

BEDIENUNGSANLEITUNG (Ergänzung)

Sehr geehrte Kunden,

bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung zu Ihrem Produkt ECO AIR-PROFI BREAD DC-1400W UNBEDINGT aufmerksam durch und beachten Sie zusätzlich folgende Hinweise:

A. SO GELINGT IHR BROT:

1. Geben Sie zuerst das Wasser, dann weitere Zutaten und das Mehl in die Brotschüssel.
2. Achten Sie darauf, weder zu viel noch zu wenig Mehl zu verwenden, um die Funktion des Knethakens nicht zu beeinträchtigen (mind. 200 g, max. 400 g).
3. Auf dem Funktionsdisplay stehen 3 Bräunungstufen zur Auswahl. Wir empfehlen, die Bräunungsstufe „Dark“ zu wählen. Sollte das Brot nicht ganz durchbacken sein, kann es nach Backende wie folgt nachgebacken werden. Probieren Sie verschiedene Einstellungen aus, wir empfehlen „Grill + Oven Baking“ für 20 Minuten.

B. REZEPTE

Damit Ihr Brot gelingt und Sie erste Erfahrungen mit Ihrem neuen Gerät sammeln können, empfehlen wir, das Gerät zuerst mit den folgenden Rezepten auszuprobieren. Danach können die Rezepte Schritt für Schritt nach Ihren geschmacklichen Vorlieben verändert und ergänzt werden. Für alle Rezepte gilt: Zuerst das Wasser in die Backform füllen, dann Salz, Öl, weitere Zutaten und zuletzt die Hefe. Die Reihenfolge der hier aufgeführten Zutaten entspricht der Reihenfolge der Beigabe.

Helles Brot/ Weißbrot

270 ml Wasser (auf ca. 45° erhitzt)
60 ml Raps- oder Olivenöl
25 g Zucker
1/2 TL Salz
400 g Mehl
3 g Trockenhefe

Französisches Brot mit Honig

200 ml Wasser (auf 45° erhitzt)
2 TL Olivenöl
2 TL Honig
2/3 TL Salz
2/3 TL Zucker
1 1/2 TL Trockenhefe
2 TL Honig zum Bestreichen (optional)



OPERATING INSTRUCTIONS (Supplement)

Dear Customer,

Please read the operating instructions for your ECO AIR-PROFI BREAD DC-1400W product carefully and observe the following hints.

A. FOR PERFECT BREAD:

1. First give water, then add the other ingredients and the flour into the bread bowl.
2. Be careful not to use too much or too little flour in order not to affect the function of the kneading hook (at least 200 g, max. 400 g).
3. There are 3 tanning levels available on the function display. We recommend to choose the tanning level "Dark" and the bread after. Bake if necessary again after. Here you can try different settings, e.g. "Grill + Oven Baking" for 20 minutes.

B. RECIPES

For your bread to be successful and to gain first experience with your new appliance, we recommend that you test the appliance first with the following recipes. Afterwards the recipes can be changed and supplemented step by step according to your taste preferences. For all recipes apply: First fill the water into the baking tin, then salt, oil, other ingredients and finally the yeast. The order of the ingredients listed here corresponds to the order of the addition.

Light bread / white bread

270 ml of water (heated to about 45 °)
60 ml of rapeseed oil or olive oil
25 g of sugar
1/2 teaspoon salt
400 g flour
3 g of dry yeast

French bread with honey

200 ml of water (heated to 45 °)
2 tsp olive oil
2 tsp honey
2/3 tsp salt
2/3 tsp of sugar
1 1/2 tsp dry yeast
2 tsp honey for brushing (optional)



ISTRUCCIONES DE USO (adición)

Estimados clientes,

por favor lea las instrucciones de uso de su producto ECO AIR-PROFI BREAD 1400W con MÁXIMA atención y tenga en cuenta también las siguientes indicaciones:

A. ASÍ LOGRA SU PAN:

1. pone primero el agua, después los otros ingredientes y la harina en el bol de pan
2. preste atención de no utilizar demasiada o muy poca harina, para no perjudicar el funcionamiento del gancho de la pasta (min. 200g, max. 400g)
3. en la pantalla de funcionamiento son 3 grados de tueste para elegir. Nosotros recomendamos de elegir el grado „Dark“. Si el pan no es bastante cocido, puede ser todavía cocido después de la cocción. Prueba diferentes configuraciones, nosotros recomendamos „Grill + Oven Baking“ durante 20 minutos.

B. RECETAS

Para que su pan tenga éxito y para que usted pueda ganar su primera experiencia con su nuevo dispositivo, le recomendamos, de probar la máquina con la siguiente receta. Después usted puede cambiar y completar las recetas, paso a paso, según sus gustos y preferencias. Se aplica a todas las recetas: primero llenar agua en el bol de pan, después sal, aceite, los otros ingredientes y al final la levadura. El orden de los ingredientes enumerados aquí corresponde con el orden de adición.

Pan blanco

270 ml agua (calentada a circa 45°)
60 ml aceite de colza o de oliva
25 g azúcar
1/2 cucharadita sal
400 g harina
3 g levadura seca

Pan francés con miel

200 ml agua (calentada a circa 45°)
2 cucharaditas aceite de oliva
2 cucharaditas miel
2/3 cucharadita sal
2/3 cucharadita azúcar
1 1/2 cucharadita levadura seca
2 cucharaditas miel para engrasar (opcional)



ISTRUZIONI D'USO (aggiunta)

Gentili clienti,

si prega di leggere le istruzioni per l'uso di su prodotto ECO AIR-PROFI PANE DC-1400W con MASSIMA attenzione e prenda in considerazione anche le seguenti indicazioni:

COSÌ RIUSCIRA IL SUO PANE:

1. mette prima l'acqua, poi gli altri ingredienti e la farina nella ciotola per pane
2. fa attenzione a non usare troppo o troppo poco farina, per non compromettere il funzionamento del braccio impastatore (min. 200 g, max. 400 g).
3. sullo schermo di funzionamento sono 3 gradi di tostatura tra cui scegliere. Si consiglia di scegliere il grado di tostatura „Dark“. Se il pane non è abbastanza cotto, può essere ancora cotto eventualmente dopo la cottura. Provate diverse configurazioni, noi consigliamo „Grill + Oven Baking“ per 20 minuti.

B. RICETTE

In modo che il suo pane avrà successo e per vincere la sua prima esperienza con il nuovo dispositivo, si consiglia, di testare la macchina con la seguente ricetta. Poi puoi cambiare e completare le ricette, passo dopo passo secondo i suoi gusti e preferenze. Si applica a tutte le ricette: prima riempire l'acqua nella ciotola per pane, poi sale, olio, altri ingredienti e alla fine il lievito. L'ordine degli ingredienti elencati qui corrisponde all'ordine di aggiunta.

Pane bianco

270 ml acqua (riscaldata a circa 45 °)
60 ml olio di colza o di oliva
25 g zucchero
1/2 cucchiaino di sale
400 g farina
3 g lievito secco

Pane francese con miele

200 ml acqua (riscaldata a circa 45 °)
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di miele
2/3 cucchiaino sale
2/3 cucchiaino zucchero
1 1/2 cucchiaino lievito secco
2 cucchiaini miele per ingrassaggio (opzionale)



Impressum / Imprint / Pie de imprenta / Il colophon