appareils connectés au réseau électrique risquent de s'endommager. Retirer donc toujours la fiche de la prise en cas d'orage.
 - Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
 - Cet appareil est réservé à un usage privé.
 - L'appareil a des patins en caoutchouc antidérapants. Etant donné que les surfaces sont constituées de matières très différentes et traitées avec des produits de nettoyage les plus divers, il peut arriver que certaines de ces substances contiennent des substances qui attaquent et ramollissent les patins. Placer un support antidérapant sous les patins si nécessaire.
- Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui remettre le mode d'emploi!**



1. Affichage du temps de cuisson
Affichage du temps présélectionné
2. Affichage du programme
3. Touche vers le bas de présélection du temps
4. Touche START / STOP
5. Voyant de fonctionnement
6. Liste des programmes
7. Affichage du brunissement

8. Affichage de la taille
9. Touche de sélection du programme
10. Touche de sélection de la taille
11. Touche de sélection du brunissement
12. Touche vers le haut de présélection du temps
13. Couvercle
14. Regard

15. Trous d'aération
16. Charnière du couvercle (couvercle amovible)
17. Fiche de secteur
18. Moule
19. Ailettes de pétrissage
20. Doseur
21. Cuiller de dosage
22. Crochet d'extraction des ailettes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Ne jamais plonger la machine à pain dans de l'eau ou dans un autre liquide !
Ne jamais tenir la machine à pain sous l'eau qui coule !
Ne jamais verser d'ingrédients, d'eau ou autres liquides dans la cuve de cuisson !

- Ouvrir la machine (13) et retirer le moule (18).
- Enlever toutes les pellicules de protection.
- Rincer le moule (18) et toutes les pièces amovibles (pos. 19 à 22) à l'eau chaude et bien les essuyer.
- Rabattre le couvercle (13) quasiment à la verticale et le faire sortir de la charnière (16) en le tirant vers le haut.
- Essuyer correctement la machine à pain et le couvercle au moyen d'un chiffon humide.
- Bien essuyer à sec toutes les pièces et remettre le couvercle en place.

Mise en place de la machine à pain**ATTENTION : Toujours poser la machine à l'écart des enfants !**

- Choisir un support stable, si possible à proximité d'une prise de 230 V installée conformément au règlement et munie de contacts de protection.
- Veiller à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon de branchement.
- La machine à pain chauffe pendant le fonctionnement. Veiller donc à ce qu'elle ne soit pas trop proche d'autres objets (distance minimale 10 cm, se reporter également aux **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**).

UTILISATION DE LA MACHINE À PAIN

Préparation du moule

- Poser les ailettes de pétrissage (19, comme montré sur la figure) sur les broches de réception du moule (18). Si nécessaire, tourner légèrement les ailettes jusqu'à ce qu'elles viennent glisser entièrement sur les broches et qu'elles les entraînent avec elles en tournant.
- Rassembler tous les ingrédients nécessaires pour le pain de votre choix. Doser les quantités en fonction de la recette choisie et verser tous les ingrédients dans le moule dans l'ordre indiqué sur la recette.

NOTE : Les mentions « PC » et « GC » signifient : petite cuiller de dosage (21) et « grande cuiller de dosage (21).

- Ouvrir le couvercle (13) et poser le moule contenant les ingrédients dans le bac de réception au milieu de la cuve. Enfoncer à deux mains le moule jusqu'à ce qu'il s'enclenche distinctement et soit bien en place dans le bac de réception.
- Fermer le couvercle (13).
- Brancher la fiche (17) sur une prise de 230 V installée selon le règlement.

Indication du programme

- Se reporter à la recette pour connaître le programme à régler pour le pain choisi.
- Rechercher le numéro du programme en question sur la liste des programmes (6).
- Régler le numéro du programme en pressant plusieurs fois la touche de sélection du programme (9) sur l'affichage des programmes (2).

Retarder la cuisson (si nécessaire)

Après avoir indiqué le programme, vous avez la possibilité de programmer le temps jusqu'à la finition du pain (finition du pain 13 heures au maximum après avoir pressé la touche START / STOP (4)).

- Presser la touche « vers le bas » de présélection du temps (12) ou la touche « vers le haut » de présélection du temps pour régler le temps par étape de 10 minutes.

ATTENTION : Notez que certains ingrédients sont légèrement périssables. Dans ce cas, ne jamais retarder la cuisson du pain avec ces ingrédients.

L'afficheur indique maintenant le temps présélectionné (1). Presser la touche START (4) pour que le pain soit préparé en l'espace de cette durée présélectionnée.

Indication de la taille du pain

- Presser plusieurs fois la touche de sélection taille (10) pour arriver sur taille (8).
- Régler en fonction de la taille du pain choisie sur I, II ou III.

Indication du brunissement

- Presser plusieurs fois la touche de sélection brunissement (11) pour arriver sur brunissement (7).
- Régler en fonction du brunissement voulu sur **LIGHT**, **MEDIUM** ou **DARK** (clair, moyen ou foncé).

Démarrage de la cuisson

- Presser la touche START / STOP (4).
 - Le voyant de fonctionnement (5) s'allume et les deux points sur l'afficheur du temps de cuisson (1) clignote toutes les secondes.
 - L'afficheur du temps de cuisson (1) indique les heures et minutes restantes jusqu'à ce que le pain soit terminé.

LA CUISSON

Signaux sonores pendant la cuisson

Certaines recettes indiquent l'ajout d'ingrédients dans l'une des deux étapes de pétrissage. Pour ne pas rater ce moment, un signal sonore retentit après la première et la seconde étape de pétrissage. Se reporter à la recette pour connaître le moment où les ingrédients doivent être ajoutés.

- Ouvrir le couvercle et verser les ingrédients dans le moule.

Ajout des grains aux pains

Certaines recettes permettent de placer des ingrédients sur le pain.

- Ouvrir le couvercle avant la dernière levée de la pâte (se reporter au tableau **DÉROULEMENT DES PROGRAMMES**) et l'enduire légèrement d'eau chaude, répartir les ingrédients sur le pain et les presser légèrement à la main.

APRÈS LA CUISSON

Signaux sonores après la cuisson

Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit et l'afficheur du temps de cuisson (1) indique 0 :00. Vous pouvez maintenant retirer le pain cuit ou le laisser dans la machine pendant une heure pour le laisser au chaud. Une fois ce temps écoulé, un autre signal sonore retentit vous indiquant de retirer le pain.

Retirer le pain

- Presser la touche START / STOP (4) pendant env. 2 secondes pour éteindre la machine à pain. Le voyant de fonctionnement (5) s'éteint.

ATTENTION : Risque de brûlure ! Toutes les pièces de la cuve de cuisson sont très chaudes. Utiliser des gants de cuisson pour retirer le pain.

- Ouvrir le couvercle et retirer le moule contenant le pain.
- Retourner le moule et le poser sur une planche de cuisine. Faire aller et venir le moteur de pétrissage plusieurs fois de suite pour desserrer les ailettes de pétrissage. Si le pain ne tombe pas, taper légèrement le moule contre la planche jusqu'à ce qu'il tombe. Pour enlever les ailettes, utiliser les crochets d'extraction fournis (22).

NOTES GÉNÉRALES

Pour cuire un nouveau pain, attendre jusqu'à ce que la machine à pain se soit légèrement refroidie (10 à 20 minutes). Sinon, un message d'erreur apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit.

Il est possible de terminer la cuisson du pain après une coupure de courant pendant le pétrissage ou pendant la cuisson.

En cas de panne de courant pendant le pétrissage, redémarrer le programme.

En cas de panne de courant pendant la cuisson, démarrer le programme **BAKE** (cuisson) et terminer la cuisson.

Message d'erreur E :EE

Si le message d'erreur E :EE apparaît sur l'afficheur après le démarrage, c'est que la machine est en panne. Adressez-vous dans ce cas à un service de réparation professionnel ou au service S.A.V.

ATTENTION :

N'essayez pas de réparer la machine à pain de votre propre chef. Toute réparation inadéquate peut vous mettre en danger. **Risque de brûlure importante en cas de réparations inadéquates.**

NETTOYAGE

Moule et ailettes de pétrissage

Nettoyer le moule et les ailettes de pétrissage juste après avoir cuit le pain.

- Laisser le moule et les ailettes refroidir pendant environ 5 minutes et y verser ensuite un peu d'eau.
- Après que les restes de pain se sont ramollis (environ 10 à 20 minutes), nettoyer l'intérieur du moule et les ailettes à l'eau claire au moyen d'une brosse de cuisine.
- Essuyer correctement le moule et les ailettes.

Machine à pain

ATTENTION : Retirer impérativement la fiche de la prise avant de nettoyer la machine à pain !

Ne nettoyer la machine à pain qu'une fois entièrement refroidie.

- Mettre le couvercle (13) quasiment à la verticale et l'enlever de la charnière (16) en tirant vers le haut.
- Bien essuyer la machine à pain et le couvercle au moyen d'un chiffon humide.

ATTENTION : Veiller à ne pas laisser de restes dans la cuve de cuisson. Utiliser si nécessaire une brosse pour détacher les restes de cuisson. Utiliser si nécessaire l'aspirateur.

- Bien essuyer toutes les pièces et remettre le couvercle en place.

Questions concernant la machine à pain

Observation	Cause éventuelle	Remède
Dégagement de fumée hors de la machine	Ingrédients en dehors du moule dans la cuve de cuisson	Éteindre la machine, retirer la fiche de la prise, nettoyer la cuve de cuisson et le moule
Pain affaissé et humide	Pain resté trop longtemps après la cuisson dans la machine ou dans le moule	Retirer le pain du moule après la cuisson
Ingrédients pas mélangés ou pain pas assez cuit	Programme incorrect Machine interrompue pendant la cuisson (éteinte, fiche débranchée ou panne de courant) Couvercle ouvert plusieurs fois Ailette pas insérée !	Vérifier les paramètres du programme (comparer l'affichage avec la recettes), et recommencer la cuisson. Voir NOTES GÉNÉRALES Ne pas ouvrir le couvercle après le pétrissage Insérer ailettes
Le moule sort du guidage pendant le pétrissage	Les ressorts de maintien du logement du moule sont courbés ou cassés	Recourber les ressorts de maintien (retirer la fiche de la prise) ou les faire remplacer par un service de réparation professionnel
Affichage de I HOT	Machine trop chaude	Laisser refroidir
Affichage de E :EE	Machine en panne	Faire vérifier par un service de réparation professionnel

Questions concernant les recettes

Observation	Cause éventuelle	Remède
Le pain se lève trop	Trop de levure	Doser la levure selon la recette
Le pain se lève pas ou pas assez	Pas ou pas assez de levure Vieille levure Liquide trop chaud Vieille farine / mauvaise sorte Pas assez de sucre	Doser la levure selon la recette Utiliser de la levure fraîche Utiliser le liquide à température ambiante Utiliser de la farine fraîche et doser selon la recette Doser le sucre selon la recette
Le pain est retombé Pain lourd et grumeleux Pain « pas cuit » au milieu	Pas assez de liquide Pas ou pas assez de levure Pas ou pas assez de sucre Trop de liquide ou d'humidité	Doser le liquide selon la recette Doser la levure selon la recette Doser le sucre selon la recette Doser le liquide selon la recette Réduire la quantité des ingrédients mouillés
Les tranches de pain grumèlent	Pain encore trop chaud	Laisser refroidir le pain une fois enlevé du moule

Caractéristiques techniques :

Modèle :	Primera EBB 010
Tension :	230 V~ 50 Hz
Puissance :	800 W
Dimensions (largeur/hauteur/profondeur) :	28,8 cm / 27,3 cm / 45,5 cm
Longueur du cordon :	environ 1,4 m
Poids (sans doseur, cuiller de dosage et crochets d'extraction) :	6,7 kg



	BASIC			BAKING POWDER	WHITE BREAD			FAST			WHOLE WHEAT			SWEET		
	I 3:20	II 3:30	III 3:30		I 3:40	II 3:50	III 3:50	I 1:52	II 1:58	III 1:58	I 3:30	II 3:40	III 3:40	I 3:00	II 3:10	III 3:10
Tps de présélection max.	13:00			-	13:00			-	13:00			-	13:00			-
Préchauffe Moteur ne fonctionne pas Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	17	20	20	-	19	22	-	3	4	4	17	20	20	6	11	11
Mélanger (gauche)	3			3	3			3			3			3		
1er pétrissage (gauche)	3 Signal			5	3 Signal			2			2 Signal			2 Signal		
2e pétrissage (gauche + droite en alternance) Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	13			10	16			5			13			10		
1ère levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	45			10	45			-			45			40		
Lissage pâte	0,5			-	0,5			-			0,5			0,5		
2e levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	18			-	25			7			18			20		
Lissage pâte	0,5			-	0,5			0,5			0,5			0,5		
3e levée Chauffage ON / OFF ** 5 s / 25 s	45			-	50			31,5			56			45		
Cuisson Chauffage ON / OFF 22 s / 8 s Après atteinte de la temp. (126°C) Chauffage ON / OFF 5 s / 25 s	55	62	62	60 et 30 dans 138° C	58	65	65	60	65	65	55	62	62	53	58	58
Laisser au chaud Chauffage ON / OFF 20 s / 10 s inférieur à 80°C	60			60	60			60			60			60		

	DOUGH		BAKE	MARMALADE	TOAST		
	I 1:50	II 1:50			I 3:00	II 3:05	III 3:10
Tps de présélection max.	13:00		13:00	-	13:00		
Préchauffe Moteur ne fonctionne pas Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	22		-	15 Chauff. ON / OFF 15 s / 15 s	7	8	9
Mélanger (gauche)	3		-	45***	3		
1er pétrissage (gauche)	2		-	-	2 Signal		
2e pétrissage (gauche + droite en alternance) Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	16		-	20 Chauffage OFF	13		
1ère levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	-		-	-	45		
Lissage pâte	-		-	-	0,5		
2e levée Chauffage ON / OFF * 5 s / 25 s	45		-	-	18		
Lissage pâte	-		-	-	0,5		
3e levée Chauffage ON / OFF ** 5 s / 25 s	22		-	-	39		
Cuisson Chauffage ON / OFF 22 s / 8 s Après atteinte de la temp. (126°C) Chauffage ON / OFF 5 s / 25 s	-		60	-	52 dans 121 °C	56	60
Laisser au chaud Chauffage ON / OFF 20 s / 10 s inférieur à 80°C	-		60	-	60		

* Le chauffage ne se met en marche qu'à une température inférieure à 25°C.

** Le chauffage ne se met en marche qu'à une température inférieure à 35°C.

*** Mélange vers la gauche / droite en alternance
Chauffage ON / OFF
15 s / 15 s

Pain blanc classique

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	480 ml
Margarine/Beurre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Sel	1 3/4 PC	2 PC	2 1/2 PC
Lait en poudre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Sucre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Farine type 550	380 g	500 g	620 g
Levure sèche	1 PC	1 kl. PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain aux noix et aux raisins secs**

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Sucre	1 GC	1 GC	2 GC
Farine type 405	310 g	500 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC
Raisins secs *	50 g	75 g	100 g
Noix hachées *	30 g	40 g	60 g

Programme: **SWEET**Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

* Ajouter ces ingrédients au deuxième signal sonore.

Pain au pavot

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	570 ml
Farine type 550	380 g	500 g	670 g
Semoule de maïs	50 g	75 g	130 g
Sucre	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Sel	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Pavot entier	30 g	50 g	75 g
Noix de muscat râpée	1 Prise	1 Prise	1 Prise
Beurre	12 g	15 g	20 g
Parmesan râpé	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

Avant la dernière levée, répartir un peu d'eau sur la pâte et saupoudrer de pavot que vous pressez légèrement à la main.

Pain blanc de campagne

	Petit	Moyen	Grand
Lait	220 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	30 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain blanc à la française**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile végétale	3/4 GC	1 GC	1 1/2 PC
Farine type 405	390 g	525 g	700 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST****Pain blanc à l'italienne**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	570 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile végétale	3/4 GC	1 GC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 405	350 g	475 g	650 g
Semoule de maïs	80 g	100 g	150 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **TOAST****Pain à l'avoine**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	30 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre brun	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Flocons d'avoine	120 g	150 g	200 g
Farine type 550	280 g	375 g	550 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain au petit lait**

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	280 ml	375 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHITE BREAD****Pain doux**

	Petit	Moyen	Grand
Lait frais	220 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Œuf	1	2	4
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 1/2 GC	2 GC	3 GC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

Pain au froment égrugé

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Margarine/Beurre	20 g	25 g	30 g
Miel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Vinaigre	3/4 PC	1 PC	1 GC
Farine de blé complet	380 g	500 g	700 g
Froment égrugé	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC	2 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain complet**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine / Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 1050	210 g	270 g	380 g
Farine de blé complet	210 g	270 g	380 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain aux raisons secs**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Miel	1 GC	1 GC	2 GC
Farine type 405	380 g	500 g	650 g
Zimmet	3/4 PC	3/4 PC	1 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC
Raisins secs	50 g	75 g	100 g

Programme: **SWEET**Cuisson possible avec **RAPIDE**, mais pain plus brun !**Pain de seigle**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Levain sec	1/2 pqt.	1/2 pqt.	3/4 pqt.
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Malt de seigle	7 g	10 g	15 g
Farine de seigle	240 g	300 g	400 g
Farine type 1050	150 g	200 g	260 g
Levain	1 pqt.	1 pqt.	1 1/2 pqt.

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain aux pommes de terre**

	Petit	Moyen	Grand
Eau / Lait	220 ml	300 ml	400 ml
Margarine / Beurre	20 g	25 g	35 g
Œuf	1	1	1
Pommes de terre cuites, écrasées	120 g	150 g	200 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 1050	430 g	630 g	780 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST****Pain blanc**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	230 ml	310 ml	400 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Semoule de blé dur	120 g	150 g	200 g
Farine type 550	270 g	350 g	500 g
Levain	3/4 pqt.	3/4 pqt.	1 pqt.

Programme: **WHITE BREAD****Pain campagnard**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	220 ml	300 ml	450 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain de blé séché	20 g	25 g	40 g
Farine type 1050	380 g	500 g	670 g
Sucre	3/4 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHITE BREAD****Pain aux oignons**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 PC
Oignons grillés	30 g	50 g	75 g
Farine 1050	400 g	540 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST****Pain au levain**

	Petit	Moyen	Grand
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Epices de pain	1/2 PC	1/2 PC	1 PC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine de seigle	190 g	250 g	340 g
Farine type 1050	200 g	250 g	340 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC	2 PC

Programme: **BASIC****Pain de campagne**

Avant la dernière levée, ouvrir le couvercle et verser un peu d'eau sur la pâte et répartir des flocons d'avoine ou du millet et frapper légèrement.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Farine de seigle	130 g	170 g	220 g
Farine de blé complet	130 g	170 g	220 g
Farine d'épeautre	170 g	170 g	220 g
Sirop de betterave	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de piment	1/4 PC	1 PC	1/2 PC
Coriandre	1/4 PC	1 PC	1/2 PC
Muskat gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prises
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain aux six grains

	Petit	Moyen	Grand
Eau	360 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	20 g	30 g	50 g
Sel	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Sucre	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Vinaigre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Farine complète	420 g	550 g	750 g
Flocons aux six grains	150 g	200 g	300 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain complet bavaois**

Au lieu du cumin, il est possible d'utiliser 1/2 petite cuillère de coriandre, fenouil ou d'anis.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	300 ml	350 ml	500 ml
Farine de blé complet	300 g	400 g	570 g
Farine complète de seigle	100 g	125 g	150 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Cumin	1 GC	1 GC	2 GC
Pommes de terres, cuites et en purée	60 g	100 g	150 g
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain complet à l'érable**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	190 ml	350 ml	500 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sirop d'érable	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Farine type 1050	410 g	540 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain complet au yaourt**

	Petit	Moyen	Grand
Eau / Lait	200 ml	250 ml	300 ml
Yaourt	120 g	150 g	200 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Vinaigre	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Farine de blé complet	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain au son de blé**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Son de blé	50 g	75 g	100 g
Germes de blé	35 g	50 g	70 g
Vinaigre	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Farine de blé complet	300 g	400 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain aux grains variés**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	340 ml	450 ml	650 ml
Farine de blé complet	135 g	175 g	250 g
Farine complète de seigle	135 g	175 g	250 g
Seigle égrugé	35 g	50 g	70 g
Grain de blé vert égrugé	35 g	50 g	70 g
Sarrasin égrugé	35 g	50 g	70 g
Grains de tournesol	25 g	35 g	50 g
Grains de citrouille	25 g	35 g	50 g
Linette	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Sésame	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 1/4 PC	1 1/4 PC	1 3/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT****Pain à l'épeautre**

Avant la dernière levée, ouvrir le couvercle et verser un peu d'eau sur la pâte et répartir des flocons d'avoine ou des flocons d'épeautre et presser légèrement.

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	300 ml	400 ml	500 ml
Farine d'épeautre	170 g	230 g	280 g
Farine complète de seigle	135 g	180 g	180 g
Épeautre égrugé, grossier	135 g	180 g	230 g
Sonnenblumenkerne	50 g	75 g	100 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain complet 100 %**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	500 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 PC	1 PC	2 PC
Farine de blé complet	410 g	540 g	760 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC****Pain noir**

	Petit	Moyen	Grand
Eau	300 ml	400 ml	450 ml
Seigle complet égrugé, grossier	135 g	180 g	180 g
Farine complète de seigle	135 g	180 g	180 g
Farine de blé complet	170 g	230 g	280 g
Malt de couleur (le malt d'orge grillé rend la mie foncée, magasin de produits diététiques)	8 g	10 g	15 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de tournesol	50 g	75 g	100 g
Sirop de betterave foncé	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT**

Pain complet au blé

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile végétale	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Miel	3/4 PC	3/4 PC	1 PC
Sirop de betterave	3/4 PC	3/4 PC	1 PC
Farine de blé complet	380 g	500 g	760 g
Gluten de blé	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT**
Pain sandwich

	Petit	Moyen	Grand
Eau	260 ml	340 ml	460 ml
Margarine/Beurre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Lait en poudre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Sucre	3 GC	4 GC	5 GC
Farine type 1050	380 g	500 g	620 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **TOAST**
Pain à la bière

	Petit	Moyen	Grand
Eau	150 ml	200 ml	225 ml
Bière	150 ml	200 ml	225 ml
Farine de blé complet	180 g	230 g	280 g
Farine de sarrasin	135 g	180 g	180 g
Épeautre égrugé	135 g	180 g	180 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sésame	35 g	50 g	75 g
Malt de couleur (malt d'orge)	4 g	5 g	10 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC

Programme: **BASIC**
Pain sandwich complet

	Petit	Moyen	Grand
Eau	370 ml	450 ml	570 ml
Farine de blé complet	380 g	500 g	620 g
Lait en poudre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Margarine/Beurre	1 1/2 GC	2 GC	2 1/2 GC
Miel	2 GC	3 GC	4 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **TOAST**

Pain petit déjeuner varié

	Petit	Moyen	Grand
Lait	200 ml	250 ml	330 ml
Farine type 405	320 g	425 g	570 g
Sucre	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Prunes séchées, hachées grossièrement	12 g	15 g	20 g
Abricots séchés, hachés grossièrement	12 g	15 g	20 g
Céréales croustillantes*	40 g	50 g	75 g
Flocons de noix de coco	3/4 GC	3/4 GC	1 GC
Beurre	20 g	25 g	35 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

* Les céréales croustillantes peuvent être remplacées par des céréales au chocolat ou vos céréales préférées.

Pain aux noix et aux raisins secs au rhum

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	240 ml	280 ml	350 ml
Rhum 40 %	1 GC	1 GC	2 GC
Beurre	25 g	30 g	40 g
Farine de blé complet	380 g	500 g	650 g
Miel de sapin	1 1/2 GC	2 GC	3 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Noix entières *	30 g	40 g	60 g
Raisins secs rhum *	35 g	50 g	75 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

* Ajouter ces ingrédients au premier signal sonore.

Pain aux herbes

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	280 ml	375 ml	550ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Beurre	8 g	10 g	20 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	760 g
Persil frais coupé finement ou herbes diverses	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC** (cuire sans retardement)

Pain au fromage frais

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	160 ml	200 ml	300 ml
Margarine/Beurre	25 g	30 g	40 g
Œuf	1	1	1
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Fromage frais granuleux	90 g	125 g	200 g
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain au yaourt

	Petit	Moyen	Grand
Eau ou lait	200 ml	250 ml	300ml
Yaourt	110 g	150 g	200 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 1/2 GC	2 GC	3 GC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain au miel à la française

	Petit	Moyen	Grand
Eau	250 ml	325 ml	450 ml
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Huile d'olive	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Miel	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Farine type 405	340 g	450 g	600 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

Cuisson possible avec **FAST**, mais pain plus brun !

Pain aux carottes

	Petit	Moyen	Grand
Eau	210 ml	275 ml	350 ml
Beurre	20 g	25 g	30 g
Farine type 550	380 g	500 g	650 g
Carottes, râpées*	40 g	60 g	90 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Miel	1 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

* Vous pouvez utiliser aussi du jus de carotte.

Pain au riz

Cuire le riz dans une assez grande quantité d'eau salée et laisser refroidir. Utiliser l'eau de cuisson de riz comme indiqué ci-dessous.

Au lieu de l'eau de cuisson de riz, vous pouvez aussi utiliser du lait.

Vous pouvez ajouter à la pâte 2 à 3 grandes cuillères de raisins secs et 1 petite cuiller de cannelle.

	Petit	Moyen	Grand
Eau de cuisson de riz	250 ml	300 ml	350 ml
Farine type 405	400 g	540 g	650 g
Riz aux grains ronds, poids brut	35 g	50 g	75 g
Sucre	1 1/2 PC	2 PC	3 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

Pain à l'Amaretto

	Petit	Moyen	Grand
Lait / Eau	150 ml	200 ml	250 ml
Amaretto*	40 ml	75 ml	100 ml
Farine type 405	380 g	500 g	650 g
Sucre	1 GC	1 GC	2 GC
Sel	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Beurre	25 g	30 g	40 g
Feuilles d'amandes **			
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **SWEET**

* Vous pouvez remplacer l'Amaretto par du lait ou de l'eau.

** Au lieu des feuilles d'amandes, vous pouvez aussi utiliser des amandes hachées grossièrement.

Pain au tournesol

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	550 ml
Beurre	25 g	30 g	40 g
Farine type 550	400 g	525 g	700 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Grains de tournesol	25 g	35 g	50 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain aux herbes à la française

Vous pouvez utiliser quatre fois plus de gousses d'ail, les couper en petites tranches, les faire légèrement roussir au beurre, laisser refroidir et les ajouter aux autres ingrédients. C'est très délicieux. Il est tout aussi possible de remplacer le sel par du sel aux herbes.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	480 ml
Farine type 550	400 g	525 g	700 g
Farine de blé dur	50 g	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Persil haché, fenouil et cresson	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Gousses d'ail écrasées finement	1 1/2 PC	2 stck.	3 stck.
Beurre	12 g	15 g	20 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

Pain aux noix et aux figues

Utiliser des jeunes noix fraîches à la peau claire pour obtenir un très bon pain assorti à un vin jeune.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	550 ml
Farine type 1050	190 g	260 g	320 g
Farine de seigle	300 g	400 g	450 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Figues sèches, coupées en tranches fines	35 g	50 g	60 g
Noix, hachées	35 g	50 g	60 g
Miel	1 PC	1 1/2 PC	2 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain de mariage (pain et sel)

A l'affichage de 1:30, vous pouvez enfoncer un petit pot en terre (Ø 5 cm) dans le pain. Ajoutez du sel dans le petit pot et vous obtenez un cadeau original pour un mariage ou l'entrée dans un nouvel appartement.

	Petit	Moyen	Grand
Lait de beurre	210 ml	250 ml	330 ml
Eau	120 ml	150 ml	200 ml
Farine de seigle	130 g	175 g	240 g
Seigle égrugé type 1700	130 g	175 g	240 g
Farine type 550	170 g	225 g	300 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levain sec	1 1/2 GC	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain aux épices

	Petit	Moyen	Grand
Eau	270 ml	350 ml	450 ml
Levain sec	1/2 Pckg	1/2 Pckg	3/4 Pckg
Farine type 1150	220 g	300 g	400 g
Farine type 1050	150 g	200 g	260 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Coriandre	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Fenouil	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Anis	1/2 PC	1/2 PC	3/4 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain aux œufs

Consommer le pain frais de préférence.

	Petit	Moyen	Grand
Œuf	1	2	4
Lait / eau jusque	230 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Beurre	20 g	25 g	35 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Levain	3/4 Pack.	3/4 Pack.	1 Pack.

Programme: **FAST** (cuire sans retardement)

Pain au maïs

La pâte convient très bien pour la fabrication de petits pains croustillants. Utiliser pour cela le programme FAST + DOUGH, modeler les petits pains et les cuire au four.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	230 ml	300 ml	400 ml
Beurre	20 g	25 g	30 g
Farine type 550	410 g	540 g	700 g
Semoule de maïs	40 g	60 g	80 g
Pomme sure, non pelée coupée en petits morceaux	1	1	1
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain aux amandes et au poivre

Ce pain est particulièrement délicieux avec du fromage à pâte molle. Si vous le préférez plus ferme, utilisez uniquement la moitié de levure.

	Petit	Moyen	Grand
Eau	240 ml	325 ml	450 ml
Farine type 550	380 g	500 g	700 g
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Beurre	12 g	15 g	20 g
Feuilles d'amandes, grillées	50 g	75 g	100 g
Grains de poivre verts, macérés	1 GC	1 GC	1 1/2 GC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain au potiron

On utilise du potiron macéré aigre-doux pour obtenir la purée de potiron. Faire une purée avec le potiron et la marinade, dans la quantité indiquée.

	Moyen	Grand
Purée de potiron	300 ml	400 ml
Farine type 550	500 g	650 g
Sucre	1 PC	1 1/2 PC
Sel	1 PC	1 1/2 PC
Beurre	25 g	30 g
Grains de potiron	50 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

Pain aux anchois

Au lieu de la pomme, vous pouvez ajouter des cornichons coupés en dés dans la même quantité. Le pain est particulièrement délicieux avec du beurre aux herbes fraîches et enrichit tous les buffets.

	Moyen	Grand
Eau	325 ml	440 ml
Farine de blé complet	500 g	700 g
Blé égrugé	75 g	100 g
Filets d'anchois, coupés en petits morceaux	8	11
Pommes rouges non pelées, sans pépins et coupées en petits dés	1	1 1/2
Olivenöl	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 1/4 PC	2 PC

Programme: **FAST**

Pain pizza

	Petit	Moyen	Grand
Eau	280 ml	375 ml	570 ml
Huile d'olive	1 GC	1 GC	1 GC
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Oregano	1/2 PC	3/4 PC	1 PC
Parmesan	2 GC	2 1/2 GC	3 1/2 GC
Semoule de maïs	75 g	100 g	150 g
Farine type 550	360 g	475 g	650 g
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **FAST**

Pain de vigneron

	Moyen	Grand
Eau	150 ml	180 ml
Vin blanc sec	150 ml	180 ml
Farine de blé complet	400 g	570 g
Farine complète de seigle	125 g	150 g
Sel	1 PC	1 1/2 PC
Sucre brun	1 PC	1 1/2 PC
Saindoux ou graisse de creton	20 g	30 g
Feuilles de vigne douces, coupées en petits morceaux	1 GC	2 GC
Poireau, coupé en petits morceaux	1 GC	2 GC
Amandes de noix, hachées grossièrement	2 GC	3 GC
Levain sec	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **WHOLE WHEAT**

Pain à la courge

Particulièrement délicieux encore chaud et imprégné d'huile d'olive.

	Petit	Moyen	Grand
*Eau	180 ml	190 ml	215 ml
Farine type 550	380 g	500 g	750 g
Courge non cuite, coupée en petit morceau	240 g	300 g	450 g
Sel	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **BASIC**

* Varier la quantité d'eau de façon à ce que le légume puisse dégager des quantités d'eau différentes.

Pain aux noix et aux pommes

Œuf	2
Lait	40 ml
Huile	4 gr. Ml
Sucre	1 Tasse
Pommes rouges pelées, sans noyau et coupées en dés fins	2 Tasses
Amandes de noix, hachées	1 Tasse
Maïzena	380 g
Bicarbonate de soude	1 PC
Levure en poudre	1 PC
Sel	1/2 PC
Noix de muscat	1/2 PC
Zimmet	1/2 PC

Programme: **BAKING POWDER**

Pain au maïs

Lait	250 ml
Œuf	4
Huile	1/3 PC
Sucre	1/4 Tasse
Sel	1 PC
Maïzena	300 g
Farine de maïs	120 g
Levure en poudre	5 PC

Programme: **BAKING POWDER**

Pain aux noix et à la banane

Lait	250 ml
Huile	4 gr. Ml
Banane épluchée et écrasée	2 Tasses
Œuf	4
Sucre	1/2 Tasse
Sucre brun	1/2 Tasse
Noix, hachées	1 Tasse
Maïzena	380 g
Bicarbonate de soude	2 PC
Sel	2 PC

Programme: **BAKING POWDER**
Pain frais

Lait de beurre	370 ml
Œuf	2
Cumin	1 GC
Maïzena	500 g
Sucre	1/2 Tasse
Bicarbonate de soude	1 GC
Sel	1/2 PC
Raisins secs	1 Tasse

Programme: **BAKING POWDER**
Pain aux noix et aux airelles rouges

	Petit	Moyen	Grand
Lait	170 ml	190 ml	220 ml
Œuf	2	3	4
Beurre / Huile	4 GC	5 GC	6 GC
Sucre	4 GC	5 GC	6 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Écorce de citron	3/4 PC	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	380 g	500 g	620 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC
Airelles rouges séchées ou cerises	40 g	60 g	75 g
Noix, hachées	40 g	60 g	75 g

Programme: **SWEET**
Pain gâteau

	Petit	Moyen	Grand
Eau	170 ml	210 ml	270 ml
Œuf	2	3	4
Huile	2 GC	3 GC	4 GC
Sucre	2 GC	3 GC	4 GC
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Maïzena	350 g	460 g	580 g
Raisins secs	50 g	75 g	100 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC

Programme: **SWEET**
Pain aux noisettes, raisins secs et à la cannelle

	Petit	Moyen	Grand
Eau	250 ml	330 ml	450 ml
Huile	2 GC	3 GC	4 GC
Zimmet	3/4 PC	1 PC	1 1/2 PC
Sucre brun	1 GC	1 1/3 GC	1 1/2 GC
Raisins secs	60 g	80 g	110 g
Noisettes	60 g	80 g	110 g
Sel	1 1/2 PC	2 PC	2 1/2 PC
Farine type 550	350 g	460 g	580 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC

Programme: **SWEET**
Pain aux fruits

	Petit	Moyen	Grand
Eau	125 ml	150 ml	180 ml
Lait	160 ml	230 ml	300 ml
Huile	2 GC	3 GC	4 GC
Sel	2 PC	2 1/2 PC	3 PC
Sucre	4 GC	5 GC	6 GC
Farine type 550	350 g	460 g	580 g
Noix, hachées	60 g	80 g	110 g
Fruits confits	60 g	80 g	110 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC	1 PC

Programme: **SWEET**

Dans votre machine à pain, le programme **DOUGH** (pâte) vous permet de préparer facilement la pâte, de la compléter par la suite et de la cuire au four.

Ajouter les ingrédients au cours du second pétrissage dès que le signal sonore retentit.

Le programme **DOUGH** (pâte) n'offre logiquement pas différents degrés de cuisson. Nous vous indiquons toutefois différentes quantités qu'il vous est possible de préparer. Voici quelques recettes :

Croissants

	14 pièces
Œuf	1
remplir eau ou lait jusqu'à	225 ml
Beurre	60 g
Sel	1 PC
Sucre	2 GC
Mehl Type 405	400 g
Trockenhefe	1 PC

Programme: **DOUGH**

Sortir la pâte du récipient, bien la pétrir, la laisser lever et la retravailler.

La mettre au frigidaire sans la couvrir pendant 30 min.

Étaler la pâte au rouleau sous forme de rectangle, et répartir du beurre fondu (en évitant la bordure). Plier la pâte trois fois (comme une lettre). Répéter cette opération trois fois de suite.

Placer la pâte dans un sachet en plastique pendant au moins 1 heure ou pendant toute la nuit dans le frigidaire.

Étaler la pâte au rouleau sous forme de rectangle et la couper en 9 (18) carrés. Couper chaque rectangle en diagonale.

Étaler en souplesse les triangles en partant du côté large, les poser sur une tôle beurrée.

Répartir un œuf battu sur la pâte et cuire pendant 20 minutes dans le four préchauffé à 190° C. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson !

Gâteau pause-café

Ingrédients pour un moule de	22 cm	26 cm
Lait	170 ml	225 ml
Sel	1/4 PC	1/2 PC
Jaune d'œuf	1	1
Beurre / Margarine	10 g	20 g
Farine type 550	350 g	450 g
Sucre	35 g	50 g
Levure sèche	3/4 PC	1 PC

Programme: **DOUGH**

Retirer la pâte du récipient, la retravailler et l'aplatir.

L'étaler pour obtenir une forme ronde ou carrée et répartir sur la pâte :

Beurre, fondu	2 GC	2 GC
Sucre	75 g	100 g
Cannelle concassée	1 PC	1 1/2 PC
Noix hachées	60 g	90 g

Glace de sucre si voulu

Répartir le beurre sur la pâte.

Mélanger le sucre, la cannelle et les noix dans un récipient et répartir sur la pâte.

Laisser lever à un endroit chaud pendant 30 minutes et cuire.

Bretzels

Verser tous les ingrédients dans le récipient à l'exception de l'œuf et du gros sel.

	9 pièces	12 pièces
Eau	200 ml	300 ml
Sel	1/4 PC	1/2 PC
Farine type 405	360 g	540 g
Sucre	1/2 PC	3/4 PC
Levure sèche	3/4 PC	1 PC
1 œuf (légèrement battu) à étaler sur la pâte		
Gros sel pour saupoudrer		

Programme: **DOUGH**

Presser la touche START/STOP dès que le signal sonore retentit et « 0 :00 » apparaît sur l'afficheur.

Préchauffer le four à 230° C.

Répartir la pâte en morceaux et former de chaque morceau un rouleau mince et long.

En faire des bretzels et les poser sur une tôle beurrée ou graissée.

Étaler l'œuf battu sur les bretzels et saupoudrer de gros sel.

Cuire au four préchauffé à 200° C pendant 12 à 15 minutes.

Petits pains de son

	9 pièces	12 pièces
Eau	325 ml	430 ml
Sel	1 PC	1 1/2 PC
Beurre / Margarine	30 g	40 g
Poudre de lécithine pure*	5 g	8 g
Farine type 1050	400 g	600 g
Son de blé	75 g	100 g
Sucre	1 PC	1 1/2 PC
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **DOUGH**

Retirer la pâte à la fin du programme.

Travailler la pâte et en faire des petits pains qu'on laisse de nouveau lever.

Cuire au four préchauffé à 200° C.

* La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, rend la mie tendre et la ramollit et prolonge la durée de conservation.

Baguettes

	Moyen	Grand
Eau	375 ml	550 ml
Levain de blé séché	25 g	50 g
Sel	1 PC	1 1/2 PC
Sucre	1 PC	1 1/2 PC
Farine type 550	525 g	700 g
Farine de blé dur	75 g	100 g
Levure sèche	1 PC	1 1/4 PC

Programme: **DOUGH**

Répartir la pâte faite en 2 - 4 morceaux, en former des longues miches et laisser reposer 30 - 40 minutes. Entailler la face supérieure en diagonale et cuire au four.

Pizza de blé complet

	2 Pizzas	3 Pizzas
Eau	150 ml	225 ml
Sel	1/2 PC	1 PC
Huile d'olive	2 GC	3 GC
Farine de blé complet	300 g	450 g
Germes de blé	1 GC	1 1/2 gGC
Levure sèche	3/4 PC	1 PC

Programme: **DOUGH**

Aplatir la pâte, la mettre dans un moule rond et laisser reposer 10 minutes. Répartir la sauce de pizza sur la pâte et ajouter les ingrédients choisis. Cuire 20 minutes.

Brioche

	9 pièces	12 pièces
Œuf	1	2
remplir eau ou lait jusqu'à	225 ml	300 ml
Beurre/Margarine	55 g	75 g
Sel	1/2 PC	3/4 PC
Sucre	40 g	50 g
Farine type 405	400 g	540 g
Levure sèche	3/4 PC	1 1/4 PC

Programme: **DOUGH**

Sortir la pâte du récipient, la travailler et la répartir en morceaux comme indiqués ci-dessus.

Faire de chaque morceau 1 grande boule et 1 petite boule.

Mettre les grandes boules dans des petits moules beurrés. Poser la petite boule au dessus. Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle double sa taille.

Battre l'œuf avec un peu de sucre, répartir sur les brioches et cuire.

Petits gâteaux en pâte levée

Si vous voulez, posez un abricot au milieu avant la cuisson. Saupoudrez les gâteaux cuits et refroidis de sucre en poudre.

	9 pièces	12 pièces
Lait	100 ml	200 ml
Sel	3/4 PC	1 PC
Eau	30 ml	45 ml
Beurre	30 g	45 g
Œuf	1	1+jaune d'œuf
Farine type 405	350 g	450 g
Sucre	1 1/2 GC	2 GC
Levure sèche	3/4 PC	1 PC

Programme: **DOUGH**

Former la pâte comme voulu ou la préparer pour en faire des petits gâteaux à la cannelle comme suit :

Beurre liquide / Margarine	50 g	100 g
Sucre	50 g	100 g
Zimmet	1/2 PC	3/4 PC

Glace de sucre à volonté

Retirer la pâte du récipient de cuisson et bien la pétrir. L'étaler sur une surface de travail enfarinée en un rectangle et répartir le beurre mou sur la pâte. Mélanger le sucre à la cannelle, saupoudrer au-dessus du beurre.

Étaler la pâte en partant du côté large. Bien plier les bords.

Couper le rouleau en morceaux, et les déposer sur une tôle en les espaçant bien. Laisser reposer 40 min. environ.

Cuire au four préchauffé à 190° C pendant 25 à 30 min.

Saupoudrer de glace de sucre à l'état chaud.

Pain brioché aux amandes

Ingrédients pour un pain d'un poids de	1000g
Lait	125 ml
Beurre liquide	125 g
Œuf	1
Rhum	3 GC
Farine type 1050	500 g
Sucre	100 g
Citronnat	50 g
Orangeat	25 g
Amandes concassées	50 g
Raisins de Smyrne	100 g
Sel	1 Prise
Zimmet	2 Prises
Levure sèche	2 1/2 PC

Programme: **DOUGH**

Enlever la pâte du récipient, la presser pour en faire une brioche. Cuire à 180° C (four à air chaud 160° C) d'1 heure à 1 :15 environ (plus grande quantité).

La machine à pain vous permet de préparer rapidement et facilement des confitures ou marmelades. Même si vous n'en avez jamais préparées, nous vous conseillons d'essayer et d'obtenir des confitures délicieuses.

Procédez comme suit :

- Lavez les fruits frais et mûrs. Épluchez les pommes, pêches, poires et autres fruits à pelure dure.
- Ne prenez que les quantités indiquées car celles-ci sont adaptées au programme **MARMALADE** (confiture). Sinon, la masse cuit trop vite et déborde.
- Pesez les fruits, les coupez en petits morceaux (max. 1 cm) ou faites-en une purée et versez-les dans le récipient.
- Ajoutez le sucre glace « 2 : 1 » dans la quantité indiquée. N'utilisez que ce sucre et pas de sucre ménager ou sucre glace « 1 : 1 », sinon la confiture risque de ne pas s'affermir.
- Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme automatique.
- Au bout d'1 h 20, le signal sonore retentit. Remplissez la confiture dans des bocaux et fermez-les bien.

Confiture à la fraise

Fraises fraîches lavées, nettoyées et coupées en petits morceaux ou en purée	900 g
Sucre glace « 2 : 1 »	500 g
Jus de citron	1 GC

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient avec un racloir en caoutchouc.

Programme: **MARMALADE**

Enlever les restes de sucre des parois du récipient avec une spatule.

Quand le signal sonore retentit, enlever le récipient de la machine avec des gants de cuisine.

Verser la confiture dans des bocaux et bien les fermer.

Confiture aux baies

Baies surgelées, décongelées	950 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Jus de citron	1 gr. ML

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient avec un racloir en caoutchouc.

Programme: **MARMALADE**

Enlever les restes de sucre des parois du récipient avec une spatule.

Quand le signal sonore retentit, enlever le récipient de la machine avec des gants de cuisine.

Verser la confiture dans des bocaux et bien les fermer.

Marmelade à l'orange

Oranges épluchées et coupées en petits dés	900 g
Citrons épluchés et coupés en petits dés	100 g
Sucre glace « 2 : 1 »	500 g

Mélanger tous les ingrédients dans le récipient avec un racloir en caoutchouc.

Programme: **MARMALADE**

Enlever les restes de sucre des parois du récipient avec une spatule.

Quand le signal sonore retentit, enlever le récipient de la machine avec des gants de cuisine.

Verser la confiture dans des bocaux et bien les fermer.

Wij wensen u geluk met uw nieuwe broodbakmachine en zijn ervan overtuigd, dat u met dit modern apparaat tevreden zult zijn.

Teneinde een steeds optimaal functioneren en de werkingsbereidheid van het apparaat te garanderen en uw persoonlijke veiligheid zeker te stellen, verzoeken u om het volgende:



Leest u deze gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik zorgvuldig door en neemt u vooral de veiligheidswenken in acht!

Alle werkzaamheden aan en met dit apparaat mogen uitsluitend zo worden uitgevoerd, zoals ze in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.

Controleer voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, of de spanningsaangifte op het typeplaatje met die van uw huisstroom overeenstemt.

Verpakking

Ter bescherming van uw Primera broodbakmachine tegen transportschades zit deze in een verpakking.

Verpakkingen zijn grondstoffen en kunnen dus weer bruikbaar worden gemaakt of in de grondstofkringloop worden teruggevoerd.

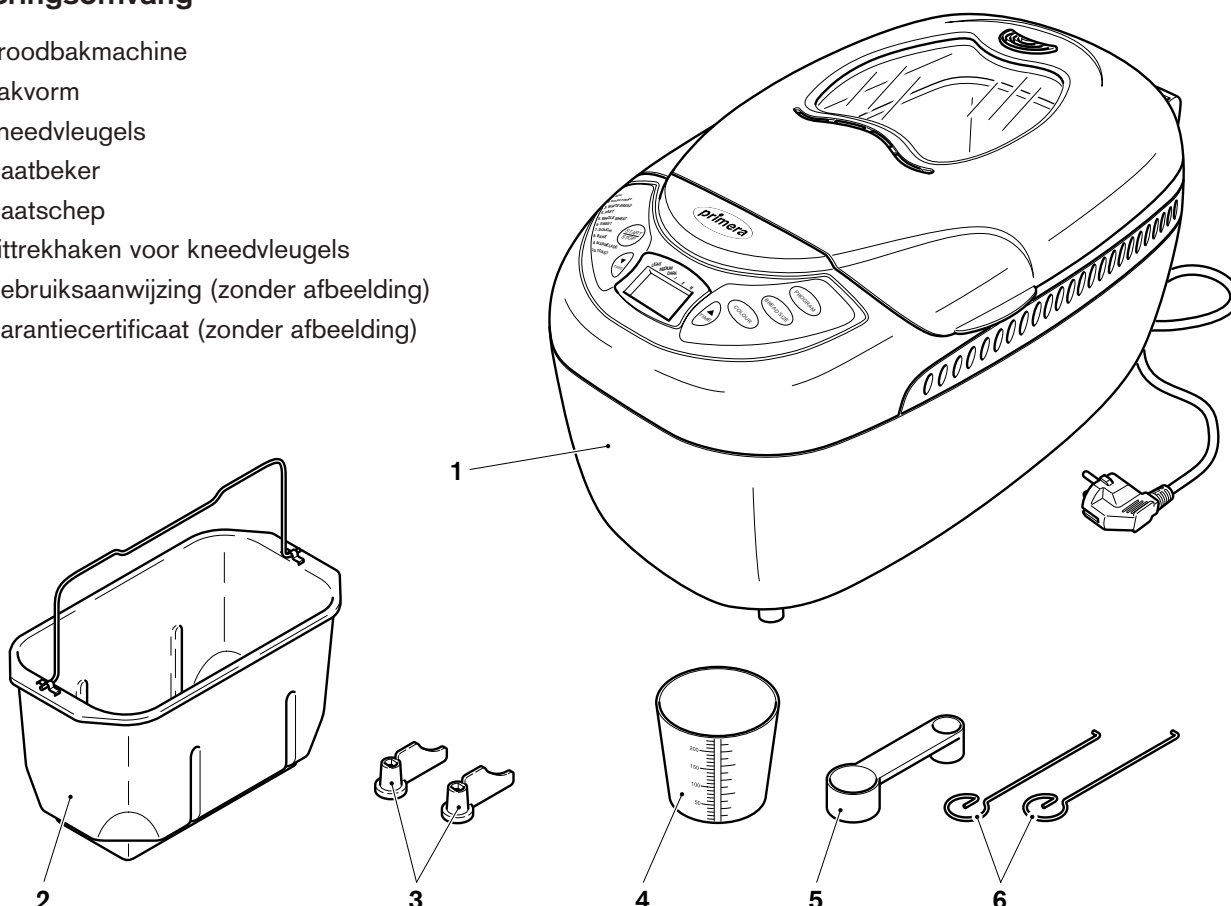
Inhoudsopgave

bladzijde

VEILIGHEIDSWENKEN	21
BEDIENELEMENTEN / ONDERDELENBENAMING ...	22
BEDIENING	
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK	23
BEDIENING VAN DE BROODBAKMACHINE	23
HET BAKPROCES	24
HET BROOD IS GEBAKKEN	24
ALGEMENE WENKEN	24
SCHOONMAKEN	24
FOUTENBESCHRIJVING / TECHNISCHE GEGEVENS	
Vragen omtrent de broodbakmachine	25
Vragen omtrent de recepten	25
Technische gegevens	25
TIJDELIJKE AFLOOP VAN DE PROGRAMMAS	26
KLASSIEKE BROODRECEPTEN	27-28
VOLKORENBROODSOORTEN	29-30
ALLERLEI LEKKERNIEN UIT DE BROODBAKKERSHOEK	31-34
DEEGBEREIDING	35-36
CONFITUREN	37

Leveringsomvang

1. Broodbakmachine
2. Bakvorm
3. Kneadvleugels
4. Maatbeker
5. Maatschep
6. Uittrekhaken voor kneadvleugels
7. Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)
8. Garantiecertificaat (zonder afbeelding)





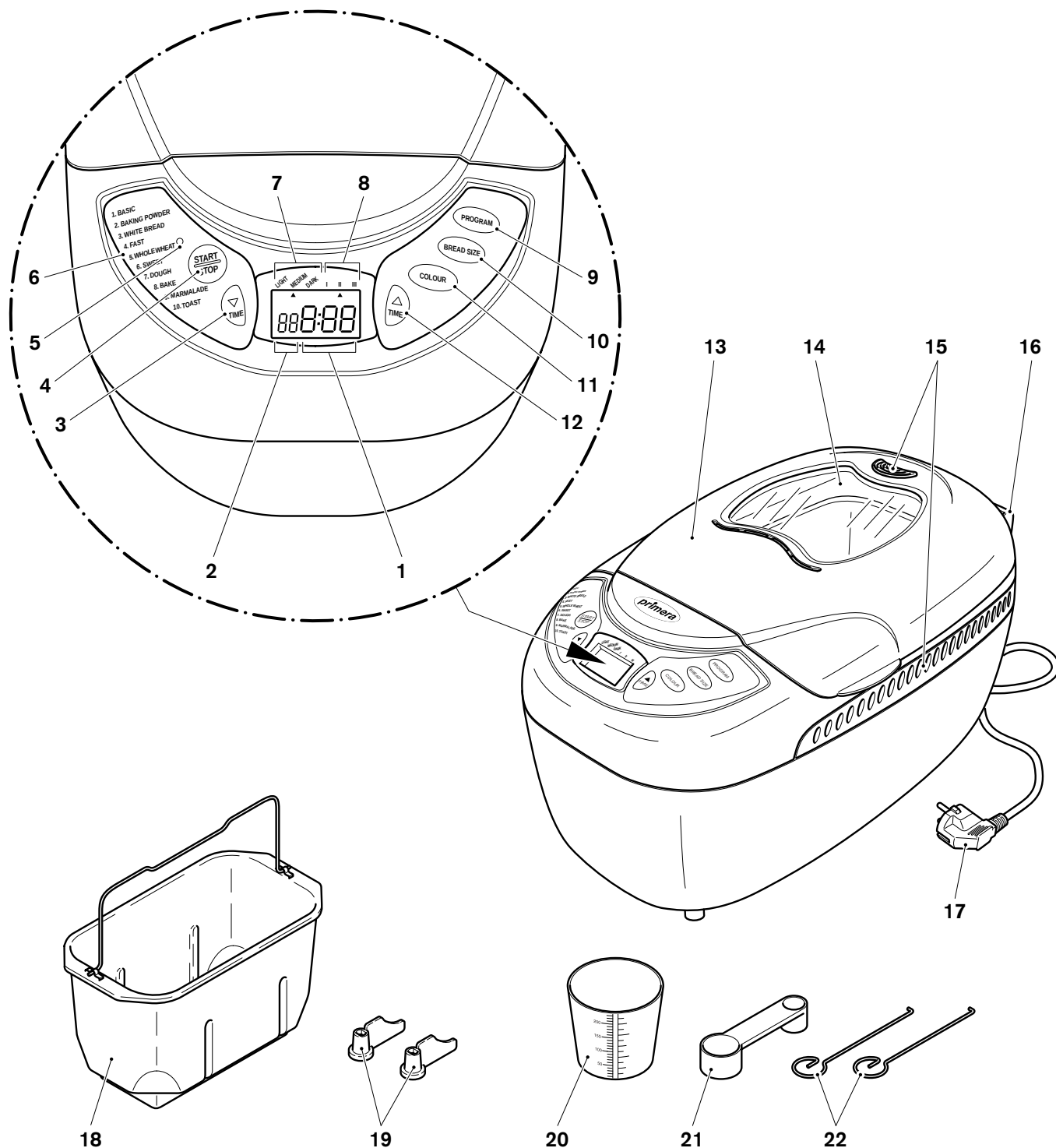
ATTENTIE:



Tijdens het gebruik van dit apparaat moeten alle fundamentele veiligheidswenken en in het bijzonder de navolgende in acht worden genomen:

Het omgaan met water in verbinding met elektrische apparaten vordert hoogste waakzaamheid!
Een vaak voorkomende ongevalsoorzaak in de huishouding is onoplettendheid bij routinehandelingen.
Let u erop, dat bij het aansluiten of eruittrekken van de netstekker uw handen steeds droog zijn.
Laat het aangesloten toestel nooit onbeheerd. Kinderen beseffen niet de gevaren, die bij het omgaan met elektrische apparaten kunnen ontstaan. Houdt u daarom de kinderen weg van het apparaat!

- Plaats het apparaat op een stabiel werkvlak.
 - Het apparaat nooit zonder ingrediënten in de bakvorm inschakelen.
 - Laat u de aansluitsnoer niet met hete oppervlaktes, b.v. een kookplaat, in aanraking komen en let u erop, dat de aansluitsnoer niet geklemd of platgedrukt wordt.
 - Verleg de aansluitsnoer zo, dat het geen struikeldraad wordt.
 - Sluit het apparaat uitsluitend aan een reglementair geïnstalleerd 230V stopcontact met aardingscontact aan.
 - Haal de netstekker uit het stopcontact:
 - bij verandering in het gedrag van het apparaat;
 - bij rookontwikkeling tijdens het gebruik;
 - wanneer u het schoonmaakt;
 - wanneer het apparaat niet meer wordt gebruikt.
 - Trek nooit aan de snoer maar pak de stekker vast, om het apparaat van het net af te koppelen.
 - De binnen in het apparaat opgestuwde hitte kan tot mankementen resp. brand aanleiding geven. Stel daarom dit apparaat niet aan extreme temperaturen bloot:
 - de ventilatie niet belemmeren door bedekken van de ventilatieopeningen met b.v. kranten, handdoeken, gordijnen enz.;
 - plaats de broodbakmachine op tenminste 10 cm afstand van andere voorwerpen.
 - Laat tijdens het bakken de broodbakmachine nooit zonder toezicht.
 - Om de bakvorm met ingrediënten te vullen, neem dan altijd de bakvorm uit de broodbakmachine en vul ze niet in de onmiddellijke nabijheid van de automaat. **Gemorst ingrediënten, die in de bakruimte terecht komen, kunnen tot beschadiging van het apparaat en tot brand leiden!**
 - Grijp tijdens het kneedproces nooit met de hand in de bakvorm en kom niet met voorwerpen zoals b.v. het bestek erin (gevaar van letsel!).
 - Neem tijdens het bedrijf nooit de bakvorm eruit. Eerst onvoorwaardelijk de netstekker uittrekken!
 - Om verbrandingen te vermijden, in geen geval de deksel of het kijkvenster tijdens het gebruik aanraken, en het apparaat vóór elke schoonmaak volledig af laten koelen.
 - Neem na het bakken een pannelap, om de bakvorm uit de broodbakmachine te halen.
 - Het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Is het apparaat met water of met andere vloeistoffen in aanraking gekomen (uitgezonderd de bakvorm), bestaat gevaar van een stroomslag. **Onmiddellijk de netstekker eruittrekken!**
 - Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt.
 - Het toestel mag niet aan druipt- of spatwater blootgesteld zijn. Verhinder dat vocht in het apparaat dringt. In geval van nood de netstekker uittrekken.
 - Plaats geen met vloeistof gevulde voorwerpen op het apparaat (bv. vazen).
 - Er mogen geen voorwerpen op het apparaat worden gelegd of geplaatst.
 - Het toestel mag niet in vochtige ruimtes (b.v. badkamer) of in zeer stoffige ruimtes worden gebruikt.
 - Gebruik de broodbakmachine uitsluitend met de medegeleverde toebehoren.
 - Het apparaat mag niet met beschadigde aansluitsnoer of andere beschadigingen (valbeschadigingen) worden gebruikt. **Probeer u nooit het toestel zelf te openen of de aansluitsnoer te vervangen.** Laat u reparaties aan het toestel uitsluitend door een vakwerkplaats resp. in het Service Center uitvoeren. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
 - Bij onweer kunnen aan het stroomnet aangesloten toestellen schade oplopen; haal daarom bij onweer altijd de netstekker uit het stopcontact.
 - Gebruik het toestel niet in de buitenlucht.
 - Het apparaat is voor het gebruik in privaatbereik bedoeld.
 - Het toestel is van niet-glijdende gummivoeten voorzien. Daar bodemoppervlaktes uit de verschillende materialen bestaan en met de meest uiteenlopende poetsmiddelen worden behandeld, kan het niet volledig uitgesloten zijn, dat deze stoffen ingrediënten bevatten, die de gummivoeten aantasten en ze week maken. Legt u zo nodig een nietglijdende onderlegger onder de voeten.
- Bij afgifte van het toestel aan derden, s.v.p. ook de gebruiksaanwijzing overhandigen.**



1. Aangifte van de baktijd
Aangifte van de voorkiestijd
2. Programaangifte
3. Tijd-voorkiesknop „omlaag“
4. START / STOP-knop
5. Bedrijfscontrolelampje
6. Programlijst
7. Aangifte van de bruining

8. Aangifte van de grootte
9. Program-kiesknop
10. Kiesknop grootte
11. Kiesknop bruining
12. Tijd-voorkiesknop „omhoog“
13. Deksel
14. Kijkvenster
15. Ventilatieopeningen

16. Dekselscharnier
(deksel afneembaar)
17. Netstekker
18. Bakvorm
19. Kneadvleugels
20. Maatbeker
21. Maatschep (MS)
22. Uittrekhaken voor kneadvleugels

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

De bakautomaat nooit in water of in een andere vloeistof dompelen!

De bakautomaat nooit onder stromend water houden!

Vul nooit ingrediënten, water of een andere vloeistof in de bakruimte!

- Open het deksel (13) en haal de bakvorm (18) uit het apparaat
- Verwijder alle beschermfolies.
- Spoel de bakvorm (18) en alle losse delen (pos. 19 tot 22) met water af en droog deze grondig na.
- Zet het deksel (13) praktisch loodrecht en trek het naar boven uit het dekselscharnier (16).
- Wrijf de broodbakmachine en het deksel met een vochtige doek grondig af.
- Alle delen goed afdrogen en het deksel er weer inzetten.

Broodbakmachine opstellen

ATTENTIE: het apparaat altijd buiten reikwijdte van kinderen opstellen!

- Kies een stabiele ondergrond, zo mogelijk in de nabijheid van een reglementair geïnstalleerd en beveiligd 230V stopcontact.
- Let u erop, dat de aansluitsnoer geen struikelval wordt.
- Tijdens het gebruik wordt de broodbakmachine heet. Daarom moet er op worden gelet, dat de automaat niet te dicht bij andere voorwerpen staat (minimumafstand 10 cm, zie ook **VEILIGHEIDSWENKEN**).

BEDIENING VAN DE BROODBAKMACHINE**Gereedmaken van de bakvorm**

- Plaats de kneedvleugels (19, positie als in de afbeelding getoond) op de opnamestiften van de bakvorm (18). Zo nodig de kneedvleugels iets draaien, tot ze volledig op de stiften schuiven en bij het draaien deze meenemen.
- Stel alle ingrediënten voor een brood uwer keuze samen. Meet de hoeveelheden volgens recept af en doe alle ingrediënten in de volgorde van het recept in de bakvorm.

WENK: de in de recepten aangegeven „kl. MS“ en „gr. MS“ betekenen: kleine maatschep (21), resp. grote maatschep (21).

- Open het deksel (13) en plaats de bakvorm met de ingrediënten op de opnemer in het midden van de bakruimte. Druk met beide handen de bakvorm naar beneden tot deze hoorbaar inklikt en vast in de opname zit.
- Deksel (13) sluiten.
- De netstekker (17) aan een reglementair geïnstalleerd 230V stopcontact aansluiten.

Program ingeven

- Zie in het recept na, welk program voor het gekozen brood moet worden ingegeven.
- Lees van de programlijst (6) het programnummer af.
- Stel door herhaald drukken op de PROGRAM-kiesknop (9) het programnummer in de programaangifte (2) in.

Het bakproces tijdelijk verlangzamen (alleen wanneer nodig!).

Na het ingeven van het program kunt u zo nodig de tijd tot aan de voltooiing van het brood programmeren (voltooiing van het brood maximaal 13 uren na het drukken op de START / STOP-knop (4)).

- Druk op de Tijd-voorkiesknop „omhoog“ (12), resp. Tijd-voorkiesknop „omlaag“ (3), om voor het klaarmaakproces 10-minutenstappen in te stellen.

ATTENTIE: Denkt u eraan, dat enige ingrediënten licht bederfelijk kunnen zijn. Daarom, brood met zulke ingrediënten niet met tijdelijke vertraging bakken.

In het display ziet u nu de aangifte van de voorkeistijd (1). Na drukken op de START-knop (4) wordt het brood in de ingestelde voorkeistijd klaargemaakt.

Ingeven van de broodgrootte

- Door herhaald drukken op de kiesknop grootte (10) wisselt de markering naar de aangifte van de grootte (8) over.
- Stel de markering overeenkomstig de gekozen broodgrootte op I, II of III.

Ingeven van de bruining

- Door herhaald drukken op de bruining-kiesknop (11) wisselt de markering naar de aangifte van de bruining (7) over.
- Zet de markering naar de gewenste broodbruining op **LIGHT**, **MEDIUM** of **DARK**.

Starten van het bakproces

- Druk op de START / STOP-knop (4).
 - Het bedrijfscontrolelampje (5) gaat aan en de dubbele punt in de aangifte van de baktijd (1) knippert in secondenritme.
 - In de aangifte van de baktijd (1) worden uren en minuten aangegeven, die nog tot aan het gereedzijn van het brood overblijven.

HET BAKPROCES

Signalen tijdens het bakproces

Bij enige broodrecepten moeten ingrediënten in een van de beide kneedprocessen worden toegevoegd. Om dit tijdstip niet te missen, klinkt telkens een signaal na het eerste en het tweede kneedproces. Lees in het recept na, wanneer u dit ingrediënt moet toevoegen.

- Open het deksel en doe de ingrediënten in de bakvorm.

Korenbrood met graankorrels bezetten

Bij enige broodrecepten kunnen ingrediënten op het brood worden gestrooid.

- Open het deksel vóór het laatste rijzen van het deeg (zie tabel **TIJDELIJKE AFLOOP VAN DE PROGRAMMAS**), bestrijk het deeg met warm water, strooi het ingrediënt op het brood en druk het met de hand lichtelijk aan.

HET BROOD IS GEBAKKEN

Signalen na het bakproces

Na het bakproces klinkt een signaal en de baktijdaangifte (1) staat op 0:00. U kunt nu het gereede brood eruit halen of het nog een uur in de bakautomaat laten staan. In deze tijd wordt het brood warm gehouden. Na afloop van het warmhoudstadium klinkt wederom een signaal, dat u sommeert het brood eruit te nemen.

Het brood eruit halen

- Druk ca. 2 seconden op de START / STOP-knop (4), om de broodbakmachine uit te schakelen. Het bedrijfscontrolelampje (5) gaat uit.

ATTENTIE: Gevaar van verbranding! Alle delen van de bakruimte zijn zeer heet. Gebruik daarom pannelappen of handschoenen om het brood eruit te nemen.

- Open het deksel en neem de bakvorm met het brood eruit.
- Draai de bakvorm om en zet hem op een keukenplank. Beweeg de kneedaandrijving een paar maal heen en weer om de kneedvleugels los te maken. Zou het brood er niet uitvallen, klop dan de bakvorm licht tegen de keukenplank tot het eruit valt. Gebruik de meegeleverde uittrekken (22) om de kneedvleugels eruit te halen.

ALGEMENE WENKEN

Wanneer u nóg een brood wilt bakken, moet u wachten tot de broodbakmachine iets afkoelt (10-20 minuten), anders verschijnt een foutmelding in het display en klinkt een signaal.

Bij een stroomuitval tijdens het eerste kneedproces of tijdens het bakken, kan het brood verder klaargemaakt worden.

Bij stroomuitval bij het kneden moet u het program opnieuw starten.

Bij stroomuitval tijdens het bakken, start u dan het **BAKE**-program en voltooi het broodbakproces.

Foutmelding E:EE

Verschijnt na het startprogram de foutmelding **E:EE**, is er een defect. Neemt u in dat geval contact op met een vakwerkplaats, resp. met het Service Center.

ATTENTIE:

Probeer niet het apparaat zelf te repareren. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u ontstaan.

Bij onvakkundige reparaties bestaat verhoogd brandgevaar!

SCHOONMAKEN

Bakvorm en kneedvleugels

Maak de bakvorm en de kneedvleugels onmiddellijk schoon nadat u het brood gebakken heeft.

- Laat de bakvorm en de kneedvleugels ca. 5 minuten afkoelen en giet er daarna een beetje water in.
- Nadat de broodresten week geworden zijn (ca. 10-20 minuten), de binnenkant van de bakvorm en de kneedvleugels met een afwasborstel onder zuiver water schoonmaken.
- Droog daarna de bakvorm en de kneedvleugels zorgvuldig af.

Broodbakmachine

ATTENTIE: Voordat u de broodbakmachine schoonmaakt onvoorwaardelijk de netstekker trekken!

Maak de broodbakmachine eerst dan schoon, nadat die volledig afgekoeld is.

- Klap het deksel (13) praktisch loodrecht omhoog en trek het naar boven uit het dekselscharnier (16).
- Doezel de broodbakmachine en het deksel met een vochtige doek grondig af.

ATTENTIE: Let u erop, dat er geen resten in de bakruimte van de broodbakmachine blijven. Gebruik een borstel om zo nodig de resten los te maken. Met een stofzuiger kunt u de resten eruit zuigen.

- Alle delen goed afdrogen en het deksel weer aanbrengen.

Vragen omtrent de broodbakmachine

Waarneming	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Uit de bakautomaat ontsnapt rook	Ingrediënten buiten de bakvorm in de bakruimte	Bakautomaat uitschakelen. Netstekker eruit halen, bakruimte en bakvorm schoonmaken
Brood is ingezakt en is vochtig	Na het bakken te lang in de bakautomaat resp. in de bakvorm gebleven	Het brood na het bakken uit de bakvorm nemen.
Ingrediënten niet vermengd of brood niet doorgebakken	Verkeerd program Broodbakmachine tijdens het bakproces onderbroken (netstekker uitgetrokken of stroomuitval) Deksel meermaals geopend Kneedvleugels niet ingezet	Controleer de programinstelling (display met recept vergelijken), zo nodig opnieuw bakken. Zie ALGEMENE WENKEN Deksel na het kneden niet openen Kneedvleugels aanbrengen
Bakvorm springt bij het kneden uit de geleiding	Klemveren van de bakvormopname in de bakruimte verbogen of gebroken	Klemveren terugbuigen (netstekker trekken) of in vakwerkplaats laten vervangen
Displayaangifte I Hot	Apparaat te heet	Laten afkoelen
Displayaangifte E.EE	Apparaat defect	Door vakwerkplaats laten nazien

Vragen omtrent de recepten

Waarneming	Mogelijke oorzaak	Verhelpen
Brood rijst te sterk	Teveel gist	Gist vlgs. recept doseren
Brood rijst niet of niet voldoende	Geen of te weinig gist Gist is oud Vloeistof te heet Meel is oud / verkeerde soort Te weinig suiker	Gist vlgs. recept doseren Verse gist gebruiken Vloeistof op binnentemperatuur gebruiken Vers meel gebruiken en vlgs. recept doseren Suiker vlgs. recept doseren
Brood is ingevallen Brood is zwaar en klontig Brood in het midden „rauw“	Teveel vloeistof Geen of te weinig gist Geen of te weinig suiker Teveel vloeistof of vocht	Vloeistof vlgs. recept doseren Gist vlgs. recept doseren Suiker vlgs. recept doseren Vloeistof vlg. recept doseren De hoeveelheid aan vochtige ingrediënten reduceren
Broodsneden klonten	Brood nog te heet	Brood na het eruitnemen uit de bakvorm laten afkoelen

Technische gegevens

Model:

Primera EBB 010

Netspanning:

230 V~ 50 Hz

Opgenomen vermogen:

800 W

Afmetingen (breedte/hoogte/diepte):

28,8 cm / 27,3 cm / 45,5 cm

Lengte aansluitsnoer:

ca. 1,4 m

Gewicht (zonder maatbeker, maatschep en uittrekhaken):

6,7 kg



	BASIC			BAKING POWDER	WHITE BREAD			FAST			WHOLE WHEAT			SWEET		
	I 3:20	II 3:30	III 3:30		I 3:40	II 3:50	III 3:50	I 1:52	II 1:58	III 1:58	I 3:30	II 3:40	III 3:40	I 3:00	II 3:10	III 3:10
Voorkiestijd max.	13:00			-	13:00			-			13:00			13:00		
Voorwarmen Motor loopt niet Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	17	20	20	-	19	22	-	3	4	4	17	20	20	6	11	11
Roeren (linksom)	3			3	3			3			3			3		
1. Kneden (linksom)	3	Signaal		5	3	Signaal		2			2	Signaal		2	Signaal	
2. Kneden (afwisselend linksom / rechtsom) Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	13			10	16			5			13			10		
1. Rijzen Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	45			10	45			-			45			40		
Deeg gladmaken	0,5			-	0,5			-			0,5			0,5		
2. Rijzen Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	18			-	25			7			18			20		
Deeg gladmaken	0,5			-	0,5			0,5			0,5			0,5		
3. Rijzen Verwarming aan / uit ** 5 s / 25 s	45			-	50			31,5			56			45		
Bakken Verwarming aan / uit 22 s / 8 s Na bereiken van de temperatuur (126°C) Verwarming aan / uit 5 s / 25 s	55	62	62	60 en 30 bij 138° C	58	65	65	60	65	65	55	62	62	53	58	58
Warmhouden Verwarming aan / uit 20 s / 10 s beneden de 80°C	60			60	60			60			60			60		

	DOUGH		BAKE	MARMALADE	TOAST		
	I 1:50	II 1:50			I 3:00	II 3:05	III 3:10
Voorkiestijd max.	13:00		13:00	-	13:00		
Voorwarmen Motor loopt niet Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	22		-	15	7	8	9
Roeren (linksom)	3		-	45***	3		
1. Kneden (linksom)	2		-	-	2 Signaal		
2. Kneden (afwisselend linksom / rechtsom) Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	16		-	20	13		
1. Rijzen Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	-		-	-	45		
Deeg gladmaken	-		-	-	0,5		
2. Rijzen Verwarming aan / uit * 5 s / 25 s	45		-	-	18		
Deeg gladmaken	-		-	-	0,5		
3. Rijzen Verwarming aan / uit ** 5 s / 25 s	22		-	-	39		
Bakken Verwarming aan / uit 22 s / 8 s Na bereiken van de temperatuur (126°C) Verwarming aan / uit 5 s / 25 s	-		60	-	52 bij 121 °C	56	60
Warmhouden Verwarming aan / uit 20 s / 10 s beneden de 80°C	-		60	-	60		

* De verwarming schakelt alleen bij een temperatuur van beneden 25°C aan

** De verwarming schakelt alleen bij een temperatuur van beneden 35°C aan

*** Roert afwisselend linksom / rechtsom
Verwarming aan / uit
15 s / 15 s

Klassiek wittebrood

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	480 ml
Margarine/boter	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Zout	1 3/4 kl. MS	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS
Poedermelk	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Suiker	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	2 1/2 gr. MS
Meel type 550	380 g	500 g	620 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **BASIC**
Rozijnebrood m. noten

	Klein	Middel	Groot
Water of melk	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/boter	25 g	30 g	40 g
Zout	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Suiker	1 gr. MS	1 gr. MS	2 gr. MS
Meel type 405	310 g	500 g	650 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS
Rozijnen *	50 g	75 g	100 g
Gehakt walnootvlees*	30 g	40 g	60 g

 Program: **SWEET**

 Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!

* Deze ingrediënten na de tweede signaaltoon toevoegen.

Maanzaadbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	280 ml	375 ml	570 ml
Meel type 550	380 g	500 g	670 g
Maisgries	50 g	75 g	130 g
Suiker	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Zout	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Hele maanzaden	30 g	50 g	75 g
Geraspte muskaatnoten	1 mp	1 mp	1 mp
Boter	12 g	15 g	20 g
Geraspte parmezaankaas	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **SWEET**

 Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!

Vóór het laatste rijzen het deeg met water bestrijken en met maanzaad bestrooien, dat u met de hand licht aandrukt.

Boerenwittebrood

	Klein	Middel	Groot
Melk	220 ml	275 ml	350 ml
Margarine/boter	20 g	25 g	30 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 550	380 g	500 g	650 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **BASIC**
Frans wittebrood

	Klein	Middel	Groot
Water	280 ml	375 ml	550 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Planteolie	3/4 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 405	390 g	525 g	700 g
Meel van harde tarwe	50 g	75 g	100 g
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **FAST**
Italiaans wittebrood

	Klein	Middel	Groot
Water	280 ml	375 ml	570 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Planteolie	3/4 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 405	350 g	475 g	650 g
Maisgries	80 g	100 g	150 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **TOAST**
Haverbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	450 ml
Margarine/boter	20 g	25 g	30 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Bruine suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Havervlokken	120 g	150 g	200 g
Meel type 550	280 g	375 g	550 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **BASIC**
Karnemelkbrood

	Klein	Middel	Groot
Karnemelk	280 ml	375 ml	550 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 550	380 g	500 g	760 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **WHITE BREAD**
Zoet brood

	Klein	Middel	Groot
Verse melk	220 ml	275 ml	400 ml
Margarine/boter	20 g	25 g	35 g
Eieren	1	2	4
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Honing	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	3 gr. MS
Meel type 550	380 g	500 g	700 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

 Program: **SWEET**

 Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!

Brood van grof gemalen tarwe

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	550 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Margarine/boter	20 g	25 g	30 g
Honing	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Azijn	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 gr. MS
Volkorentarwemeel	380 g	500 g	700 g
Grof gemalen tarwe	50 g	75 g	100 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS	2 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT****Volkorenbrood**

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine / Boter	20 g	25 g	35 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 1050	210 g	270 g	380 g
Volkorentarwemeel	210 g	270 g	380 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC****Rozijnebrood**

	Klein	Middel	Groot
Water	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/boter	25 g	30 g	40 g
Zout	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Honing	1 gr. MS	1 gr. MS	2 gr. MS
Meel type 405	380 g	500 g	650 g
Kaneel	3/4 kl. MS	3/4 kl. MS	1 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS
Rozijnen	50 g	75 g	100 g

Program: **SWEET**Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!**Roggebrood**

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	500 ml
Gedroogd zuurdeeg	1/2 Pakje	1/2 Pakje	3/4 Pakje
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Roggemout	7 g	10 g	15 g
Roggemeel	240 g	300 g	400 g
Meel type 1050	150 g	200 g	260 g
Gist	1 Pakje	1 Pakje	1 1/2 Pakje

Program: **WHOLE WHEAT****Aardappelbrood**

	Klein	Middel	Groot
Water / Melk	220 ml	300 ml	400 ml
Margarine / Boter	20 g	25 g	35 g
Ei	1	1	1
Gekookte aardappelen, fijngemaakt	120 g	150 g	200 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 1050	430 g	630 g	780 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **FAST****Wittebrood**

	Klein	Middel	Groot
Water	230 ml	310 ml	400 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Hardetarwe-gries	120 g	150 g	200 g
Meel type 550	270 g	350 g	500 g
Gist	3/4 Pakje	3/4 Pakje	1 Pakje

Program: **WHITE BREAD****Boerenbrood**

	Klein	Middel	Groot
Water	220 ml	300 ml	450 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Tarwezuurdeeg, gedroogd	20 g	25 g	40 g
Meel type 1050	380 g	500 g	670 g
Suiker	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHITE BREAD****Uienbrood**

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	500 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 kl. MS
Aangebakken uien	30 g	50 g	75 g
Meel 1050	400 g	540 g	760 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **FAST****Zuurdeegbrood**

	Klein	Middel	Groot
Gedroogd zuurdeeg	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Water	270 ml	350 ml	450 ml
Brotgewürz	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	1 kl. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Roggemeel	190 g	250 g	340 g
Meel type 1050	200 g	250 g	340 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS	2 kl. MS

Program: **BASIC****Landboerenbrood**

Vóór het laatste rijzen het deksel openen en het deeg met wat water bestrijken en met havermout of gierst bestrooien en licht vastkloppen.

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	450 ml
Roggemeel	130 g	170 g	220 g
Volkorentarwemeel	130 g	170 g	220 g
Speltmeel	170 g	170 g	220 g
Bietenstroop	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Pimentkorrels	1/4 kl. MS	1 kl. MS	1/2 kl. MS
Koriander	1/4 kl. MS	1 kl. MS	1/2 kl. MS
Muskat gerieben	1 mp	1 mp	2 mp
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

VOLKORENBROODSOORTEN

Zeskorenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	360 ml	500 ml	700 ml
Margarine/boter	20 g	30 g	50 g
Zout	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS
Azijn	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Volkorenmeel	420 g	550 g	750 g
6-korenvlokken	150 g	200 g	300 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Beiers volkorenbrood

In plaats van komijnkruid kunt u ook per soort 1/2 kl. MS koriander, venkel of anijs gebruiken

	Klein	Middel	Groot
Water	300 ml	350 ml	500 ml
Volkorentarwemeel	300 g	400 g	570 g
Roggevolkorenmeel	100 g	125 g	150 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Komijnkruid	1 gr. MS	1 gr. MS	2 gr. MS
Aardappelen gekookt en tot puree gemaakt 60 g		100 g	150 g
Gedroogd zuurdeeg	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Esdoornvolkorenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	190 ml	350 ml	500 ml
Margarine/boter	20 g	25 g	35 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Esdoornstroop	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Meel type 1050	410 g	540 g	760 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Yoghurtvolkorenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water / Melk	200 ml	250 ml	300 ml
Yoghurt	120 g	150 g	200 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Azijn	3/4 gr. MS	3/4 gr. MS	1 gr. MS
Volkorentarwemeel	380 g	500 g	700 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Tarwezemelenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine/boter	25 g	30 g	40 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Tarwezemelen	50 g	75 g	100 g
Tarwekiemen	35 g	50 g	70 g
Azijn	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Volkorentarwemeel	300 g	400 g	650 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Veelkorenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	340 ml	450 ml	650 ml
Volkorentarwemeel	135 g	175 g	250 g
Roggevolkorenmeel	135 g	175 g	250 g
Grof rogge-meel	35 g	50 g	70 g
Grove gort	35 g	50 g	70 g
Grof boekweitmeel	35 g	50 g	70 g
Zonnebloempitten	25 g	35 g	50 g
Pompoenpitten	25 g	35 g	50 g
Lijnzaad	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Sesam	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Honing	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	1 1/4 kl. MS	1 1/4 kl. MS	1 3/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Speltbrood

Vóór het laatste rijzen het deksel openen en het deeg met wat warm water bestrijken en met havermout of speltvlokken bestrooien en licht aandrukken.

	Klein	Middel	Groot
Karnemelk	300 ml	400 ml	500 ml
Speltvolkorenmeel	170 g	230 g	280 g
Roggevolkorenmeel	135 g	180 g	180 g
Grof speltmeel	135 g	180 g	230 g
Zonnebloempitten	50 g	75 g	100 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

100% volkorenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	500 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Honing	1 kl. MS	1 kl. MS	2 kl. MS
Volkorentarwemeel	410 g	540 g	760 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Donker brood (pompernikkel)

	Klein	Middel	Groot
Water	300 ml	400 ml	450 ml
Grof roggevolkoren	135 g	180 g	180 g
Roggevolkorenmeel	135 g	180 g	180 g
Volkorentarwemeel	170 g	230 g	280 g
Kleur-mout (uit geroosterd gerstemout, daaruit onstaat een donkere kromte, Biowinkels)	8 g	10 g	15 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Zonnebloempitten	50 g	75 g	100 g
Donkere bietenstroop	3/4 gr. MS	3/4 gr. MS	1 gr. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 1/2 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Zuiver tarwevolkorenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	550 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Planteolie	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Honing	3/4 kl. MS	3/4 kl. MS	1 kl. MS
Bietenstroop	3/4 kl. MS	3/4 kl. MS	1 kl. MS
Volkorentarwemeel	380 g	500 g	760 g
Vitaaltarwegluten	3/4 gr. MS	3/4 gr. MS	1 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Bierbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	150 ml	200 ml	225 ml
Bier	150 ml	200 ml	225 ml
Volkorentarwemeel	180 g	230 g	280 g
Boekweitmeel	135 g	180 g	180 g
Grof speltmeel	135 g	180 g	180 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Sesam	35 g	50 g	75 g
Kleurmout (gerstemout)	4 g	5 g	10 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 1/2 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS

Program: **BASIC**

Sandwichbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	260 ml	340 ml	460 ml
Margarine/boter	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	2 1/2 gr. MS
Zout	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS
Poedermelk	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	2 1/2 gr. MS
Suiker	3 gr. MS	4 gr. MS	5 gr. MS
Meel type 1050	380 g	500 g	620 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **TOAST**

Volkoren-sandwichbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	370 ml	450 ml	570 ml
Vollkornweizenmehl	380 g	500 g	620 g
Poedermelk	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	2 1/2 gr. MS
Zout	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS
Margarine/boter	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	2 1/2 gr. MS
Honing	2 gr. MS	3 gr. MS	4 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **TOAST**

Bont ontbijtbrood

	Klein	Middel	Groot
Melk	200 ml	250 ml	330 ml
Meel type 405	320 g	425 g	570 g
Suiker	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogde pruimen grof gehakt	12 g	15 g	20 g
Gedroogde aprikozen grof gehakt	12 g	15 g	20 g
Knuspermüsli*	40 g	50 g	75 g
Kokosvlokken	3/4 gr. MS	3/4 gr. MS	1 gr. MS
Boter	20 g	25 g	35 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **SWEET**

Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!

* De Knuspermüsli kunt u ook door choco- of uw eigen lievelingsmüsli vervangen.

Rumrozijnen-notenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water of melk	240 ml	280 ml	350 ml
Rum 40 %	1 gr. MS	1 gr. MS	2 gr. MS
Boter	25 g	30 g	40 g
Volkorentarwemeel	380 g	500 g	650 g
Dennehoning	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	3 gr. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Hele walnootkernen *	30 g	40 g	60 g
Rumrozijnen van Schwartau *	35 g	50 g	75 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **SWEET**

Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!

* Deze ingedriënten na de eerste signaaltoon toevoegen.

Kruidenbrood

	Klein	Middel	Groot
Karnemelk	280 ml	375 ml	550ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Boter	8 g	10 g	20 g
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 550	380 g	500 g	760 g
Verse fijngehakte peterselie of gemengde kruiden	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC** (zonder tijdvertraging bakken).

Jonge verse kaas-brood

	Klein	Middel	Groot
Water of melk	160 ml	200 ml	300 ml
Margarine/boter	25 g	30 g	40 g
Eieren	1	1	1
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Korrelige jonge verse kaas	90 g	125 g	200 g
Meel type 550	380 g	500 g	700 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Yoghurtbrood

	Klein	Middel	Groot
Water of melk	200 ml	250 ml	300ml
Yoghurt	110 g	150 g	200 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Honing	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS	3 gr. MS
Meel type 550	380 g	500 g	700 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Frans honingbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	250 ml	325 ml	450 ml
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Olijfolie	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Honing	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Meel type 405	340 g	450 g	600 g
Meel van harde tarwe	50 g	75 g	100 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **SWEET**

Kan ook met **FAST**, wordt dan echter donkerer!

Peentjesbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	210 ml	275 ml	350 ml
Boter	20 g	25 g	30 g
Meel type 550	380 g	500 g	650 g
Peentjes, geraspt*	40 g	60 g	90 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Honing	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

* U kunt ook de peentjesdroesem, die bij het uitpersen ontstaat, gebruiken.

Rijstbrood

Rijst in rijkelijk zout water koken en laten afkoelen. Het rijstkookwater als hieronder aangegeven gebruiken.

Inplaats van het rijstkookwater kunt u ook melk gebruiken.

Aan het deeg kunt u 2-3 g. MS rozijnen en 1 kl. MS kaneel toevoegen.

	Klein	Middel	Groot
Rijstkookwater	250 ml	300 ml	350 ml
Meel type 405	400 g	540 g	650 g
Rondkorrelrijst, rauwgewicht	35 g	50 g	75 g
Suiker	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS	3 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **FAST**

Amarettobrood

	Klein	Middel	Groot
Melk / Water	150 ml	200 ml	250 ml
Amaretto*	40 ml	75 ml	100 ml
Meel type 405	380 g	500 g	650 g
Suiker	1 gr. MS	1 gr. MS	2 gr. MS
Zout	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Boter	25 g	30 g	40 g
Amandelschaafsel**			
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **SWEET**

* U kunt het amaretto door melk of water vervangen.

** Inplaats van amandelschaafsel kunt u ook grof gehakte amandelen gebruiken.

Zonnebloembrood

	Klein	Middel	Groot
Water	280 ml	375 ml	550 ml
Boter	25 g	30 g	40 g
Meel type 550	400 g	525 g	700 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Zonnebloempitten	25 g	35 g	50 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Frans kruidenbrood

U kunt de hoeveelheid knoflookteentjes viervoudig verhogen, in fijne schijfjes snijden, in boter licht roosteren en afgekoeld aan de andere ingrediënten toevoegen. Dit smaakt zeer goed. Men kan ook het zout door kruidenzout vervangen.

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	480 ml
Meel type 550	400 g	525 g	700 g
Meel van harde tarwe	50 g	75 g	100 g
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gehakte peterselie, dille en waterkers	1 1/2 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Knoflookteentjes fijngedrukt	1 1/2 kl. MS	2 stck.	3 stck.
Boter	12 g	15 g	20 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **FAST**

Vijgen-walnootbrood

U verkrijgt een zeer goed smakend en bij jonge wijn passend brood, wanneer u jonge, verse walnoten met helder vlies gebruikt.

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	550 ml
Weizenm. Type 1050	190 g	260 g	320 g
Roggemeel	300 g	400 g	450 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogde vijgen, fijngeschneden	35 g	50 g	60 g
Gehakt walnootvlees	35 g	50 g	60 g
Honing	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 1/2 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Bruiloftsbrood (brood en zout)

Bij de aankondiging 1:30 kunt u een toonaardepotje (ø 5 cm) in het brood drukken. Doe na het afkoelen zout in het potje en u heeft een origineel geschenk voor de bruiloft of de inwijding.

	Klein	Middel	Groot
Karnemelk	210 ml	250 ml	330 ml
Water	120 ml	150 ml	200 ml
Roggemeel	130 g	175 g	240 g
Grof roggemeel Type 1700	130 g	175 g	240 g
Meel type 550	170 g	225 g	300 g
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 1/2 gr. MS	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Kruidenbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	270 ml	350 ml	450 ml
Gedroogd zuurdeeg	1/2 Pakje	1/2 Pakje	3/4 Pakje
Meel type 1150	220 g	300 g	400 g
Meel type 1050	150 g	200 g	260 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Koriander	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Venkel	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Anijs	1/2 kl. MS	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Eibrood

Het brood moet zomogelijk vers worden gegeten.

	Klein	Middel	Groot
Eieren	1	2	4
Met melk / water aanvullen tot	230 ml	275 ml	400 ml
Margarine/boter	20 g	25 g	35 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 550	380 g	500 g	700 g
Gist	3/4 Pakje	3/4 Pakje	1 Pakje

Program: **FAST** (zonder tijdvertraging bakken).

Maisbrood

Het deeg is ook best geschikt voor het maken van knapperige broodjes. Daartoe het program FAST + DOUGH gebruiken, broodjes vormen en in de oven bakken.

	Klein	Middel	Groot
Water	230 ml	300 ml	400 ml
Boter	20 g	25 g	30 g
Meel type 550	410 g	540 g	700 g
Maisgries	40 g	60 g	80 g
Ongescheelde zure appel kleingemaakt	1	1	1
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Peper-amandelbrood

Dit party-brood smaakt bijzonder goed met jonge smeerkaas. Het wordt zeer luchtig. Als u het liever vaster heeft, gebruik dan slechts de helft van de gist.

	Klein	Middel	Groot
Water	240 ml	325 ml	450 ml
Meel type 550	380 g	500 g	700 g
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Boter	12 g	15 g	20 g
Amandelschaafsel, geroosterd	50 g	75 g	100 g
Groene peperkorrels, ingelegd	1 gr. MS	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Pompoenebrood

Pompoenemoes verkrijgt men uit zoetzure ingelegde pompoenen. De pompoen met de marinade tot puree maken en in de aangegeven hoeveelheid gebruiken.

	Middel	Groot
Pompoenemoes	300 ml	400 ml
Meel type 550	500 g	650 g
Suiker	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Zout	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Boter	25 g	30 g
Pompoenpitten	50 g	100 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

Ansjovisbrood

Inplaats van appels kunt u ook fijn in blokjes gesneden augurken in dezelfde hoeveelheid toevoegen. Het brood smaakt met verse kruidenboter bijzonder goed en is een verrijking voor ieder broodbuffet.

	Middel	Groot
Water	325 ml	440 ml
Volkorentarwemeel	500 g	700 g
Grof gemalen volkorentarwe	75 g	100 g
Fijn kleingemaakte ansjovisfilets	8	11
Ongeschilde rode appels zonder pit en in fijne blokjes gesneden	1	1 1/2
Olijfolie	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 1/4 kl. MS	2 kl. MS

Program: **FAST**

Pizzabrood

	Klein	Middel	Groot
Water	280 ml	375 ml	570 ml
Olijfolie	1 gr. MS	1 gr. MS	1 gr. MS
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Oregano	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS	1 kl. MS
Parmezaanse kaas	2 gr. MS	2 1/2 gr. MS	3 1/2 gr. MS
Maisgries	75 g	100 g	150 g
Meel type 550	360 g	475 g	650 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **FAST**

Wijnbouwerbrood

	Middel	Groot
Water	150 ml	180 ml
Witte wijn, sec	150 ml	180 ml
Volkorentarwemeel	400 g	570 g
Roggevolkorenmeel	125 g	150 g
Zout	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Bruine suiker	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Varkens- of kaantjesreuzel	20 g	30 g
Jong wijngaardloof, fijn gesneden	1 gr. MS	2 gr. MS
Look, fijn gesneden	1 gr. MS	2 gr. MS
Grof gehakt walnootvlees	2 gr. MS	3 gr. MS
Gedroogd zuurdeeg	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **WHOLE WHEAT**

Zucchinibrood

Bijzonder lekker smaakt het brood, wanneer u het nog heet met olijfolie bestrijkt.

	Klein	Middel	Groot
* Water	180 ml	190 ml	215 ml
Meel type 550	380 g	500 g	750 g
Rauwe zucchini, fijn kleingesneden	240 g	300 g	450 g
Zout	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **BASIC**

* Varieer de waterhoeveelheid, daar de groente uiteenlopende waterhoeveelheden af kan geven.

Appel-walnootbrood

Eieren	2
Melk	40 ml
Olie	4 gr. MS
Suiker	1 kop
Ongeschilde rode appels, zonder pitten en in fijne blokjes gesneden	2 koppen
Walnootvlees, gehakt	1 kop
Instandmeel	380 g
Baksoda	1 kl. MS
Bakpoeder	1 kl. MS
Zout	1/2 kl. MS
Muskaatnoten	1/2 kl. MS
Kaneel	1/2 kl. MS

Program: **BAKING POWDER**

Maisbrood

Melk	250 ml
Eieren	4
Olie	1/3 kl. MS
Suiker	1/4 kop
Zout	1 kl. MS
Instandmeel	300 g
Maismeel	120 g
Bakpoeder	5 kl. MS

Program: **BAKING POWDER**

Bananenbrood met noten

Melk	250 ml
Olie	4 gr. MI
Geschilde banaan, geprakt	2 koppen
Eieren	4
Suiker	1/2 kop
Bruine suiker	1/2 kop
Walnootvlees, gehakt	1 kop
Instandmeel	380 g
Baksoda	2 kl. MS
Zout	2 kl. MS

 Program: **BAKING POWDER**
Vossebes-walnootbrood

	Klein	Middel	Groot
Melk	170 ml	190 ml	220 ml
Eieren	2	3	4
Boter / olie	4 gr. MS	5 gr. MS	6 gr. MS
Suiker	4 gr. MS	5 gr. MS	6 gr. MS
Zout	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS
Citroenschaal	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel type 550	380 g	500 g	620 g
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 kl. MS
Gedroogde vossebessen of kersen	40 g	60 g	75 g
Walnootvlees, gehakt		40 g	60 g 75 g

 Program: **SWEET**
Kaneel-rozijne-notebrood

	Klein	Middel	Groot
Water	250 ml	330 ml	450 ml
Olie	2 gr. MS	3 gr. MS	4 gr. MS
Kaneel	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Bruine suiker	1 gr. MS	1 1/3 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Rozijnen	60 g	80 g	110 g
Noten	60 g	80 g	110 g
Zout	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS
Meel type 550	350 g	460 g	580 g
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 kl. MS

 Program: **SWEET**
Iers sodabrood

Karnemelk	370 ml
Eieren	2
Komijn	1 gr. MS
Instandmeel	500 g
Suiker	1/2 kop
Baksoda	1 gr. MS
Zout	1/2 kl. MS
Rozijnen	1 kop

 Program: **BAKING POWDER**
Zoetbrood

	Klein	Middel	Groot
Water	170 ml	210 ml	270 ml
Eieren	2	3	4
Olie	2 gr. MS	3 gr. MS	4 gr. MS
Suiker	2 gr. MS	3 gr. MS	4 gr. MS
Zout	1 1/2 kl. MS	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS
Instandmeel	350 g	460 g	580 g
Rozijnen	50 g	75 g	100 g
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 kl. MS

 Program: **SWEET**
Vruchtebrood

	Klein	Middel	Groot
Water	125 ml	150 ml	180 ml
Melk	160 ml	230 ml	300 ml
Olie	2 gr. MS	3 gr. MS	4 gr. MS
Zout	2 kl. MS	2 1/2 kl. MS	3 kl. MS
Suiker	4 gr. MS	5 gr. MS	6 gr. MS
Meel type 550	350 g	460 g	580 g
Walnootvlees gehakt	60 g	80 g	110 g
Gekonfijte vruchten	60 g	80 g	110 g
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS	1 kl. MS

 Program: **SWEET**

In uw broodbakmachine kunt u in het program **DOUGH** (deeg) op eenvoudige wijze deeg toebereden, dat u aansluitend verder bewerken en in de oven bakken kunt.

Tijdens het tweede kneden, wanneer de signaaltoon hoorbaar is, kunt u ingrediënten toevoegen.

Croissants

	14 Stck.
Eieren	1
met water of melk aanvullen tot aan	225 ml
Boter	60 g
Zout	1 kl. MS
Suiker	2 gr. MS
Meel Type 405	400 g
Gedroogde gist	1 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het deeg uit de kast nemen, doorkneden, laten rijzen en nogmaals doorkneden.

Afgedekt 30 minuten in de koelkast zetten.

Het deeg rechthoekig uitrollen en gesmolten boter erover verdelen (de rand uitsparen). Het deeg drievoudig overelkaar slaan (zoals het vouwen van een brief). Deze handeling drie maal herhalen.

Het deeg in een plasticzak minstens 1 uur of een hele nacht in de koelkast zetten.

Het deeg rechthoekig uitrollen en in 9 (18) vierkanten snijden. Elk vierkant diagonaal doorsnijden.

De driehoeken van de brede kant uit losjes oprollen en op een ingevette bakplaat leggen.

Met geklopt ei bestrijken en in de voorgewarmde oven bij 190°C in 20 minuten bakken. Tijdens de baktijd de oven niet openen!

Krakelingen

Alle ingrediënten, behalve het ei en het grove zout, in de kast deponeren.

	9 Stck.	12 Stck.
Water	200 ml	300 ml
Zout	1/4 kl. MS	1/2 kl. MS
Meel Type 405	360 g	540 g
Suiker	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS
1 ei (licht geslagen) om te bestrijken		
Grof zout voor het bestrooien		

Program: **DOUGH**

Wanneer het signaal klinkt en het display "0:00" aangeeft, dan op de START / STOP-knop drukken.

De bakoven op 230°C voorwarmen.

Het deeg in stukken verdelen en ieder deel tot lange dunne rollen vormen.

Daaruit krakelingen beelden en op een ingevette bakplaat leggen.

De krakelingen met geslagen ei bestrijken en met grof zout bestrooien.

In de voorgewarmde oven bij 200°C 12-15 minuten bakken.

In het program **DOUGH** zijn er logischerwijze geen verscheidene baketappes. Evenwel geven wij u verschillende hoeveelheden op, die men kan toebereden. Hier enige recepten:

Koffiekoek

Ingrediënten voor een bakvorm van	22 cm	26 cm
Melk	170 ml	225 ml
Zout	1/4 kl. MS	1/2 kl. MS
Eigeel	1	1
Boter / Margarine	10 g	20 g
Meel Type 550	350 g	450 g
Suiker	35 g	50 g
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het deeg uit de kast nemen, nogmaals doorkneden en uitrollen.

Daarmee een ronde of een hoekige vorm vullen en de volgende belegseks erover verdelen:

boter, gesmolten	2 gr. MS	2 gr. MS
Suiker	75 g	100 g
gemalen kaneel	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
gehakte noten	60 g	90 g

suikerglazuur naar wens

De boter over het deeg verdelen.

In een schaal suiker, kaneel en noten mixen en over de boter verdelen.

Op een warme plaats 30 minuten laten rijzen en bakken.

Zemelenbroodjes

	9 Stck.	12 Stck.
Water	325 ml	430 ml
Zout	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Boter / Margarine	30 g	40 g
Rein Lecithinpoeder*	5 g	8 g
Meel Type 1050	400 g	600 g
Weizenkleie	75 g	100 g
Suiker	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **DOUGH**

Na het programeinde het deeg eruit nemen.

Het deeg doorkneden en daaruit broodjes vormen, die nogmaals moeten rijzen.

In de voorgewarmde oven bij 200°C bakken.

* Rein Lecithinpoeder is een natuurlijke emulgator, die het gebakvolume vergroot, de kruimels zachter en weker maakt en het vershouden verlengt.

Franse baguettes

	Middel	Groot
Water	375 ml	550 ml
Gedroogde tarwezuurdezem	25 g	50 g
Zout	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Suiker	1 kl. MS	1 1/2 kl. MS
Meel Type 550	525 g	700 g
Meel van harde tarwe	75 g	100 g
Gedroogde gist	1 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het klaargemaakte deeg in 2 - 4 delen verdelen, langwerpige broodvormen maken en 30 - 40 minuten laten rijzen. De bovenkant telkens schuin insnijden en in de bakoven bakken.

Volkorenpizza

	2 Pizzen	3 Pizzen
Water	150 ml	225 ml
Zout	1/2 kl. MS	1 kl. MS
Olijfolie	2 gr. MS	3 gr. MS
Volkorentarwemeel	300 g	450 g
Tarwekiemen	1 gr. MS	1 1/2 gr. MS
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het deeg uitrollen, een ronde vorm geven en 10 minuten laten rijzen. Pizzasauce over het deeg verstrijken en daarop de gewenste belegfels verdelen. 20 minuten bakken.

Brioche

	9 Stck.	12 Stck.
Eieren	1	2
met water of melk aanvullen tot aan	225 ml	300 ml
Boter/Margarine	55 g	75 g
Zout	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS
Suiker	40 g	50 g
Meel Type 405	400 g	540 g
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 1/4 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het deeg uit de kast nemen, doorkneden en in delen vlgs. het aantal stuks verdelen.

Uit ieder deel 1 grote en 1 kleine kogel vormen.

De grote kogel in ingevette briochevormpjes zetten. De kleine kogel daarboven op. Laten rijzen tot ze dubbel zo groot zijn.

Ei met wat suiker verquirlen, de brioche bestrijken en dan bakken.

Gistdeegkoekjes

Naar wens vóór het bakken een aprikoos in het midden zetten. De gebakken en koud geworden „spiegeleieren“ met poedersuiker bestrooien.

	9 Stck.	12 Stck.
Melk	100 ml	200 ml
Zout	3/4 kl. MS	1 kl. MS
Water	30 ml	45 ml
Boter	30 g	45 g
Ei	1	1+Eigeel
Meel Type 405	350 g	450 g
Suiker	1 1/2 gr. MS	2 gr. MS
Gedroogde gist	3/4 kl. MS	1 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het deeg naar wens vormen of voor kaneelrollen (snekkenvorm) als volgt verwerken:

Gesmolten boter / margarine	50 g	100 g
Suiker	50 g	100 g
Gemalen kaneel	1/2 kl. MS	3/4 kl. MS

Suikerglazuur naar wens

Het deeg uit de bakkast nemen en nogmaals doorkneden. Op een met meel bestrooid werkvlak rechthoekig uitrollen en de zachte boter over het deeg verdelen. Suiker en kaneel vermengen en over de boter strooien.

Luchtig van de brede zijde uit oprollen. De randen goed omslaan. De rol in stukken snijden en met afstand op een bakblik leggen.

Ca. 40 minuten laten rijzen.

In voorgewarmde oven bij 190°C 25-30 minuten bakken.

Nog in warme toestand met suikerglazuur bestrijken.

Kerststollen

Ingrediënten voor een kerstbroodgewicht van	1000g
Melk	125 ml
Gesmolten boter	125 g
Ei	1
Rum	3 gr. MS
Meel Type 1050	500 g
Suiker	100 g
Citronaat	50 g
Orangeade	25 g
Gemalen amandelen	50 g
Sultanarozijnen	100 g
Zout	1 snuifje
Kaneel	2 snuifjes
Gedroogde gist	2 1/2 kl. MS

Program: **DOUGH**

Het deeg uit de kast nemen en in stollenvorm drukken. Bij 180°C (heteluchtoven 160°C) ca. 1 uur tot 1:15 (voor grotere hoeveelheid) bakken.

Jam of marmelade kan in de broodbakmachine snel en eenvoudig worden toe bereid. Ook als u ze nog nooit gekookt heeft, zou u het moeten uitproberen. U krijgt een bijzonder kostelijke en goeds makende jam.

Ga als volgt te werk:

- Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, peren en andere hardschalige vruchten eventueel schillen.
- Neem steeds de aangegeven hoeveelheden, omdat die precies op het **MARMALADE**-program zijn afgestemd. Zo niet, kookt de massa te vroeg en loopt over.

- De vruchten afwegen, in kleine stukken (max. 1 cm) snijden of tot puree maken en in de kast doen.
- De geleersuiker „2:1“ in de aangegeven hoeveelheid toevoegen. Gebruik uitsluitend deze en geen huishoudsuiker of geleersuiker „1:1“, omdat dan de jam niet vast wordt.
- Vermeng de vruchten met de suiker en start het program, dat nu volautomatisch afloopt.
- Na 1 uur en 20 minuten klinkt de signaaltoon en kunt u de jam in glazen vullen en deze goed afsluiten.

Aardbeienjam

Verse aardbeien gewassen, schoongemaakt en kleingesneden of tot puree gemaakt	900 g
Geleersuiker „2:1“	500 g
Citroensap	1 gr. MS

Alle ingrediënten in de kast met een gummischrapper vermengen.

Program: **MARMALADE**

Suikerresten aan de zij kanten van de kast met een spatel verwijderen.

Zodra het signaal klinkt de kast met pannelappen uit het apparaat nemen.

De jam in glazen vullen en goed afsluiten.

Sinaasappelmarmelade

Geschilde en in kleine stukjes gesneden sinaasappelen	900 g
Geschilde en in kleine stukjes gesneden citroenen	100 g
Gelierzucker „2:1“	500 g

Alle ingrediënten in de kast met een gummischrapper vermengen.

Program: **MARMALADE**

Suikerresten aan de zij kanten van de kast met een spatel verwijderen.

Zodra het signaal klinkt de kast met pannelappen uit het apparaat nemen.

De jam in glazen vullen en goed afsluiten.

Bessenjam

Diepvriesbessen, ontdooit	950 g
Geleersuiker „2:1“	500 g
Citroensap	1 gr. MS

Alle ingrediënten in de kast met een gummischrapper vermengen.

Program: **MARMALADE**

Suikerresten aan de zij kanten van de kast met een spatel verwijderen.

Zodra het signaal klinkt de kast met pannelappen uit het apparaat nemen.

De jam in glazen vullen en goed afsluiten.

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Primera-Brotbackautomaten und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden.

Um eine stets optimale Funktion und Leistungsbereitschaft Ihres Brotbackautomaten zu garantieren und um Ihre persönliche Sicherheit zu gewährleisten, haben wir eine Bitte an Sie:



Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!

Alle Tätigkeiten an und mit diesem Gerät dürfen nur soweit ausgeführt werden, wie sie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Überprüfen Sie, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Ihres Haushaltes übereinstimmt.

Verpackung

Ihr Primera-Brotbackautomat befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

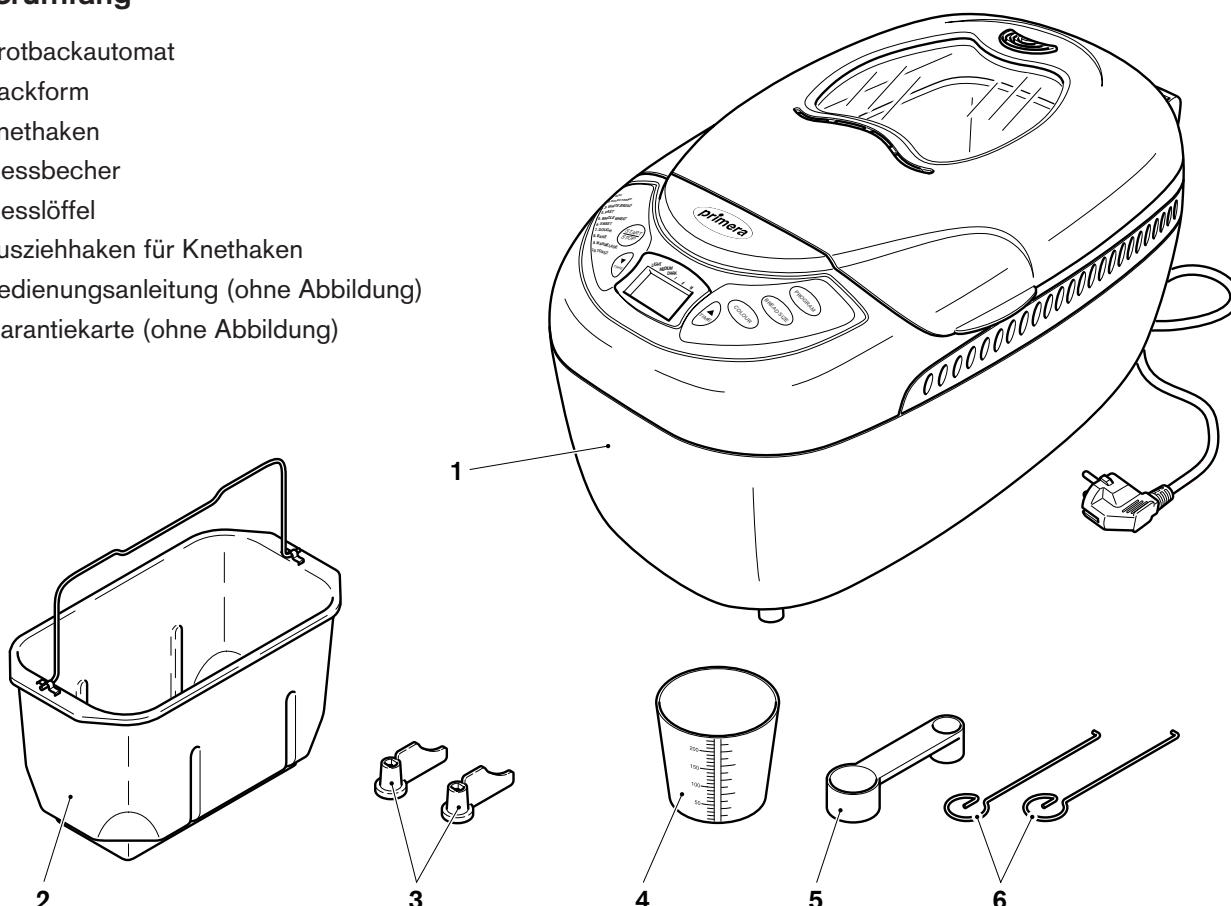
Inhaltsverzeichnis

Seite

SICHERHEITSHINWEISE	39
BEDIENELEMENTE / TEILEBEZEICHNUNG	40
BEDIENUNG	
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	41
BEDIENUNG DES BROTBACKAUTOMATEN	41
DER BACKVORGANG	42
DAS BROT IST GEBACKEN	42
ALLGEMEINE HINWEISE	42
REINIGUNG	42
FEHLERBESCHREIBUNG / TECHNISCHE DATEN	
Fragen zum Brotbackautomaten	43
Fragen zu den Rezepten	43
Technische Daten	43
ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMME	44
KLASSISCHE BROTREZEPTE	45-46
VOLLKORNBROTE	47-48
ALLERLEI LECKERES AUS DER BROTBACKSTUBE	49-52
TEIGZUBEREITUNG	53-54
KONFITÜRE	55

Lieferumfang

1. Brotbackautomat
2. Backform
3. Knethaken
4. Messbecher
5. Messlöffel
6. Ausziehhaken für Knethaken
7. Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)
8. Garantiekarte (ohne Abbildung)





ACHTUNG:



Während der Benutzung des Gerätes müssen alle grundlegenden Sicherheitshinweise, insbesondere die Folgenden, beachtet werden:

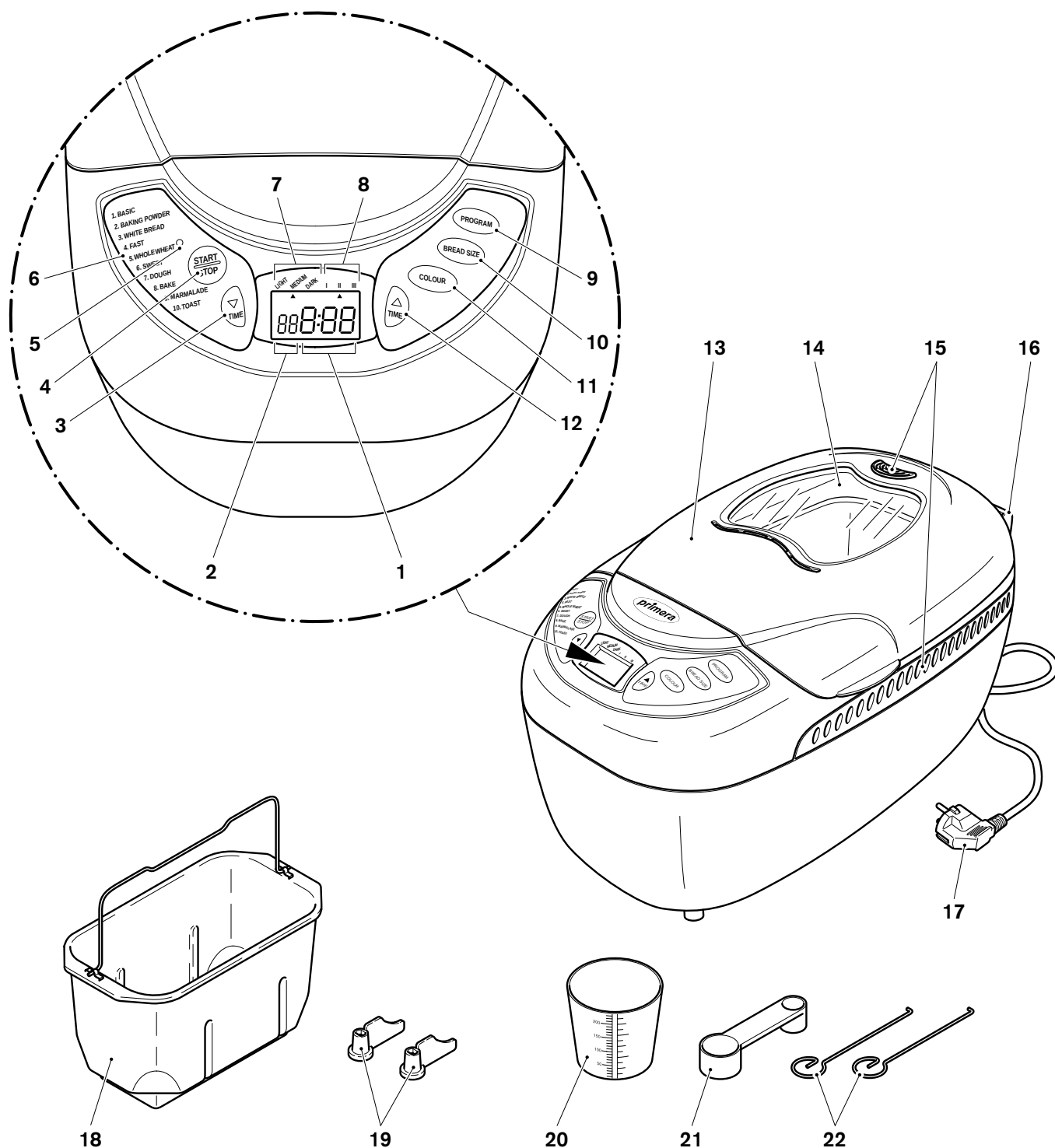
Der Umgang mit Flüssigkeiten in Verbindung mit Elektrogeräten erfordert höchste Aufmerksamkeit!

Eine häufige Unfallursache im Haushalt ist Unaufmerksamkeit bei Routinevorgängen.

Achten Sie darauf, dass beim Anschließen oder Abziehen des Netzsteckers und bei der Bedienung des Gerätes, Ihre Hände stets trocken sind!

Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Halten Sie deshalb Kinder vom Gerät fern!

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
 - Das Gerät niemals ohne Zutaten in der Backform einschalten.
 - Lassen Sie die Anschlussleitung nicht mit heißen Oberflächen, wie z. B. einer Herdplatte, in Berührung kommen und achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht geklemmt oder gequetscht wird.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V Steckdose mit Schutzkontakten an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - bei Veränderungen im Geräteverhalten;
 - bei Rauchentwicklung im Gebrauch;
 - wenn Sie es reinigen;
 - wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird.
 - Ziehen Sie niemals an der Leitung, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, sondern fassen Sie den Stecker an, um das Gerät vom Netz zu trennen.
 - Die im Inneren des Gerätes aufgestaute Hitze kann zum Defekt bzw. zum Brand führen. Setzen Sie dieses Gerät daher keiner extremen Temperatur aus:
 - die Belüftung nicht durch Bedecken der Lüftungsöffnungen mit Gegenständen, wie z.B. durch Zeitschriften, Handtüchern, Vorhänge usw., behindern;
 - stellen Sie den Brotbackautomaten mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen auf.
 - Lassen Sie den Brotbackautomaten während des Backvorganges niemals unbeaufsichtigt.
 - Zum Befüllen der Backform mit Zutaten, nehmen Sie diese stets aus dem Brotbackautomaten und befüllen Sie sie nicht in unmittelbarer Nähe des Brotbackautomaten. **Verschüttete Zutaten, die in den Backraum gelangen, können zur Beschädigung des Gerätes oder zum Brand führen!**
 - Greifen Sie niemals mit der Hand in die Backform während des Knetvorganges und führen Sie keine Gegenstände, wie z.B. das Besteck, hinein (Verletzungsgefahr!).
 - Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus. Vorher unbedingt den Netzstecker ziehen!
 - Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie auf keinen Fall den Deckel oder das Sichtfenster während der Benutzung und lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung erst vollständig abkühlen.
 - Benutzen Sie nach dem Backen einen Topflappen, um die Backform aus dem Brotbackautomaten zu entnehmen.
 - Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Ist das Gerät mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung gekommen (außer Backform), besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages. **Sofort Netzstecker ziehen!**
 - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wegstellen.
 - Das Gerät darf nicht Tropf- oder Spritzwasser ausgesetzt werden. Verhindern Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät gelangt. Notfalls sofort den Netzstecker ziehen.
 - Es dürfen keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände, wie z.B. Vasen, auf das Gerät gestellt werden.
 - Es dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
 - Das Gerät darf nicht in Feuchträumen (z.B. Badezimmer) oder Räumen mit starkem Staubanfall verwendet werden.
 - Benutzen Sie den Brotbackautomaten nur mit dem mitgelieferten Zubehör.
 - Das Gerät darf nicht mit beschädigter Anschlussleitung oder anderen Beschädigungen (Fallschaden) benutzt werden. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder die Anschlussleitung zu ersetzen. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
 - Bei einem Gewitter können am Stromnetz angeschlossene Geräte Schaden nehmen, ziehen Sie deshalb bei Gewitter immer den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Das Gerät nicht im Freien benutzen.
 - Das Gerät ist für die Nutzung im privaten Bereich ausgelegt.
 - Das Gerät ist mit rutschfesten Gummifüßen ausgestattet. Da die Bodenoberflächen aus den verschiedensten Materialien bestehen und mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt werden, kann es nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gummifüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter die Füße.
- Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte, bitte auch die Gebrauchsanleitung übergeben.**



1. Anzeige der Backzeit
Anzeige der Vorwahlzeit

2. Programmanzeige

3. Zeit-Vorwahl Taste „abwärts“

4. START / STOP Taste

5. Betriebskontrollleuchte

6. Programmauflistung

7. Anzeige der Bräunung

8. Anzeige der Größe

9. Programm-Wahl Taste

10. Größe-Wahl Taste

11. Bräunung-Wahl Taste

12. Zeit-Vorwahl Taste „aufwärts“

13. Deckel

14. Sichtfenster

15. Lüftungsöffnungen

16. Deckelscharnier
(Deckel abnehmbar)

17. Netzstecker

18. Backform

19. Knethaken

20. Messbecher

21. Messlöffel

22. Ausziehhaken für Knethaken

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG



Den Backautomaten niemals ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen!

Den Backautomaten niemals unter fließendes Wasser halten!

Füllen Sie niemals Zutaten, Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Backraum!

- Öffnen Sie den Deckel (13) und entnehmen Sie die Backform (18).
- Entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Spülen Sie die Backform (18) und alle losen Teile (Pos. 19 bis 22) mit warmen Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich nach.
- Stellen Sie den Deckel (13) nahezu senkrecht und ziehen Sie ihn nach oben aus dem Deckelscharnier (16) ab.
- Wischen Sie den Brotbackautomaten und den Deckel mit einem feuchten Lappen gründlich ab.
- Alle Teile gut abtrocknen und den Deckel wieder aufsetzen.

Brotbackautomat aufstellen

ACHTUNG: Gerät stets außer Reichweite von Kindern aufstellen!

- Wählen Sie eine stabile Unterlage, möglichst in der Nähe einer vorschriftsmäßig installierten 230 V Steckdose mit Schutzkontakten.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlußleitung nicht zur Stolperfalle wird.
- Während des Gebrauchs wird der Brotbackautomat heiß, achten Sie daher darauf, dass er nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht (Mindestabstand 10 cm, siehe auch **SICHERHEITSHINWEISE**).

BEDIENUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

Backform vorbereiten

- Setzen Sie die Knethaken (19, Lage wie im Bild dargestellt) auf die Aufnahmestifte der Backform (18). Drehen Sie ggf. die Knethaken leicht, bis sie vollständig auf die Stifte rutschen und beim Drehen, diese mitnehmen.
- Stellen Sie alle Zutaten für ein Brot Ihrer Wahl zusammen. Messen Sie die Mengen nach Rezept ab und fügen Sie alle Zutaten in der Reihenfolge des Rezeptes in die Backform.

HINWEIS: Die Angabe „kl. ML“ und „gr. ML“ in den Rezepten bedeuten: Messlöffel (21) klein bzw. Messlöffel (21) groß.

- Öffnen Sie den Deckel (13) und setzen Sie die Backform mit den Zutaten auf die Aufnahme mittig in den Backraum. Drücken Sie mit beiden Händen die Backform herunter, bis sie deutlich einrastet und fest in der Aufnahme sitzt.
- Schließen Sie den Deckel (13).
- Netzstecker (17) an eine vorschriftsmäßig installierte 230 V Steckdose anschließen.

Programm eingeben

- Sehen Sie im Rezept nach, welches Programm für das gewählte Brot eingestellt werden muss.
- Lesen Sie in der Programmauflistung (6) die Programmnummer ab.
- Stellen Sie die Programmnummer durch wiederholtes Drücken der Programm-Wahl Taste (9) in der Programmanzeige (2) ein.

Backvorgang zeitlich verzögern (nur bei Bedarf!)

Nach der Eingabe des Programms, können Sie bei Bedarf die Zeit bis zur Fertigstellung des Brotes programmieren (Fertigstellung des Brotes maximal 13 Stunden nach Betätigung der START / STOP Taste (4)).

- Drücken Sie die Tasten Zeit-Vorwahl „aufwärts“ (12) bzw. Zeit-Vorwahl „abwärts“ (3), um in 10-Minuten-Schritten die Fertigstellungszeit einzustellen.

ACHTUNG: Beachten Sie, dass einige Zutaten leicht verderblich sein können. Bitte Brote mit diesen Zutaten nicht mit der Zeitlichen Verzögerung backen.

Im Display ist nun die Anzeige der Vorwahlzeit (1) zu sehen. Nachdem Sie die START Taste (4) gedrückt haben, wird das Brot in der eingestellten Vorwahlzeit fertiggestellt.

Brotgröße eingeben

- Durch wiederholtes Drücken der Größe-Wahl Taste (10), wechselt die Markierung in der Anzeige der Größe (8).
- Setzen Sie die Markierung entsprechend der gewählten Brotgröße auf I, II oder III.

Bräunung eingeben

- Durch wiederholtes Drücken der Bräunung-Wahl Taste (11), wechselt die Markierung in der Anzeige der Bräunung (7).
- Setzen Sie die Markierung entsprechend der gewünschten Brotbräunung auf **LIGHT**, **MEDIUM** oder **DARK** (hell, mittel, dunkel).

Backvorgang starten

- Drücken Sie die START / STOP Taste (4).
 - Die Betriebskontrollleuchte (5) leuchtet auf und der Doppelpunkt in der Anzeige der Backzeit (1) blinkt im Sekundentakt.
 - In der Anzeige der Backzeit (1) werden Stunden und Minuten angezeigt, die noch bis zur Fertigstellung des Brotes verbleiben.

DER BACKVORGANG

Signale während des Backvorganges

In einigen Brotrezepten werden Zutaten in einem der beiden Knetvorgänge hinzugefügt. Um diesen Zeitpunkt nicht zu verpassen, ertönt ein Signal jeweils nach dem ersten und dem zweiten Knetvorgang. Beachten Sie die Angabe im Rezept, wann Sie diese Zutat hinzufügen müssen.

- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie die Zutaten in die Backform.

Körnerbrote mit Körnern belegen

Bei einigen Brotrezepten können Zutaten auf das Brot aufgelegt werden.

- Öffnen Sie den Deckel vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle **ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMME**) des Teiges und bestreichen Sie ihn mit warmen Wasser, streuen Sie die Zutat auf das Brot und drücken Sie sie mit der Hand leicht an.

DAS BROT IST GEBACKEN

Signale nach dem Backvorgang

Nach dem Backvorgang ertönt ein Signal und die Anzeige der Backzeit (1) zeigt 0:00 an. Sie können nun das fertige Brot entnehmen oder für eine Stunde im Brotbackautomaten belassen. In dieser Zeit wird das Brot warmgehalten. Nach Ablauf der Warmhaltephase ertönt ein weiteres Signal, dass Sie zur Entnahme des Brotes auffordert.

Das Brot herausnehmen

- Drücken Sie die START / STOP Taste (4) für ca. 2 Sekunden, um den Brotbackautomaten auszuschalten. Die Betriebskontrollleuchte (5) erlischt.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr! Alle Teile des Backraums sind sehr heiß. Benutzen Sie zum Herausnehmen Topflappen oder Handschuhe.

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Backform mit dem Brot.
- Drehen Sie die Backform um und stellen Sie sie auf ein Küchenbrett. Bewegen Sie den Knetantrieb einige Male hin und her, um die Knethaken zu lösen. Sollte das Brot nicht herausfallen, klopfen Sie mit der Backform leicht gegen das Küchenbrett, bis es herausfällt. Benutzen Sie zum Herausnehmen der Knethaken die mitgelieferten Ausziehhaken (22).

ALLGEMEINE HINWEISE

Wenn Sie ein weiteres Brot backen wollen, müssen Sie warten, bis der Brotbackautomat etwas auskühlt (10 bis 20 Minuten), andernfalls erscheint eine Fehlermeldung im Display und ein Signal ertönt.

Nach einem Stromausfall während des ersten Knetvorganges oder während des Backens kann das Brot fertig gestellt werden.

Bei Stromausfall im Knetvorgang, starten Sie das Programm neu.

Bei Stromausfall während des Backens, starten Sie das Programm **BAKE** (backen) und backen Sie das Brot zu Ende.

Fehlermeldung E:EE

Erscheint nach dem Startvorgang die Fehlermeldung **E:EE**, liegt ein Defekt vor. Wenden Sie sich in diesem Fall an eine Fachwerkstatt bzw. an das Service-Center.

ACHTUNG:

Versuchen Sie nicht, selbst das Gerät zu reparieren. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für Sie entstehen. **Es besteht erhöhte Brandgefahr bei unsachgemäßen Reparaturen!**

REINIGUNG

Backform und Knethaken

Reinigen Sie die Backform und die Knethaken, unmittelbar nachdem Sie das Brot gebacken haben.

- Lassen Sie die Backform und die Knethaken ca. 5 Minuten auskühlen und gießen Sie anschließend etwas Wasser hinein.
- Nachdem die Brotreste aufgeweicht sind (ca. 10 bis 20 Minuten), reinigen Sie den Innenraum der Backform und die Knethaken mit einer Küchenbürste unter klarem Wasser.
- Trocknen Sie die Backform und die Knethaken sorgfältig ab.

Brotbackautomat

ACHTUNG: Vor dem Reinigen des Brotbackautomaten, unbedingt Netzstecker ziehen!

Reinigen Sie den Brotbackautomaten nur nach dem er vollständig abgekühlt ist.

- Stellen Sie den Deckel (13) nahezu senkrecht und ziehen Sie ihn nach oben aus dem Deckelscharnier (16) ab.
- Wischen Sie den Brotbackautomaten und den Deckel mit einem feuchten Lappen gründlich ab.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass keine Rückstände im Backraum des Brotbackautomaten bleiben. Benutzen Sie eine Bürste, um ggf. die Rückstände zu lösen. Sie können mit dem Staubsauger die Rückstände herausaugen.

- Alle Teile gut abtrocknen und den Deckel wieder aufsetzen.

Fragen zum Brotbackautomaten

Beobachtung	mögliche Ursache	Abhilfe
Rauch entweicht aus den Backautomaten	Zutaten außerhalb der Backform im Backraum	Backautomaten ausschalten Netzstecker ziehen, Backraum und Backform reinigen
Brot ist zusammengefallen und ist feucht	Nach dem Backen zu lange im Backautomaten bzw. in der Backform geblieben	Das Brot nach dem Backen aus der Backform nehmen
Zutaten nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsches Programm Brotbackautomat im Backvorgang unterbrochen (ausgeschaltet, Netzstecker gezogen oder Stromausfall) Deckel mehrfach geöffnet Knethaken nicht eingelegt	Kontrollieren Sie die Programmeinstellung (Display mit Rezept vergleichen), ggf. neu backen Siehe ALLGEMEINE HINWEISE Deckel nach dem Kneten nicht öffnen Knethaken einlegen
Backform springt beim Kneten aus der Führung	Haltefedern der Backformaufnahme im Backraum sind verbogen oder gebrochen	Haltefedern zurückbiegen (Netzstecker ziehen) oder in Fachwerkstatt ersetzen lassen
Displayanzeige I Hot	Gerät zu heiß	Abkühlen lassen
Displayanzeige E:EE	Gerät defekt	Durch Fachwerkstatt überprüfen lassen

Fragen zu den Rezepten

Beobachtung	mögliche Ursache	Abhilfe
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe	Hefe nach Rezept dosieren
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Hefe alt Flüssigkeit zu heiß Mehl alt / falsche Sorte Zu wenig Zucker	Hefe nach Rezept dosieren Frische Hefe verwenden Flüssigkeit mit Raumtemperatur verwenden Frisches Mehl verwenden und nach Rezept dosieren Zucker nach Rezept dosieren
Brot ist zusammengefallen Brot ist schwer und klumpig Brot in der Mitte „roh“	Zu viel Flüssigkeit Keine oder zu wenig Hefe Kein oder zu wenig Zucker Zu viel Flüssigkeit oder Feuchtigkeit	Flüssigkeit nach Rezept dosieren Hefe nach Rezept dosieren Zucker nach Rezept dosieren Flüssigkeit nach Rezept dosieren Menge der feuchten Zutaten reduzieren
Brotscheiben klumpen	Brot noch zu heiß	Brot nach Herausnahme aus der Backform abkühlen lassen

Technische Daten

Modell:	Primera EBB 010
Netzspannung:	230 V~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Maße (Breite/Höhe/Tiefe):	28,8 cm / 27,3 cm / 45,5 cm
Länge Anschlussleitung:	ca. 1,4 m
Gewicht (ohne Messbecher, Messlöffel und Ausziehhaken):	6,7 kg



	BASIC			BAKING POWDER	WHITE BREAD			FAST			WHOLE WHEAT			SWEET		
	I 3:20	II 3:30	III 3:30		I 3:40	II 3:50	III 3:50	I 1:52	II 1:58	III 1:58	I 3:30	II 3:40	III 3:40	I 3:00	II 3:10	III 3:10
Vorwahlzeit max.	13:00			-	13:00			-			13:00			13:00		
Vorheizen Motor arbeitet nicht Heizung an / aus * 5 s / 25 s	17	20	20	-	19	22	-	3	4	4	17	20	20	6	11	11
Rühren (Linkslauf)	3			3	3			3			3			3		
1. Kneten (Linkslauf)	3 Signal			5	3 Signal			2			2 Signal			2 Signal		
2. Kneten (Links-/ Rechtslauf abwechselnd) Heizung an / aus * 5 s / 25 s	13			10	16			5			13			10		
1. Aufgehen Heizung an / aus * 5 s / 25 s	45			10	45			-			45			40		
Teig glätten	0,5			-	0,5			-			0,5			0,5		
2. Aufgehen Heizung an / aus * 5 s / 25 s	18			-	25			7			18			20		
Teig glätten	0,5			-	0,5			0,5			0,5			0,5		
3. Aufgehen Heizung an / aus ** 5 s / 25 s	45			-	50			31,5			56			45		
Backen Heizung an / aus 22 s / 8 s Nach Erreichen der Temperatur (126°C) Heizung an / aus 5 s / 25 s	55	62	62	60 und 30 bei 138° C	58	65	65	60	65	65	55	62	62	53	58	58
Warmhalten Heizung an / aus 20 s / 10 s unterhalb von 80°C	60			60	60			60			60			60		

	DOUGH		BAKE	MARMALADE	TOAST		
	I 1:50	II 1:50			I 3:00	II 3:05	III 3:10
Vorwahlzeit max.	13:00		13:00	-	13:00		
Vorheizen Motor arbeitet nicht Heizung an / aus * 5 s / 25 s	22		-	15 Heizung an / aus 15 s / 15 s	7	8	9
Rühren (Linkslauf)	3		-	45***	3		
1. Kneten (Linkslauf)	2		-	-	2 Signal		
2. Kneten (Links-/ Rechtslauf abwechselnd) Heizung an / aus * 5 s / 25 s	16		-	20 Heizung aus	13		
1. Aufgehen Heizung an / aus * 5 s / 25 s	-		-	-	45		
Teig glätten	-		-	-	0,5		
2. Aufgehen Heizung an / aus * 5 s / 25 s	45		-	-	18		
Teig glätten	-		-	-	0,5		
3. Aufgehen Heizung an / aus ** 5 s / 25 s	22		-	-	39		
Backen Heizung an / aus 22 s / 8 s Nach Erreichen der Temperatur (126°C) Heizung an / aus 5 s / 25 s	-		60	-	52 bei 121 °C	56	60
Warmhalten Heizung an / aus 20 s / 10 s unterhalb von 80°C	-		60	-	60		

* Die Heizung schaltet sich nur bei einer Temperatur unter 25° C ein.

** Die Heizung schaltet sich nur bei einer Temperatur unter 35° C ein.

*** Rührt im Links-/ Rechtslauf abwechselnd
Heizung an / aus
15 s / 15 s

Klassisches Weißbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	480 ml
Margarine/Butter	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Salz	1 3/4 kl. ML	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML
Trockenmilch	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Zucker	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	2 1/2 gr. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	620 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Rosinen-Nuss-Brot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser oder Milch	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g	40 g
Salz	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Zucker	1 gr. ML	1 gr. ML	2 gr. ML
Mehl Type 405	310 g	500 g	650 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML
Rosinen *	50 g	75 g	100 g
Walnusskerne gehackt *	30 g	40 g	60 g

Programm: **SWEET**

Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !

* Fügen Sie diese Zutaten nach dem zweiten Signalton bei.

Mohnbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	280 ml	375 ml	570 ml
Mehl Type 550	380 g	500 g	670 g
Maisgrieß	50 g	75 g	130 g
Zucker	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Salz	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Mohn ganz	30 g	50 g	75 g
Muskatnuß gerieben	1 Prise	1 Prise	1 Prise
Butter	12 g	15 g	20 g
Parmesan gerieben	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **SWEET**

Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !

Vor dem letzten Aufgehen, den Teig mit etwas Wasser bestreuen und mit Mohn bestreuen, den Sie mit der Hand leicht andrücken.

Bauernweißbrot

	Klein	Mittel	Groß
Milch	220 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	20 g	25 g	30 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	650 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Französisches Weißbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	280 ml	375 ml	550 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Pflanzenöl	3/4 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 405	390 g	525 g	700 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g	100 g
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **FAST**

Italienisches Weißbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	280 ml	375 ml	570 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Pflanzenöl	3/4 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 405	350 g	475 g	650 g
Meisgrieß	80 g	100 g	150 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **TOAST**

Haferbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	450 ml
Margarine/Butter	20 g	25 g	30 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Brauner Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Haferflocken	120 g	150 g	200 g
Mehl Type 550	280 g	375 g	550 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Buttermilchbrot

	Klein	Mittel	Groß
Buttermilch	280 ml	375 ml	550 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	760 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHITE BREAD**

Süßes Brot

	Klein	Mittel	Groß
Frischmilch	220 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	20 g	25 g	35 g
Eier	1	2	4
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Honig	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	3 gr. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	700 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **SWEET**

Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !

Weizenschrotbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	550 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Margarine/Butter	20 g	25 g	30 g
Honig	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Essig	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 gr. ML
Weizenvollkornmehl	380 g	500 g	700 g
Weizenschrot	50 g	75 g	100 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML	2 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT****Vollkornbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine / Butter	20 g	25 g	35 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 1050	210 g	270 g	380 g
Weizenvollkornmehl	210 g	270 g	380 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC****Rosinenbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	210 ml	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g	40 g
Salz	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Honig	1 gr. ML	1 gr. ML	2 gr. ML
Mehl Type 405	380 g	500 g	650 g
Zimt	3/4 kl. ML	3/4 kl. ML	1 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML
Rosinen	50 g	75 g	100 g

Programm: **SWEET**Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !**Roggenbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Trockensauerteig	1/2 Pckg	1/2 Pckg	3/4 Pckg
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Roggenmalz	7 g	10 g	15 g
Roggenmehl	240 g	300 g	400 g
Mehl Type 1050	150 g	200 g	260 g
Hefe	1 Pckg	1 Pckg	1 1/2 Pckg

Programm: **WHOLE WHEAT****Kartoffelbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser / Milch	220 ml	300 ml	400 ml
Margarine / Butter	20 g	25 g	35 g
Ei	1	1	1
Gekochte Kartoffeln, zerdrückt	120 g	150 g	200 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 1050	430 g	630 g	780 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **FAST****Weißbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	230 ml	310 ml	400 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Hartweizengrieß	120 g	150 g	200 g
Mehl Type 550	270 g	350 g	500 g
Hefe	3/4 Pckg.	3/4 Pckg.	1 Pckg.

Programm: **WHITE BREAD****Bauernbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	220 ml	300 ml	450 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Weizensauerteig getrocknet	20 g	25 g	40 g
Mehl Type 1050	380 g	500 g	670 g
Zucker	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHITE BREAD****Zwiebelbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 kl. ML
Röstzwiebeln	30 g	50 g	75 g
Mehl 1050	400 g	540 g	760 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **FAST****Sauerteigbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Trockensauerteig	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Wasser	270 ml	350 ml	450 ml
Brotgewürz	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	1 kl. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Roggenmehl	190 g	250 g	340 g
Mehl Type 1050	200 g	250 g	340 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML	2 kl. ML

Programm: **BASIC****Landbrot**

Vor dem letzten Aufgehen, Deckel öffnen und den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Hirse bestreuen und leicht festklopfen.

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	450 ml
Roggenmehl	130 g	170 g	220 g
Weizenvollkornmehl	130 g	170 g	220 g
Dinkelmehl	170 g	170 g	220 g
Rübensirup	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Pimentkörner	1/4 kl. ML	1 kl. ML	1/2 kl. ML
Koriander	1/4 kl. ML	1 kl. ML	1/2 kl. ML
Muskat gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prisen
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockensauerteig	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Sechskornbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	360 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	20 g	30 g	50 g
Salz	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML
Essig	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Vollkornmehl	420 g	550 g	750 g
6-Korn-Flocken	150 g	200 g	300 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT****Bayerisches Vollkornbrot**

Anstelle des Kümmels könne Sie auch je 1/2 kl. ML Koriander, Fenchel oder Anis verwenden.

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	300 ml	350 ml	500 ml
Weizenvollkornmehl	300 g	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	100 g	125 g	150 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Kümmel	1 gr. ML	1 gr. ML	2 gr. ML
Kartoffeln, gekocht und Püriert	60 g	100 g	150 g
Trockensauerteig	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT****Ahornvollkornbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	190 ml	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	20 g	25 g	35 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Ahornsirup	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Mehl Type 1050	410 g	540 g	760 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC****Joghurtvollkornbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser / Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Joghurt	120 g	150 g	200 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Essig	3/4 gr. ML	3/4 gr. ML	1 gr. ML
Weizenvollkornmehl	380 g	500 g	700 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC****Weizenkleiebrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g	40 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Weizenkleie	50 g	75 g	100 g
Weizenkeime	35 g	50 g	70 g
Essig	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Weizenvollkornmehl	300 g	400 g	650 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT****Vielkornbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	340 ml	450 ml	650 ml
Weizenvollkornmehl	135 g	175 g	250 g
Roggenvollkornmehl	135 g	175 g	250 g
Roggenschrot	35 g	50 g	70 g
Grünkernschrot	35 g	50 g	70 g
Buchweizenschrot	35 g	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	25 g	35 g	50 g
Kürbiskerne	25 g	35 g	50 g
Leinsamen	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Sesam	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Honig	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockensauerteig	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	1 1/4 kl. ML	1 1/4 kl. ML	1 3/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT****Dinkelbrot**

Vor dem letzten Aufgehen, Deckel öffnen und den Teig mit etwas warmem Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Dinkelflocken bestreuen und leicht andrücken.

	Klein	Mittel	Groß
Buttermilch	300 ml	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	170 g	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	135 g	180 g	180 g
Dinkelschrot, grob	135 g	180 g	230 g
Sonnenblumenkerne	50 g	75 g	100 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockensauerteig	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC****100% Vollkornbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	500 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Honig	1 kl. ML	1 kl. ML	2 kl. ML
Weizenvollkornmehl	410 g	540 g	760 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC****Schwarzbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	300 ml	400 ml	450 ml
Roggenvollkorn- schrot, grob	135 g	180 g	180 g
Roggenvollkornmehl	135 g	180 g	180 g
Weizenvollkornmehl	170 g	230 g	280 g
Farbmaltz (aus geröstetem Gerstenmaltz, ergibt eine dunkle Krumme, Bioladen)	8 g	10 g	15 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Sonnenblumenkerne	50 g	75 g	100 g
Dunkler Rübensirup	3/4 gr. ML	3/4 gr. ML	1 gr. ML
Trockensauerteig	1 1/2 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT**

Reines Weizenvollkornbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	550 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Pflanzenöl	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Honig	3/4 kl. ML	3/4 kl. ML	1 kl. ML
Rübensirup	3/4 kl. ML	3/4 kl. ML	1 kl. ML
Weizenvollkornmehl	380 g	500 g	760 g
Vitalweizengluten	3/4 gr. ML	3/4 gr. ML	1 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT****Bierbrot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	150 ml	200 ml	225 ml
Bier	150 ml	200 ml	225 ml
Weizenvollkornmehl	180 g	230 g	280 g
Buchweizenmehl	135 g	180 g	180 g
Dinkelschrot	135 g	180 g	180 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Sesam	35 g	50 g	75 g
Farbmaltz (Gerstenmaltz)		4 g	5 g 10 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML
Trockensauerteig	1 1/2 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML

Programm: **BASIC****Sandwich-Brot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	260 ml	340 ml	460 ml
Margarine/Butter	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	2 1/2 gr. ML
Salz	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML
Trockenmilch	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	2 1/2 gr. ML
Zucker	3 gr. ML	4 gr. ML	5 gr. ML
Mehl Type 1050	380 g	500 g	620 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **TOAST****Vollkorn-Sandwich-Brot**

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	370 ml	450 ml	570 ml
Vollkornweizenmehl	380 g	500 g	620 g
Trockenmilch	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	2 1/2 gr. ML
Salz	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML
Margarine/Butter	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	2 1/2 gr. ML
Honig	2 gr. ML	3 gr. ML	4 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **TOAST**

Buntes Frühstücksbrot

	Klein	Mittel	Groß
Milch	200 ml	250 ml	330 ml
Mehl Type 405	320 g	425 g	570 g
Zucker	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
getrocknete Pflaumen grob gehackt	12 g	15 g	20 g
getrocknete Aprikosen grob gehackt	12 g	15 g	20 g
Knuspermüsli*	40 g	50 g	75 g
Kokosflocken	3/4 gr. ML	3/4 gr. ML	1 gr. ML
Butter	20 g	25 g	35 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **SWEET**

Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !

* Das Knuspermüsli können Sie auch durch Schoko- oder Ihrem persönlichen Lieblingsmüsli ersetzen.

Rumrosinen-Nussbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser oder Milch	240 ml	280 ml	350 ml
Rum 40 %	1 gr. ML	1 gr. ML	2 gr. ML
Butter	25 g	30 g	40 g
Weizenvollkornmehl	380 g	500 g	650 g
Tannenhonig	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	3 gr. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Walnusskerne ganz *	30 g	40 g	60 g
Rum-Rosinen von Schwartau *	35 g	50 g	75 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **SWEET**

Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !

* Fügen Sie diese Zutaten nach dem ersten Signalton bei.

Kräuterbrot

	Klein	Mittel	Groß
Buttermilch	280 ml	375 ml	550ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Butter	8 g	10 g	20 g
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	760 g
Frische, fein gehackte Petersilie oder gemischte Kräuter	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC** (ohne Zeitverzögerung backen)

Frischkäsebrost

	Klein	Mittel	Groß
Wasser oder Milch	160 ml	200 ml	300 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g	40 g
Eier	1	1	1
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Körniger Frischkäse	90 g	125 g	200 g
Mehl Type 550	380 g	500 g	700 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Joghurtbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser oder Milch	200 ml	250 ml	300ml
Joghurt	110 g	150 g	200 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Honig	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML	3 gr. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	700 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Französisches Honigbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	250 ml	325 ml	450 ml
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Olivenöl	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Honig	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Mehl Type 405	340 g	450 g	600 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g	100 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **SWEET**

Kann auch mit **FAST**, wird jedoch dunkler !

Möhrenbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	210 ml	275 ml	350 ml
Butter	20 g	25 g	30 g
Mehl Type 550	380 g	500 g	650 g
Möhren, gerieben*	40 g	60 g	90 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Honig	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

* Sie können auch den Möhrentrester, der beim Entsaften von Möhren entsteht, verwenden.

Reisbrot

Reis in reichlich Salzwasser kochen und abkühlen lassen. Das Reis-Kochwasser, wie unten angegeben, verwenden.

Anstelle des Reis-Kochwassers können Sie auch Milch verwenden.

Dem Teig können Sie 2-3 gr. ML Rosinen und 1 kl. ML Zimt beifügen.

	Klein	Mittel	Groß
Reis-Kochwasser	250 ml	300 ml	350 ml
Mehl Type 405	400 g	540 g	650 g
Rundkorn-Reis, Rohgewicht	35 g	50 g	75 g
Zucker	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML	3 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **FAST**

Amarettobrot

	Klein	Mittel	Groß
Milch / Wasser	150 ml	200 ml	250 ml
Amaretto*	40 ml	75 ml	100 ml
Mehl Type 405	380 g	500 g	650 g
Zucker	1 gr. ML	1 gr. ML	2 gr. ML
Salz	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Butter	25 g	30 g	40 g
Mandelblätter**			
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **SWEET**

* Den Amaretto können Sie durch Milch oder Wasser ersetzen.

** Anstelle der Mandelblätter können Sie auch grob gehackte Mandeln verwenden.

Sonnenblumenbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	280 ml	375 ml	550 ml
Butter	25 g	30 g	40 g
Mehl Type 550	400 g	525 g	700 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Sonnenblumenkerne	25 g	35 g	50 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Französisches Kräuterbrot

Die Knoblauchzehen können Sie um die vierfache Menge erhöhen, in feine Scheiben schneiden, in Butter leicht rösten und abkühlen zu den anderen Zutaten geben. Das schmeckt sehr lecker. Ebenso kann man das Salz durch Kräutersalz ersetzen.

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	480 ml
Mehl Type 550	400 g	525 g	700 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g	100 g
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
zerkleinerte Petersilie, Dill, und Kresse	1 1/2 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Knoblauchzehen fein zerdrückt	1 1/2 kl. ML	2 stck.	3 stck.
Butter	12 g	15 g	20 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **FAST**

Feigen-Walnussbrot

Sie erhalten ein sehr gut schmeckendes und zu neuem Wein passendes Brot, wenn Sie junge frische Walnüsse mit heller Haut verwenden.

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	550 ml
Weizenm. Type 1050	190 g	260 g	320 g
Roggenmehl	300 g	400 g	450 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockenfeigen, fein geschnitten	35 g	50 g	60 g
Walmüsse, gehackt	35 g	50 g	60 g
Honig	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML
Trockensauerteig	1 1/2 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)

Bei der Anzeige 1:30 können Sie ein Tontöpfchen (ø 5 cm) in das Brot eindrücken. Füllen Sie nach erkalten Salz in das Töpfchen und haben ein originelles Geschenk zur Hochzeit oder zum Einzug.

	Klein	Mittel	Groß
Buttermilch	210 ml	250 ml	330 ml
Wasser	120 ml	150 ml	200 ml
Roggenmehl	130 g	175 g	240 g
Roggenschrot Type 1700	130 g	175 g	240 g
Mehl Type 550	170 g	225 g	300 g
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockensauerteig	1 1/2 gr. ML	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Gewürzbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	270 ml	350 ml	450 ml
Trockensauerteig	1/2 Pckg	1/2 Pckg	3/4 Pckg
Mehl Type 1150	220 g	300 g	400 g
Mehl Type 1050	150 g	200 g	260 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Koriander	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Fenchel	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Anis	1/2 kl. ML	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Eierbrot

Das Brot sollte möglichst frisch verzehrt werden

	Klein	Mittel	Groß
Eier	1	2	4
Mit Milch / Wasser auffüllen bis	230 ml	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	20 g	25 g	35 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	700 g
Hefe	3/4 Pack.	3/4 Pack.	1 Pack.

Programm: **FAST** (ohne Zeitverzögerung backen)

Maisbrot

Der Teig eignet sich auch sehr gut zur Herstellung von knusprigen Brötchen. Dazu das Programm FAST + DOUGH verwenden, Brötchen formen und im Ofen backen.

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	230 ml	300 ml	400 ml
Butter	20 g	25 g	30 g
Mehl Type 550	410 g	540 g	700 g
Maisgrieß	40 g	60 g	80 g
saurer Apfel mit Schale zerkleinert	1	1	1
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Pfeffer-Mandelbrot

Dieses Partybrot schmeckt besonders lecker zu Weichkäse. Es wird sehr locker. Wenn Sie es fester mögen, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	240 ml	325 ml	450 ml
Mehl Type 550	380 g	500 g	700 g
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Butter	12 g	15 g	20 g
Mandelblätter, geröstet	50 g	75 g	100 g
grüne Pfefferkörner, eingelegt	1 gr. ML	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Kürbisbrot

Kürbismus stellt man aus süßsauer eingelegtem Kürbis her. Den Kürbis mit der Marinade pürieren und in der angegebenen Menge verwenden.

	Mittel	Groß
Kürbismus	300 ml	400 ml
Mehl Type 550	500 g	650 g
Zucker	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Salz	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Butter	25 g	30 g
Kürbiskerne	50 g	100 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

Sardellenbrot

Statt des Apfels können Sie auch fein gewürfelte Gewürzgurken in gleicher Menge beifügen. Das Brot schmeckt mit frischer Kräuterbutter besonders lecker und ist eine Bereicherung für jedes Brotbuffet.

	Mittel	Groß
Wasser	325 ml	440 ml
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenvollkornschrot	75 g	100 g
Sardellenfilets fein zerkleinert	8	11
Rote Äpfel mit Schale, entkernt und in feine Würfel geschnitten	1	1 1/2
Olivöl	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 1/4 kl. ML	2 kl. ML

Programm: **FAST**

Pizzabrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	280 ml	375 ml	570 ml
Olivöl	1 gr. ML	1 gr. ML	1 gr. ML
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Oregano	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML	1 kl. ML
Parmesankäse	2 gr. ML	2 1/2 gr. ML	3 1/2 gr. ML
Maisgrieß	75 g	100 g	150 g
Mehl Type 550	360 g	475 g	650 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **FAST**

Winzerbrot

	Mittel	Groß
Wasser	150 ml	180 ml
Weißwein trocken	150 ml	180 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Brauner Zucker	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Schweine- oder Griebenschmalz	20 g	30 g
Zartes Weinlaub, fein geschnitten	1 gr. ML	2 gr. ML
Lauch, fein geschnitten	1 gr. ML	2 gr. ML
Walnußkerne, grob gehackt	2 gr. ML	3 gr. ML
Trockensauerteig	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **WHOLE WHEAT**

Zucchini-Brot

Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie es noch heiß mit Olivenöl bestreichen.

	Klein	Mittel	Groß
*Wasser	180 ml	190 ml	215 ml
Mehl Type 550	380 g	500 g	750 g
Rohe Zucchini, fein zerkleinert	240 g	300 g	450 g
Salz	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **BASIC**

* Variieren Sie die Wassermenge da das Gemüse unterschiedliche Wassermengen abgeben kann.

Apfel-Walnussbrot

Eier	2
Milch	40 ml
Öl	4 gr. ML
Zucker	1 Tasse
Rote Äpfel ohne Schale, entkernt und in feine Würfel geschnitten	2 Tassen
Walnusskerne, gehackt	1 Tasse
Instantmehl	380 g
Backsoda	1 kl. ML
Backpulver	1 kl. ML
Salz	1/2 kl. ML
Muskatnuß	1/2 kl. ML
Zimt	1/2 kl. ML

Programm: **BAKING POWDER**

Maisbrot

Milch	250 ml
Eier	4
Öl	1/3 kl. ML
Zucker	1/4 Tasse
Salz	1 kl. ML
Instantmehl	300 g
Maismehl	120 g
Backpulver	5 kl. ML

Programm: **BAKING POWDER**

Bananen-Nussbrot

Milch	250 ml
Öl	4 gr. ML
Banane geschält und zerdrückt	2 Tassen
Eier	4
Zucker	1/2 Tasse
Brauner Zucker	1/2 Tasse
Walnusskerne, gehackt	1 Tasse
Instantmehl	380 g
Backsoda	2 kl. ML
Salz	2 kl. ML

Programm: **BAKING POWDER**

Irishes Soda-Brot

Buttermilch	370 ml
Eier	2
Kümmel	1 gr. ML
Instantmehl	500 g
Zucker	1/2 Tasse
Backsoda	1 gr. ML
Salz	1/2 kl. ML
Rosinen	1 Tasse

Programm: **BAKING POWDER**

Preiselbeeren-Walnußbrot

	Klein	Mittel	Groß
Milch	170 ml	190 ml	220 ml
Eier	2	3	4
Butter / Öl	4 gr. ML	5 gr. ML	6 gr. ML
Zucker	4 gr. ML	5 gr. ML	6 gr. ML
Salz	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML
Zitronenschale	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	380 g	500 g	620 g
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 kl. ML
Getrocknete Preiselbeeren oder Kirschen	40 g	60 g	75 g
Walnusskerne, gehackt	40 g	60 g	75 g

Programm: **SWEET**

Süßbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	170 ml	210 ml	270 ml
Eier	2	3	4
Öl	2 gr. ML	3 gr. ML	4 gr. ML
Zucker	2 gr. ML	3 gr. ML	4 gr. ML
Salz	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML
Instantmehl	350 g	460 g	580 g
Rosinen	50 g	75 g	100 g
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 kl. ML

Programm: **SWEET**

Zimt-Rosinen-Nußbrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	250 ml	330 ml	450 ml
Öl	2 gr. ML	3 gr. ML	4 gr. ML
Zimt	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Braunerzucker	1 gr. ML	1 1/3 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Rosinen	60 g	80 g	110 g
Nüsse	60 g	80 g	110 g
Salz	1 1/2 kl. ML	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	350 g	460 g	580 g
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 kl. ML

Programm: **SWEET**

Früchtebrot

	Klein	Mittel	Groß
Wasser	125 ml	150 ml	180 ml
Milch	160 ml	230 ml	300 ml
Öl	2 gr. ML	3 gr. ML	4 gr. ML
Salz	2 kl. ML	2 1/2 kl. ML	3 kl. ML
Zucker	4 gr. ML	5 gr. ML	6 gr. ML
Mehl Type 550	350 g	460 g	580 g
Walnüsse, gehackt	60 g	80 g	110 g
Kandierte Früchte	60 g	80 g	110 g
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML	1 kl. ML

Programm: **SWEET**

In Ihrem Brotbackautomaten können Sie im Programm **DOUGH** (Teig) auf einfache Weise Teig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können.

Während des 2. Knetens, wenn der Signalton zu hören ist, Zutaten beifügen.

Croissants

	14 Stck.
Eier	1
mit Wasser oder Milch auffüllen bis zu	225 ml
Butter	60 g
Salz	1 kl. ML
Zucker	2 gr. ML
Mehl Type 405	400 g
Trockenhefe	1 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten, gehen lassen und nochmals durchkneten.

Abgedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Teig rechteckig ausrollen und zerlassene Butter darauf verteilen (Rand aussparen). Teig dreifach übereinanderschlagen (wie einen Brief). Diesen Vorgang dreimal wiederholen.

Teig in einem Plastikbeutel mind. 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank legen.

Teig rechteckig ausrollen und in 9 (18) Vierecke schneiden. Jedes Viereck diagonal durchschneiden.

Die Dreiecke von der breiten Seite her locker aufrollen, auf ein gefettetes Backblech legen.

Mit verschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190° C in 20 Minuten backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen!

Brezeln

Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in den Behälter füllen.

	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	1/4 kl. ML	1/2 kl. ML
Mehl Type 405	360 g	540 g
Zucker	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML
1 Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen		
Grobes Salz z. Bestreuen		

Programm: **DOUGH**

Wenn das Signal ertönt und das Display "0:00" anzeigt, Taste START/STOP drücken.

Backofen auf 230°C vorheizen

Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen.

Daraus Brezeln bilden und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Die Brezel mit verschlagenem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C 12-15 Min. backen.

Im Programm **DOUGH** gibt es logischerweise keine verschiedenen Backstufen. Wir geben Ihnen jedoch verschiedene Mengen an, die man zubereiten kann. Hier einige Rezepte:

Kaffeekekchen

Zutaten für eine Kuchenform von	22 cm	26 cm
Milch	170 ml	225 ml
Salz	1/4 kl. ML	1/2 kl. ML
Eigelb	1	1
Butter / Margarine	10 g	20 g
Mehl Type 550	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen.

Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen:

Butter, geschmolzen	2 gr. ML	2 gr. ML
Zucker	75 g	100 g
gemahlener Zimt	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
gehackte Nüsse	60 g	90 g

Zuckerguß nach Wunsch

Butter über den Teig verteilen.

In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen.

An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen und backen.

Kleiebrötchen

	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	325 ml	430 ml
Salz	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Butter / Margarine	30 g	40 g
Rein Lecithin-Pulver*	5 g	8 g
Mehl Type 1050	400 g	600 g
Weizenkleie	75 g	100 g
Zucker	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Trockenhefe	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Nach Programmende den Teig entnehmen.

Den Teig durchkneten und daraus Brötchen formen, die man nochmals gehen läßt.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.

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

Französische Baguettes

	Mittel	Groß
Wasser	375 ml	550 ml
Weizensauerteig getrocknet	25 g	50 g
Salz	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Zucker	1 kl. ML	1 1/2 kl. ML
Mehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	1 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **DOUGH**

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

Vollkornpizza

	2 Pizzen	3 Pizzen
Wasser	150 ml	225 ml
Salz	1/2 kl. ML	1 kl. ML
Olivöl	2 gr. ML	3 gr. ML
Weizenvollkornmehl	300 g	450 g
Weizenkeime	1 gr. ML	1 1/2 gr. ML
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen. 20 Minuten backen.

Brioche

	9 Stck.	12 Stck.
Eier	1	2
mit Wasser od. Milch auffüllen bis auf	225 ml	300 ml
Butter/Margarine	55 g	75 g
Salz	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML
Zucker	40 g	50 g
Mehl Type 405	400 g	540 g
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 1/4 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten und in Teile gemäß o.a. Stückzahlen teilen.

Aus jedem Teil 1 große und 1 kleine Kugel formen.

Die große Kugel in gefettete Briocheformchen setzen. Die kleine Kugel darauflegen. Bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Ei mit etwas Zucker verquirlen, die Brioche bestreichen und backen.

Hefestückchen

Nach Wunsch vor dem Backen in die Mitte eine Aprikose setzen. Die gebackenen und erkalteten "Spiegeleier" mit Puderzucker bestreuen.

	9 Stck.	12 Stck.
Milch	100 ml	200 ml
Salz	3/4 kl. ML	1 kl. ML
Wasser	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
ganzes Ei	1	1+Eigelb
Mehl Type 405	350 g	450 g
Zucker	1 1/2 gr. ML	2 gr. ML
Trockenhefe	3/4 kl. ML	1 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Teig nach Wunsch formen oder für Zimtrollen (Schneckenudeln) wie folgt verarbeiten:

flüssige Butter / Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Zimt gemahlen	1/2 kl. ML	3/4 kl. ML

Zuckerguß nach Belieben

Den Teig aus dem Backbehälter entnehmen und nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die weiche Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, über die Butter streuen.

Locker von der Breitseite her aufrollen. Seiten gut unterschlagen.

Die Rolle in Stücke schneiden, mit Abstand auf ein Backblech legen. Etwa 40 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° C 25-30 Min. backen.

Noch warm mit Zuckerguss bestreichen.

Christstollen

Zutaten für ein Christstollen-Gewicht von	1000g
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 gr. ML
Mehl Type 1050	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Orangeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 1/2 kl. ML

Programm: **DOUGH**

Den Teig aus dem Behälter nehmen, in Stollenform drücken. Bei 180° C (Heißluftofen 160° C) ca. 1 Stunde bis 1:15 (größere Menge) backen.

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

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Apfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm **MARMALADE** genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nach 1:20 Stunde ertönt der Signalton und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Erdbeer-Konfitüre

Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und kleingeschnitten oder püriert	900 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Zitronensaft	1 gr. ML

Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.

Programm: **MARMALADE**

Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.

Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Beeren-Konfitüre

Tiefkühlbeeren, aufgetaut	950 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Zitronensaft	1 gr. ML

Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.

Programm: **MARMALADE**

Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.

Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade

Orangen geschält und klein gewürfelt	900 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	100 g
Gelierzucker „2:1“	500 g

Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.

Programm: **MARMALADE**

Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.

Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

