Bedienungsanleitung/Garantie

Instruction Manual/Guarantee • A használati utasítás/Garancia

Brotbackautomat

Bread baking machine • Kenyérsütő automata

BBA 2865

CE

DEUTSCH

Inhalt

Teile und Bezeichnung, Bedienfeld ..... Seite 3, 5

Bedienungsanleitung..... Seite 4

Garantie..... Seite 17

ENGLISH

Contents

Parts and Drawings, Control Panel ..... Page 3, 19

Instruction Manual..... Page 18

Guarantee..... Page 30

MAGYARUL

Tartalom

Alkatrészek és jelölések, Kezelõtábla .....Oldal 3, 32

A hasznalati utasítás .....Oldal 31

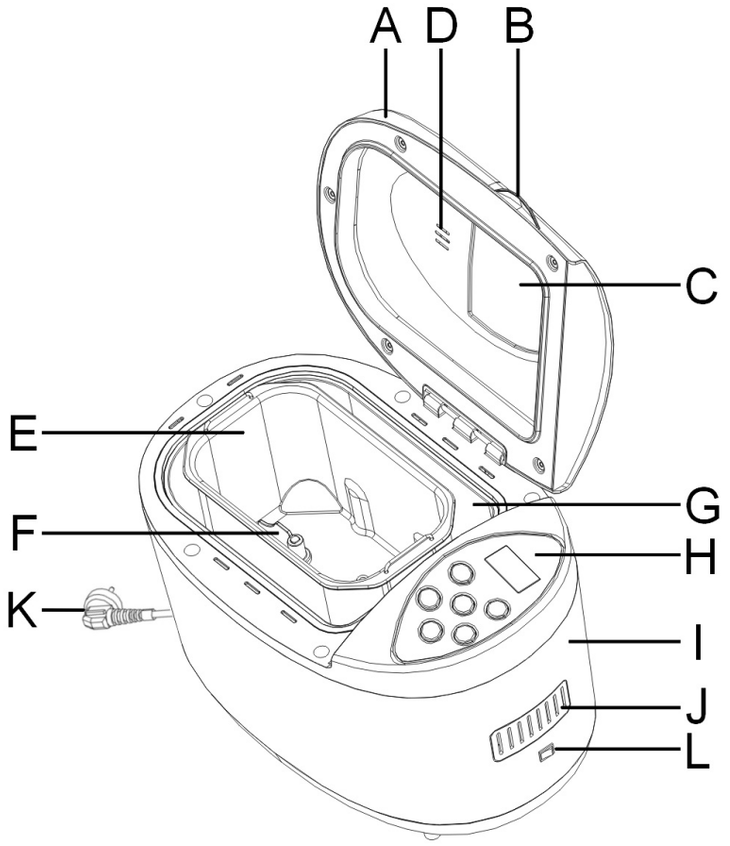
Garancia .....Oldal 43

6...-05-BBA 2865 2

08.10.2004, 12:08:44 Uhr

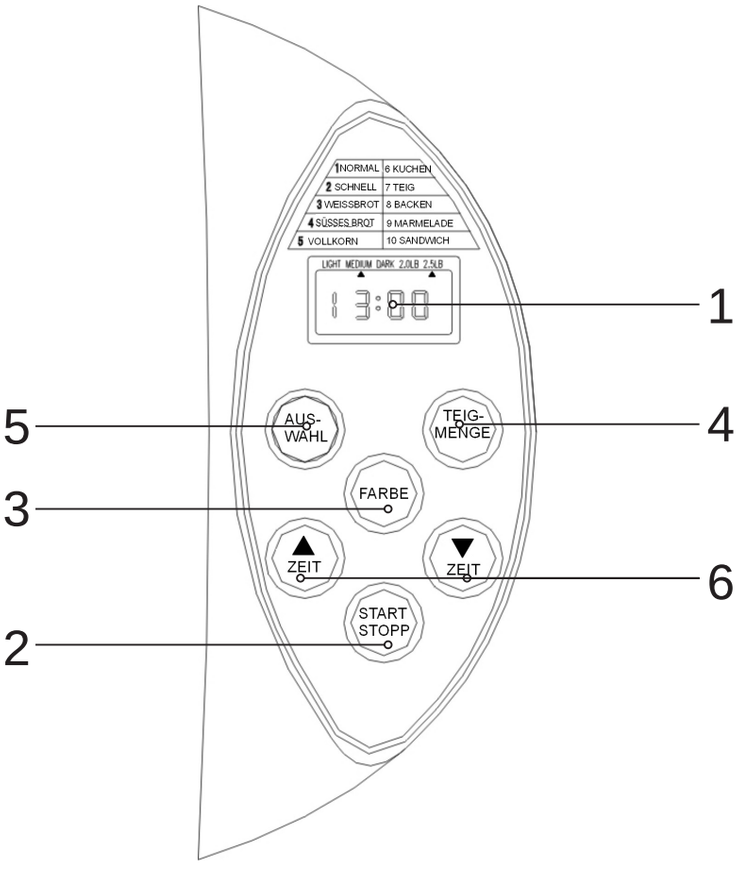
Teile und Bezeichnung

Parts and Drawings • Alkatrészek és jelölések



Bedienfeld

Control Panel • Kezelõtábla



6....-05-BBA 2865 3

08.10.2004, 12:08:44 Uhr

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung ..... Seite 4
Sicherheitsvorschriften ..... Seite 4
Teile und Bezeichnung ..... Seite 3, 5
Bedienfeld ..... Seite 3, 5
Erläuterungen zum Bediefeld ..... Seite 5
Die Funktionen des Brotbackautomaten ..... Seite 6
Inbetriebnahme und Programmablauf des Brotbackautomaten ..... Seite 6
Zeitlicher Ablauf der Programme ..... Seite 7
Reinigung und Wartung ..... Seite 8
Fragen zum Backen ..... Seite 8
Fragen zum Brotbackautomaten ..... Seite 9
Fragen zu den Rezepten ..... Seite 10
Anmerkung zu den Rezepten ..... Seite 10
Rezepte ..... Seite 12
Technische Daten ..... Seite 16

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2865. Sie haben ein Gerät erworben, das eine völlig neue Konzeption anbietet:

- Der Brotteig wird mit 2 Knethaken zubereitet und damit noch besser durchgeknetet.
- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 10 fest installierte Programme mit 31 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- Sie können in einigen Programmen mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 13 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist sehr bedienungsfreundlich. Es knetet den Teig in zwei verschiedenen Richtungen, wodurch ein besonders gutes Mischergebnis erzielt wird. Sie finden im Folgenden Rezepte für die Zubereitung von

- Weißbrot, dunklem Sauerteigbrot, hellerem Mischbrot, Brot mit Körnern
- Kuchen für das Backpulver-Programm,
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die man kochen kann.

Sicherheitsvorschriften

Lesen Sie bitte alle Instruktionen in der Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese gut auf!

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden! Der Brotbackautomat ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen den Timer immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
4. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
5. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist! Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
6. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
7. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht. Dies kann beim Kneten eines schweren Teiges passieren. Bitte beachten sie diesen Hinweis insbesondere beim Vorprogrammieren, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf einer dünnen Gummimatte arbeiten lassen, um Rutschgefahr auszuschließen.
8. Der Brotbackautomat muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen aufgestellt werden , wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
10. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
11. Ist das Gerät mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt, bewegen Sie das Gerät nur äußerst vorsichtig.
12. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus!
13. Füllen Sie keine größeren als die im Rezept angegebenen Mengen in die Backform! Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
14. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht!
15. Decken Sie das Gerät während der Benutzung niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Gardinen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät gewerblich oder in einer nicht der Bedienungsanleitung entsprechenden Art und Weise genutzt wird!

6...-05-BBA 2865 4 08.10.2004, 12:08:45 Uhr

Teile und Bezeichnungen

A	Deckel, abnehmbar	G	Backraum
B	Griff	H	Bedienfeld
C	Sichtfenster	I	Gehäuse
D	Lüftung	J	Seitliche Lüftung
E	Backform	K	Kabel
F	Knethaken	L	Ein-/Ausschalter

Zubehör (ohne Abbildung):

1 Hakenspieß zum Entfernen der Knethaken,
1 Messlöffel, 1 Messbecher

Bedienfeld

1 **LED Display**
zeigt die Zeit bis zum Programmende an.
2 **START/STOPP** Taste
zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs
3 **FARBE** Taste
zur Einstellung der gewünschten Bräunung
4 **TEIGMENGE** Taste
zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben
5 **AUSWAHL** Taste
zum Auswählen der Programme, die im Kapitel "Zeitlicher Ablauf" beschrieben sind.
6 **ZEIT** Tasten
zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit

Erläuterungen zum Bedienfeld

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (L) ein.

1. DISPLAY

Basiseinstellung
Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:30".

Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:30" ist die Programmdauer.

Die Positionen zweier Pfeile geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht.

Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: "Höheres Gewicht" und "Mittlerer Bräunungsgrad".

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

2. START/STOPP-Taste

zum Starten und Beenden des Programmablaufs.

Sobald die START/STOPP-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe. Mit der START-/STOPP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der AUSWAHL-Taste.

3. ZEIT-Tasten

Die Programme, die zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle, "Zeitlicher Ablauf der Programme" aufgeführt. Die Programme SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT und MARMELADE können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll.

Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel:
Es ist 20:30 Uhr und ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten.
Drücken Sie die ZEIT-Taste bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden und 30 Minuten zwischen "jetzt" (20:30) und der Zeit der Fertigstellung handelt.
Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

4. FARBE-Taste

Mit dieser Taste lässt sich die gewünschte Bräunung einstellen: HELL - MITTEL - DUNKEL.

5. TEIGMENGE-Taste

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen (s. Tabelle) einstellen:

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht.

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

6. AUSWAHL-Taste

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle "Zeitlicher Ablauf der Programme" ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

1.	**NORMAL**	für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet
2.	**SCHNELL**	zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
3.	**WEISSBROT**	zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot
4.	**SÜSSES BROT**	zur Zubereitung von süßem Hefeteig
5.	**VOLLKORN**	für Vollkornbrote
6.	**KUCHEN**	für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
7.	**TEIG**	zur Herstellung von Teig
8.	**BACKEN**	zum Nachbacken von Brot oder Kuchen
9.	**MARMELADE**	zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
10.	**SANDWICH**	zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot

6...-05-BBA 2865 5 08.10.2004, 12:08:46 Uhr

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer- Funktion

Der Summer ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten
- während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN und SANDWICH, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können
- beim Erreichen des Programmendes

Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt öfter der Signalton.

Wiederholungsfunktion

Bei Stromausfall muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufs nicht weiter als in der Knetphase war. Anderenfalls muss man vollkommen von vorne beginnen!

Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch ist(über 40°C), erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH und der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die START-/STOPP-Taste, bis die Anzeige H:HH gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Das Programm BACKEN lässt sich sofort starten, auch wenn das Gerät noch heiß ist.

Inbetriebnahme und Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzen der Backform

Die antihaftbeschichtete Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis sie einrastet. Setzen Sie die beiden Knethaken auf die Antriebswellen.

Zutaten einfüllen

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

Einschalten

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230V, 50Hz und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Ausschalter (L) ein.

Programmablauf wählen

1. Wählen Ihr gewünschtes Programm mit der AUSWAHL-Taste.
2. Wählen Sie, wenn möglich, die gewünschte Bräunung.
3. Wählen Sie, wenn möglich, die gewünschte Teigmenge aus.
4. Mit den ZEIT-Tasten können Sie, wenn möglich, den Start des Programms verzögern.
5. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste.

Bitte beachten Sie!

Die Programme:

- NORMAL
- SCHNELL
- WEISSBROT
- SÜSSESBROT
- VOLLKORN
- TEIG
- SANDWICH

beginnen mit dem Vorheizen der Zutaten. In dieser Zeit ist das Programm eingeschaltet, ohne dass der Knethaken in Bewegung ist. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“

Teig mischen und kneten

Der Brotbackautomat mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogrammes das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN nachbacken. Zunächst die START-/STOPP-Taste drücken, dann das Programm BACKEN aufrufen und starten. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Ablauf stoppen.

Warmhalten

Wenn der Backvorgang beendet ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Ende des Programmablaufs

Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Ausschalter (L) aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Beendigung des Programmablaufs die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, auf den Kopf stellen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Sofern einer der Knethaken noch im Brot stecken bleibt, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die (fast) runde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

6....-05-BBA 2865 6 08.10.2004, 12:08:47 Uhr

Zeitlicher Ablauf der Programme

Menü Nr.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SÜSSES BROT	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH	
Stufe	1	2				1	2					1	2
Brotgewicht in Gramm, ca.	750	1300				750	1300					750	1300
Gesamtzeit Std.	**3:20**	**3:30**	**1:58**	**3:50**	**1:52**	**3:30**	**3:40**	**2:00**	**1:50**	**1:00**	**1:20**	**3:09**	**3:20**
	Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten												
Vorheizen Motor arbeitet nicht – Heizung an/aus 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	-	Heizung an/aus 15 s/15 s	11	12
Rühren (Linkslauf)	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. Kneten (Linkslauf)	2		2	2	2	2		-	2	-	-	2	
2. Kneten (Rechts-/Linkslauf abwechs.) Heizung an/aus 5/25 s*	13		20	16	5	13		Rühren 12,5 min. (o. Heiz.) 8 min. Heizung an/aus 5/25 s	16			13	
	Signalton zum Beifügen von Zutaten												
Zeitangabe im Display	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	-	-	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	-	-	-	ca. 2:34	ca. 2:45
1. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Teig glätten	1		1	1	-	1		-	-	-	--	1	
2. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Teig glätten	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
3. Aufgehen Heizung an/aus (5/25 s)*	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Backen Heizung an/aus (22/8 s), 8/22 s nach Erreichen der Temperatur	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Rühren/ Kochen Re.-/Li.-Lauf Heizung an/aus 15 s/15 s	56	
Ruhephase (ohne Heizung)	-		-	-	-	-		16	-	-	20		
Warmhalten Heizung an/aus	60		60	60	-	60		-	-	-	-	60	
	Vorprogrammierung												
Zeitschalter (max.)	13 Std.		-	13 Std.	-	13 Std.		-	13 Std.	13 Std.	-	13 Std.	

* Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 25°C ein, bei einer Raumtemperatur von über 25°C haben die Zutaten bereits die richtige Temperatur, ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Für das erste und zweite Aufgehen ist eine Raumtemperatur von über 25°C ebenfalls ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

** Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 35°C ein, bei einer Raumtemperatur von über 35°C ist diese ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

6...-05-BBA 2865 7 08.10.2004, 12:08:48 Uhr

Reinigung und Wartung

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform des Brotbackautomaten mit Wasser kurz aus und reinigen Sie die Knethaken.
- Wir empfehlen, die neue Backform und die Knethaken vor dem ersten Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzupinseln und ca. 10 Minuten im Backofen bei 160°C heiß werden zu lassen. Nach dem Auskühlen das Fett mit Küchenpapier in der Backform verreiben (polieren). Damit machen Sie die Antihaftbeschichtung haltbarer. Den Vorgang können Sie von Zeit zu Zeit wiederholen.
- Nach dem Gebrauch lassen Sie das Gerät immer erst auskühlen, bevor sie es reinigen oder einlagern. Es dauert etwa eine halbe Stunde, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzt werden kann.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende/scheuernde Mittel.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer!** Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem er senkrecht gestellt und dann am Scharnier nach hinten gedrückt wird.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit Wasser ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen.
- Sowohl Knethaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Knethaken in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lassen sich die Knethaken herausnehmen.
- Die Backform ist antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher beim Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Fragen zum Backen

Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter

Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen - Behälter auf den Kopf stellen - nötigenfalls die Knethakenantriebe leicht hin- und herbewegen. Die Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.

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

Sie können mit bemehlten Fingern die Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe „Zeitlicher Ablauf der Programme“ und Anzeige im Display). Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, läßt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform

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

Abhilfe:

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

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein

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

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

b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass

   – die Wassertemperatur zu hoch war,
   – zuviel Wasser verwendet wurde
   – dem Mehl Kleber fehlt.

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

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

Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet vor dem letzten Aufgehen (s. Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“ und Anzeige im Display) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzt z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf, oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl/Wasser-Mischung damit sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Botbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

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

Was ist Vollkornmehl?

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

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

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

6....-05-BBA 2865 8 08.10.2004, 12:08:51 Uhr

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

Was ist Kleber im Mehl?

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

Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.

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

a) Sofern Zucker verwendet wurde, diesen weglassen, wobei das Brot dann allerdings auch weniger braun wird.
b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

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

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

Fragen zum Brotbackautomaten

Nachstehend eine tabellarische Auflistung von Vorkommnissen, die eventuell auftreten können:

Fehler	Ursache	Beseitigung
Der Automat oder das Display hat keine Funktion.	Sie haben den Netzstecker nicht eingesteckt.	Kontrollieren Sie den Netzstecker und den Schalter.
	Sie haben den Ein-/Ausschalter (L) nicht eingeschaltet.	
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Back-kammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warm-haltefunktion aus der Form nehmen.
Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -welle nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation der Knethaken ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner ect. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Backform springt während des Knetvorgangs hoch	Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren	START-/STOPP-Taste drücken und Programm abbrechen. Den Behälter entnehmen und die Federn etwas zur Seite drücken. Den Behälter wieder einsetzen und den Deckel schließen. Das Programm neu starten.
	Der Teig ist zu fest, weshalb die Knethaken blockiert werden und der Behälter nach oben gedrückt wird	Den Deckel öffnen. Dem Teig Flüssigkeit zufügen und den Deckel wieder schließen.

6...-05-BBA 2865 9 08.10.2004, 12:08:52 Uhr

Fehler	Ursache	Beseitigung
Gerät läßt sich nicht starten. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß.	Drücken Sie die START-/STOPP-Taste, bis im Display die Grundeinstellung erscheint. Die Backform entnehmen und das Gerät abkühlen lassen. Danach Backform wieder einsetzen und das Gerät neu programmieren und starten.

Frage zu den Rezepten

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

Behebung der Fehlerpunkte

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte des Mehls und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
e) Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser nehmen.
h) Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
k) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

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

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden

6...-05-BBA 2865 10 08.10.2004, 12:08:53 Uhr

wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (1/2, 3/4 bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.

- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- Backen Sie Sauerteigbrot im NORMAL- oder VOLLKORN-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist eine reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.
- Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

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

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml – 300 ml hat.

  Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

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

- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen (siehe Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“) dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 2865

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird (s. Tabelle „Zeitlicher Ablauf der Programme“) zwischen den Gewichten unterschieden. Wir empfehlen: Die Einstellung **Stufe I** für ein Brotgewicht von ca. 750 g. Die Einstellung **Stufe II** für ein Brotgewicht von ca. 1000 bis ca. 1300 g.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen.

5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum **Brotgewicht**. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser genauen Gewichtsangaben kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächli-

6...-05-BBA 2865 11 08.10.2004, 12:08:55 Uhr

che Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.
- Wenn bei Süßen Broten das Programm SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN sofort nachbacken.
- Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot unter Beobachtung zu backen, damit Sie u.U. das Rezept noch ändern können.

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*740 g*	*1080 g*
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Hartweizengrieß	150 g	200 g
Mehl Type 55O	350 g	500 g
Hefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: WEISSBROT		

Rosinen-Nuss-Brot

TIPP: Rosinen und Nüsse nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*900 g*	*1180 g*
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	½ TL	¾ TL
Zucker	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Rosinen	75g	100 g
gehackte Walnüsse	40g	60g
Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT		

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Mohnbrot

TIPP: Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen, den Sie mit der Hand leicht festklopfen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*850 g*	*1380 g*
Wasser	375 ml	570 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	670 g
Maisgrieß	75 g	130 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Mohn ganz oder gemahlen	50 g	75 g
Butter	15 g	20g
Muskatnuss gerieben	1 Prise	2 Prisen
Parmesankäse gerieben	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT		

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Bauernweißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*750 g*	*950 g*
Milch	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	500 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		

Italienisches Weißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*900 g*	*1300 g*
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ EL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	475 g	650 g
Maisgrieß	100 g	150 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: SANDWICH		

Haferbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*800 g*	*1200 g*
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Brauner Zucker	1 TL	1 ½ TL
Haferflocken–“Zarte Flocken“	150 g	200 g
Mehl Type 1050	375 g	550 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		

6...-05-BBA 2865 12 08.10.2004, 12:08:56 Uhr

Buttermilchbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*860 g*	*1150 g*
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	500 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: WEISSBROT		

Süßes Brot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*750 g*	*1080 g*
Frischmilch	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	2 EL	3 EL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT		

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Rosinenbrot

TIPP: Rosinen oder auch Trockenobst nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*850 g*	*1100 g*
Wasser	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	½ TL	¾ TL
Honig	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500g	650g
Zimt	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Rosinen/Trockenobst	75 g	100 g
Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT		

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die kleinen Mengen verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Bauernbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*780 g*	*980 g*
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Weizensauerteig getrocknet*	25 g	40 g
Mehl Type 1050	500g	750g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: WEISSBROT		

* Weizensauerteig verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.

Zwiebelbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*860 g*	*1180 g*
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 TL
Röstzwiebel	50 g	75 g
Mehl Type 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: SCHNELL		

Roggenbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*780 g*	*1050 g*
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig *	½ Pckg.	¾ Pckg.
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	½ TL	¾ TL
Roggenmalz	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Mehl Type 1050	200 g	260 g
Hefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: VOLLKORN		

* Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.

Kartoffelbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*1000 g*	*1400 g*
Wasser oder Milch	300 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Ei	1	1
Zerdrückte, gekochte Kartoffeln	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	630 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: SCHNELL		

Sauerteigbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*740 g*	*1050 g*
Trockensauerteig *	½ Pckg.	¾ Pckg.
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürz	½ TL	¾ TL
Salz	1TL	1 ½ TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: NORMAL		

* Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.

6....-05-BBA 2865 13 08.10.2004, 12:08:57 Uhr

Vollkornbrote

Bayerisches Vollkornbrot

TIPP: Anstelle des Kümmels können Sie auch je ½ TL (5g) Koriander, Fenchel oder Anis verwenden.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*850 g*	*1180 g*
Wasser	300 ml	360 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Kümmel	1 EL	2 EL
Kartoffel mittelgroß gekocht und püriert	100 g	150 g
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: VOLLKORN		

Vielkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*960 g*	*1350 g*
Wasser	450 ml	650 ml
Weizenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenschrot	50 g	70 g
Grünkernschrot	50 g	70 g
Buchweizenschrot	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Kürbiskerne	35 g	50 g
Leinsamen	1 EL	1 ½ EL
Sesam	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: VOLLKORN		

Dinkelbrot

Tipp: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen kurz den Deckel des Gerätes, bestreichen Sie das Brot mit warmem Wasser, bestreuen Sie es mit Dinkel- oder Haferflocken, die Sie leicht mit der Hand andrücken.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*940 g*	*1350 g*
Buttermilch	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	230 g
Dinkelschrot grob	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: NORMAL		

Weizenkleiebrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*850 g*	*1350 g*
Wasser	350 ml	570 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Weizenkleie	75 g	100 g
Weizenkeime	50 g	70 g
Essig	1 EL	1 ½ EL
Weizenvollkornmehl	400 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: VOLLKORN		

Schwarzbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	*920 g*	*1080 g*
Wasser	400 ml	450 ml
Roggenvollkornschrot grob	180 g	180 g
Roggenvollkornmeh	180 g	180 g
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Farbmalz (aus geröstetem Gerstenmalz - in Bioläden erhältlich – ergibt eine dunkle Krume)	10 g	15 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
dunkler Rübensirup	¾ EL	1 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: VOLLKORN		

Reines Weizenvollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ EL
Honig	¾ TL	1 TL
Rübensirup	¾ TL	1 TL
Weizenvollkornmehl	500 g	760 g
Vitalweizengluten	¾ EL	1 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: VOLLKORN		

6....-05-BBA 2865 14 08.10.2004, 12:09:00 Uhr

Kuchen-Grundrezept

Im Brotbackautomaten lässt sich auch sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut.

Beachten Sie bitte Folgendes:

- Das Kuchenbacken lässt sich nicht vorprogrammieren.
- Dem Grundrezept können Sie verschiedene Zutaten beifügen. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Beachten Sie dabei, dass die nachstehenden Mengen nicht überschritten werden, denn sonst ist der Kuchen u.U. nicht gut durchgebacken. Wenn die Kruste zu dunkel wird, drücken Sie nach ca. 60 Minuten die START-/STOPP-Taste.
- Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Form auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummi-Teigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und vorsichtig stürzen.

Grundrezept Rührkuchen

	Stufe I	**Stufe II**
Zutaten für ein Kuchengewicht von	*1000 g*	*1200 g*
Eier	4	6
weiche Butter	150 g	250 g
Zucker	150 g	250 g
Vanillezucker	1 Pckg.	2 Pckg.
Mehl Type 405	450 g	550 g
Backpulver	1 Pckg.	1 Pckg. + 1 TL
Programm: KUCHEN		

Weitere Zutaten zum Abwandeln des Grundrezeptes:

	Stufe I	**Stufe II**
Zutaten für ein Kuchengewicht von	*1000 g*	*1200 g*
geriebene Nüsse	70 g	100 g
oder: geriebene Schokolade	70 g	100 g
oder: Kokosflocken	70 g	100 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1cm) Äpfel	70 g	100 g

Teigzubereitung

In Ihrem Brotbackautomaten können Sie im Programm 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.

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

Französische Baguettes

Brotgewicht ca.	*850 g*	*1280 g*
Wasser	375 ml	550 ml
Weizensauerteig getrocknet	25 g	50 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: TEIG		

- 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.

Kaffeekuchen

Zutaten für eine Kuchenform von	*22 cm Ø*	*26 cm Ø*
Milch	170 ml	225 ml
Salz	¼ TL	½ TL
Eigelb	1	1
Butter/Margarine	10 g	20 g
Mehl Type 550	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
Programm: TEIG		

- Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen.
- Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.

Butter, geschmolzen	2 EL	3 EL
Zucker	75 g	100 g
gemahlener Zimt	1 TL	1 ½ TL
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.

6...-05-BBA 2865 15 08.10.2004, 12:09:01 Uhr

Brezeln

Zutaten für Brezeln	*9 Stck.*	*12 Stck.*
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	¼ TL	½ TL
Mehl Type 405	360 g	540 g
Zucker	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
1 Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen		
grobes Salz z. Bestreuen		
Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in den Behälter füllen.		
Programm: TEIG		

- Wenn das Signal ertönt und das Display ”0:00“ anzeigt, Taste START/STOPP 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.

Marmelade

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. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, 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 EL

- Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.
- 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.

Technische Daten

Modell:	**BBA 2865**
Spannungsversorgung:	**230 V, 50 Hz**
Leistungsaufnahme	**800 W**
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	**3 Liter (entspricht ca. 1300 g Brotgewicht)**

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

6....-05-BBA 2865 16 08.10.2004, 12:09:03 Uhr

Garantie

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

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

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

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

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne das Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile und Ersatzteile für unsere Unterhaltungselektronik (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen) wie z. B. Fernbedienungen, Bedienteilklappen, Lautsprecherblenden usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**

6...-05-BBA 2865 17 08.10.2004, 12:09:03 Uhr

ENGLISH

Table of Contents

Operating Instructions ..... Page 18
Safety Instructions ..... Page 18
Parts and Drawings ..... Page 3, 19
Control Panel ..... Page 3, 19
Description of the Control Panel ..... Page 19
Bread Baking Machine Functions ..... Page 20
Initial operation and program sequence of the bread machine ..... Page 20
Program Phase Timing ..... Page 21
Cleaning and Maintenance ..... Page 22
Questions & Answers on Baking ..... Page 22
Questions & Answers on Bread Baking Machines ..... Page 23
Questions & Answers on Recipes ..... Page 24
Remarks on the Recipes ..... Page 24
Recipes ..... Page 26
Technical Data ..... Page 30

Operating Instructions

Congratulations for having purchased the BBA 2865 model Bread Baking Machine. You have bought a machine based on a revolutionary new concept:

- The bread dough is kneaded with two kneading pegs and is hence worked better.
- Some machine programs provide two different levels for the baking of large or small quantities of bread.
- The bread baking machine offers 10 pre-installed programs with 31 different setting options. There is a completely new program with which you can either just bake a fresh loaf of bread or to brown one that has already been baked.
- With some programmes of the bread machine it is possible to delay the time at which the bread is baked, i.e. you can pre-program the baking sequence by up to 13 hours.

The appliance is completely automatic and extremely user-friendly. It kneads the dough in two different directions thus providing for excellent mixing. You will also find the recipes for the following specialties:

- White bread, dark leavened bread, light wheat and rye bread, whole bread;
- Cakes for the baking-powder program;
- Dough which needs to be further worked;
- Marmalades that can be cooked.

Safety Instructions

Read all the instructions in the manual and follow them carefully!

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread baking machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Warning, danger of fire! The device should only be operated under supervision. If you are using the delayed baking function, you should set the timer so that the device is being supervised during operation.
4. Keep your eye on the appliance when children are around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.
5. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happens to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
6. The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purpose.
7. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during the kneading of a thick dough. This is especially important when using the preprogram function and the appliance is not being watched. In the case of extremely smooth counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.
8. The bread baking machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
9. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example, that children may grab it.
10. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stovetop or a hot oven.
11. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids (marmalades)!
12. Never remove the baking tin while the appliance is still working!
13. Do not fill the baking dish with larger quantities than those stated in the recipe! If you do so the bread will not be baked evenly or the dough will overflow. Please note these instructions.
14. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
15. Never cover the appliance with a towel or any other material! The heat and steam generated by the appliance must be free to escape. A fire can break out if the appliance is covered with flammable materials or if it comes in contact, for example, with curtains.

The manufacturer is not liable if this appliance is used for commercial purposes or in any way or manner that does not comply with the instructions herein provided.

6....-05-BBA 2865 18 08.10.2004, 12:09:04 Uhr

Parts and Drawings

A	Cover, removable	G	Baking compartment
B	Handle	H	Control Panel
C	Viewing panel	I	Casing
D	Vent	J	Side vent
E	Baking tin	K	Cable
F	Kneading pegs	L	On/off Switch

Accessories (not shown):

1 hook to remove the kneading pegs,
1 measuring spoon, 1 measuring beaker

Control Panel

1 **LED display**
It shows the time left before the end of the program
2 **START-/STOPP** key
To start and stop the program
3 **FARBE** key
To set the desired level of browning
4 **TEIGMENGE** key
To set 2 weight levels as described below
5 **AUSWAHL** key
To select the programs described in the “program phase timing” section.
6 **ZEIT** keys
To set the preprogram timer

Description of the Control Panel

Insert the plug into a properly installed 230V/50Hz protective contact socket and switch on the appliance with the on/off switch (L).

1. DISPLAY

BASIC SETTING
This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. “1 3:30” appears on the display.

The “1” specifies which program has been chosen and the “3:30” is the length of the program.

The positions of two arrows provide information on the selected browning level and the weight.

The basic setting after switching the appliance on is: “superior weight” and “medium browning level”.

During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively.

2. START/STOPP key

To start and stop the program.

As soon as the START/STOPP key is pressed, the points of the time value start to blink. Use the START/STOPP key to stop the program in any moment. Keep the key pressed until a signal beep is heard. The starting position of the aforementioned start program appears on the screen. If a different needs to be used, select it with the AUSWAHL key.

3. ZEIT keys

Those programs that can be timed to start later on are listed in the “Program Phase Timing” table. The SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT and MARMELADE programs cannot be timed to start later on. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warming time (after the end of the baking process).

A maximum timing of 13 hours can be set.

Example:
It is 8.30 p.m. and the bread must be ready the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes.
Press the ZEIT key until 10.30 appears, that is to say the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready.
When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc.!

4. FARBE key

The desired browning level is set with this key:
HELL - MITTEL - DUNKEL
(LIGHT – MEDIUM – DARK).

5. TEIGMENGE key

It provides for the following settings in the various programs (see table):

STUFE I = For small quantities of bread;
STUFE II = For large quantities of bread.

In the recipes you will find our recommended quantities.

6. AUSWAHL key

Use this menu key to run one of the available programs described in detail in the “Program Phase Timing” table. Use the programs for the following specialties:

1.	**NORMAL**	(NORMAL) For white and wheat and rye bread. This program is used the most.
2.	**SCHNELL**	(RAPID) For the quick preparation of white and wheat and rye bread
3.	**WEISSBROT**	(WHITE BREAD) For the preparation of particularly light white bread
4.	**SÜSSES BROT**	(SWEETBREAD) For the preparation of sweet leavened dough
5.	**VOLLKORN**	(WHOLEMEAL) For wholemeal bread
6.	**KUCHEN**	(CAKE) For cakes with baking powder
7.	**TEIG**	(DOUGH) For the preparation of dough
8.	**BACKEN**	(BAKING) To brown bread or cakes
9.	**MARMELADE**	(MARMALADE) To cook marmalades and jams
10.	**SANDWICH**	(SANDWICH) To prepare light sandwich bread

6...-05-BBA 2865 19 08.10.2004, 12:09:05 Uhr

Bread Baking Machine Functions

Buzzer function

The buzzer goes off:

- When pressing all the program keys;
- During the second kneading cycle of the NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN and SANDWICH programs to signal that the cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added.
- When the end of the program is reached.

During the warming phase at the end of the baking procedure the acoustic signal rings several times.

Repeat function

In case of a blackout the bread baking machine must be started again. This is possible only if the program was stopped before the kneading phase was reached. Otherwise you will have to start from the beginning!

Safety functions

If the temperature of the appliance is still too high (more than 40°C) for a new program after using the appliance previously, H:HH will appear on the display when pressing start again and an acoustic signal is given. If this is the case, press the START/STOPP key until the H:HH message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled.

The BACKEN program can be started immediately even when the appliance is still hot.

Initial operation and program sequence of the bread machine

Insert the baking tin

The nonstick baking tin must be held firmly with both hands and be placed in the middle of the baking compartment. Press the tin downwards with caution until it snaps into place. Insert the two kneading pegs on the driving shafts.

Put in the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin in the order specified in the relevant recipe.

Switch on

Insert the plug into a duly installed 230 V/50 Hz protective contact socket and switch on the appliance with the on/off switch (L).

Select the program

1. Select the desired program with the AUSWAHL button.
2. If possible, select the desired level of browning.
3. If possible, select the desired quantity of dough.
4. With the ZEIT buttons you can delay the start of the program, if possible.
5. Press the START/STOPP button.

Please note!

The programmes:

- NORMAL
- SCHNELL
- WEISSBROT
- SÜSSESBROT
- VOLLKORN
- TEIG
- SANDWICH

begin with preheating of the ingredients. During this time the program is switched on without the dough hook moving. For further details please see the table „Sequences of the Programmes“.

Mix and knead the dough

The bread baking machine mixes and kneads the automatically until it reaches the right consistency.

Leave the dough to rise

After the last kneading cycle the bread baking machine is heated to the optimal temperature for the rising of the dough.

Baking

The bread baking machine sets the baking temperature and time automatically. If the bread is too light at the end of the baling program, use the BACKEN program to let it brown more. To do so, press the START/STOPP key, then select the BACKEN program and start. When the desired degree of baking has been reached, stop the process.

Warming

Once the baking is over, the buzzer goes off to signal that the bread or specialty can be removed. The 1-hour warming time starts immediately.

End of the program phases

Switch off the appliance after use with the on/off switch (L) and pull out the plug. At the end of the program pull out the baking tin by using oven cloths, lay it on the counter and if the bread does not fall out of the tin onto the grid, move the knead shaft back and forth a few times until the bread comes out. If one of the kneading pegs is still stuck in the bread, take the hook supplied with the appliance. Insert it under the warm loaf of bread into the almost circular opening of the kneading peg and wedge the hook against the lower edge of the kneading peg preferably where the blade of the kneading peg is located. You can then cut the bread easily and pull out the kneading peg completely.

6...-05-BBA 2865 20 08.10.2004, 12:09:06 Uhr

Program phase timing

Menu no.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SÜSSES BROT	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH	
Level	1	2				1	2					1	2
Bread weight in grams, approx.	750	1300				750	1300					750	1300
Total time – h	**3:20**	**3:30**	**1:58**	**3:50**	**1:52**	**3:30**	**3:40**	**2:00**	**1:50**	**1:00**	**1:20**	**3:09**	**3:20**
	The following time indications are specified in minutes												
Pre-heating The motor is not running – Heating on/off 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	-	Heating on/off 15 s/15 s	11	12
Stirring (left)	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. kneading (left)	2		2	2	2	2		-	2	-	-	2	
2. kneading (right/left alternated) Heating on/off 5/25 s*	13		20	16	5	13		Beating 12,5 min. (or heat.) 8 min. Heating on/off 5/25 s	16			13	
	Signal to add the ingredients												
Displayed time	approx. 2:54	approx. 2:57	approx. 1:33	-	-	approx. 2:44	approx. 2:47	approx. 1:49	-	-	-	approx. 2:34	approx. 2:45
1. rising Heating on/off (5/25 s)*	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Dough smoothing	1		1	1	-	1		-	-	-	--	1	
2. rising Heating on/off (5/25 s)*	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Dough smoothing	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
3. rising Heating on/off (5/25 s)*	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Baking Heating on/off (22/8 s), 8/22 s after reaching the temperature	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Stirring/ Cooking Right/left Heating on/off 15 s/15 s	56	
Rest phase (w/o heating)	-		-	-	-	-		16	-	-	20		
Warming Heating on/off	60		60	60	-	60		-	-	-	-	60	
	Pre-programming												
Timer (max)	13 h		-	13 h	-	13 h		-	13 h	13 h	-	13 h	

* The heating is switched on only if the room temperature is lower than 25°C. If the room temperature is above 25°C the ingredients are already at the right temperature and there is no need for pre-heating. For the first and second rising the room temperature must be above 25°C or high enough to make the dough rise without extra heating.

** The heating is switched on only if the room temperature is lower than 35°C. A room temperature of more than 35°C is enough to make the dough rise without extra heating.

6...-05-BBA 2865 21 08.10.2004, 12:09:07 Uhr

Cleaning and Maintenance

- Before the baking dish is used for the first time it should be briefly rinsed out with water and the dough hook cleaned.
- It is highly recommended to coat the new baking tin and the kneading pegs with heat resistant grease before using them for the first time and let them heat in the oven for about 10 minutes at 160°C. Once these have cooled down clean away (polish) the grease from the baking tin with a sheet of paper towel. This operation is to be performed to protect the nonstick coating. This operation can be repeated from time to time.
- After use always leave the appliance to cool before cleaning it or putting it away. It takes about half an hour for the appliance to cool and to be ready again for baking and kneading.
- Before cleaning pull out the plug and leave the appliance to cool. Use a mild detergent. Never use chemical cleaning agents, gasoline, oven cleaners or any detergent that can scratch or ruin the coating.
- Remove all the ingredients and crumbs from the lid, casing and baking compartment with a moist towel. **Never dip the appliance in water nor fill the baking compartment with water!** The lid can be removed for easier cleaning. Position it vertically and then press to the rear on the hinge.
- Wipe the outside of the baking tin with a moist towel. The baking dish can be rinsed out from the inside with water. Do not leave it too long dipped in water.
- Both the kneading pegs and drive shafts need to be cleaned immediately after use. If the kneading pegs remain in the tin, it becomes difficult to remove them afterwards. In this case fill the container with warm water and leave it to rest for 30 minutes. Then remove the kneading pegs.
- The baking tin has a nonstick coating. Do not use metal objects that can scratch the surface when cleaning it. It is normal that the color of the coating changes over the course of time. This change does not alter its effectiveness in any way whatsoever.
- Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool, clean and dry. Put the appliance away with the lid closed.

Questions & Answers on Baking

The bread sticks to the container after baking

Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking – turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading pegs before baking.

How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading pegs

You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time (see “Program Phase Timing” and the display messages). If do not wish to do so, use the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.

The dough spills over when it is left to rise

This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.

Remedy:

a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.

The bread rises and spills over anyway

a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.

   Remedy:
   add one tablespoon of wheat gluten for 500 g of wheat.

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

   – the water temperature was too high;
   – too much water was used;
   – the flour was poor in gluten.

When can the lid of the bread baking machine be opened during the baking?

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

If the bread must have a particular aspect after baking, proceed as follows: before the last rising phase (see the Program Phase Timing” table and the message on the display) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp preheated knife, scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.

What do the type numbers for flour mean?

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

What is wholemeal flour?

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

What must be done when using rye flour?

Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made.

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

6....-05-BBA 2865 22 08.10.2004, 12:09:09 Uhr

What is the gluten in flour?

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

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

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

How can fresh bread be made easier to digest?

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

What doses of rising agent should be used?

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

What can be done if the bread tastes of yeast?

a) Often sugar is added to eliminate this taste. The adding of sugar makes the bread lighter in color.
b) Add 1½ tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
c) Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?

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

Questions & Answers on Bread Baking Machines

A table of problems that may occur is provided below:

Problem	Cause	Solution
The machine or the display are without any function.	You have not inserted the mains plug.	Check the mains plug and the switch.
	You have not switched on the on/off switch (L).	
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shafts after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOPP key was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several timers while the machine was working.	After the last rising do not open lid.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading pegs is blocked.	Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The baking tin jumps up during the kneading.	The side springs in the base inside the inner casing have lost tension.	Press the START/STOPP key and interrupt the program. Pull out the container and push the springs slightly to the side. Insert the container again and close the lid. Start the program over again.
	The dough is too thick. The kneading pegs are blocked and the container is pressed upwards.	Open the lid. Add some liquid to the dough and close the lid again.
The appliance does not start. The display shows H:HH.	The appliance is still hot after the last baking cycle.	Press the START/STOPP key until the basic setting appears on the display. Remove the baking tin and leave the appliance to cool. Then put the baking tin back in, set the program again and start.

6...-05-BBA 2865 23 08.10.2004, 12:09:10 Uhr

Questions & Answers on the Recipes

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

Solutions for the problems

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

Remarks on the Recipes

1. Ingredients

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

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, 3/4 or 1 packet). If less leaven that requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 g for a 1 kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder that rye leaven.
- Use either the NORMAL or VOLLKORN program when baking leavened bread.

6...-05-BBA 2865 24 08.10.2004, 12:09:11 Uhr

- Baking ferment can used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran is added to the dough if you want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500 g of flour and increase the quantity of liquid by ½ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.
- The black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

2. Adapting the doses

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

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

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

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale of 50 to 300 ml.

The abbreviations in the recipes mean:

EL	= level tablespoonful (or large measuring spoon)
TL	= level teaspoonful (or small measuring spoon)
g	= grams
ml	= milliliter
Packet	= 7g dry yeast for 500 g of flour – corresponds to 20 g of fresh yeast.

- Fruit, nuts or cereal ingredients. If you wish to add other ingredients, you can do so in specific programs (see the “Program Phase Timing” table), when you here the acoustic signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the BBA 2865 type bread baking machine

The following recipes are for various bread sizes. In some programs (see the “Program Phase Timing” table) a difference is made in the weights. We recommend you to use
Level I for a bread loaf of 750 g and
Level II for a bread loaf between 1000 and 1300 g.

If no levels are specified in the recipe, it means that they are not envisaged in the proposed programs and that both small and large quantities can be used.

5. Bread weights and volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the **bread weight**. You will see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.
- When the SCHNELL program is suggested for sweetbreads, you can use the ingredients in smaller quantities also for the SÜSSES BROT program to make a lighter bread.

6. Baking results

- The result of the baking depends on the on-site conditions (soft water – high air humidity – high altitude – consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications are reference points which can be adapted. If one recipe or another does not go straight the first time, do not let yourself be discouraged. Try to find the cause and try it again by varying the proportions.
- If the bread is too pale after baking, you can leave it to brown with the baking program.
- It is recommended to bake a test bread before actually setting the timing function for use overnight so that you can make the necessary changes if necessary.

6...-05-BBA 2865 25 08.10.2004, 12:09:13 Uhr

Classic Bread Recipes

White Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*740 g*	*1080 g*
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
Durum wheat semolina	150 g	200 g
550 type flour	350 g	500 g
Yeast	¾ packet	1 packet
Program: WEISSBROT		

Nut & Raisin Bread

TIP: Add the raisins and nuts after the acoustic signal during the second kneading phase.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*900 g*	*1180 g*
Water or milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	½ tsp	¾ tsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
405 type flour	500 g	650 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Raisins	75g	100 g
Crushed walnuts	40g	60g
Program: SCHNELL or SÜSSES BROT		

Attention ! When using the SÜSSES BROT program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Poppy Seed Bread

TIP: Before the last rising open the lid briefly and coat the dough with some water and then spread the poppy seeds. Press the seeds delicately with your hand.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*850 g*	*1380 g*
Water	375 ml	570 ml
550 type flour	500 g	670 g
Corn semolina	75 g	130 g
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Whole or milled poppy seeds	50 g	75 g
Butter	15 g	20g
Grated nutmeg	1 pinch	2 pinches
Grated Parmesan cheese	1 tbsp	1 ½ tbsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: SCHNELL or SÜSSES BROT		

Attention ! When using the SÜSSES BROT program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Coarse White Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*750 g*	*950 g*
Milk	275 ml	350 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
1050 type flour	500 g	650 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: NORMAL		

Italian White Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*900 g*	*1300 g*
Water	375 ml	570 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Vegetable oil	1 tbsp	1 ½ tbsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
550 type flour	475 g	650 g
Corn semolina	100 g	150 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: SANDWICH		

Oat Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*800 g*	*1200 g*
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Brown Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
Rolled oats – “Tender Flakes”	150 g	200 g
1050 type flour	375 g	550 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: NORMAL		

Buttermilk Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*860 g*	*1150 g*
Buttermilk	375 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
1050 type flour	500 g	760 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: WEISSBROT		

6....-05-BBA 2865 26 08.10.2004, 12:09:13 Uhr

Sweetbread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*750 g*	*1080 g*
Fresh milk	275 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	35 g
Eggs	2	4
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Honey	2 tbsp	3 tbsp
550 type flour	500 g	700 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: SCHNELL or SÜSSES BROT		

Attention ! When using the SÜSSES BROT program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Raisin Bread

TIP: Add the raisins or any other kind of dry fruit after the acoustic signal during the second kneading phase.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*850 g*	*1100 g*
Water	275 ml	350 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	½ tsp	¾ tsp
Honey	1 tbsp	2 tbsp
405 type flour	500g	650g
Cinnamon	¾ tsp	1 tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Raisins/dry fruit	75 g	100 g
Program: SCHNELL or SÜSSES BROT		

Attention ! When using the SÜSSES BROT program the bread is lighter. Use the Level I doses, otherwise the volume is too large.

Coarse bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*780 g*	*980 g*
Water	300 ml	450 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Dried wheat leaven*	25 g	40 g
1050 type flour	500g	750g
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: WEISSBROT		

* Wheat leaven improves the dough consistency, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.

Onion bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*860 g*	*1180 g*
Water	350 ml	500 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 tsp
Grilled onions	50 g	75 g
1050 type flour	540 g	760 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: SCHNELL		

Rye Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*780 g*	*1050 g*
Water	350 ml	450 ml
Dried leaven*	½ packet	¾ packet
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	½ tsp	¾ tsp
Rye malt	10 g	15 g
Rye flour	300 g	400 g
1050 type flour	200 g	260 g
Yeast	1 packet	1 ½ packet
Program: VOLLKORN		

* Dried leaven is concentrated and it comes in 15g packets.

Potato Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*1000 g*	*1400 g*
Water or milk	300 ml	400 ml
Margarine or butter	25 g	30 g
Eggs	1	1
Mashed boiled potatoes	150 g	200 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
1050 type flour	630 g	780 g
Dry yeast	1 packet	1 ½ packet
Program: SCHNELL		

Leavened Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*740 g*	*1050 g*
Dried leaven*	½ packet	¾ packet
Water	350 ml	450 ml
Bread spices	½ tsp	¾ tsp
Salt	1tsp	1 ½ tsp
Rye flour	250 g	340 g
1050 type flour	250 g	340 g
Dry yeast	1 packet	1 ½ packet
Program: NORMAL		

* Dried leaven is concentrated and it comes in 15g packets.

6....-05-BBA 2865 27 08.10.2004, 12:09:15 Uhr

Coarse Wholemeal Breads

Bavarian Wholemeal Bread

TIP: Instead of caraway you can use also 1/2 teaspoon (5g) of coriander, fennel or aniseed.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*850 g*	*1180 g*
Water	300 ml	360 ml
Wheat wholemeal flour	400 g	570 g
Rye wholemeal flour	125 g	150 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Caraway	1 tbsp	2 tbsp
Average-sized potato, boiled and mashed	100 g	150 g
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: VOLLKORN		

Cereal Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*960 g*	*1350 g*
Water	450 ml	650 ml
Wheat wholemeal flour	175 g	250 g
Rye wholemeal flour	175 g	250 g
Coarse rye meal	50 g	70 g
Unripe spelt grain meal	50 g	70 g
Buckwheat meal	50 g	70 g
Sunflower seeds	35 g	50 g
Pumpkin seeds	35 g	50 g
Linseeds	1 tbsp	1 ½ tbsp
Sesame	1 tbsp	1 ½ tbsp
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Honey	1 tsp	1 ½ tsp
Dried leaven	½ packet	¾ packet
Dry yeast	1 packet	1 ½ packet
Program: VOLLKORN		

Spelt Bread

Tipp: open the lid of the appliance briefly before the last rising, wet the bread with warm water, spread the spelt or rolled oats and press them slightly with your hand.

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*940 g*	*1350 g*
Buttermilk	400 ml	500 ml
Spelt wholemeal flour	230 g	280 g
Rye wholemeal flour	180 g	230 g
Coarse spelt meal	180 g	180 g
Sunflower seeds	75 g	100 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
Dried leaven	¾ packet	1 packet
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: NORMAL		

Pollard Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*850 g*	*1350 g*
Water	350 ml	570 ml
Margarine or butter	30 g	40 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
Wheat pollard	75 g	100 g
Wheat germs	50 g	70 g
Vinegar	1 tbsp	1 ½ tbsp
Wheat wholemeal flour	400 g	650 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: VOLLKORN		

Brown Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	*920 g*	*1080 g*
Water	400 ml	450 ml
Coarse rye wholemeal	180 g	180 g
Rye wholemeal flour	180 g	180 g
Wheat wholemeal flour	230 g	280 g
Black malt (made of roasted barley malt – sold in whole food shops – it gives a dark color to the inside of the bread	10 g	15 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sunflower seeds	75 g	100 g
Dark beet syrup	¾ tbsp	1 tbsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Dried leaven	¾ packet	1 packet
Program: VOLLKORN		

Pure Wheat Wholemeal Bread

	Level I	Level II
Bread weight approx.	860 g	1150 g
Water	350 ml	550 ml
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Vegetable oil	1 tbsp	1 ½ tbsp
Honey	¾ tsp	1 tsp
Beet syrup	¾ tsp	1 tsp
Wheat wholemeal flour	500 g	760 g
Genuine wheat gluten	¾ tbsp	1 tbsp
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: VOLLKORN		

6....-05-BBA 2865 28 08.10.2004, 12:09:17 Uhr

Cake base recipes

You can also use the bread baking machine to make excellent mixed cakes. Since the appliance works with kneading pegs instead of a mixer, the cake is firmer, but the taste is the same.

Please bear in mind the following:

- The cake baking cannot be pre-programmed;
- You can add other ingredients to the base recipe. Unleash your fantasy. But make sure that the set quantities are not exceeded otherwise there is the risk that the cake will bake well. If the crust is too dark, press the START/STOPP button after about 60 minutes.
- If the cake is already baked, take the baking tin out of the appliance. Place the tin on a humid towel and leave it too cool in the tin for about 15 minutes. You can ease the cake out of the tin with a plastic dough scraper and take it delicately out of the tin.

Mixed Cake Base Recipe

	Level I	**Level II**
Ingredients for a cake of	*1000 g*	*1200 g*
Eggs	4	6
Soft butter	150 g	250 g
Sugar	150 g	250 g
Vanilla sugar	1 packet	2 packet
405 type flour	450 g	550 g
Baking powder	1 packet	1 packet + 1 tsp
Program: KUCHEN		

Other ingredients to vary the base recipe:

	Level I	**Level II**
Ingredients for a cake of	*1000 g*	*1200 g*
Crushed nuts	70 g	100 g
or: chocolate chips	70 g	100 g
or: cocoa flakes	70 g	100 g
or: pealed and diced apples (1 cm)	70 g	100 g

Dough Preparation

You can easily prepare dough with the TEIG program of your bread baking machine. The dough can be further worked and baked in your oven.

During the 2nd kneading phase add the ingredients when you hear the acoustic signal.

In the TEIG program there are no differences in the baking levels. We will provide the doses that can be prepared. Here are a few recipes:

French Baguette

Bread weight approx.	*850 g*	*1280 g*
Water	375 ml	550 ml
Dried wheat leaven	25 g	50 g
Salt	1 tsp	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp	1 ½ tsp
550 type flour	525 g	700 g
Durum wheat flour	75 g	100 g
Dry yeast	¾ packet	1 packet
Program: TEIG		

- Divide the dough when ready into 2 – 4 parts, form long loaf shapes and leave them to rest for 30 – 40 minutes. Make a series of diagonal cuts on the top surface and put the bread to bake in the oven.

Coffee Cake

Ingredients for a cake pan of	*22 cm Ø*	*26 cm Ø*
Milk	170 ml	225 ml
Salt	¼ tsp	½ tsp
Egg yolk	1	1
Butter or Margarine	10 g	20 g
550 type flour	350 g	450 g
Sugar	35 g	50 g
Dry yeast	½ packet	¾ packet
Program: TEIG		

- Take the dough out of the container and work it.
- Make a round or square shape with it and add the following fillings.

Melted butter	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	75 g	100 g
Grated cinnamon	1 tsp	1 ½ tsp
Crushed nuts	60 g	90 g

Icing, as much as you like

- Spread the butter on the dough.
- Mix the sugar, cinnamon and nuts in a bowl and spread them on the butter.
- Leave the dough to rest for 30 minutes in a warm place and then bake.

6...-05-BBA 2865 29 08.10.2004, 12:09:19 Uhr

Pretzels

Ingredients for pretzels	*9 pieces*	*12 pieces*
Water	200 ml	300 ml
Salt	¼ tsp	½ tsp
405 type flour	360 g	540 g
Sugar	½ tsp	¾ tsp
Dry yeast	½ packet	¾ packet
1 egg (slightly beaten) to spread		
Coarse-grained salt to spread		
Fill all the ingredients except the egg and coarse-grained salt in the container.		
Program: TEIG		

- When the acoustic signal rings and the display shows 0:00, press the START/STOPP key.
- Heat the oven to 230°.
- Divide the dough into pieces and form a long thin roll out of each piece of dough.
- Make the pretzels and lay them on a greased baking tin.
- Coat the pretzels with the beaten egg and then spread the salt.
- Bake the pretzels at 200°C for 12-15 minutes in the preheated oven.

Marmalade

It is easy to make jams or marmalades with the bread baking machine. Even if you have never made marmalade before, it is worth giving it a try. You can be sure to make especially tasty marmalades.

Proceed as follows:

- Wash fresh, ripe fruit. Peel the apples, peaches, pears and other hard-peeled fruits.
- Always use the recommended doses, as these are precisely determined for the MARMELADE program. Otherwise the marmalade risks to boil too early or to spill over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max 1 cm) or make a puree with it and put it into the container.
- Add the 2:1 jellifying sugar in the specified quantities. Do not absolutely use normal sugar or 1:1 jellifying sugar, as the jam will not be thick enough.
- Mix the fruit with the sugar and start the program that runs completely automatically.
- After 1’20” the acoustic signal is given. You can fill the marmalade into glass jars. Close the jars well.

Strawberry Jam

Washed and cleaned fresh strawberries, either cut into pieces or pureed	900 g
2:1 jellifying sugar	500 g
Lemon juice	1 tbsp

- Mix all the ingredients in the container with a plastic scraper.
- Select the MARMELADE program and start.
- Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula.
- When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
- Fill the marmalade into glass jars and close them well.

Technical Data

Model:	**BBA 2865**
Voltage:	**230 V, 50 Hz**
Power input:	**800 W**
Protection class:	I
Capacity:	**3 liters (equal to approx. 1,300 g of bread)**

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines,
such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

6....-05-BBA 2865 30 08.10.2004, 12:09:20 Uhr

Tartalomjegyzék

Kezelési utasítás.....Oldal 31
Biztonsági előírások.....Oldal 31
Alkatrészek és jelölések .....Oldal 3, 32
Kezelõtábla .....Oldal 3, 32
Magyarázatok a kezelõtáblához .....Oldal 32
A kenyérsütõ automata funkciói.....Oldal 33
Az automata kenyérsütő
használatbavétele és programlefutása .....Oldal 33
A programok idõbeli lefutása.....Oldal 34
Tisztítás és karbantartás.....Oldal 35
Kérdések a sütéshez.....Oldal 35
Kérdések a kenyérsütõ automatához .....Oldal 36
Receptekre vonatkozó kérdések.....Oldal 37
Megjegyzések a receptekhez .....Oldal 37
Receptek .....Oldal 39
Műszaki adatok .....Oldal 43

Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a BBA 2865 modellű kenyérsütő automatát. Ön ezzel egy olyan készüléket szerzett, amely teljesen új koncepciót kínál:

- A kenyértésztát két dagasztó kampóval készítik elő és ezzel még jobban átgyúrják.
- Néhány programban két különböző fokozatban nagy és kis mennyiségű kenyeret készíthet.
- A kenyérsütő automata 10 beinstallált programot kínál 31 különböző beállítási lehetőséggel. Teljesen új az a sütőprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- Az automata kenyérsütő néhány programja lehetővé teszi a késleltetett sütést, azaz a programlefutást akár 13 órával is későbbre lehet programozni. .

A készülék teljesen automatikusan működik és nagyon kezelőbarát. Két különböző irányban keveri a tésztát, aminek köszönhetően különösen jó keverési eredmény érhető EK. A következőkben recepteket talál az alábbi tészták elkészítéséhez:

- Fehérkenyér, kovászkenyér, világosabb kevert kenyér, magos kenyér
- Kalács a sütőpor-program számára
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra
- Gyümölcsíz, amelyet főzni lehet.

Biztonsági előírások

A kezelési utasításban levő összes útmutatást olvassa EK**, és jól őrizze meg!**

1. Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez, használjon edényfogó kesztyűt! A kenyérsütő automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
2. A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
3. Figyelem, tűzveszély! Mindig felügyelet mellett működtesse a készüléket! Késleltetett sütés esetén mindig úgy állítsa be az időzítő órát, hogy működés közben a készülék már megfelelő felügyelet mellett legyen!
4. Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás előtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele előtt hagyja lehűlni a készüléket!
5. Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábellel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenőriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevőszolgálattal! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
6. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előirányzott célra használja!
7. A készüléket úgy helyezze EK, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Különösen szem előtt kell ezt tartani az előreprogramozásnál, amikor a készülék felügyelet nélkül dolgozik. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásveszélyt.
8. A kenyérsütő automatát más tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
9. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhassák meg!
10. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
11. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
12. A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
13. Ne tegyen a receptben megadottnál nagyobb mennyiségeket a sütőformába! Ha ezt teszi, vagy nem sül meg egyenletesen a kenyér, vagy kifut a tészta. Vegye figyelembe ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
14. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
15. A készüléket soha ne fedje le törülközővel vagy más anyagokkal! A hőnek és a gőznek EK kell tudni távozni. Tűz keletkezhet, ha a készüléket gyúlékony anyaggal fedi le vagy érintkezésbe kerül pl. a függönyökkel.

A gyártó nem vállal szavatosságot, ha a készüléket iparszerűen vagy nem a kezelési utasításnak megfelelő módon használja!

6....-05-BBA 2865 31 08.10.2004, 12:09:21 Uhr

Alkatrészek és jelölések

A	Fedél, levehető	G	Sütőtér
B	Fogantyú	H	Kezelőtábla
C	Kémlelőablak	I	Készülékház
D	Szellőző	J	Oldalsó szellőzés
E	Sütőforma	K	Kábel
F	Dagasztó kampó	L	Be-/kikapcsológomb

Tartozékok (ábra nélkül):

1 szigony a dagasztó kampók eltávolításához,
1 mérőkanál, 1 mérőpohár

Kezelőtábla

1 **LED kijelző**
A program végéig tartó időt mutatja.
2 **START/STOPP** gomb
A programlefutás indításához és megszakításához
3 **FARBE gomb**
A kívánt barnaság beállításához
4 **TEIGMENGE gomb**
2 súlyfokozatban történő beállításhoz az alábbiakban leírtak szerint
5 **AUSWAHL gomb**
Az „Időleges lefutás“ c. fejezetben leírt programok kiválasztásához
6 **ZEIT gomb**
Az előprogramozási idő beviteléhez

Magyarázatok a kezelőtáblához

Dugja a csatlakozó dugót előírásszerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba, és kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (L)!

1. DISPLAY (KIJELZŐ)

ALAPBEÁLLÍTÁS
E kijelzés jelzi az üzemkész állapotot. Ez a normál programnak felel meg. A kijelzőn megjelenik az „1 3:30“.

Az „1“ azt mutatja, hogy Ön milyen programban van, a „3:30“ pedig a program időtartamát jelzi.

A kettős nyíl pozíciói tájékoztatnak a kiválasztott barnulási fokról és a súlyról.

Alapbeállítás a bekapcsolás után: „Nagyobb súly“ és „Közepes barnulási fok“.

Üzemelés közben a programlefutást a kijelzőn, az előre futó idő-adatokon lehet leolvasni.

2. START/STOPP gomb

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOPP gombot, pontok villognak az időadatok között. A START/STOPP gombbal bármilyen pozícióban megszakíthatja a programot. A gombot addig tartsa lenyomva, amíg hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a fent megnevezett indító program kiindulási pozíciója. Ha egy másik programot akar választani, akkor ezt a AUSWAHL gombbal tegye.

3. ZEIT gomb

Azokat a programokat, amelyek időkésleltetéssel indíthatók, a „Programok időbeli lefutása“ táblázat ismerteti. A SCHNELL, KUCHEN, SÜSSES BROT és MARMELADE programokat nem lehet időkésleltetéssel indítani. A mindenkori programban automatikusan bevitt időhöz, esetleg hozzászámítva az 1 órás melegentartási időt (a sütési művelet befejeződése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és perceket, amelyek leteltével az elkészítést EK kell indítani.

A maximális időkésleltetés 13 óra.

Példa:
20:30 van és az Ön kenyerének legkésőbb a rákövetkező reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra és 30 perc múlva késznek kell lennie.
Nyomja meg az ZEIT-gombot 10:30-ig, mivel 10 óra és 30 perces időszakról van szó a „most“ (20:30) és az elkészülés ideje között.
Az időzített sütésnél ne használjon, kérem olyan romlandó hozzávalókat, mint a tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma, stb.!

4. FARBE gomb

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be:
HELL - MITTEL - DUNKEL
(VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT).

5. TEIGMENGE gomb

Ezzel különböző programokban lehet beállítást végezni (lásd a táblázatot)

STUFE I = kisebb súlyú kenyér számára.
STUFE II = nagyobb súlyú kenyér számára.

A receptekben megtalálja ez idevágó javaslatainkat.

6. AUSWAHL gomb

A menü-gombbal hívja be az egyes programokat, amelyek részletesen le vannak írva a „Programok időbeli lefutása“ táblázatban.

A következő sütési programokat használhatja:

1.	**NORMAL**	(NORMÁL) Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztből) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban.
2.	**SCHNELL**	(GYORS) A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez
3.	**WEISSBROT**	(FEHÉRKENYÉR) A különösen laza fehérkenyér sütéséhez
4.	**SÜSSES BROT**	(ÉDES KENYÉR) Édes kelttészta sütéséhez
5.	**VOLLKORN**	(KORPAKENYÉR) Korpás kenyér számára
6.	**KUCHEN**	(KALÁCS) Sütőporral sütött sütemény számára
7.	**TEIG**	(TÉSZTA) Tészta sütéséhez
8.	**BACKEN**	(SÜTÉS) Kenyér vagy kalács utánsütéséhez
9.	**MARMELADE**	(GYÜMÖLCSÍZ) Gyümölcsíz és dzsem főzéséhez
10.	**SANDWICH**	(SZENDVICS) Lazább szendvicskenyér sütéséhez

6....-05-BBA 2865 32 08.10.2004, 12:09:23 Uhr

A kenyérsütő automaták funkciói

Berregő-funkció

A berregő felhangzása:

- minden program-gomb megnyomásakor
- a második keverési művelet alatt a NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, KUCHEN és SANDWICH programokban, figyelmeztetésül, hogy most lehet beletenni a magokat, gyümölcsöket, mogyorót vagy más adalékokat.
- a program végének elérésekor

A sütési művelet vége után a melegentartási fázis alatt gyakrabban felhangzik a hangjelzés.

Ismétlési funkció

Áramkimaradás esetén újra kell indítani a kenyérsütő automatát. Ez csak akkor használható, ha a tészta a program-lefutás félbeszakadásakor nem jutott tovább a keverési, gyúrási fázisnál. Ellenkező esetben teljesen előlről kell kezdeni!

Biztonsági funkciók

Ha a hőmérséklet a készülékben az újonnan kiválasztott program számára az előző használat folytán még túl magas (40 oC feletti), akkor az újbóli indításnál a kijelzőn H:HH jelenik meg és felhangzik a hangjelzés. Ha ilyen eset fordul elő, addig nyomja a START-/STOPP-gombot, amíg a kijelzőn törlődik a H:HH, és megjelenik a kijelzőn az alapbeállítás. Ezután vegye ki a tartályt és várjon, amíg a készülék lehűl.

A BACKEN program akkor is azonnal indítható, ha a készülék még forró.

Az automata kenyérsütő használatbavétele és programlefutása

A sütőforma berakása

A tapadásgátló bevonattal ellátott sütőformát két kézzel meg kell fogni a pereménél, és pontosan a sütőtérben levő aljzat közepére kell tenni. Óvatosan nyomja le a formát, amíg be nem pattan. Tegye rá a két dagasztó, keverő kampót a hajtótengelyekre.

Hozzávalók betöltése

A hozzávalókat a mindenkori receptben megadott sorrendben kell betölteni a sütőformába.

Bekapcsolás

Dugja a csatlakozó dugót előírásszerűen szerelt, földelt, 230 V, 50 Hz-es konnektorba, és kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (L)!

Programlefutás kiválasztása

1. Az AUSWAHL-gombbal jelölje ki a kívánt programot!
2. Jelölje ki, ha lehet, a kívánt sültségi fokozatot!
3. Jelölje ki, ha lehet, a kívánt tésztamennyiséget!
4. A program indítását, ha mód van rá, a ZEIT-gombbal lehet késleltetni.
5. Nyomja meg a START-/STOPP-gombot!

Vegye figyelembe a következőket!

A programok:

- NORMAL
- SCHNELL
- WEISSBROT
- SÜSSES BROT
- VOLLKORN
- TEIG
- SANDWICH

az adalékok előmelegítésével kezdődnek. Ilyenkor a program be van kapcsolva anélkül, hogy a dagasztóhorog mozogna. Részletek a “Programok időbeli lefutása” c. táblázatban találhatók.

Tészta keverés és gyúrás

A kenyérsütő automata automatikusan addig keveri és gyúrja a tésztát, amíg az EK nem éri a megfelelő állagot.

A tészta kelesztése

Az utolsó gyúrás után a kenyérsütő automata létrehozza az optimális hőmérsékletet a tészta megkeléséhez.

Sütés

A kenyérsütő automata automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet és időt. Ha a sütési program befejeződése után a kenyér még túl világos, akkor a BACKEN programban még utána sütheti. Először nyomja meg a START-/STOPP-gombot, majd hívja be és indítsa EK a BACKEN programot. Ha a kenyér elérte a kívánt barnasági fokot, állítsa le a műveletet.

Melegen tartás

Ha befejeződött a sütési művelet, többször felhangzik a hangjelzés, hogy jelezze, a kenyeret vagy az ételeket ki lehet venni. Egyidejűleg ezzel elkezdődik az 1 órás melegentartási idő.

A programlefutás vége

Használat után kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsoló gombbal (L), és húzza ki a konnektorból! A programlefutás befejeződése után edényfogó segítségével vegye ki a sütőformát, állítsa fejre és, amennyiben a kenyér nem esik ki a rostélyra, néhányszor mozgassa ide-oda a gyúró meghajtást, amíg a kenyér ki nem esik. Amennyiben a dagasztó kampók egyike még benne maradna a kenyérben, vegye kézbe a készülékhez leszállított kampó-szigonyt. A kampószigonyt a még meleg kenyér alsó oldalán vezesse be a dagasztó kampó (csaknem) kerek nyílásába, és akassza bele a dagasztó kampó alsó szélébe, a legjobb, ha azon a helyen, amelyen a dagasztó kampó szárnya található. Ezután a kampószigonnyal óvatosan húzza felfelé a dagasztó kampót. Közben meg lehet látni, hogy a kenyérben melyik helyen található a dagasztó kampó szárnya. Ott könnyen bevághatja a kenyeret és azután egészen kihúzhatja a dagasztó kampót.

6....-05-BBA 2865 33 08.10.2004, 12:09:24 Uhr

A programok időbeli lefutása

Menü-sz.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	NORMAL		SCHNELL	WEISSBROT	SÜSSES BROT	VOLLKORN		KUCHEN	TEIG	BACKEN	MARMELADE	SANDWICH	
Fokozat	1	2				1	2					1	2
Bruttósúly g-ban, kb.	750	1300				750	1300					750	1300
Összidő, óra	**3:20**	**3:30**	**1:58**	**3:50**	**1:52**	**3:30**	**3:40**	**2:00**	**1:50**	**1:00**	**1:20**	**3:09**	**3:20**
	Minden következ id -adat percekben értend												
Előmelegítés Motor nem működik – fűtés be/ki 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	-	Fűtés be/ki 15 s/15 s	11	12
Keverés (balraforg.)	3		3	3	3	3		3,5	3	-	15	3	
1. Dagasztás (balraforg.)	2		2	2	2	2		-	2	-	-	2	
2. Dagasztás (felváltva jobbra/ balra) Fűtés be/ki 5/25 s*	13		20	16	5	13		Keverés 12,5 min. (fűtés n.) 8 min. Fűtés be/ki 5/25 s	16			13	
	Jelzés az adalékok hozzáadására												
Displayed time	kb. 2:54	kb. 2:57	kb. 1:33	-	-	kb. 2:44	kb. 2:47	kb. 1:49	-	-	-	kb. 2:34	kb. 2:45
1. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	45		-	45	-	45		-	-	-	-	45	
Tészta simítása	1		1	1	-	1		-	-	-	--	1	
2. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	18		7	25	7	18		-	45	-	-	18	
Tészta simítása	1		-	1	-	1		-	-	-	-	1	
3. Kelesztés Fűtés be/ki (5/25 s)*	45		25	50	27	35		-	22	-	-	39	
Sütés Fűtés be/ki (22/8 s), 8/22 s a hőmérséklet elérése után	55	62	55	65	65	55	62	80	-	60	45 Keverés/ Főzés J./b.f. Fűtés be/ki 15 s/15 s	56	
Pihentetés (fűtés nélkül)	-		-	-	-	-		16	-	-	20		
Melegentartás Fűtés be/ki	60		60	60	-	60		-	-	-	-	60	
	Előre beprogramozás												
Időkapcsoló (max.)	13 óra		-	13 óra	-	13 óra		-	13 óra	13 óra	-	13 óra	

* A fűtés csak kb. 25°C-nál alacsonyabb szobahőmérsékleten kapcsol be, 25 °C feletti szobahőmérsékleten a hozzávalóknak már megfelelő a hőmérsékletük, előmelegítésre nincs szükség. Az első és második kelesztés számára szintén elegendő a 25 °C feletti szobahőmérséklet a tészta további melegítés nélküli megkelesztéséhez.

** A fűtés csak kb. 35°C alatti szobahőmérsékleten kapcsol be, 35 °C feletti szobahőmérséklet elegendő a tészta további melegítés nélküli megkelesztéséhez.

6....-05-BBA 2865 34 08.10.2004, 12:09:25 Uhr

Tisztítás és karbantartás

- Használat előtt öblítse ki vízzel az automata kenyérsütő sütőformáját, és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztó kampókat az első használat előtt ecsetelje be hőálló zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütőtérben 160 oC-on. Lehűlés után konyhai törlőpapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A műveletet időről időre megismételheti.
- Használat után mindig hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja vagy elteszi. Körülbelül félóráig tart, amíg a készülék lehűl, és ismét használni lehet a sütéshez és a tésztakészítéshez.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehűlni a készüléket. Lágy mosogatószert használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsölő hatású szereket.
- Nedves kendővel távolítson EK minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékházról és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!** A könnyebb tisztíthatóság végett a fedelet le lehet venni úgy, hogy függőleges helyzetbe állítja, majd a zsanérnál hátrafelé nyomja.
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! A forma belsejét vízzel lehet kiöblíteni. Ne tartsa, kérem hosszabb ideig víz alá!
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor később nehezen távolíthatók EK. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztó kampókat.
- A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielőtt a készüléket eltenné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehűlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!

Kérdések a sütéshez

A kenyér a sütés után leragad a tartályban

A kenyeret kb. 10 percig hagyja hűlni a tartályban - a tartályt állítsa fejre - szükség esetén könnyedén mozgassa ide-oda a dagasztó kampó meghajtásokat! Sütés előtt némi zsiradékkal dörzsölje be a dagasztó kampókat!

Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?

Belisztezett újjakkal kiveheti a dagasztó kampókat, mielőtt a tészta legutoljára megkel (lásd a „Programok időbeli lefutása“-t és a kijelzést a displayn!). Ha ezt nem akarja, sütés után használja a kampókiszedő szigonyt! Ha óvatosan jár EK vele, elkerülhető a nagyobb lyuk.

A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán

Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel.

Segítség:
a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.
b) Adjon a liszthez 1 evőkanál felmelegített, folyékony margarint!

A kenyér megkel, de sütés közben összeesik.

a) Ha a kenyér közepén egy „V“-alakú lyuk keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.

   Segítség:
   A kenyértésztába 500 g liszthez adjon 1 EK búzasikért!

b) Ha a kenyér tölcsérformán középre összeesik, ez azon múlik, hogy
   – túl magas volt a víz hőmérséklete,
   – túl sok vizet használt,
   – a lisztből hiányzik a sikér.

Ha kinyitjuk a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?

Ez alapvetően mindig csak akkor lehetséges, ha a dagasztási (gyúrási) művelet folyik. Ez alatt az idő alatt szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot.

Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott külalakot kell öltenie, a következőképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés előtt (lásd a „Programok időbeli lefutása“-t és a kijelzést a displayn) óvatosan és rövid időre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, előmelegített késsel be kell vágni a képződő kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát , máskülönben a kenyér összeesik.

Mit jelentenek a lisztnél a típusszámok?

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

Mi az a teljes kiőrlésű liszt?

Minden gabonafajtából készíthető teljes kiőrlésű liszt, azaz a búzából is. A teljes kiőrlés megjelölés azt jelenti, hogy a lisztkészítésnél az egész magot megőrlik, és ennek megfelelően nagyobb a ballasztanyag-tartalma, ezért a teljes kiőrlésű búzaliszt valamivel sötétebb. A korpakenyérnek azonban nem kell okvetlenül sötétnek lennie, ahogyan többnyire elfogadott.

Mire kell ügyelni a rozsliszt használatakor?

A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebből készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetőség miatt ezért „ROZSOS KORPÁS KENYERET“ kell készíteni kovásszal.

6....-05-BBA 2865 35 08.10.2004, 12:09:27 Uhr

A tészta csak akkor kel meg, ha a kevés glutént tartalmazó rozsliszt használatakor a megadott mennyiségnek legalább az 1/4-ét 550-es típusú liszttel helyettesítik.

Mi az a sikér a lisztben?

Minél magasabb a típusszám, annál kevesebb sikért tartalmaz a liszt és annál kevésbé kel meg a tészta. A legnagyobb mennyiségű sikért az 550-es típusszámú liszt tartalmazza.

Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják azokat?

a) A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikérre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik „felnőttkori coeliakiában“ vagy „coeliakiában“ szenvednek.
b) A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon terméketlen talajon növő tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
c) A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszttípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
d) A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthető.

Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?

Ha egy pürésre főzött burgonyát ad a liszthez és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthető lesz.

Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?

Mind az élesztőnél, mind a kovásznál, melyek különböző mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált liszthez viszonyított arányban keverje bele.

Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?

a) Amennyiben cukrot használt, ezt hagyja ki, a kenyér ekkor viszont kétségtelenül kevésbé barna lesz.
b) Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
c) A vizet íróval vagy kefírrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.

Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint a kenyérsütő automatában készültnek?

A titok a különböző nedvességtartalomban rejlik: A sütőkemencében a kenyeret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabban sütik ki. A kenyérsütő automatából származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan

A táblázat az esetleg felmerülő hibajelenségek felsorolását tartalmazza:

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Az automata vagy a display nem működik.	Elfelejtette bedugni a dugaszt a konnektorba.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozó dugaszt és a kapcsolót!
	Elfelejtette bekapcsolni a ki-/ekapcsoló-gombot (L).	
Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból.	Az adalékok leragadnak a sütőkamrában vagy a forma külső oldalán.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát, valamint a sütőkamrát!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves.	A kenyér a sütés és a melegentartás után túl sokáig maradt a formában.	A kenyeret legkésőbb a melegentartási funkció lejárta után vegye ki a formából!
A kenyér rosszul vehető ki a formából.	A kenyér alsó része megakad a dagasztó kampón.	A sütési művelet után tisztítsa meg a dagasztó kampókat és -tengelyeket! Ehhez, ha szükséges töltsön a formába meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztó kampók könnyen kivehetők és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült át tökéletesen.	Helytelen programbeállítás.	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a START-/STOPP gombot, mialatt a gép üzemben volt.	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet.	A legutolsó kelesztés után már ne nyissa ki a fedelet!
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás.	Már ne tegyen bele hozzávalókat és kezdje újra!
	A dagasztó kampók forgása blokkolva van.	Ellenőrizze, hogy a dagasztó kampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forognak-e menesztőcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn, küldje be a készüléket a vevőszolgálathoz!
A sütőforma a dagasztási művelet alatt felugrik.	A készülékház belsejében az alsórészen levő rugók veszítettek a feszességükből.	Nyomja meg a START-/STOPP gombot, és szakítsa félbe a programot! Vegye ki a tartályt és a rugókat kissé nyomja oldalra! Ismét helyezze be a tartályt és azután zárja le a fedelet! Indítsa újra a programot!
	A tészta túl kemény, ezért blokkolja a dagasztókampókat és a tartályt felfelé nyomja.	Nyissa ki a fedelet! Adjon folyadékot a tésztához és ismét zárja le a fedelet!

6...-05-BBA 2865 36 08.10.2004, 12:09:29 Uhr

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A készülék nem indítható be. A display H:HH-t mutat.	A készülék az előző sütési művelettől még túl forró.	Addig nyomja a START-/STOPP gombot, amíg a displayn megjelenik az alapbeállítás. Vegye ki a sütőformát és hagyja lehűlni a készüléket! Azután ismét tegye bele a sütőformát és újra programozza be a készüléket és indítsa EK!

Kérdések a receptekhez

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A kenyér túlságosan megkel.	– túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só	a/b
	– vagy ezek közül több ok is	
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg	– nincs, vagy túl kevés az élesztő	a/b
	– régi, vagy túl sokáig tárolt élesztő	d
	– a folyadék túl forró	c
	– az élesztő folyadékkal érintkezett	c
	– nem megfelelő, vagy régi liszt	d
	– túl sok, vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	– túl kevés cukor	a/b
A tészta nagyon megkel, és túlfolyik a sütőformán	– a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt	f/k
	– a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	c
A kenyér összeesett	– a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett	a/f
	– túl korai vagy gyors élesztő-erjedés meleg víz, meleg sütőkamra, nagy nedvesség miatt	c/h
A sütés után bemélyedés van a kenyéren.	– túl kevés a lisztben a glutén	k
	– túl sok folyadék	a/b/h
Súlyos, csomós szerkezet	– túl sok liszt vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	– túl kevés élesztő vagy cukor	a/b
	– túl sok gyümölcs, teljes mag vagy egyéb adalékok	b
	– régi vagy rossz liszt	d
A kenyér közepe nem sült át.	– túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	– nagy nedvesség,	g
	– nedves adalékokat tartalmazó recept	f
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	– túl sok víz	g
	– nincs benne só	b
	– nagy nedvességtartalom, túl meleg víz	h/i
	– túl forró folyadék	c
Gombaszerű, nem átsült felület	– a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma	a/e/j
	– a liszt mennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél	e
	– túl sok élesztő vagy túl kevés só	a/b/j
	– túl sok cukor	a/b
	– édes adalékok és hozzá még cukor	b
A kenyérszeletek egyenetlenek lesznek vagy összecsomósodnak.	– A kenyér nem hűlt le megfelelően (gőz távozott EK)	i
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	– Dagasztásnál a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva.	k

A hibapontok kijavítása

a) Pontosan mérje le a hozzávalókat!
b) Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávaló-mennyiségeket és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e EK egy adalékot!
c) Vegyen másik folyadékot vagy hagyja ezt lehűlni szobahőmérsékletre! A hozzávalókat a receptben megadott sorrendben adja hozzá! A liszt közepében csináljon egy kis mélyedést és oda helyezze bele a szétmorzsolt élesztőt vagy a szárított élesztőt! Kerülje EK a közvetlen érintkezést az élesztő és a folyadék között!
d) Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!
e) Csökkentse a hozzávalók összmennyiségét, semmi esetre se vegyen több lisztet, mint ami elő van írva! Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-ával!
f) Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ, ennek megfelelően csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
g) Nagyon nedves időben 1-2 evőkanállal kevesebb vizet vegyen!
h) Meleg időben ne használja az időválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékot!
i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felvágja!
j) Csökkentse az élesztőt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség 1/4-ével!
k) Tegyen hozzá a tésztához 1 evőkanál búzasikért!

Megjegyzések a receptekhez

1. Hozzávalók

Mivel minden hozzávaló meghatározott szerepet játszik a kenyér sikerében, a kimérés éppoly fontos, mint a helyes sorrend a hozzávalók hozzáadásánál.

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (mind szárított, mind friss élesztőt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelő mennyiségeket használjon, egymással megfelelő arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy így a héj világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetéről. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztből és 60 % fehérlisztből áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztához, ezeket előzőleg egy éjszakán át áztassa. Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhető, hogy a kenyér lazább

6....-05-BBA 2865 37 08.10.2004, 12:09:31 Uhr

szerkezetű lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is előállíthatja, amihez kétségkívül némi időre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplő adagokat (1/2, 1/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzsálódik.

- Amennyiben a kovászport más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelően kell hozzáigazítania.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetően a csomagoláson levő adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérőpohárba és töltse fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszárítva kapható, javítja a tészta minőségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMAL vagy VOLLKORN programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen! A sütőfermentum (erjesztő) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütő automatában.
- Búzakorpát adjon a tésztához, ha ballasztanyagban különösen gazdag és laza szerkezetű kenyeret szeretne. 500 g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evőkanállal!
- A búzasikér gabonafehérjéből nyert természetes segédanyag. Neki köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes lisztből készült péksüteményeknél és magából az őrölt lisztből készült péksüteményeknél nagyon jelentős.
- A színes maláta, amelyet néhány receptben megadunk, egy sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- A kenyérfűszereket minden vegyes (búza- és rozslisztből készült) kenyerünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozza meg.
- A tiszta lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

2. A hozzávalók hozzáigazítása

Amennyiben növeli vagy csökkenti a hozzávalók mennyiségét, tartsa szem előtt, hogy a mennyiségi arányoknak meg kell felelniük az eredeti receptnek. Ahhoz, hogy tökéletes eredményt érjenek EK, be kell tartani a hozzávalók bemérésére vonatkozó alábbi alapszabályokat:

- Folyadékok/liszt: A tészta legyen lágy (ne túl lágy), kissé ragadós, de ne húzzon szálakat. A könnyű tésztáknál egy gömbalakot kap. Nehezebb tésztáknál, mint a teljes rozskenyér vagy a magos kenyér ez nem így van. A tésztát az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze! Ha még túl nedves, adjon hozzá lisztet, amíg a tészta megfelelő állagú nem lesz! Ha a tészta túl száraz, kanalanként keverjen hozzá vizet!
- Folyadék helyettesítése: Ha egy receptben olyan hozzávalókat használ, amelyek folyadékot tartalmaznak (pl. friss sajt, joghurt, stb.), csökkenteni kell a megfelelő folyadékmennyiséget. Tojások használatakor ezeket üsse fel mérőpohárba és töltse fel folyadékkal az előírt mennyiségig!

Ha Ön nagy magasságban lakik (750 m-től), a tészta gyorsabban megkel. Az élesztőt ebben a környezetben 1/4-1/2 TK-lal csökkenteni kell, hogy elkerülje a túlságos megkelést. Ugyanez érvényes azokra a vidékekre, ahol különösen lágy a víz.

3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig először a folyadékot és utoljára az élesztőt adja hozzá! Annak érdekében, hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen időelőválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütő automatához mellékelt mérőkanalakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
- A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
- A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérőpohárral mérheti ki, amelyen 50 ml - 300 ml skála van.

A receptekben használt rövidítések jelentése:

EK	= evőkanál, mércézet (vagy mérőkanál, nagy)
TK	= teáskanál, mércézet (vagy mérőkanál, kicsi)
g	= gramm
ml	= milliliter
kis csomag	= 7 g szárított élesztő 500 g liszthez - 20 g friss élesztőnek felel meg.

- Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása. Ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban (lásd a „Programok időbeli lefutása“ táblázatban) akkor teheti meg, ha hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztó kampók megvágják Önt.

4. Receptek BBA 2865 típusú kenyérsütő automata számára

Az alábbi receptek különböző nagyságú kenyerek számára készültek. Néhány programban (lásd a „Programok időbeli lefutása“) különbséget teszünk a súlyok között. Javaslatunk a következő:
I-es fokozat beállítása kb. 750 g kenyérsúlyhoz.
II-es fokozat beállítása kb. 1000-1300 g kenyérsúlyhoz.

Ha a receptekben nincsenek megadva fokozatok, mivel ezek nincsenek meg a javasolt programokban, akkor mind a kis, mind a nagy mennyiségek sikerülnek.

5. Kenyérsúlyok és térfogat

- Az alábbi receptekben pontos adatokat talál a **kenyér súlyára** vonatkozóan. Észre fogja venni,

6....-05-BBA 2865 38 08.10.2004, 12:09:33 Uhr

hogy a súlyok a tiszta fehérkenyérnél kisebbek, mint a korpás kenyérnél. Ez azzal függ össze, hogy a fehérliszt jobban megkel és ennélfogva határértékek vannak kitűzve. E pontos súlyadatok ellenére sor kerülhet csekély mértékű eltérésekre. A tényleges kenyérsúly nagyon lényeges mértékben függ a levegő páratartalmától, amely a kenyér elkészítésekor uralkodik.

- Minden, túlnyomórészt búzalisztet tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér EK, és a legmagasabb súlyosztályban az utolsó kelés után magasabban van a tartály szélénél. De nem fut ki. A kenyér tartály széle fölött levő része ezért kevésbé barnul meg, mint a tartályban levő kenyér.
- Ha az édes kenyereknél a SCHNELL programot javasoljuk, akkor a mindenkori receptjavaslatok kisebb mennyiségeit (csak ezeket) az SÜSSES BROT programban is megsütheti, így a kenyér lazább szerkezetű lesz.

6. Sütési eredmények

- A sütési eredmény különösen a helyi körülményektől függ (lágy víz - a levegő nagy páratartalma - nagy magasság - hozzávalók minősége, stb.). Ezért a recept adatai kiindulási pontok, amelyeket esetleg módosítani kell. Ha egyik vagy másik recept nem sikerül elsőre, ne veszítse EK a bátorságát, hanem próbálja meg kideríteni az okot, és próbáljon ki pl. más mennyiségi arányokat!
- Ha a kenyér a sütés után túl világos lenne, a BACKEN programban azonnal újra sütheti azt.
- Javasoljuk, hogy mielőtt éjszaka, időelőprogramozással sütne kenyeret, először megfigyelés alatt végezzen egy próbasütést, hogy adott esetben a receptet még módosítani lehessen.

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*740 g*	*1080 g*
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
Üvegbúzadara	150 g	200 g
550-es liszt	350 g	500 g
Élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: WEISSBROT		

Mazsolás-diós kenyér

TIPP: A mazsolát és a diót a hangjelzés után a 2. gyúrási műveletnél adja hozzá!

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*900 g*	*1180 g*
Víz vagy tej	275 ml	350 ml
Margarin vagy vaj	30 g	40 g
Só	½ TK	¾ TK
Cukor	1 EK	2 EK
405-ös liszt	500 g	650 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Mazsola	75g	100 g
Apróra vágott dió	40g	60g
Program: SCHNELL vagy SÜSSES BROT		

Figyelem! Az SÜSSES BROT programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Mákos kenyér

TIPP: Az utolsó kelesztés előtt rövid időre nyissa ki a készülék fedelét, a tésztát kenje be egy kis vízzel és szórja meg mákkal, amelyet kézzel kissé belenyomogat.

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*850 g*	*1380 g*
Víz	375 ml	570 ml
550-es búzaliszt	500 g	670 g
Kukoricagríz	75 g	130 g
Cukor	1 TK	1 ½ TK
Só	1 TK	1 ½ TK
Mák egészben vagy őrölve	50 g	75 g
Vaj	15 g	20g
Szerecsendió, reszelt	1 csipet	2 csipet
Parmezán sajt, reszelt	1 EK	1 ½ EK
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: SCHNELL vagy SÜSSES BROT		

Figyelem! Az SÜSSES BROT programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Fehér parasztkenyé

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*750 g*	*950 g*
Tej	275 ml	350 ml
Margarin/Vaj	25 g	30 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
1050-es liszt	500 g	650 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: NORMAL		

Olasz fehérkenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*900 g*	*1300 g*
Víz	375 ml	570 ml
Só	1 TK	1 ½ TK
Növényolaj	1 EK	1 ½ EK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
550-es liszt	475 g	650 g
Kukoricagríz	100 g	150 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: SANDWICH		

Zabkenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*800 g*	*1200 g*
Víz	350 ml	500 ml
Margarin/Vaj	25 g	30 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Barna cukor	1 TK	1 ½ TK
Zabpehely - „Finom pehely“ -	150 g	200 g
1050-es liszt	375 g	550 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: NORMAL		

6....-05-BBA 2865 39 08.10.2004, 12:09:34 Uhr

Írós kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*860 g*	*1150 g*
Író	375 ml	550 ml
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
1050-es liszt	500 g	760 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: WEISSBROT		

Édes kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*750 g*	*1080 g*
Friss tej	275 ml	400 ml
Margarin/Vaj	25g	35 g
Tojás	2	4
Só	1 TK	1 ½ TK
Méz	2 EK	3 EK
550-es liszt	500 g	700 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: SCHNELL vagy SÜSSES BROT		

Figyelem! Az SÜSSES BROT programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Mazsolás kenyér

TIPP: A mazsolát vagy a szárított gyümölcsöt a hangjelzés után a 2. keverési művelet során tegye bele!

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*850 g*	*1100 g*
Víz	275 ml	350 ml
Margarin/Vaj	30 g	40 g
Só	½ TK	¾ TK
Méz	1 EK	2 EK
405-ös liszt	500g	650g
Fahéj	¾ TK	1 TK
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Mazsola/szárított gyümölcs	75 g	100 g
Program: SCHNELL vagy SÜSSES BROT		

Figyelem! Az SÜSSES BROT programban a kenyér lazább szerkezetű lesz, de ekkor csak az I-es fokozat szerinti mennyiségeket szabad használni, mert különben túl nagy lesz a térfogat.

Parasztkenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*780 g*	*980 g*
Víz	300 ml	450 ml
Só	1 TK	1 ½ TK
Szárított búzakovász*	25 g	40 g
1050-es liszt	500g	750g
Cukor	1 TK	1 ½ TK
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: WEISSBROT		

* A búzakovász javítja a tészta minőségét, a tartósságot és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.

Hagymás kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*860 g*	*1180 g*
Víz	350 ml	500 ml
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 TK
Sülthagyma	50 g	75 g
1050-es liszt	540 g	760 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: SCHNELL		

Rozskenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*780 g*	*1050 g*
Víz	350 ml	450 ml
Szárított kovász *	½ csomag	¾ csomag
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	½ TK	¾ TK
Rozsmaláta	10 g	15 g
Rozsliszt	300 g	400 g
1050-es liszt	200 g	260 g
Élesztő	1 csomag	1 ½ csomag
Program: VOLLKORN		

* A szárított kovász egy koncentrátum, amelyet 15 g-os csomagokban forgalmaznak.

Burgonyás kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*1000 g*	*1400 g*
Víz vagy tej	300 ml	400 ml
Margarin vagy vaj	25 g	30 g
Tojás	1	1
Szétnyomott, főtt burgonya	150 g	200 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
1050-es liszt	630 g	780 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 ½ csomag
Program: SCHNELL		

Kovászkenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*740 g*	*1050 g*
Szárított kovász *	½ csomag	¾ csomag
Víz	350 ml	450 ml
Kenyérfűszer	½ TK	¾ TK
Só	1TL	1 ½ TK
Rozsliszt	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 ½ csomag
Program: NORMAL		

* A szárított kovász egy koncentrátum, amelyet 15 g-os csomagokban forgalmaznak.

6...-05-BBA 2865 40 08.10.2004, 12:09:36 Uhr

Korpás kenyerek

Bajor korpás kenyér

TIPP: A köménymag helyett 1/2 TK (5 g) koriandert, édeskaprot vagy ánizst is használhat.

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*850 g*	*1180 g*
Víz	300 ml	360 ml
Teljes búzaliszt	400 g	570 g
Teljes rozsliszt	125 g	150 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Köménymag	1 EK	2 EK
Burgony, közepes nagyságú, főtt és áttört	100 g	150 g
Szárított kovász	½ csomag	¾ csomag
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: VOLLKORN		

Sokmagvas kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*960 g*	*1350 g*
Víz	450 ml	650 ml
Teljes búzaliszt	175 g	250 g
Teljes rozsliszt	175 g	250 g
Rozsdara	50 g	70 g
Tönkölydara	50 g	70 g
Hajdinadara	50 g	70 g
Napraforgómag	35 g	50 g
Tökmag	35 g	50 g
Lenmag	1 EK	1 ½ EK
Szezámmag	1 EK	1 ½ EK
Só	1 TK	1 ½ TK
Méz	1 TK	1 ½ TK
Szárított kovász	½ csomag	¾ csomag
Szárított élesztő	1 csomag	1½ csomag
Program: VOLLKORN		

Tönkölybúza kenyér

Tipp: Az utolsó kelesztés előtt kis időre nyissa ki a készülék fedelét, a kenyeret kenje meg kis meleg vízzel, szórja meg tönkölybúza- vagy zabpehellyel, amelyeket kézzel kissé rányomkod!

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*940 g*	*1350 g*
Író	400 ml	500 ml
Teljes tönkölybúzaliszt	230 g	280 g
Teljes rozsliszt	180 g	230 g
Tönkölybúzadara, durva	180 g	180 g
Napraforgómag	75 g	100 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
Szárított kovász	¾ csomag	1 csomag
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: NORMAL		

Búzakorpás kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*850 g*	*1350 g*
Víz	350 ml	570 ml
Margarin/Vaj	30 g	40 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
Búzakorpa	75 g	100 g
Búzacsíra	50 g	70 g
Ecet	1 EK	1 ½ EK
Teljes búzaliszt	400 g	650 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: VOLLKORN		

Fekete kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*920 g*	*1080 g*
Víz	400 ml	450 ml
Teljes rozsdara, durva	180 g	180 g
Teljes rozsliszt	180 g	180 g
Teljes búzaliszt	230 g	280 g
Színes maláta (pörkölt malátából - bioboltokban kapható - sötét kenyérbelet eredményez)	10 g	15 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Napraforgómag	75 g	100 g
Sötét répaszirup	¾ EK	1 EK
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Szárított kovász	¾ csomag	1 csomag
Program: VOLLKORN		

Tiszta búzakorpás kenyér

	I-es fokozat	II-es fokozat
Kenyér súlya, kb.	*860 g*	*1150 g*
Víz	350 ml	550 ml
Só	1 TK	1 ½ TK
Növényolaj	1 EK	1 ½ EK
Méz	¾ TK	1 TK
Répaszirup	¾ TK	1 TK
Teljes búzaliszt	500 g	760 g
Létfontosságú búzasikér	¾ EK	1 EK
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: VOLLKORN		

6....-05-BBA 2865 41 08.10.2004, 12:09:39 Uhr

Sütemény alapreceptek

A kenyérsütő automatában nagyon jó keverttésztákat is lehet sütni. Mivel a készülék dagasztó- és nem keverőszerszámokkal dolgozik, a sütemény valamivel tömörebb szerkezetű lesz, ami azonban nem csorbítja az ízt.

Ügyeljen, kérem a következőkre:

- A süteménysütés nem programozható be előre.
- Az alapreceptthez különböző adalékokat lehet hozzáadni. Az Ön fantáziáját semmi nem korlátozza. Ügyeljen azonban közben arra, hogy az alább megadott mennyiségeket ne lépje túl, mert különben a sütemény adott esetben nem sül át eléggé. Ha a sütemény teteje túl sötét lesz, kb. 60 perc után nyomja meg a START-/STOPP gombot!
- Ha a sütemény készre sült, vegye ki a sütőformát a készülékből! Helyezze a formát nedves kendőre és még kb. 15 percig hagyja a süteményt hűlni a formában! Ezután egy gumi kenőkéssel könnyen leválaszthatja a süteményt a sütőforma oldalairól és óvatosan kiboríthatja.

Keverttészta alaprecept

	I-es fokozat	II-es fokozat
Hozzávalók súlyú süteményhez	*1000 g*	*1200 g*
Tojás	4	6
Puha vaj	150 g	250 g
Cukor	150 g	250 g
Vaníliás cukor	1 csomag	2 csomag
405-ös liszt	450 g	550 g
Sütőpor	1 csomag	1 csomag + 1 TK
Program: KUCHEN		

További hozzávalók az alaprecept megváltoztatásához:

	I-es fokozat	II-es fokozat
Hozzávalók súlyú süteményhez	*1000 g*	*1200 g*
Darált dió	70 g	100 g
vagy: reszelt csokoládé	70 g	100 g
vagy: kókuszreszelék	70 g	100 g
vagy: meghámozott és kockákra vágott (1 cm) alma	70 g	100 g

Tésztakészítés

Az Ön kenyérsütő automatájában a TEIG programban egyszerűen készíthet tésztát, amit aztán tovább feldolgozhat és megsüthet a sütőben.

A 2. dagasztás alatt, ha hallani lehet a hangjelzést, bele lehet tenni a hozzávalókat.

A TEIG programban értelemszerűen nincsenek különböző sütési fokozatok. Mi azonban mégis különböző mennyiségeket adunk meg Önnek, amit elkészíthet. Íme néhány recept:

Francia baguette

Kenyér súlya, kb.	*850 g*	*1280 g*
Víz	375 ml	550 ml
Szárított búzakovász	25 g	50 g
Só	1 TK	1 ½ TK
Cukor	1 TK	1 ½ TK
550-es liszt	525 g	700 g
Üvegbúzaliszt	75 g	100 g
Szárított élesztő	¾ csomag	1 csomag
Program: TEIG		

- A kész tésztát ossza 2 - 4 részre, formáljon ki hosszúkás cipókat és 30 - 40 percig kelessze! A tetejét ferdén vágja be és süsse meg a sütőben!

Kávésütemény

Hozzávalók egy átmérőjű süteményformához	*22 cm Ø*	*26 cm Ø*
Tej	170 ml	225 ml
Só	¼ TK	½ TK
Tojássárgája	1	1
Vaj/Margarin	10 g	20 g
550-es liszt	350 g	450 g
Cukor	35 g	50 g
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag
Program: TEIG		

- A tésztát vegye ki a tartályból, még egyszer gyúrja át és nyújtsa ki!
- Kerek vagy szögletes formát alakítson ki és a következő rávalókat ossza el rajta!

Vaj, olvasztott	2 EK	3 EK
Cukor	75 g	100 g
Őrölt fahéj	1 TK	1 ½ TK
Darált dió	60 g	90 g

Cukoröntet tetszés szerint.

- A vajat kenje szét a tésztán!
- Egy lábasban keverje össze a cukrot, a fahéjat és a diót, és tegye rá a vajra!
- Meleg helyen 30 percig hagyja kelni és süsse ki!

6....-05-BBA 2865 42 08.10.2004, 12:09:41 Uhr

Perec

Hozzávalók perechez	*9 darab*	*12 darab*
Víz	200 ml	300 ml
Só	¼ TK	½ TK
405-ös liszt	360 g	540 g
Cukor	½ TK	¾ TK
Szárított élesztő	½ csomag	¾ csomag
1 tojás (kissé felverve) a kenéshez		
Durva só a beszóráshoz		
A tojáson és a durva són kívül minden adalékot öntsön bele a tartályba!		
Program: TEIG		

- Ha felhangzik a hangjelzés és a displayn megjelenik a „0:00“, nyomja meg a START/STOPP gombot!
- A sütőt melegítse elő 230 oC-ra!
- A tésztát ossza fel darabokra és minden darabot formáljon hosszú, vékony hengerré!
- Csináljon ezekből pereceket és helyezze egy megzsírozott sütőlapra!
- Kenje meg a pereceket a felvert tojással és szórja meg a durva sóval!
- Előmelegített sütőben 200 °C-on 12-15 percig süsse!

Gyümölcsíz

A dzsemet vagy gyümölcsízt gyorsan és egyszerűen el lehet készíteni a kenyérsütő automatában. Még ha soha nem is főzött ilyet, akkor is próbálja meg! Különösen ízletes, finom dzsemet kap.

A következőképpen járjon el:

- A friss, érett gyümölcsöt mossa meg! Az almát, őszibarackot, körtét és más kemény héjú gyümölcsöt esetleg hámozza meg!
- Mindig a megadott mennyiségeket vegye, mert ezek pontosan megfelelnek a MARMELADE programnak. Ellenkező esetben a massza túl korán fő meg, és kifut.
- Mérje ki a gyümölcsöket, vágja össze kis darabokra (max. 1 cm) vagy pürésítse, és tegye a tartályba!
- A „2:1“zselésítő cukrot a megadott mennyiségben adja hozzá! Kérem, hogy csakis ezt a cukrot használja és ne háztartási cukrot vagy az „1:1“ zselésítő cukrot, mert akkor a dzsem túl híg lesz.
- Keverje össze a gyümölcsöt a cukorral, és indítsa el a programot, amely most félautomata üzemmódban fut.
- 1:20 óra után felhangzik a hangjelzés és a dzsemet üvegekbe töltheti és jól lezárhatja azokat.

Földieper dzsem

Friss földieper, megmosva, megtisztítva és apróra vágva vagy pürésítve	900 g
Zselésítő cukor „2:1“	500 g
Citromlé	1 EK

- A tartályban minden hozzávalót keverjen össze a gumi kenőkéssel!
- Válassza ki a gyümölcsíz MARMELADE és indítsa el!
- A tartály oldalfalairól a gyümölcsmaradékot egy spatulyával húzza le!
- Ha felhangzik a hangjelzés, fogókesztyűvel vegye ki a tartályt a készülékből!
- Töltse a dzsemet üvegekbe és jól zárja le ezeket!

Műszaki adatok

Modell:	**BBA 2865**
Feszültségellátás:	**230 V, 50 Hz**
Teljesítményfelvétel:	**800 W**
Védelmi osztály:	I
Töltési mennyiség:	**3 liter (kb. 1.300 g bruttósúlynak felel meg)**

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.

6....-05-BBA 2865 43 08.10.2004, 12:09:43 Uhr

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/2006-888
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 10/04