CLATRONIC®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Használati utasítás

CE

BROTBACKAUTOMAT
Broodmachine • Machine à pain
Máquina de hacer pan • Impastatrice
Bread Maker • Kenyérsütő

BBA 3365

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente ..... Seite 3
Bedienungsanleitung..... Seite 4
Technische Daten..... Seite 13
Garantiebedingungen ..... Seite 13

NEDERLANDS

Inhoud

Locatie van bedieningselementen..... Pagina 3
Inhoudsopgave..... Pagina 15
Gebruiksaanwijzing ..... Pagina 15
Technische specificaties ..... Pagina 24

FRANÇAIS

Table des matières

Situation des commandes .....Page 3
Table des matières .....Page 25
Mode d'emploi .....Page 25
Caractéristiques techniques .....Page 34

ESPAÑOL

Contenidos

Ubicación de los controles..... ..... Página 3
Índice..... Página 35
Instrucciones de servicio..... Página 35
Especificaciones técnicas..... Página 44

ITALIANO

Contenuto

Posizione dei comandi ..... Pagina 3
Indice..... Pagina 45
Istruzioni per l'uso..... Pagina 45
Specifiche tecniche ..... Pagina 54

ENGLISH

Contents

Location of Controls .....Page 3
Table of contents .....Page 55
Instruction Manual .....Page 55
Technical Specifications.....Page 63

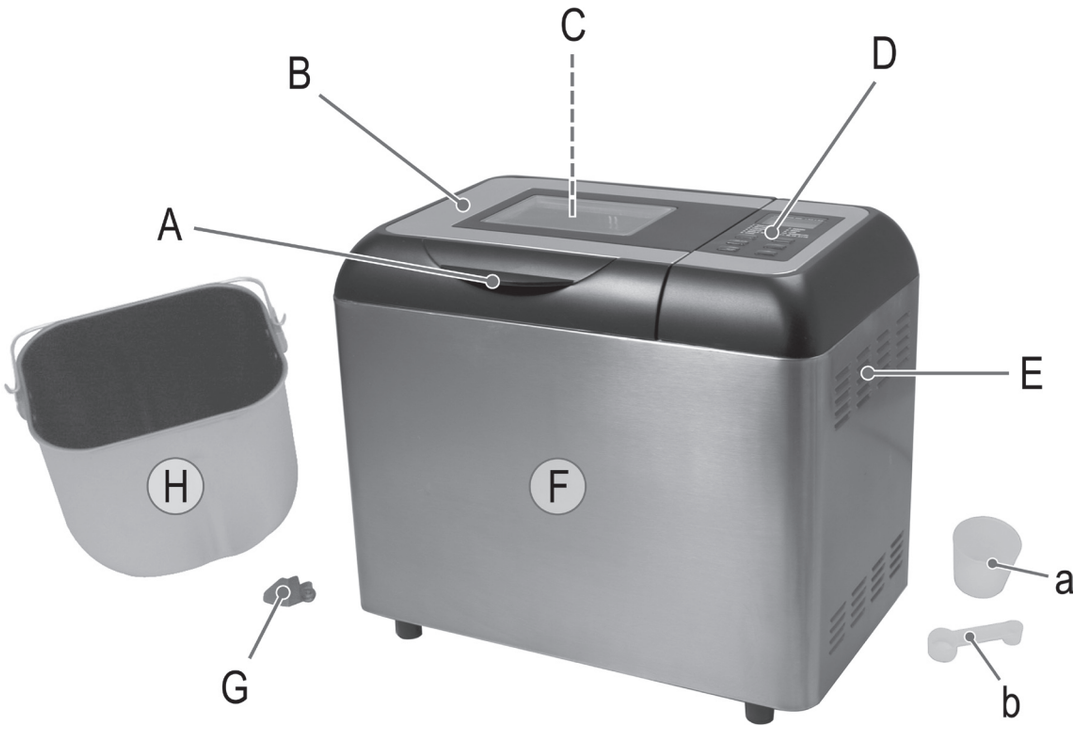
MAGYARUL

Tartalom

A kezelőszervek elhelyezkedése.....Oldal 3
Tartalomjegyzék.....Oldal 64
Használati utasítás .....Oldal 64
Műszaki adatok .....Oldal 72

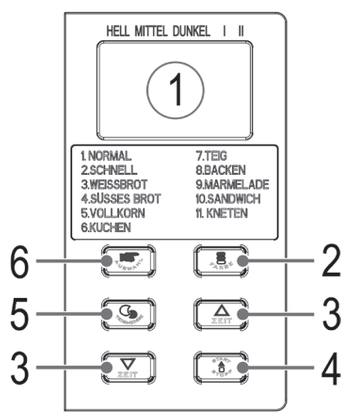
Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes • Ubicación de los controles • Posizione dei comandi
Location of Controls • A kezelőszervek elhelyezkedése



Bedienfeld

Bedieningspaneel • Panneau de commande • Panel de control • Pannello di controllo
Control Panel • Kezelőpanel



DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung....4
Allgemeine Sicherheitshinweise....4
Sicherheitsvorschriften....5
Auspacken des Gerätes....5
Inbetriebnahme des Gerätes....5
Übersicht der Bedienelemente....5
Bedienfeld....5
Erläuterungen zum Bedienfeld....6
Die Funktionen des Brotbackautomaten....6
Der Programmablauf des Brotbackautomaten....7
Reinigung & Wartung....7
Fragen zum Backen....7
Fragen zum Brotbackautomaten....9
Fehler bei den Rezepten....9
Anmerkungen zu den Rezepten....10
Klassische Brotrezepte....11
Teigzubereitung....12
Konfitüren....13
Technische Daten....13
Garantiebedingungen....13
Garantieabwicklung....13
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“....14

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 3365.

- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 11 fest installierte Programme mit insgesamt 34 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 mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 13 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist äußerst bedienungsfreundlich. Sie finden im folgenden Rezepte für die Zubereitung von.

- Weißbrot, dunklem Sauerteigbrot, hellerem Mischbrot, Brot mit Körnern
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die der Brotbackautomat kochen kann.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ Warnung!
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ Warnung:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ Achtung:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ Hinweis:
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Sicherheitsvorschriften

⚠ **Warnung: Brandgefahr!**

- ► Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
- ► Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen, wenn der Automat in Betrieb ist.
- ► 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.
- ► Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in den Backraum. Es besteht das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses.
- ► Wenn Teig aus der Backform überläuft und in das Gehäuse oder auf das Heizelement gerät, besteht Brandgefahr.
- ► Füllen Sie nie mehr Zutaten ein, als im Rezept angegeben ist.
- ► Achten Sie darauf, dass das Gewicht der Zutaten 750 g in Gewichtsstufe **I** bzw. 1000 g in Gewichtsstufe **II** nicht überschreitet.

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Achten Sie darauf, dass Netzkabel und Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht verrutschen kann. Wenn schwerer Teig geknetet wird, könnte das Gerät in Bewegung geraten. Stellen Sie das Gerät bei glattem Untergrund auf eine dünne Gummimatte.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!
- Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus!
- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z.B. Backform, Heizelement).

⚠ **Warnung:**

- ► Beim Anfassen oder Entfernen von heißen Komponenten benutzen Sie unbedingt Topflappen oder Kochhandschuhe!

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen, keinesfalls für andere Zwecke. Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß gebraucht oder falsch bedient wird, kann für daraus entstehende Schäden keine Haftung übernommen werden!

Auspacken des Gerätes

- Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Inbetriebnahme des Gerätes

Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 230 V, 50 Hz an.

Es ertönt ein Signalton und das Display zeigt die Grundeinstellung (siehe „Erläuterung zum Bedienfeld“, „1. LCD Display“).

Übersicht der Bedienelemente

A	Griff	E	Lüftung
B	Deckel, abnehmbar	F	Gehäuse
C	Backraum	G	Knethaken
D	Bedienfeld	H	Backform

Zubehör:
1 Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens (ohne Abbildung),
a) Messbecher
b) Messlöffel

Bedienfeld

1. **LCD Display**
   zeigt Informationen zu der gewünschten Programm-Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht (gekennzeichnet durch einen Pfeil) und die Zeitangabe an.
2. FARBE **FARBE** Taste
   zur Einstellung der gewünschten Bräunung
3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** Tasten
   zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit
4. START STOPP **START/STOPP** Taste
   zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs
5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** Taste
   zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben
6. AUSWAHL **AUSWAHL** Taste
   zum Auswählen der Programme, die im Kapitel „Programmablauf des Brotbackautomaten” beschrieben sind.

Erläuterungen zum Bedienfeld

1. LCD Display

NORMAL EINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:20". Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:20" weist auf die Programmdauer hin. Die Positionen zweier Pfeile geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht. Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: "Höheres Gewicht" (II) und "Mittlerer Bräunungsgrad" (MITTEL). Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

2. FARBE **FARBE** Taste

Mit dieser Taste lässt sich der gewünschte Bräunungsgrad einstellen: HELL - MITTEL – DUNKEL.

3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** Tasten

Sie können mit Hilfe der Timer-Funktion den Zeitpunkt bestimmen, an dem ein ausgewähltes Programm beendet sein soll. Dies ist bei allen Programmen möglich außer bei Nr. 9 (MARMELADE).

Stellen Sie mit den Tasten ZEIT / ZEIT die Zeit ein, in der das Programm fertig sein soll.

Hinweis:

- ► Jedes Drücken der Tasten ZEIT / ZEIT verschiebt das Ende des Programms um 10 Minuten.
- ► Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 Uhr fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Dieser Wert (10:30) muss auf dem Display eingestellt werden. Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

4. START/STOPP **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 START-/STOPP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein längerer 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 AUSWAHL-Taste. Je nach vorherigem Betriebsmodus müssen Sie hierfür eventuell eine Abkühlphase abwarten.

5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** Taste

Es lassen sich damit in einigen Programmen folgende Stufen einstellen:
Stufe I = für ein kleineres Brotgewicht bis 750 g
Stufe II = für ein größeres Brotgewicht bis 1000 g

6. AUSWAHL **AUSWAHL** Taste

Mit der AUSWAHL-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf.

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 mit anschließender Aufgeh-Phase
8.	BACKEN	zum Nachbacken von Brot oder Kuchen (max. 1 Stunde)
9.	MARMELADE	zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
10.	SANDWICH	zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot
11.	KNETEN	zur Herstellung von Teig ohne Aufgeh-Phase

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer- Funktion

Der Summer ertönt

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

Zu Beginn der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs ertönt öfter der Signalton.

Programmspeicherung

Bei Stromausfall setzt das Gerät das Programm automatisch fort, wenn der Strom innerhalb von 10 Minuten wieder zugeschaltet wird. Wenn die Stromversorgung länger unterbrochen wird, muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig, beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie 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, entnehmen Sie den Behälter und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist (ca. 10 Minuten).

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

Der Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzen der Backform

Die anti-haftbeschichtete Backform beim Einsetzen bitte leicht nach links halten (gegen den Uhrzeigersinn), bis sie genau in die Mitte des Sockels im Backraum rutscht. Drehen sie dann die Backform im Uhrzeigersinn fest. Zum Entnehmen der Backform, gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.

Den Knethaken einsetzen

Stülpen Sie die halbrunde Bohrung des Knethakens über die Antriebswelle in der Backform. Dabei muss der Kragen der Bohrung unten sein. Beachten Sie die Abflachung an der Welle. Der Knethaken schließt bündig mit dem Boden der Backform ab.

Zutaten einfüllen

Achten Sie darauf, dass die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden. Schließen Sie den Deckel des Brotbackautomaten.

Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUSWAHL-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe. Wählen Sie die gewünschte Bräunung. Mit der ZEIT / ZEIT -ZEIT-Taste können Sie den Start des Programms verzögern. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste.

Teig gehen lassen

Nach dem letzten Knetvorgang erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges. Er heizt sich auf 25°C auf, wenn die Raumtemperatur darunter liegt.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur automatisch. Sollte nach Beendigung des Backprogrammes das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN nachbacken. Zunächst die START-/STOPP-Taste für 2 Sekunden drücken, dann das Programm BACKEN aufrufen und starten. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Ablauf stoppen. Ziehen Sie den Netzstecker.

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 Warmhaltephase von 1 Stunde. Nach 1 Stunde ertönt ein Signalton. Das Warmhalten wird beendet. Ziehen Sie den Netzstecker.

Ende des Programmablaufs

Halten Sie einen Rost bereit und ziehen Sie den Netzstecker. Nach Beendigung des Programmablaufs die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Bleibt der Knethaken im Brot stecken, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die halbrunde 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.

Reinigung & Wartung

⚠ Warnung:

- ► Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ► Das Gerät und die Backform auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Füllen Sie kein Wasser in die Backkammer. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ Achtung:

- ► Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- ► Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem er senkrecht gestellt und dann abgezogen wird.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit Wasser unter Zugabe von etwas Spülmittel ausgespült werden.
- 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.

ℹ Hinweis:

Die Backform ist antihaftbeschichtet. 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 umdrehen - nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.
- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**
  Sie können mit bemehlten Fingern den Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen. Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie

nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man 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,
  - zu viel Wasser verwendet wurde,
  - dem Mehl Kleber fehlt,
  - Zugluft, durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.

- **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.
  Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung, so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.

- **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**
  Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und umso heller ist es.

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

- **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**
  Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein "ROGGEN VOLLKORN-BROT" mit Sauerteig hergestellt werden.
  Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ 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 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) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
  b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1 ½ 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

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben an der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer 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 Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest.	Knethaken und –welle nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich der Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot 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	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display die Zeit mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert	Prüfen, ob der Knethaken durch Körner etc. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt „H:HH“.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	START/STOPP Taste 10 Sek. lang drücken, bis „1 3:20“ (Normal-Programm) erscheint. Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.

Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	keine oder zu wenig Hefe	a/b
	alte oder überlagerte Hefe	d
	Flüssigkeit zu heiß	c
	Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
	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 die 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. Warme Flüssigkeiten lassen den Teig zu schnell aufgehen und ihn dann vor dem Backen zusammenfallen.	c/h/i
	kein Salz oder zu wenig Zucker	a/b
	zu viel Flüssigkeit	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	h
	Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	g
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/f
	Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot	f
	zu viel Hefe oder zu wenig Salz	a/b
	zu viel Zucker	a/b
	süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen in der Mitte	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i

Behebung der Fehlerpunkte

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Drücken Sie ein kleines Loch in die Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Hefe und Flüssigkeit.
d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
e) Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.
h) Bei warmem Wetter nicht die 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 mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
k) Fetten Sie niemals die Form ein!
l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

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 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 (½, ¾, 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 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 ½ 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 ¼ bis ½ 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 - 200 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 (Pckg)	= 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, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden diese von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 3365

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird 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 g.

⚠ Achtung:
Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

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 tatsächliche 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.

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

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

Programm „NORMAL“

Rosinen-Nuss-Brot

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

Programm „NORMAL“

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

Vollkornbrot

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

Programm „VOLLKORNBROT“

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

Buttermilchbrot

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

Programm „NORMAL“

Zwiebelbrot

Zutaten	
Wasser	250 ml
Margarine/Butter	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Große gehackte Zwiebeln	1
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg

Programm „NORMAL“

Siebenkornbrot

Zutaten	
Wasser	300 ml
Butter/Margarine	1 ½ EL
Salz	1 TL
Zucker	2 1/2 EL
Mehl Type 1150	240 g
Vollkornmehl	240 g
7-Korn-Flocken	60 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „VOLLKORN“

Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen

Sonnenblumenbrot

Zutaten	
Wasser	350 ml
Butter	1 EL
Mehl Type 550	540 g
Sonnenblumenkerne	5 EL
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

Tipp: Sonnenblumenkerne können auch durch Kürbis-Kerne ersetzt werden. Rösten Sie die Kerne einmal in der Pfanne an, sie erhalten dadurch einen intensiveren Geschmack.

Bauernweißbrot

Zutaten	
Milch	300 ml
Margarine/Butter	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“ oder „SCHNELL“

Sauerteigbrot

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

Programm „NORMAL“

△ Achtung:
Passen Sie bitte die Rezepte dem jeweiligen Gewicht an.

Teigzubereitung

Französische Baguette

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

Pizza

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

Programm „TEIG“

- Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Dann einige Male mit einer Gabel einstechen.
- Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und den gewünschten Belag darauf verteilen.
- 20 Minuten backen.

Konfitüren

Konfitüre

Zutaten	
Früchte	500 g
Gelierzucker “2:1“	250g
Zitronensaft	1EL

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte bitte vorher entsteinen und klein schneiden.
- Für diese Rezeptangaben sind folgende Früchte sehr gut geeignet: Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren ggf. auch eine Mischung aus diesen Früchten.
- Die Marmelade dann in saubere Gläser füllen, den Deckel schließen und das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (so stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist!

Orangenmarmelade

Zutaten	
Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker “2:1“	250 g

Programm „MARMELADE“

Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

Technische Daten

Modell:.....BBA 3365
Spannungsversorgung:.....230 V, 50Hz
Leistungsaufnahme:.....700 W
Schutzklasse: I
Füllmenge:.....2 Liter
(entspricht ca. 1.000 g Brotgewicht)
Nettogewicht: .....6,25 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät BBA 3365 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

Garantieabwicklung

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.
Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser **SLI** (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

www.sli24.de

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

hotline@ clatronic.de

oder per Fax

0 21 52 – 20 06 15 97

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen**, **Vornamen**, **Straße**, **Hausnummer**, **PLZ** und **Wohnort**, **Telefon-Nummer**, soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung**, das **Kaufdatum** und den **Händler**, bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Inhoudsopgave

Gebruiksaanwijzing 15
Algemene veiligheidsrichtlijnen....15
Voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid....15
Uitpakken....16
Opstarten....16
Bedieningsorganen....16
Bedieningspaneel....16
Beschrijving bedieningspaneel....16
Broodmaakfuncties....17
Programmavolgorde van de broodmachine....17
Reiniging & onderhoud....18
Vragen over Bakken....18
Vragen over de broodbakautomaat....19
Vergissingen met de recepten....20
Tips voor recepten....21
Klassieke broodrecepten....22
Deegrecepten....23
Jam....24
Technische specificaties....24

Gebruiksaanwijzing

Gefeliciteerd met de aanschaf van uw nieuwe broodmachine model BBA 3365.

- Bij sommige programma's kunt u grotere en kleinere broden bakken op twee niveaus.
- De broodmachine biedt 11 voorgeprogrammeerde programma's met een totaal van 34 verschillende instellingen. Een bakprogramma om allen te bakken of gebakken brood op te warmen om het donkerder te maken is volledig nieuw.
- U kunt beginnen te bakken met een vertraging, wat betekent dat u het programma zodanig instellen dat het tot 13 uur later begint.

Het apparaat werkt volledig automatisch en is zeer gebruikersvriendelijk. U zult verderop recepten aantreffen voor.

- Witbrood, donker zuurdesem brood, lichtbruin brood, brood met zaden.
- Deeg, dat op andere wijze wordt verwerkt.
- Jam, gekookt in de broodmachine.

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt, en bewaar hem samen met het Garantiecertificaat, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de originele verpakking inclusief het materiaal in de doos. Als u het apparaat doorgeeft aan een derde persoon, geef de gebruiksaanwijzing dan ook door.

- Gebruik het apparaat alleen voor eigen gebruik en waarvoor het bedoeld is. Dit apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis. Bescherm het tegen hitte, direct zonlicht, vocht (in geen geval onderdompelen in water) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat wordt, onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker eruit (aan de stekker trekken, niet aan het snoer) wanneer u het apparaat niet gebruikt, of wanneer u hulpstukken bevestigd, tijdens het schoonmaken of een storing.
- Laat het apparaat niet **onbeheerd** achter tijdens gebruik. Schakel het apparaat altijd uit bij het verlaten van de kamer. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Controleer het apparaat regelmatig op beschadigingen. Blijf het apparaat niet gebruiken in het geval van beschadiging.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem contact op met een bevoegde reparateur. Om gevaar te voorkomen dient een beschadigd netsnoer vervangen te worden door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, of klantenservice of ieder ander bevoegd specialist.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Graag het volgende in acht nemen "Speciale veiligheidsaanwijzingen".

Kinderen en gehandicapten

- Houd voor de veiligheid van uw kinderen het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

⚠ Waarschuwing!
Laat kleine kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen i.v.m. **verstikkingsgevaar!**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en/of kennis tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Houd kinderen onder toezicht om er voor te zorgen dat zij niet met het apparaat gaan spelen.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke opmerkingen voor uw veiligheid worden speciaal aangeduid. Volg deze opmerkingen altijd op, om ongelukken en schade aan het apparaat te voorkomen:

⚠ Waarschuwing:
Waarschuwt voor gezondheidsrisico's en duidt op potentiaal verwondingsgevaar.

⚠ Let op:
Duidt op potentiaal gevaar voor het apparaat of voor andere voorwerpen.

ℹ Opmerking:
Duidt op tips en informatie voor u.

Voorzorgsmaatregelen voor de veiligheid

⚠ Waarschuwing: brandgevaar!

► Laat het apparaat niet onbeheerd achter. Stel de starttijd voor vertraagde start van het programma zodanig in dat u aanwezig bent als het apparaat in werking is.
► Houd tenminste 10 cm afstand tot andere voorwerpen als het apparaat in werking is.

⚠ Waarschuwing: brandgevaar!

► Dek het apparaat niet af met handdoeken of andere materialen als het in werking is! Hitte en stoom moeten kunnen ontsnappen. Er doet zich brandgevaar voor als het apparaat wordt afgedekt, of als in aanraking komt met brandbare materialen, zoals gordijnen.

► Doe geen metalen folie of andere materialen in het apparaat. Risico op kortsluiting en brand.

► Er doet zich brandgevaar voor als het deeg vanuit het bakblik in de behuizing of op het verwarmingselement stroomt.

► Gebruik niet meer ingrediënten dan aangegeven in het recept.

► Zorg ervoor dat het gewicht van de ingrediënten de 750 g op niveau **I** of 1000 g op niveau **II** niet overschrijdt.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of vergelijkbaar systeem op afstand.
- Zet het apparaat op een vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat het netsnoer en het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken of warmtebronnen wordt geplaatst. Houd het netsnoer uit de buurt van scherpe voorwerpen.
- Zorg dat het apparaat stevig staat en niet weg kan glijden. Het apparaat kan bewegen bij het kneden van zwaar deeg. Zet het apparaat op een rubber mat als het werkvlak te glad is.
- Verplaats het apparaat niet als het in werking is en til het ook niet op. Schakel het eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact. Draag het apparaat altijd met beide handen!
- Verwijder het bakblik niet tijdens het bakken!
- Het gebruik van elektrisch verwarmde apparaten genereert hoge temperaturen, die brandwonden kunnen veroorzaken (bijv. bakblik, verwarmingselement).

⚠ Waarschuwing:

► Het aanraken of verwijderen van hete onderdelen dient altijd gedaan te worden met ovenwanten!

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Gebruik dit apparaat alleen voor de bereiding van levensmiddelen; gebruik het niet voor andere doeleinden. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist gebruik of onjuiste bediening!

Uitpakken

- Verwijder het apparaat uit de geschenkverpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals plastic folie, vulmaterialen, kabelklemmen en karton.
- Controleer dat alle accessoires zich in de doos bevinden.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

Opstarten

Elektrische aansluiting

- Controleer dat de netvoeding bij u thuis overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op een goed geïnstalleerd stopcontact met 230V, 50Hz.

Er klinkt een zoemtoon en het scherm geeft de basisinstelling weer (zie “Bedieningspaneel”, “1. LCD-scherm”).

Bedieningsorganen

A Handgreep
B Deksel, afneembaar
C Bakruimte
D Bedieningspaneel
E Ventilatiesleuven
F Behuizing
G Kneedhaak
H Bakblik

Accessoires:
1 haak voor verwijderen van de kneedhaak (niet afgebeeld),
a) Maatbeker
b) Maatlepel

Bedieningspaneel

1. **LCD-scherm**
   Toont informatie over gewenst programmanummer, bruinen, gewicht van het brood (gemarkeerd met pijl) en baktijd.
2. FARBE **FARBE** (kleur) toets
   Voor het instellen van de gewenste bruining.
3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Tijd)-toetsen
   Voor het invoeren van de instelling van de programma timer.
4. START STOPP **START/STOPP** (Start/Stop) toets
   Voor het starten en beëindigen van het programma.
5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Deeghoeveelheid) toets
   Voor het instellen van de 2 gewichtsniveaus, zoals verderop wordt beschreven.
6. AUSWAHL **AUSWAHL** (Selectie) toets
   Om de programma’s te selecteren zoals beschreven in hoofdstuk “Programmavolgorde van de broodmachine”.

Beschrijving Bedieningspaneel

1. LCD-scherm

BASISINSTELLING

Dit geeft de slaapstand aan. Dit komt overeen met het basisprogramma. Het scherm toont “1 3:20”. De “1” staat voor het gekozen programma; “3:20” staat voor de duur van het programma. De plaats van de twee pijlen geeft de gekozen bruining en het gewicht aan. De basisinstelling nadat het apparaat wordt ingeschakeld is: “Hoger gewicht” (II) en “Middelmatige bruining” (MITTEL). Wanneer het apparaat in werking is, toont het scherm het aftellen van de duur van het programma.

2. FARBE **FARBE** (kleur) Toets

Druk deze toets om de gewenste bruining in te stellen: HELL - MITTEL - DUNKEL (licht – medium - donker).

3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Tijd) -Toetsen

Gebruik de timerfunctie voor het instellen van de eindtijd van een gekozen programma. Dit is voor alle programma’s mogelijk, behalve voor nr. 9 (MARMELADE).

Druk de ZEIT / ZEIT toetsen om de eindtijd voor het programma in te stellen.

Opmerking:

- ► Druk herhaaldelijk ZEIT / ZEIT toetsen om de eindtijd van het programma met stappen van 10 minuten te verkorten/ verlengen.
- ► De maximale tijdsvertraging is 13 uur.

Voorbeeld: Het is nu 20:30 u. en u wilt de volgende morgen om 7:00 u het brood gereed hebben, dat is 10 uur en 30 minuten later. Stel dan deze waarde (10:30) in op het scherm.
Gebruik geen bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, fruit, yoghurt, uien, enz., wanneer u bakt met tijdsvertraging!

4. START/STOPP **START/STOPP** (Start/Stop) Toets

Voor het starten en beëindigen van het programma.
Na het drukken van de START/STOPP toets beginnen de stippen op het tijdscherm te knipperen.
Druk op ieder willekeurig moment de START/STOPP START/STOPP toets om het programma te annuleren. Druk hem in en houd hem vast totdat er een lang geluidssignaal hoorbaar is. Het scherm toont de beginstand van bovenstaand start programma. Druk de AUSWAHL AUSWAHL toets om een ander programma te kiezen. Afhankelijk van de stand van het apparaat, kan het zijn dat u dient te wachten totdat het apparaat is afgekoeld.

5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Deeghoeveelheid) toets

In sommige programma's kunt u de volgende niveaus in stellen:
Niveau I = voor een lager broodgewicht tot op 750 g
Niveau II = voor een hoger broodgewicht tot op 1000 g

6. AUSWAHL **AUSWAHL** (Selectie) Toets

Druk de AUSWAHL toets om naar de individuele programma's te gaan. De programma's worden gebruikt voor de volgende broodsoorten:

1.	NORMAL (normaal)	voor wit- en bruinbrood. Dit programma wordt het meest gebruikt.
2.	SCHNELL (snel)	voor snel bereiden van wit- en bruinbrood.
3.	WEISSBROT (wit brood)	voor speciaal licht witbrood.
4.	SÜSSES BROT (zoet brood)	voor de bereiding van zoet gistdeeg.
5.	VOLLKORN (volkoren)	voor volkorenbrood.
6.	KUCHEN (cake)	voor gebak dat bakpoeder bevat.
7.	TEIG (deeg)	voor deeg met daaropvolgende rijsfase.
8.	BACKEN (bakken)	voor bakken van o.a. brood of cake. (max. 1 uur).
9.	MARMELADE (jam)	voor het koken van jam en marmelade.
10.	SANDWICH (sandwich)	voor de bereiding van licht sandwichbrood.
11.	KNEDEN (kneden)	voor deeg zonder rijsfase.

Broodmaakfuncties

Zoemerfunctie

De zoemer klinkt

- Wanneer een programmatoets wordt gedrukt.
- Tijdens de tweede keer kneden in programma's NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SÜSSES BROT, VOLLKORN, KUCHEN en SANDWICH, om u eraan te herinneren dat zaden, fruit, noten of andere ingrediënten toegevoegd dienen te worden.
- Aan het eind van het programma.

De zoemer klinkt herhaaldelijk aan het begin van de warmhoudfase na het bakken.

Programmageheugen

Het programma wordt hervat na stroomuitval van minder dan 10 minuten. Na een langere stroomuitval dient de broodmachine herstart te worden. Dit is alleen praktisch als het deeg zich op dat moment nog in de kneedfase bevond. U dient vanaf het begin te beginnen, als het bakken al was gestart!

Veiligheidsfuncties

Het scherm toont: "H:HH" en de zoemer klinkt, als de temperatuur in het apparaat nog te hoog is als gevolg van eerder gebruik (boven 40°C). Verwijder in dit geval het bakblik en wacht totdat het apparaat is afgekoeld (ong. 10 minuten).

Het programma BACKEN kan gelijk gestart worden, zelfs als het apparaat nog heet is.

Programmavolgorde van de broodmachine

Invoeren van het bakblik

Houd de bakplaat me de anti-aanbaklaag iets naar links gedraaid (tegen de klok in) totdat hij precies in het midden van de schacht van de bakruimte glijdt. Draai het bakblik naar rechts om het op zijn plaats te vergrendelen. Verwijder het bakblik in omgekeerde volgorde.

Invoeren van de kneedhaak

Plaats de halfronde opening van de kneedhaak over de aandrijfas in het bakblik. De flens van de opening dient naar beneden te wijzen. Let op de groef in de as. De kneedhaak bevindt zich gelijk op gelijke hoogte met de bodem van het bakblik.

Toevoegen ingrediënten

Zorg ervoor dat de ingrediënten in de in het recept aangegeven volgorde in het bakblik worden gedaan.
Sluit het deksel.

Kies een programma

Druk de AUSWAHL AUSWAHL toets om het gewenste programma te kiezen. Kies het juiste niveau, in overeenstemming met het programma. Kies de gewenste bruining. Druk de ZEIT / ZEIT -ZEIT-toetsen voor de vertraging van de start van het programma. Druk de START/STOPP START/STOPP toets.

Laat het deeg rijzen

Na de laatste keer kneden stelt de broodmachine de optimale temperatuur in voor het rijzen van het deeg. Hij verwarmt tot 25°C als de kamertemperatuur lager is.

Bakken

De broodmachine past de baktemperatuur automatisch aan. Kies het BACKEN programma om het bakproces te verlengen als het brood nog te licht is na het bakken. Houd eerst de START-/STOP voor 2 seconden ingedrukt. Kies nu het programma BACKEN en start het. Stop het programma wanneer de gewenste bruining is bereikt en haal de stekker van de broodmachine uit het stopcontact.

Warmhouden

De zoemer klinkt herhaaldelijk nadat het bakprogramma is beëindigd en het brood of de levensmiddelen uit het apparaat genomen kunnen worden. Op hetzelfde moment begint de 1-uur warmhoudfase. Na 1 uur zal er een signaal klinken. De warmhoudfase eindigt. Haal de stekker uit het stopcontact.

Beëindiging van het programma

Zorg dat u een rooster gereed hebt en haal de stekker uit het stopcontact.
Verwijder het bakblik met ovenwanten nadat het programma is beëindigd, keer het ondersteboven en schudt voorzichtig; draai aan de onderkant van de kneedhaak als het brood niet gelijk uit het bakblik komt. Gebruik de meegeleverde haak als de kneedhaak vast zit in het brood. Steek hem in de halfronde opening van de kneedhaak onderin het warme brood en haak hem in de onderste rand (bij de vleugel van de kneedhaak). Trek voorzichtig de kneedhaak naar buiten met de haak. U kunt zien in welk deel van het brood de vleugel van de kneedhaak vast zit. Snij het brood op die plaats open en verwijder de kneedhaak.

Reiniging & onderhoud

⚠ **Waarschuwing:**

► Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor het reinigen.

► Dompel het apparaat en het bakblik niet onder in water. Doe geen water in de bakruimte, tere voorkoming van het risico op elektrische schokken en brand.

△ **Let op:**

► Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen voor het reinigen.

► Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

- Verwijder het deksel voor eenvoudig schoonmaken; houd het rechtop en trek het omhoog.
- Verwijder alle ingrediënten en kruimels met een vochtige doek van het deksel, de behuizing en de bakruimte.
- Veeg het bakblik aan de buitenkant af met een vochtige doek. De binnenkant kan gereinigd worden met water en een zacht schoonmaakmiddel.
- Reinig de kneedhaak en aandrijfas gelijk na het gebruik. Het kan lastig zijn om de kneedhaak te verwijderen als hij achtergelaten wordt in het bakblik. Als dit het geval is, doe dan gedurende ong. 30 minuten warm water in het bakblik. Daarna kan de kneedhaak gemakkelijk verwijderd worden.

i Opmerking:

Het bakblik is voorzien van een anti-aanbaklaag. Het is normaal dat de kleur van de laag in de loop van de tijd veranderd, dit heeft geen nadelige invloed op het functioneren.

- Zorg ervoor dat het apparaat is schoon en droog en volledig afgekoeld is voordat het wordt opgeborgen. Berg het apparaat op met gesloten deksel.

Vragen over Bakken

- **Het brood plakt aan het bakblik na het bakken**
  Laat het brood tenminste 10 minuten afkoelen na het bakken – keer het bakblik ondersteboven. Beweeg indien nodig, de as van de kneedhaak heen en weer. Vet de kneedhaak in voor het bakken.
- **Hoe voorkomt u het ontstaan van gaten in het brood als gevolg van de aanwezigheid van de kneedhaak?**
  U kunt de kneedhaak voor de laatste keer rijzen van het deeg verwijderen. Bedek hiervoor eerst uw vingers met bloem. Het scherm dient een resterende bereidingstijd van ong. 1:30 uur te tonen, afhankelijk van het programma. Als u dit niet wilt doen, gebruik dan de haak na het bakken. Als u voorzichtig te werk gaat, kunt u het ontstaan van een groot gat voorkomen.
- **Het deeg stroomt over tijdens het rijzen**
  Dit gebeurt in het bijzonder wanneer er tarwebloem wordt gebruikt, vanwege zijn hogere gehalte aan gluten.
  Remedie:
  a) Reduceer de hoeveelheid bloem en pas de hoeveelheden van de andere ingrediënten aan. Wanneer het brood gereed is, zal het nog steeds een groter volume hebben.
  b) Sprenkel een eetlepel met verwarmde, gesmolten margarine over de bloem.
- **Het brood rijst en stroomt nog steeds over**
  a) Als er zich een V-vormige gleuf vormt in het midden van het brood, dan zitten er niet genoeg gluten in de bloem. Dit betekent dat de tarwe te weinig proteïnen bevat (dit gebeurt tijdens bijzonder regenachtige zomers) of dat de bloem te vochtig is.
  Remedie: voeg per 500 g tarwebloem één eetlepel tarwegluten toe.
  b) Als het brood in trechtervorm in het midden inklapt, dan heeft dit mogelijk één van de volgende oorzaken.
  - de temperatuur van het water was te hoog,
  - er werd te veel water gebruikt,
  - de bloem was arm aan gluten,
  - tocht bij het openen van het deksel tijdens het bakken.
- **Wanneer kan het deksel van de broodmachine worden geopend tijdens het bakken?**
  In het algemeen is het altijd mogelijk tijdens het kneden. Tijdens deze fase kunnen nog kleine hoeveelheden bloem of vloeistoffen worden toegevoegd.
  Als het brood een bepaald uiterlijk dient te hebben na het

bakken, ga dan als volgt te werk: open het deksel voorzichtig voor de laatste keer rijzen (het scherm dient een resterende bereidingstijd van ong. 1:30 uur aan te geven, afhankelijk van het programma) en snij de korst van het brood, terwijl die wordt gevormd, met een scherp voorverwarmd mes, strooi er granen op of besmeer de korst met een mengsel van aardappelmeel en water om hem te laten glanzen. Dit is de laatste keer dat het deksel geopend kan worden; anders zal het brood in het midden inzakken.

- **Wat betekenen de typenummers voor bloem?**
  Hoe lager het typenummer, hoe minder vezels de bloem bevat en hoe lichter hij zal zijn.
- **Wat is volkorenbloem?**
  Volkorenbloem wordt gemaakt van alle soorten granen, inclusief tarwe. De term "volkoren" betekent dat de bloem werd gemalen van de hele graankorrels, waardoor het een hoger gehalte aan vezels bevat, waardoor de volkorenbloem donkerder wordt. Het gebruik van volkorenbloem maakt het brood echter niet donkerder, zoals meestal wordt geloofd.
- **Wat dient er gedaan te worden bij het gebruik van roggemeel?**
  Roggebloem bevat geen gluten en het brood rijst nauwelijks. Om het gemakkelijk verteerbaar te maken dient VOLKOREN ROGGEBROOD met zuurdesem te worden gemaakt.

  Het deeg zal alleen rijzen als één deel bloem type 550 wordt toegevoegd aan iedere vier delen roggemeel zonder gluten.
- **Wat zijn gluten in bloem?**
  Hoe hoger het typenummer, hoe lager het gehalte aan gluten van de bloem is en hoe minder het deeg zal rijzen. Bloem type 550 heeft het hoogste gehalte aan gluten.
- **Hoeveel verschillende soorten bloem zijn er en hoe worden ze gebruikt?**
  a) Maïs-, rijst- en aardappelmeel zijn geschikt voor mensen die allergisch zijn voor gluten of voor diegenen die lijden aan spruw of gluten enteropathy.
  b) Speltbloem is erg duur, maar het is vrij van chemische toevoegingen omdat spelt op zeer arme grond groeit en geen meststoffen vereist. Speltbloem is in het bijzonder geschikt voor mensen die allergisch zijn. Het kan gebruikt worden in alle recepten die beschreven worden in de gebruiksaanwijzing en die bloemtypes 405, 550 of 1050 vereisen.
  c) Gierstbloem is in het bijzonder geschikt voor mensen die lijden aan vele allergieën. Het kan worden gebruikt in alle recepten die bloemsoorten 405, 550 of 1050 vereisen, zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing.
  d) Durumtarwebloem is geschikt voor baguettes, dankzij zijn consistentie. Het kan ook vervangen worden door durumtarwegriesmeel.
- **Hoe kan vers brood gemakkelijker verteerbaar gemaakt worden?**
  Als een gekookte en gepureerde aardappel wordt toegevoegd aan de bloem en wordt gekneed met het deeg, wordt het verse brood gemakkelijker verteerbaar.
- **Welke doseringen rijsmiddel dienen er gebruikt te worden?**
  Volg de aanwijzingen op de verpakking van de fabrikant van de gist en de zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden gekocht dienen te worden. Pas de hoeveelheid aan aan de hoeveelheid gebruikte bloem.
- **Wat kan er gedaan worden als het brood naar gist smaakt?**
  a) Vaak wordt er suiker toegevoegd om deze smaak te elimineren. Het toevoegen van suiker maakt het brood lichter van kleur.
  b) Voeg voor een klein brood 1 ½ eetlepel azijn toe aan het water en 2 eetlepels voor een groot brood.
  c) Gebruik karnemelk of kefir in plaats van water. Dit is mogelijk voor alle recepten en het wordt aanbevolen voor de versheid van het brood.
- **Waarom smaakt brood dat in een oven werd gebakken anders dan brood dat is gemaakt met de broodmachine?**
  Dat is afhankelijk van de verschillende mate van luchtvochtigheid. Brood dat gebakken wordt in een oven is droger vanwege de grotere bakruimte, terwijl brood dat gemaakt is in de broodmachine vochtiger is.

Vragen over de broodbakautomaat

Probleem	Oorzaak	Remedie
Er komt rook uit de bakruimte of uit de ventilatie-openingen.	De ingrediënten plakken aan de bakruimte of aan de buitenkant van het bakblik.	Haal de stekker uit het stopcontact en reinig de buitenkant van het bakblik of de bakruimte.
Het brood zakt in het midden in en is vochtig aan de onderkant.	Het brood is te lang in het bakblik gelaten na het bakken en het warmhouden.	Haal het brood uit het bakblik voordat de warmhoudfunctie voorbij is.
Het is moeilijk om het brood uit het bakblik te halen.	De onderkant van het brood plakt aan de kneedhaak.	Reinig de kneedhaak en as na het bakken. Vul indien nodig het bakblik gedurende 30 minuten met warm water. Daarna kan de kneedhaak gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden.

Probleem	Oorzaak	Remedie
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed gebakken.	Onjuiste programma-instelling.	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen.
	De START/STOPP toets werd aangeraakt terwijl de machine in werking was.	Gebruik de ingrediënten niet en begin opnieuw.
	Het deksel werd verschillende keren geopend terwijl de broodmachine in werking was.	Open het deksel niet na de laatste keer rijzen (als tenminste “1:30” op het scherm wordt weergegeven). Zorg ervoor dat het deksel goed wordt gesloten na het openen.
	Langdurige stroomuitval terwijl de machine in werking was.	Gebruik de ingrediënten niet en begin opnieuw.
	Het draaien van de kneedhaak is geblokkeerd.	Controleer of de kneedhaak is geblokkeerd door granen enz. Haal het bakblik uit de machine en controleer of de aandrijfas draait. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat start niet. Het scherm toont: “H:HH”.	Het apparaat is nog heet na de laatste bakcyclus.	Druk de START/STOP toets en houd hem 10 seconden vast totdat de basisinstelling (“1 3:20”) op het scherm verschijnt. Verwijder het bakblik en laat het apparaat afkoelen. Plaats dan het bakblik terug, stel het programma opnieuw in en start opnieuw.

Vergissingen met de recepten

Probleem	Oorzaak	Remedie
Het brood rijst te snel.	Te veel gist, te veel bloem, niet genoeg zout, of verschillende van deze oorzaken.	a/b
Het brood rijst totaal niet of niet genoeg.	Helemaal geen gist of te weinig gist.	a/b
	Oude gist.	d
	Vloeistof te heet.	c
	De gist is in contact gekomen met de vloeistof.	d
	Verkeerde soort bloem of oude bloem.	d
	Te veel of niet genoeg vloeistof.	a/b/g
	Niet genoeg suiker.	a/b
Het deeg rijst te veel en stroomt over het bakblik.	Als het water te zacht is, fermenteert de gist meer.	f/k
	Te veel melk beïnvloedt het fermenteren van de gist.	c
Het brood zakt in het midden in.	Het deegvolume is groter dan het bakblik kan bevatten en het brood zakt in.	a/f
	Het fermenteren was te kort of te snel, als gevolg van te hoge temperatuur van het water of de bakruimte, of als gevolg van te hoge vochtigheid. Het deeg rijst te snel door warme vloeistoffen en zakt in het midden in vóór het bakken.	c/h/i
	Helemaal geen zout of te weinig zout.	a/b
	Te veel vloeistof.	h
Zware, klontachtige structuur.	Te veel bloem of niet genoeg vloeistof.	a/b/g
	Niet genoeg gist of suiker.	a/b
	Te veel fruit, volkoren of één van de andere ingrediënten.	b
	Oude bloem.	d
Het brood is in het midden niet gaar.	Te veel of niet genoeg vloeistof.	a/b/g
	Te hoge vochtigheid.	h
	Recept met vochtige ingrediënten zoals yoghurt.	g
Open of ruwe structuur of te veel gaten.	Te veel water.	g
	Geen zout.	b
	Hoge vochtigheid, water te heet.	h/i
	Te veel vloeistof.	c
Paddenstoelachtig, ongaar oppervlak.	Broodvolume te groot voor het bakblik.	a/f
	Te veel bloem, in het bijzonder voor witbrood.	f
	Te veel gist of niet genoeg zout.	a/b
	Te veel suiker.	a/b
	Zoete ingrediënten behalve suiker.	b
De sneden van het brood zijn ongelijk of klonterig.	Het brood is niet genoeg afgekoeld (de damp is niet ontsnapt).	j
Bloemafzetting op de korst van het brood.	Tijdens het kneden werd de bloem niet goed bewerkt aan de zijkant.	g/i

Oplossingen voor de problemen

a) Meet de ingrediënten goed af.
b) Pas de hoeveelheid ingrediënten aan en controleer dat alle ingrediënten zijn toegevoegd.
c) Gebruik andere vloeistof of laat het afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de ingrediënten die in het recept gespecificeerd worden in de juiste volgorde toe. Maak een kuiltje in het midden van de bloem en doe de verkruimelde of droge gist erin. Voorkom dat de gist en de vloeistof in direct contact komen met elkaar.
d) Gebruik uitsluitend verse en goed bewaarde ingrediënten.
e) Reduceer de totale hoeveelheid van de ingrediënten, gebruik

niet meer dan de aangegeven hoeveelheid bloem. Reduceer alle ingrediënten met 1/3.

f) Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als er ingrediënten worden gebruikt die water bevatten, dient de dosering van de toe te voegen vloeistoffen overeenkomstig verminderd te worden.
g) Verminder in geval van zeer vochtig weer, de hoeveelheid water met 1-2 eetlepels.
h) Gebruik de timerfunctie niet bij zeer warm weer. Gebruik koude vloeistoffen.
i) Haal het brood onmiddellijk na het bakken uit het bakblik en laat het tenminste 15 minuten afkoelen op het rooster, voordat u het snijdt.
j) Reduceer de hoeveelheid gist of van alle ingrediënten met 1/4.
k) Vet het bakblik niet in!
l) Voeg een eetlepel tarwegluten toe aan het deeg.

Tips voor recepten

1. Ingrediënten

Aangezien ingrediënt een bepaalde rol speelt bij het met succes bakken van brood, is het juiste afmeten net zo belangrijk als de volgorde waarin de ingrediënten worden toegevoegd.

- De belangrijkste ingrediënten, zoals de vloeistof, bloem, zout, suiker en gist (zowel droge of verse gist kunnen worden gebruikt) beïnvloeden de succesvolle uitkomst van de bereiding van het deeg en het brood. Gebruik altijd de juiste hoeveelheden in de juiste verhoudingen.
- Gebruik lauwwarme ingrediënten als het deeg onmiddellijk bereid dient te worden. Als u de het programma met de timerfunctie wilt gebruiken, wordt het aanbevolen om koude ingrediënten te gebruiken om te voorkomen dat de gist te vroeg begint te rijzen.
- Margarine, boter en melk beïnvloeden de smaak van het brood.
- Suiker kan met 20% gereduceerd worden om de korst lichter en dunner te maken, zonder de succesvolle uitkomst van het bakken te beïnvloeden. Als u voorkeur heeft voor een zachtere en lichtere korst, vervang dan de suiker door honing.
- Gluten, die tijdens het kneden in de bloem geproduceerd worden, geven structuur aan het brood. Het ideale bloemmengsel bestaat uit 40% volkorenbloem en 60% witte bloem.
- Als u hele granen toe wilt voegen, laat ze dan een nacht weken. Reduceer de hoeveelheid bloem en vloeistof (tot 1/5 minder).
- Zuurdesem is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Het bevat melk en acetobacter, die grondig fermenteren en het brood lichter maken. U kunt uw eigen zuurdesem maken, maar het kost tijd. Daarom wordt in onderstaande recepten geconcentreerd zuurdesempoeder gebruikt. Het poeder wordt verkocht in pakjes van 15 g (voor 1 kg bloem). Volg de aanwijzingen op die in de recepten worden gegeven (½, ¾ of 1 zakje). Als minder zuurdesem wordt gebruikt dan is vereist, zal het brood kruimelen.
- Als zuurdesempoeders worden gebruikt met een verschillende concentratie (zakje met 100 g voor 1 kg bloem), dient de hoeveelheid bloem met 80 g voor iedere kg bloem verminderd te worden.
- Er is ook vloeibare zuurdesem beschikbaar, die verkocht wordt in zakjes. Het is geschikt voor gebruik. Volg de op de verpakking aangegeven dosering. Vul de maatbeker met de vloeibare zuurdesem en vul het aan met de andere vloeibare ingrediënten in de juist doseringen, zoals aangegeven in het recept.
- Tarwezuurdesem, dat meestal droog is, verbetert de verwerkbaarheid, de versheid en de smaak van het deeg. Het is milder dan roggezuurdesem.
- Gebruik of het NORMAL of het VOLLKORN programma voor het bakken van zuurdesembrood. Bakferment vervangt gist en is puur een kwestie van persoonlijke smaak. Dit is uiterst geschikt voor gebruik in de broodmachine.
- Tarwezemelen worden toegevoegd aan het deeg als u bijzonder licht brood wilt hebben, dat rijk is aan vezels. Gebruik één eetlepel voor 500 g bloem en vermeerde de hoeveelheid vloeistof met ½ eetlepel.
- Tarwegluten zijn natuurlijke toevoegingen die verkregen worden van tarweproteïnen. Ze maken het brood lichter en voluminezuer. Het brood zakt minder snel in en het is gemakkelijker verteerbaar. Het effect wordt snel gewaardeerd bij het bakken met volkorenbloem en andere bakkersproducten die gemaakt zijn van thuisgemalen bloem.
- De zwarte mout die in sommige recepten wordt gebruikt, is donkergebrande gerstmout. Het wordt gebruikt om een donkerder korst en een zachter binnenste te verkrijgen (bijv. bruinbrood). Gerstmout is ook geschikt, maar het is niet zo donker. U kunt deze mout vinden in reformzaken.
- Er kunnen meestal smaakstoffen voor brood toegevoegd worden aan alle soorten bruin brood. De hoeveelheid is afhankelijk van uw persoonlijke smaak en de specificaties van de fabrikant.
- Puur lecithinepoeder is een natuurlijke emulgator die het volume van het brood vermeerdert, de binnenkant zachter en lichter maakt en het langer vers houdt.

2. Aanpassen van doseringen

Als de doseringen vermeerderd of verminderd dienen te worden, zorg er dan voor dat de verhoudingen van het originele recept worden gehandhaafd. De onderstaande basisregels voor het aanpassen van de doseringen van de ingrediënten dienen gevolgd te worden om een perfect resultaat te verkrijgen:

- Vloeistoffen/bloem: Het deeg dient zacht (maar niet te zacht) en gemakkelijk kneedbaar te zijn zonder dat het draderig wordt. Het moet met licht kneden tot een bal gevormd kunnen worden. Dit is niet het geval met zwaar deeg, zoals volkoren rogge of meergranenbrood. Controleer het deeg vijf minuten na de eerste keer kneden. Als het te vochtig is, voeg dan wat bloem toe, totdat het deeg de juiste consistentie heeft. Als het deeg te droog is, voeg dan een eetlepel water per keer toe tijdens het kneden.
- Vervangen van vloeistoffen: Wanneer in een recept ingrediënten worden gebruikt die vloeistoffen bevatten (bijv. wrongel, yoghurt, enz.), dan dient de vereiste hoeveelheid vloeistof gereduceerd te worden. Wanneer eieren worden gebruikt, klop ze dan eerst in de maatbeker en vul ze tot de beoogde hoeveelheid aan met de andere vereiste vloeistoffen.

Als u op een hooggelegen plaats woont (meer dan 750 m boven de zeespiegel) rijst het deeg sneller. De gist kan in dit geval gereduceerd worden met ¼ tot ½ theelepel, om het rijzen proportioneel te verminderen. Dit geldt ook voor plaatsen met bijzonder zacht water.

3. Toevoegen en afmeten van ingrediënten en hoeveelheden

- Voeg altijd eerst de vloeistoffen toe en als laatste de gist. Voorkom contact tussen de gist en de vloeistof, om te voorkomen dat de gist te snel werkt (in het bijzonder bij gebruik van de timerfunctie).
- Gebruik bij het afmeten dezelfde meeteenheden, d.w.z. gebruik wanneer de recepten hoeveelheden vereisen in eet- of theelepels, of de bij de broodmachine geleverde maatlepel, of lepels die u thuis gebruikt.
- De hoeveelheden die aangegeven zijn in grammen, dienen exact te worden afgewogen.
- Gebruik voor de hoeveelheden die aangegeven zijn in milliliter de meegeleverde maatbeker, die voorzien is van een maatverdeling van 50 tot 200 ml.

De afkortingen in de recepten hebben de volgende betekenis:

el	= afgestreken eetlepel (of grote maatlepel).
tl	= afgestreken theelepel (of kleine maatlepel).
g	= gram.
ml	= milliliter.
Zakje	= 7 g droge gist voor 500 g bloem – komt overeen met 20 g verse gist

- Ingrediënten met fruit, noten of granen. Als u andere ingrediënten toe wilt voegen, kunt u dit bij bepaalde programma's doen wanneer de zoemer klinkt. Als u de ingrediënten te vroeg toevoegt, worden ze tijdens het kneden vermalen.

4. Recepten voor de broodmachine Type 3365

De volgende recepten zijn voor brood van verschillende afmetingen. In sommige programma's wordt een onderscheid gemaakt in gewicht. Wij bevelen aan om **niveau I** te gebruiken voor een brood van ong. 750 g en **niveau II** voor een brood van ong. 1000g.

△ Let op:
Pas de recepten aan voor het juiste gewicht.

5. Gewicht en volume van het brood

- In onderstaande recepten treft u exacte aanwijzingen aan over het broodgewicht. U zult zien dat het gewicht van puur witbrood minder is dan dat van volkorenbrood. Dit is afhankelijk van het feit dat witte bloem meer rijst en er daarom beperkingen toegepast dienen te worden.
- Ongeacht de exacte gewichtsindicaties, kunnen zich geringe verschillen voordoen. Het feitelijke gewicht van het broodgewicht is sterk afhankelijk van de vochtigheid van de ruimte ten tijde van de bereiding.
- Alle soorten brood met een substantieel deel aan tarwe, bereiken bij een hoger gewicht een groot volume en rijzen boven het bakblik uit na de laatste keer rijzen, maar ze zullen niet overstromen. Het deel van het brood dat zich buiten het bakblik bevindt bruint gemakkelijker vergeleken met het brood in het bakblik.
- Als voor zoet brood het programma SCHNELL is aanbevolen, dan kunt u ook (alleen) de kleinere hoeveelheid van het betreffende recept in het programma SÜSSES BROT bakken, waardoor het brood sponziger zal zijn.

6. Bakresultaten

- Het bakresultaat is afhankelijk van de omstandigheden ter plaatse (zacht water – hoge vochtigheid – grote hoogte – consistentie van de ingrediënten, enz.). Daarom zijn de aanwijzingen in de recepten indicaties, die aangepast kunnen worden. Als één of ander recept niet gelijk de eerste keer lukt, laat u dan niet ontmoedigen. Probeer uit te vinden wat de oorzaak is en probeer het opnieuw door de verhoudingen te variëren.
- Als het brood na het bakken te bleek is, kunt u het nabruinen met het BACKEN programma.

Klassieke broodrecepten

Klassiek witbrood

Ingrediënten	
Water of melk	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 el
Zout	1 tl
Suiker	1 el
Bloem type 550	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma "NORMAL"

Noten- & rozijnenbrood

Ingrediënten	
Water of melk	350 ml
Margarine/boter	1 1/2 el
Zout	1 tl
Suiker	2 el
Bloem type 405	540 g
Droge gist	1 zakje
Rozijnen	100 g
Gemalen walnoten	3 el

Programma "NORMAL"

Voeg de rozijnen en noten toe na de eerste zoemtoon of na de eerste keer kneden.

Volkorenbrood

Ingrediënten	
Water	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 el
Egg	1
Zout	1 TL
Suiker	2 TL
Bloem type 1050	360 g
Volkorenbloem	180 g
Droge gist	1 zakje

Programma "VOLLKORNBROT"

Gebruik geen eieren maar iets meer water wanneer de timerfunctie wordt gebruikt.

Karnemelkbrood

Ingrediënten	
Karnemelk	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Bloem type 1050	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma “NORMAL”

Uienbrood

Ingrediënten	
Water	250 ml
Margarine/boter	1 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Grote gesnipperde uit	1
Bloem type 1050	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma “NORMAL”

Zeven zadenbrood

Ingrediënten	
Water	300 ml
Boter/margarine	1 ½ EL
Zout	1 TL
Suiker	2 1/2 EL
Bloem type 1150	240 g
Volkorenbloem	240 g
7-zadenvlokken	60 g
Droge gist	1 zakje

Programma “VOLLKORN”

Week de zaden als u hele zaden gebruikt.

Brood met zonnepitten

Ingrediënten	
Water	350 ml
Boter	1 el
Bloem type 550	540 g
Zonnepitten	5 el
Zout	1 tl
Suiker	1 el
Droge gist	1 zakje

Programma “NORMAL”

Tip: u kunt de zonnepitten vervangen door pompoenzaden. Rooster de zaden kort in een koekenpan voor een intensievere smaak.

Boerenwitbrood

Ingrediënten	
Melk	300 ml
Margarine/boter	2 EL
Zout	1 1/2 TL
Suiker	1 1/2 TL
Bloem type 1050	540 g
Droge gist	1 zakje.

Programma “NORMAL” of “SCHNELL”

Zuurdesembrood

Ingrediënten	
Droge zuurdesem	50 g
Water	350 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	3 TL
Suiker	2 EL
Bloem type 1150	180 g
Bloem type 1050	360 g
Gist	1/2 zakje

Programma “NORMAL”

△ Let op:
Pas de recepten aan op het juiste gewicht.

Deegrecepten

Franse baguette

Ingrediënten	
Water	300 ml
Honing	1 el
Zout	1 tl
Suiker	1 tl
Bloem type 550	540 g
Droge gist	1 zakje

Programma “TEIG”

Splits het deeg in 2-4 delen en maak lange vormen. Laat ze 30-40 minuten rijzen. Snij de bovenkant diagonaal in en bak ze in de oven.

Pizza

Ingrediënten	
Water	300 ml
Zout	3/4 tl
Olijfolie	1 el
Bloem type 405	450 g
Suiker	2 tl
Droge gist	1 zakje

Programma “TEIG”

- Rol het deeg, plaats het in een rond bakblik en het 10 minuten rijzen. Prik er diverse keren in met een vork.
- Spreid pizzasaus op het deeg en voeg de gewenst vullingen toe.
- Bak hem gedurende 20 minuten.

Jam

Jam

Ingrediënten	
Fruit	500 g
Inmaaksuiker “2:1”	250g
Citroensap	1 el

Programma “MARMELADE”

- Snij het fruit en ontdoe het van pitten voordat u het verwerkt.
- De volgende soorten fruit zijn in het bijzonder geschikt voor deze recepten: aardbeien, bramen, bosbessen of een mengsel hiervan.
- Doe de jam in schone potten, sluit het deksel en zet de potten gedurende ong. 10 minuten ondersteboven (zorg ervoor dat het deksel goed dicht is)!

Oranjemarmelade

Ingrediënten	
Sinaasappels	400 g
Citroenen	100 g
Inmaaksuiker “2:1“	250 g

Programma “MARMELADE”

Schil het fruit en snij het in blokjes of reepjes.

Technische specificaties

Model: ..... BBA 3365
Stroomvoorziening: .....230 V, 50Hz
Opgenomen vermogen: .....700 W
Beschermingsklasse: I
Capaciteit: .....2 liters
(komt overeen met ong. 1000 g broodgewicht)
Netto gewicht: .....6,25 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspannings-richtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheids-voorschriften.

Betekenis van het vuilnisbak-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Contenu

Consignes d'utilisation....25
Indications générales de sécurité....25
Consignes de sécurité....25
Désemballage....26
Mise en service....26
Commandes....26
Panneau de commande....26
Description du panneau de commande....26
Fonctions de la machine à pain....27
Séquence de programmation de la machine à pain....27
Entretien & Nettoyage....28
Questions sur la cuisson....28
Questions relatives au robot de cuisson de pain....29
Problèmes au niveau des recettes....30
Conseils au niveau des recettes....31
Recettes classiques de cuisson de pain....32
Préparations de pâte....33
Confitures....34
Caractéristiques techniques....34

Consignes d'utilisation

Nous vous félicitons d'avoir acheté ce nouveau modèle de machine à pain BBA 3365.

- Certains programmes vous permettent de cuire des petits et des grands pains grâce à deux positions.
- La machine à pain dispose de 11 programmes préinstallés avec un total de 34 paramètres différents. Un programme de cuisson tout nouveau vous permet uniquement de cuire ou de réchauffer le pain pour le dorer.
- Vous pouvez retarder la cuisson, c'est-à-dire programmer le démarrage jusqu'à 13 heures à l'avance.

L'appareil est entièrement automatique et très facile d'emploi. Par la suite, vous découvrirez des recettes pour la préparation de.

- Pain blanc, pain au levain, pain complet, pain aux céréales
- Pâtes, destinées à d'autres usages,
- Confitures, cuites dans la machine à pain.

Indications générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lire attentivement ce manuel et le conserver avec le Certificat de Garantie, la facture et, si possible, l'emballage d'origine, y compris l'emballage interne. Si cet appareil est donné à une tierce personne, transmettre le manuel avec.

- Cet appareil ne doit être utilisé que de façon privée et pour l'usage auquel il a été destiné. Il n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
- Ne l'utilisez pas en extérieurs. Gardez-le à l'abri de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne l'immergez en aucun cas dans des liquides) et des angles des meubles. N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, lorsque vous installez des accessoires, lorsque vous le nettoyez ou en cas de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et débranchez-le systématiquement (tirez sur la fiche et non sur le câble).
- Ne laissez pas l'appareil **sans surveillance** lorsqu'il est en marche. Eteignez toujours l'appareil lorsque vous quittez la pièce. Débranchez l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de l'appareil et du cordon. Assurez-vous qu'ils ne soient pas endommagés et cessez d'utiliser l'appareil si vous constatez des dommages.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Veuillez prendre contact avec du personnel qualifié. Afin d'éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un cordon équivalent par le constructeur, notre service après-vente ou tout autre spécialiste qualifié.
- N'utilisez que les composantes originales.
- Veuillez respecter les «Instructions spéciales de sécurité» présentées ci-après.

Enfants et personnes invalides

- Pour la sécurité de vos enfants, garder hors de leur portée tous les emballages (sachets en plastique, pièces de cloisonnement, polystyrène etc.).

⚠ Avertissement!
Ne pas laisser de jeunes enfants jouer avec les emballages **danger d'étouffement!**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient supervisées ou reçoivent d'une personne responsable de leur sécurité des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveillez les enfants et assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Symboles utilisés dans ce manuel

Les notes importantes de sécurité sont marquées de façon distincte. Y faire attention afin d'éviter les accidents et dommages sur l'appareil.

⚠ Avertissement:
Avertit contre les dangers pour la santé et indique les risques potentiels de blessure.

⚠ Attention:
Indique de potentiels dangers pour l'appareil ou d'autres objets.

ℹ Note:
Souligne les conseils et informations donnés à l'utilisateur.

Consignes de sécurité

⚠ Avertissement: risque d'incendie!

► Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Pour programmer le démarrage à l'avance, réglez l'heure de démarrage afin d'être présent lors du fonctionnement.

► Gardez une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et tout autre objet lors de son fonctionnement.

⚠ Avertissement: risque d'incendie!

► Ne couvrez pas l'appareil d'une serviette ou de tout autre matériel lors de son fonctionnement! La chaleur et la vapeur doivent s'évacuer. Risque d'incendie si l'appareil est couvert ou entre en contact avec une matière inflammable telle que des rideaux.

► Ne placez pas de feuilles métalliques ou tout autre matériel dans l'appareil; risque de court-circuit et d'incendie.

► Risque d'incendie si la pâte qui se situe dans le moule de cuisson déborde dans la cavité ou l'élément chauffant.

► Ne mettez pas plus d'ingrédients que la quantité indiquée sur la recette.

► Assurez-vous que le poids des ingrédients ne dépasse pas 750 g en position **I** ou 1000 g en position **II**.

- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou tout système à distance analogue.
- Placez l'appareil sur un plan de travail plat. Assurez-vous que le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas placés sur ou à proximité d'une surface chaude ou de chaleur. Eloignez le cordon d'alimentation des objets tranchants.
- Installez l'appareil sur une surface stable et antidérapante. L'appareil peut bouger lorsqu'il pétrit de la pâte lourde. Placez l'appareil sur une surface en caoutchouc en cas de plan de travail glissant.
- Ne bougez ni ne soulevez pas l'appareil lors de son fonctionnement; éteignez-le d'abord et débranchez-le de l'alimentation électrique. Transportez toujours l'appareil des deux mains!
- Ne retirez pas le moule de cuisson lors du fonctionnement!
- Le fonctionnement d'appareils de chauffage électriques génère de hautes températures, pouvant causer des brûlures (p. ex. moule de cuisson, élément chauffant).

⚠ Avertissement:

► Touchez et retirez uniquement les composants chauds avec des maniques!

- Laissez entièrement refroidir l'appareil avant d'effectuer l'entretien ou de le ranger.
- N'utilisez cet appareil que pour préparer des aliments, ne l'utilisez pas à d'autres fins. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation ou à un mauvais fonctionnement!

Désemballage

- Retirez l'appareil du coffret-cadeau.
- Retirez tout le matériel d'emballage tel que les feuilles plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de fixation et le carton.
- Vérifiez la présence de tous les accessoires dans la boîte.
- Nettoyez l'appareil comme décrit dans le chapitre «Entretien et Nettoyage».

Mise en service

Branchement électrique

- Vérifiez que la tension électrique correspond aux caractéristiques inscrites sur l'étiquette avant de brancher à l'alimentation.
- Branchez l'appareil à une prise murale correctement installée 230V, 50Hz.

Un signal sonore retentit et l'écran affiche les paramètres de base (voir « Panneau de commande », « 1. Ecran LCD »).

Commandes

A	Poignée	E	Fentes d'aération
B	Couvercle, détachable	F	Cavité
C	Chambre de cuisson	G	Crochet de malaxage
D	Panneau de commande	H	Moule de cuisson

Accessoires:
1 crochet pour enlever le crochet de malaxage (non illustré),
a) Tasse à mesurer
b) Cuillère à mesurer

Panneau de commande

1. **Ecran LCD**
   indique les informations sur le numéro de programme souhaité, le degré de brunissage, le poids du pain (indiqué par une flèche) et la durée de cuisson.
2. Bouton FARBE **FARBE** (couleur)
   règle le degré de brunissage souhaité
3. Boutons ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Temps)
   entre les paramètres du programme de retardement dans le temps
4. Bouton START/STOPP **START/STOPP** (Marche/Arrêt)
   démarre et arrête le programme
5. Bouton TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Quantité de pâte)
   règle 2 positions de poids, tel que décrit par la suite
6. Bouton AUSWAHL **AUSWAHL** (Sélection)
   sélectionne les programmes décrits au chapitre **« Séquence de programmation de la machine à pain ».**

Description du panneau de commande

1. Ecran LCD

REGLAGE DE BASE

L'écran indique le mode veille. Il correspond au programme de base. L'écran affiche «1 3:20». Le « 1 » désigne le programme sélectionné et le « 3:20 » la durée du programme. Les positions des deux flèches indiquent le degré de brunissage sélectionné et le poids. Après avoir allumé l'appareil, le réglage de base est: « Gros pain » (II) et « Brunissage moyen » (MITTEL). Lors du fonctionnement, l'écran indique le décompte de la durée du programme.

2. Bouton FARBE **FABRE** (couleur)

Appuyez sur ce bouton pour régler le degré de brunissage souhaité: HELL - MITTEL - DUNKEL (clair – moyen - foncé).

3. Bouton ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Temps)

Utilisez la fonction minuterie pour régler la fin d'un programme sélectionné. Cette fonction est disponible pour tous les programmes à l'exception du n° 9 (MARMELADE).

Appuyez sur les boutons ZEIT / ZEIT pour régler la fin du programme.

Note:

- ► Appuyez plusieurs fois sur les boutons ZEIT / ZEIT pour avancer la fin du programme de 10 minutes.
- ► Le temps de retardement max. est de 13 heures.

Exemple: Il est 20:30 et vous souhaitez que votre pain soit prêt le lendemain matin à 7:00, dans 10 heures et 30 minutes. Réglez cette valeur (10:30) sur l'écran.
N'utilisez pas d'ingrédients périssables comme du lait, des oeufs, des fruits, du yaourt, des oignions, etc. lorsque vous choisissez la cuisson à retardement!

4. Bouton START/STOPP **START/STOPP** (Marche/Arrêt)

démarre et arrête le programme.
Après avoir appuyé sur le bouton START/STOPP, les points de l'affichage du temps commencent à clignoter.
Appuyez sur le bouton START/STOPP START/STOPP à tout moment pour annuler le programme. Maintenez enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un long signal sonore. L'écran affiche la position de démarrage d'un des programmes ci-dessus. Appuyez sur le bouton AUSWAHL AUSWAHL pour sélectionner un programme différent. Il est possible d'attendre le refroidissement de l'appareil en fonction du mode de fonctionnement.

5. **Bouton** TEIGMENGE **TELGMENGE**(Quantité de pâte)

Pour certains programmes, vous pouvez régler les positions suivantes:
Position I = pour un pain inférieur à 750 g.
Position II = pour un pain supérieur à 1000 g

6. Bouton AUSWAHL **AUSWAHL** (Sélection)

Appuyez sur le bouton AUSWAHL pour accéder aux programmes l'un après l'autre. Les programmes peuvent être utilisés pour les catégories de pains suivantes:

1.	NORMAL (normal)	pour le pain blanc et le pain complet. C'est le programme le plus utilisé.
2.	SCHNELL (rapide)	pour une préparation rapide du pain blanc et du pain complet.
3.	WEISSBROT (pain blanc)	pour le pain blanc à la pâte particulièrement légère.
4.	SÜSSES BROT (pain sucré)	pour la préparation de la pâte sucrée à la levure.
5.	VOLLKORN (farine complète)	pour le pain complet.
6.	KUCHEN (gâteau)	pour les pâtisseries à base de levure chimique.
7.	TEIG (pâte)	pour la préparation de pâtes qui demandent une phase de levage ultérieure
8.	BACKEN (cuisson)	pour cuire un autre pain ou gâteau. (max. 1 heure)
9.	MARMELADE (confiture)	pour cuire la confiture et la marmelade.
10.	SANDWICH (sandwich)	pour la préparation de pain de mie.
11.	KNETEN (pétrir)	pour la préparation de pâtes sans phase de levage

Fonctions de la machine à pain

Fonction du signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsque vous appuyez sur un bouton de programme
- lors du pétrissage pour les programmes NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SÜSSES BROT, VOLLKORN, KUCHEN et SANDWICH afin de ne pas oublier d'ajouter des graines, des fruits, des noix ou d'autres ingrédients
- à la fin du programme

Le signal sonore retentit plusieurs fois au début de la phase pour garder au chaud après la fin de la cuisson.

Mémoire de programmation

Le programme continue après une coupure de courant de moins de 10 minutes. Vous devez redémarrer la machine à pain après une coupure de courant plus longue. Cette opération n'est utile que si la pâte était encore en phase de pétrissage à ce moment-là. Vous devez recommencer depuis le début si la cuisson avait déjà commencé!

Fonctions de sécurité

L'écran affiche «H:HH» et le signal sonore retentit si la température à l'intérieur de l'appareil est encore trop élevée à cause d'une utilisation antérieure (au-dessus de 40°C). Dans ce cas, enlevez le moule de cuisson et attendez jusqu'au refroidissement de l'appareil (10 minutes environ).

Le programme BACKEN peut immédiatement commencer, même si l'appareil est encore chaud.

Séquence de programmation de la machine à pain

Introduction du moule de cuisson

Maintenez le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif légèrement vers la gauche (sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il se mette en place exactement au centre de l'axe de la chambre de cuisson. Tournez le moule de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'emboîter. Enlevez le moule de cuisson dans le sens inverse.

Introduction du crochet de malaxage

Placez l'ouverture semi-circulaire du crochet de malaxage sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du moule de cuisson. La bride de l'ouverture doit se situer sur le devant. Vérifiez la cannelure sur l'axe. Le crochet de malaxage positionne les niveaux au fond du moule de cuisson.

Verser les ingrédients

Assurez-vous que les ingrédients sont versés dans le moule de cuisson en fonction de l'ordre indiqué dans la recette.
Fermez le couvercle.

Sélectionner un programme

Appuyez sur le bouton AUSWAHL pour sélectionner le programme souhaité. Sélectionnez la bonne position en fonction du programme. Sélectionnez le degré de brunissage souhaité. Appuyez sur les boutons ZEIT / ZEIT -ZEIT pour retarder le démarrage du programme. Appuyez sur le bouton START/STOPP.

Faire lever la pâte

Après le dernier cycle de pétrissage, la machine à pain règle la température optimale pour permettre à la pâte de lever. Elle chauffe jusqu'à 25°C si la température de la pièce est inférieure.

Cuisson

La machine à pain règle automatiquement la température de cuisson. Sélectionnez le programme BACKEN pour prolonger le processus de cuisson si le pain est encore trop clair après la cuisson. Maintenez d'abord le bouton START-/STOP enfoncé pendant 2 secondes. Maintenant, sélectionnez et démarrez le programme BACKEN. Arrêtez le programme lorsque vous avez atteint le degré de brunissage souhaité et débranchez la machine à pain de l'alimentation.

Conservation de la chaleur

Un signal sonore retentit plusieurs fois à la fin du programme de cuisson. Vous pouvez enlever le pain ou les aliments. Une phase de chauffage d'1 heure commence en même temps. Au bout d' 1 heure, un signal sonore retentit. La phase de maintien au chaud est terminée. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Fin du programme

Préparez la grille et débranchez l'alimentation.
A la fin du programme, enlevez le moule de cuisson à l'aide de maniques, retournez-le et secouez-le légèrement; tournez le crochet de malaxage au fond si le pain ne se dégage pas immédiatement. Utilisez le crochet livré avec l'appareil si le crochet de malaxage est coincé dans le pain. Insérez-le dans l'ouverture semi-circulaire du crochet de malaxage jusqu'au fond du pain chaud et accrochez-le au bord inférieur (l'arc du crochet de malaxage). Tirez soigneusement le crochet de malaxage avec le crochet vers le haut. Vous pouvez voir dans quelle partie du pain l'arc du crochet de malaxage est coincé. Entaillez légèrement le pain dans cette position et enlevez facilement le crochet de malaxage.

Entretien & Nettoyage

⚠ **Avertissement:**

► Débranchez toujours l'alimentation et laissez refroidir l'appareil avant d'effectuer l'entretien.

► Ne plongez pas l'appareil et le moule de cuisson dans l'eau. Pour éviter tout risque d'électrocution et d'incendie, ne versez pas d'eau dans la chambre de cuisson.

⚠ **Attention:**

► N'utilisez pas une brosse métallique ou tout autre objet abrasif pour effectuer l'entretien.

► N'utilisez pas de nettoyants abrasifs et agressifs.

- Pour un nettoyage facile, détachez le couvercle; maintenez-le vers le haut pour le retirer.
- Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes avec un chiffon humide du couvercle, de la cavité et de la chambre de cuisson.
- Nettoyez le moule de cuisson de l'extérieur avec un chiffon humide. Vous pouvez nettoyer l'intérieur avec de l'eau et un nettoyant doux.
- Nettoyez le crochet de malaxage et l'arbre d'entraînement immédiatement après utilisation. Il peut être difficile d'enlever les crochets de malaxage s'ils sont restés dans le moule de cuisson. Dans ce cas, versez de l'eau chaude pendant environ 30 minutes dans le moule. Vous pouvez maintenant facilement enlever le crochet de malaxage.

i Note:

Le moule de cuisson dispose d'un revêtement antiadhésif. La couleur du revêtement peut changer avec le temps, cela n'influe pas sur la fonction.

- Assurez-vous que l'appareil est propre, sec et entièrement refroidi avant de le ranger. Rangez l'appareil avec le couvercle fermé.

Questions sur la cuisson

- **Le pain colle au récipient après la cuisson**
  Laissez le pain refroidir pendant environ 10 minutes après la cuisson – retournez le récipient. Remuez l'arbre du crochet de malaxage, si besoin est. Graissez les crochets de malaxage avant de cuire.

- **Comment éviter la formation de trous dans le pain en raison de la présence du crochet de malaxage**
  Vous pouvez retirer le crochet de malaxage avec les doigts enfarinés avant de laisser lever la pâte une dernière fois. L'écran doit afficher une durée résiduelle de 1h30 environ, en fonction du programme. Si vous ne le souhaitez pas, utilisez le crochet après la cuisson. Vous pouvez éviter la formation d'un trou important si vous agissez avec prudence.

- **En levant, la pâte déborde**
  Ce phénomène se produit plus particulièrement lorsque vous utilisez de la farine de froment en raison de son contenu très riche en gluten.
  Solutions:
  a) Diminuez la quantité de farine et réglez celle des autres ingrédients. Dès que le pain est prêt, son volume sera toujours important.
  b) Versez une cuillèrée demargarine chaude en liquide sur la farine.

- **Le pain lève puis retombe quand même**
  a) La formation d'un creux en forme de V au milieu du pain souligne que la farine ne contient pas suffisamment de gluten. Cela signifie que le blé est très pauvre en protéines (cela arrive lorsque les étés ont été particulièrement pluvieux) ou que la farine est trop humide.
  Solution: Ajoutez une cuillérée de gluten de froment pour 500 g de farine de froment.

b) La formation d'un creux en forme d'entonnoir au centre du pain peut être dû au fait que
   - la température de l'eau est trop élevée,
   - la pâte contient trop d'eau,
   - la farine manque de gluten,
   - la pâte a subi un courant d'air par l'ouverture du couvercle lors de la cuisson.

- **Quand peut-on ouvrir le couvercle de la machine à pain pendant la cuisson ?**
  En principe, ceci est toujours possible lors du pétrissage. Pendant cette phase, vous pouvez toujours rajouter de petites quantités de farine ou de liquide.
  Si le pain a un aspect particulier après la cuisson, procédez comme suit: avant de lever la pâte pour la dernière fois (l'écran doit afficher une durée résiduelle d'1h30 environ en fonction du programme), ouvrez délicatement le couvercle pendant un court instant et faites de petites entailles dans la croûte du pain en train de se former à l'aide d'un couteau tranchant préchauffé ou saupoudrez la pâte de graines ou badigeonnez la croûte d'un mélange de d'amidon et d'eau pour la faire briller après la cuisson. L'ouverture de la machine à pain est possible pour la dernière fois; sinon le pain retombera au milieu.
- **Que signifient les chiffres associés au type de farine ?**
  Plus le chiffre est petit, moins la farine ne contient d'aliments de lest et plus elle est claire.
- **Que signifie la farine complète ?**
  La farine complète est fabriquée à partir de tout type de blé. La désignation « complète » signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante d'aliments de lest. La farine de froment complète est ainsi un peu plus foncée. Cependant, contrairement aux idées reçues, le pain complet n'est pas forcément un pain foncé.
- **Que doit-on faire en cas d'utilisation de farine de seigle ?**
  La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève donc pratiquement pas. Pour une meilleure digestion, il convient donc de préparer un «PAIN COMPLET DE SEIGLE» en utilisant du levain.
  La pâte ne lèvera que si, lors de utilisation de la farine de seigle ne contenant pas de gluten, vous ajoutez une quantité de farine de type 550.
- **Quel est le rôle du gluten dans la farine ?**
  Plus le chiffre associé au type de farine est élevé, moins la farine contient de gluten et moins la pâte lèvera. La farine de type 550 contient la proportion la plus élevée de gluten.
- **Quelles sont les différentes variétés de farine et quel est leur mode d'emploi ?**
  a) Les farines de maïs, de riz et de pommes de terre sont particulièrement bien adaptées aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de la sprue ou de la maladie coeliaque.
  b) La farine d'épeautre est très chère, mais elle ne contient pas de substances chimiques car l'épeautre est cultivé sur des sols très pauvres et ne demande aucun engrais. La farine d'épeautre est particulièrement adaptée aux personnes allergiques. Elle peut s'utiliser dans toutes les recettes à base de farines de type 405, 550 ou 1050 qui sont indiquées dans le mode d'emploi.
  c) La farine de millet est particulièrement adaptée aux personnes souffrant de plusieurs allergies. Elle peut s'utiliser dans toutes les recettes à base de farines de type 405, 550 ou 1050 qui sont indiquées dans le mode d'emploi.
  d) En raison de sa consistence, la farine de blé dur est adaptée à la préparation de baguettes et peut également être remplacée par la semoule de blé dur.
- **Comment mieux digérer le pain frais ?**
  Si vous mélangez la purée d'une pomme de terre bouillie à la farine et que vous pétrissiez, le pain frais est plus digeste.
- **Quelles sont les proportions pour l'utilisation de la levure ou du levain ?**
  Pour la levure et le levain, disponibles dans le commerce dans des quantités différentes, il convient de suivre les consignes du fabricant indiquées sur l'emballage et d'adapter la quantité à la quantité de farine utilisée.
- **Que faire lorsque le pain à un goût de levure ?**
  a) Le sucre est souvent ajouté pour éliminer ce goût. En ajoutant du sucre, le pain sera un peu plus clair.
  b) Ajoutez 1,5 cuillère à soupe de vinaigre pour un petit pain et 2 cuillères à soupe pour un grand pain à l'eau.
  c) Remplacez l'eau par du petit-lait ou du kéfir. C'est possible pour toutes les recettes et est recommandé en raison de la fraîcheur du pain.
- **Pourquoi y-a-t-il une différence de goût entre le pain provenant du four et celui de la machine à pain ?**
  Cela dépend de la différence du degré d'humidité. En raison du grand espace de cuisson dans le four, le pain est beaucoup plus sec, alors que le pain en provenance de la machine à pain est plus humide.

Questions relatives au robot de cuisson de pain

Problème	Cause	Solution
De la fumée se dégage de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la face extérieure du moule de cuisson	Débranchez l'alimentation et nettoyez la face extérieure du moule de cuisson et de la chambre de cuisson.
Le pain retombe au milieu et est humide au fond	Le pain est resté trop longtemps dans son moule après la cuisson et le maintien au chaud	Retirez le pain du moule de cuisson avant la fin de la phase du maintien au chaud.

Problème	Cause	Solution
Il est difficile de retirer le pain de son moule	La face inférieure du pain est accrochée au crochet de malaxage	Nettoyez les crochets de malaxage et les axes après la cuisson. Si nécessaire, remplissez le moule de cuisson d'eau chaude et laissez agir pendant 30 minutes. Les crochets de malaxage seront alors plus faciles à retirer et à nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés ou le pain n'est pas bien cuit	Mauvais réglage du programme	Vérifiez le menu sélectionné et les autres réglages.
	Le bouton START/STOPP a été effleuré pendant que la machine était en marche	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez à zéro.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que la machine était en marche	N'ouvrez pas le couvercle après la dernière levée (si l'écran affiche moins d' «1:30»). Assurez-vous que le couvercle a bien été fermé après son ouverture.
	Interruption prolongée de l'alimentation électrique pendant le fonctionnement de l'appareil	N'utilisez pas les ingrédients et recommencez à zéro.
	La rotation du crochet de malaxage est bloquée	Vérifiez si les crochets de malaxage sont bloqués par des graines, etc. Enlevez le moule de cuisson et vérifiez si les entraîneurs tournent. Sinon, contactez le service après vente.
L'appareil ne démarre pas. L'écran indique «H:HH».	L'appareil est encore trop chaud après le dernier cycle de cuisson	Maintenez le bouton START/STOPP enfoncé pendant 10 secondes jusqu'à ce que le réglage de base («1 3:20») apparaisse à l'écran. Retirez le moule de cuisson et laissez l'appareil refroidir. Puis, replacez le moule de cuisson, réinitialisez le programme et redémarrez.

Problèmes au niveau des recettes

Problème	Cause	Solution
Le pain lève trop vite	trop de levure, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas assez	Pas ou pas assez de levure	a/b
	Levure éventée ou périmée	d
	Liquide trop chaud	c
	Levure en contact avec du liquide	d
	Farine mal adaptée ou éventée	d
	Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	Pas assez de sucre	a/b
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	L'eau très douce fait trop fermenter la levure	f/k
	Trop de lait affecte la fermentation de la levure	c
Le pain tombe au milieu	Le volume de la pâte est plus important que le moule et la pâte tombe	a/f
	La fermentation est trop précoce ou trop rapide à cause d'une eau trop chaude, d'une chambre de cuisson chaude ou d'une humidité excessive. Les liquides chauds font lever la pâte trop vite qui tombe avant la cuisson.	c/h/i
	Pas de sel ou manque de sucre	a/b
	trop de liquide	h
Structure lourde en grumeaux.	Trop de farine ou manque de liquide	a/b/g
	Manque de levure ou de sucre	a/b
	trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients	b
	Farine périmée ou éventée	d
Le pain n'est pas cuit au milieu	Trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	Humidité excessive	h
	Recettes aux ingrédients humides comme du yaourt	g
Structure ouverte, grossière ou trouée	Trop d'eau	g
	Pas de sel	b
	Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	Trop de liquide	c
Structure fongueuse, non cuite	Volume du pain supérieur au moule	a/f
	Trop de farine, notamment pour le pain blanc	f
	Trop de levure ou pas assez de sel	a/b
	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en supplément du sucre	b
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou sont granuleuses	Le pain n'a pas été suffisamment refroidi (la vapeur ne s'est pas échappée)	j
Résidus de farine sur la croûte du pain	La farine n'a pas été correctement mélangée sur les bords lors du pétrissage	g/i

Solutions aux problèmes

a) Mesurez correctement les ingrédients.
b) Adaptez la quantité d'ingrédients en conséquence et vérifiez la totalité des ingrédients.
c) Utilisez un autre liquide ou faites refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette. Formez un petit creux au milieu de la farine et ajoutez la levure en grumeaux ou la levure sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
d) Utilisez uniquement des ingrédients frais conservés correctement.
e) Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez pas plus de farine que la quantité indiquée. Réduisez la quantité de tous les ingrédients d'1/3.
f) Corrigez la quantité du liquide. En cas d'utilisation d'ingrédients contenant de l'eau, il convient de diminuer la quantité du liquide à ajouter en conséquence.
g) Par temps très humide, utilisez 1-2 cuillère(s) à soupe d'eau en moins.
h) Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction de la minuterie. Utilisez des liquides froids.
i) Retirez le pain du moule immédiatement après la cuisson et laissez-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
j) Réduisez d'1/4 la quantité de levure ou de tous les ingrédients.
k) Ne recouvrez jamais le moule de cuisson de graisse!
l) Ajoutez 1 cuillère à soupe de gluten de froment à la pâte.

Conseils au niveau des recettes

1. Ingrédients

Comme les ingrédients jouent un rôle précis dans la bonne cuisson du pain, la prise de mesure est aussi importante que le bon ordre chronologique dans lequel les ingrédients sont ajoutés.

- Les ingrédients les plus importants tels que le liquide, la farine, le sel, le sucre et la levure (vous pouvez utiliser de la levure sèche ou fraîche) influent sur le bon résultat lors de la préparation de la pâte et du pain. Utilisez toujours les bonnes quantités les unes après les autres.
- Utilisez les ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez démarrer le programme à retardement dans le temps, il est conseillé d'utiliser des ingrédients froids pour éviter que la levure ne fermente pas trop.
- La margarine, le beurre et le lait influent sur le goût du pain.
- La quantité de sucre peut être réduite de 20% pour obtenir une croûte plus claire et plus épaisse sans affecter le bon résultat de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, remplacez le sucre par le miel.
- Le gluten, qui se forme dans la farine lors du pétrissage, assure la structure du pain. La composition idéale de la farine consiste à 40% de farine complète et 60% de farine blanche.
- Si vous souhaitez ajouter des graines de blé entières, faites-les tremper la veille. Réduisez la quantité de farine et de liquide en conséquence (jusqu'à 1/5 en moins).
- Le levain est indispensable si vous utilisez la farine de seigle. Il contient du lait et des bactéries acétiques qui rendent le pain plus léger et le font entièrement fermenter. Vous pouvez le fabriquer vous-même, mais cela prend du temps. C'est pourquoi, la poudre de levain concentré est utilisée dans les recettes ci-après. Cette poudre est disponible dans le commerce en sachets de 15 g (pour 1 kg de farine). Suivez les consignes indiquées dans les recettes (½, ¾ ou 1 sachet). Les quantités les moins importantes donnent un pain à grumeaux.
- Si vous utilisez de la poudre de levain d'une autre concentration (sachet de 100 g pour 1 kg de farine), réduisez une quantité d'1 kg de farine d'environ 80 g.
- Vous pouvez également utiliser du levain liquide disponible en sachets dans le commerce. Suivez les quantités indiquées sur le sachet. Versez le levain liquide dans la tasse à mesurer et rajoutez la bonne quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le levain de froment, souvent sous forme fraîche, améliore la texture de la pâte, sa fraîcheur et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain au levain au programme NORMAL ou VOLLKORN. Le ferment remplace le levain et est une pure question de goût. Il convient parfaitement pour la cuisson avec la machine à pain.
- Vous pouvez ajouter du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en aliments de lest. Utilisez une cuillère à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'½ cuillère à soupe.
- Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger et plus volumineux. Le pain retombe rarement et il est plus digeste. Cet effet est particulièrement prononcé au niveau des pains et gâteaux à base de farine complète et moulue maison.
- Le malt coloré utilisé dans certaines recettes est un malte d'orge torréfié. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte de couleur plus foncée (p. ex. le pain complet). Le malt de seigle, qui est moins foncé, est également disponible. Vous pouvez trouver ce type de malt dans toutes les épiceries.
- Vous pouvez ajouter des épices spéciales pour pain à tous nos pains à farine mélangée. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.
- La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui améliore le volume du pain et rend la mie plus molle et plus claire tout en prolongeant sa fraîcheur.

2. Adapter les proportions

Si vous augmentez ou diminuez les quantités, assurez-vous que les proportions entre les ingrédients correspondent à la recette initiale. Pour obtenir un résultat parfait, il convient de se conformer aux règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients:

- Liquides/farine: La pâte doit être molle (pas trop molle) et facile à pétrir sans être filandreuse. Vous pouvez obtenir une boule en la pétrissant légèrement. Ce n'est pas le cas avec les pâtes lourdes comme le pain à la farine complète de seigle ou le pain aux graines. Vérifiez la pâte cinq minutes après le premier pétrissage. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la bonne résistance. Si la pâte est trop sèche, ajoutez une cuillère à soupe d'eau à la fois pendant le pétrissage.

- Remplacer du liquide: Si vous utilisez des ingrédients contenant du liquide dans une recette (p. ex. du fromage frais, du yaourt, etc.), vous devez réduire la quantité du liquide demandé. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet à mesurer et remplissez-le avec le liquide demandé jusqu'à atteindre la quantité prescrite.

Si vous habitez à une altitude importante (à partir de 750 m au-dessus du niveau de la mer), la pâte lève plus vite. Dans ces régions, la quantité de levure peut être réduite d'¼ à ½ cuillère à café pour éviter que la pâte ne lève trop. Cela vaut aussi pour les régions ayant une eau très douce.

3. Ajouter et mesurer les ingrédients et les quantités

- Ajoutez toujours le liquide en premier et la levure en dernier. Pour éviter que la levure ne fermente trop vite (notamment en cas d'utilisation du retardement dans le temps), vous devez éviter le contact entre la levure et le liquide.
- Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est-à-dire que, lorsque vous devez mesurer à l'aide de cuillères à soupe ou à café, utilisez soit les cuillères livrées avec la machine à pain soit vos propres cuillères.
- Il convient de peser avec précision les ingrédients en grammes.
- Pour les proportions en millilitres, vous pouvez utiliser la tasse à mesurer livrée avec l'appareil, graduée de 50 à 200 ml.

Les abréviations utilisées dans les recettes signifient:

cs	= cuillère à soupe rase (ou une grande cuillère de mesure)
cc	= cuillère à café rase (ou une petite cuillère de mesure)
g	= gramme
ml	= millilitre
Sachet	= levure sèche d'un contenu de 7 g pour 500 g de farine – correspond à 20 g de levure fraîche

- Fruits, noix ou graines. Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire dans certains programmes au moment du signal sonore. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils seront moulus lors du pétrissage.

4. Recettes pour la machine à pain de type BBA 3365

Les recettes suivantes sont prévues pour diverses tailles de pain. Dans certains programmes, il y a une différence de poids. Nous vous conseillons d'utiliser **Position I** pour un pain d'environ 750 g et **Position II** pour un pain d'environ 1000 g.

⚠ Attention:
Adaptez les recettes au bon poids.

5. Poids de pain et volumes

- Dans les recettes suivantes, vous trouverez les indications précises sur le poids du pain. Vous noterez que le poids du pain purement blanc est moins élevé que celui du pain complet. Cela dépend du fait que la farine blanche lève plus, ce qui limite alors sa quantité.
- Malgré la précision des indications de poids, il peut y avoir de légères différences. Le poids effectif du pain dépend dans une large mesure de l'humidité de la pièce lors de la préparation.
- Tous les pains présentant une proportion importante de froment atteignent un volume plus important et, dès qu'ils sont levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du moule de cuisson. Mais, les pains ne débordent pas. Le pain qui dépasse du moule est plus facilement doré que le pain dans le moule.
- En cas de préparation de pain sucré, il est conseillé de suivre le programme SCHNELL. Vous pouvez aussi cuire (uniquement) une quantité plus petite que celle indiquée dans la recette avec le programme SÜSSES BROT, qui donne au pain un aspect plus spongieux.

6. Résultats de cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions sur place (eau douce – humidité élevée – altitude importante – qualité des ingrédients, etc.). C'est pourquoi, les indications dans les recettes sont des points de référence, susceptibles d'être adaptés. Si l'une ou l'autre des recettes ne réussit pas à la première tentative, ne vous découragez pas. Essayez d'en déterminer la cause et essayez à nouveau en variant les quantités.
- Une fois la cuisson terminée, si le pain est trop clair, vous pouvez le laisser dorer en mettant le programme BACKEN.

Recettes classiques de cuisson de pain

Pain blanc classique

Ingrédients	
Eau ou lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Sel	1 cc
Sucre	1 cs
Farine de type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «NORMAL»

Pain aux raisins & noix

Ingrédients	
Eau ou lait	350 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Salt	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 405	540 g
Levure sèche	1 sachet
Raisins	100 g
Noix broyées	3 cs

Programme «NORMAL»

Ajoutez des raisins et des noix après avoir entendu le premier signal sonore ou après le premier pétrissage.

Pain complet

Ingrédients	
Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Oeuf	1
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 1050	360 g
Farine de blé complet	180 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «VOLLKORNBROT»

N'utilisez pas d'œuf mais un peu plus d'eau si vous utilisez la fonction de retardement dans le temps.

Pain au babeurre

Ingrédients	
Babeurre	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «NORMAL»

Pain aux oignons

Ingrédients	
Eau	250 ml
Margarine/beurre	1 cs
Sel	1 cc
Sucre	2 cs
Gros oignon haché	1
Farine de type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «NORMAL»

Pain aux sept types de grains

Ingrédients	
Eau	300 ml
Beurre/margarine	1 ½ cs
Sel	1 cc
Sucre	2 1/2 cs
Farine de type 1150	240 g
Farine de blé complet	240 g
Flocons de 7 types de graines	60 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «VOLLKORN»

Si vous utilisez des graines entières, trempez-les.

Pain au tournesol

Ingrédients	
Eau	350 ml
Beurre	1 cs
Farine de type 550	540 g
Graines de tournesol	5 cs
Sel	1 cc
Sucre	1 cs
Levure sèche	1 sachet

Programme «NORMAL»

Conseil: Vous pouvez remplacer les graines de tournesol par des graines de courge. Faites griller les graines dans une poêle pour un goût plus intense.

Pain blanc paysan

Ingrédients	
Lait	300 ml
Margarine/beurre	2 cs
Sel	1 1/2 cc
Sucre	1 1/2 cc
Farine de type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «NORMAL» ou «SCHNELL»

Pain au levain

Ingrédients	
Levain sec	50 g
Eau	350 ml
Margarine/beurre	1 1/2 cs
Sel	3 cc
Sucre	2 cs
Farine de type 1150	180 g
Farine de type 1050	360 g
Levure	1/2 sachet

Programme «NORMAL»

⚠ Attention:
Adaptez les recettes au bon poids.

Préparations de pâte

Baguette française

Ingrédients	
Eau	300 ml
Miel	1 cs
Sel	1 cc
Sucre	1 cc
Farine de type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme «TEIG»

Divisez la pâte en 2-4 parties et formez des morceaux longs. Laissez lever pendant 30-40 minutes. Faites des entailles diagonales sur le haut et faites cuire au four.

Pizza

Ingrédients	
Eau	300 ml
Sel	3/4 cc
Huile d'olive	1 cs
Farine de type 405	450 g
Sucre	2 cc
Levure sèche	1 sachet

Programme «TEIG»

- Aplatissez la pâte, placez-la dans un fond rond et laissez lever pendant 10 minutes. Piquez-la plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Répartissez la sauce sur la pâte et ajoutez la garniture de votre choix.
- Faites cuire pendant 20 minutes.

Confitures

Confiture

Ingrédients	
Fruits	500 g
Sucre à confiture «2:1»	250 g
Jus de citron	1 cs

Programme «MARMELADE»

- Coupez et dénoyautez les fruits avant la préparation.
- Les fruits suivants sont plus particulièrement bien adaptés pour ces recettes: fraises, mures, myrtilles ou éventuellement un mélange de ces fruits.
- Versez ensuite la confiture dans des pots en verre propres, fermez le couvercle et placez les pots pendant environ 10 minutes à l'envers sur leur couvercle (pour garantir que le couvercle est correctement fermé)!

Confiture à l'orange

Ingrédients	
Oranges	400 g
Citrons	100 g
Sucre à confiture «2:1»	250 g

Programme «MARMELADE»

Epelez les fruits et coupez-les en cubes ou en bandes.

Caractéristiques techniques

Modèle: ..... BBA 3365
Alimentation: 230V, 50Hz
Consommation: 700W
Classe de protection: I
Capacité: ..... 2 litres
(correspond à un pain d'environ 1000 g)
Poids net: ..... 6,25 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable!

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Signification du symbole de «Poubelle à roulettes»

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Índice

Instrucciones de uso 35
Normas generales de seguridad 35
Medidas de seguridad.....35
Desembalaje.....36
Puesta en marcha 36
Controles.....36
Panel de control.....36
Descripción del panel de control.....36
Funciones de la máquina de hacer pan.....37
Secuencia del programa de la máquina de hacer pan.....37
Limpieza y mantenimiento 38
Preguntas a la hora de hornear.....38
Preguntas respecto a la máquina de hacer pan casero.....39
Errores con las recetas 40
Consejos para recetas 41
Recetas clásicas de pan 42
Recetas de masa 43
Mermelada.....44
Especificaciones técnicas.....44

Instrucciones de uso

Enhorabuena por comprar el nuevo modelo de máquina para hacer pan BBA 3365.

- Con algunos programas puede cocer panes más grandes o más pequeños en dos niveles.
- La máquina para hacer pan ofrece 11 programas instalados con un total de 34 programaciones distintas. El programa para hornear solamente o para recalentar pan horneado para tostarlo más es completamente nuevo.
- Puede comenzar a hornear más tarde, es decir, puede programar para que empiece a hornear con 13 horas de antelación.

El aparato funciona de manera totalmente automática y es muy fácil de usar. A continuación encontrará recetas para

- Pan blanco, pan con levadura negro, pan ligeramente integral, pan con semillas
- Masa, que se procesa de otro modo,
- Mermelada, cocinada en la máquina de hacer pan.

Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
- No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento**. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

⚠ ¡Aviso!
No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo:

⚠ Aviso:
Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

⚠ Atención:
Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

i Nota:
Indica recomendaciones e información para usted.

Medidas de seguridad

⚠ Aviso: Peligro de fuego

► No deje el aparato sin supervisión. Para el inicio programado, ajuste la hora de manera que esté presente durante el funcionamiento.
► Mantenga al menos 10 cm de distancia con otros objetos durante el funcionamiento.
► No cubra el aparato con una toalla u otros materiales durante el funcionamiento. Se puede escapar calor y vapor. Peligro de incendio, si el aparato se cubre o si entra en contacto con materiales inflamables como cortinas.
► No coloque papel metálico u otros materiales en el aparato; peligro de cortocircuito o incendio.

ESPAÑOL

⚠ Aviso: Peligro de fuego

► Peligro de incendio, si la masa se desborda del molde de hornear en la carcasa o sobre la resistencia.
► No llene más ingredientes de los indicados en la receta.
► Procure que el peso de los ingredientes no supere los 750 g en nivel **I** o 1.000 g en nivel **II**.

- No ponga en funcionamiento el aparato con un temporizador externo o sistema remoto similar.
- Coloque el aparato sobre una superficie nivelada. Asegúrese de que el cable de red y el aparato no estén colocados encima o cerca de superficies calientes o fuentes de calor. Coloque el cable de red lejos de objetos punzantes.
- Coloque el aparato firme y antideslizante. El aparato se puede mover cuando está amasando masa pesada. Coloque el aparato sobre un tapete de caucho si la superficie es deslizante.
- No mueva ni eleve el aparato durante el funcionamiento; primero apáguelo y desenchufe de la red. Sujete siempre el aparato con las dos manos.
- No extraiga el molde de hornear durante el funcionamiento.
- El funcionamiento de aparatos eléctricos de calentar crea altas temperaturas, que pueden provocar quemaduras (ej., molde para hornear, resistencia).

⚠ Aviso:

► Toque o extraiga los elementos calientes con guantes para horno.

- Deje enfriar el aparato completamente antes de limpiar o guardar.
- Use este aparato solo para preparar alimentos, no lo utilice con otros fines. No somos responsables de los daños debidos al uso o funcionamiento incorrecto.

ESPAÑOL

Desembalaje

- Retire el aparato de la caja.
- Extraiga todos los materiales de embalaje, como el plástico, materiales de relleno, abrazaderas del cable y cartón.
- Compruebe que todos los accesorios están en la caja.
- Limpie el aparato según lo descrito en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”.

Puesta en marcha

Conexión eléctrica

- Confirme que su voltaje de red se corresponde con las especificaciones de la etiqueta antes de conectar a la red.
- Conecte el aparato a una toma de corriente de pared 230 V, 50 Hz correctamente instalada.

Suena un timbre y la pantalla muestra el ajuste estándar (véase “Panel de control”, “1. Pantalla LCD”).

Controles

A Asa
B Tapa, desmontable
C Cámara de hornear
D Panel de control
E Ranuras de ventilación
F Carcasa
G Varilla de amasar
H Molde para hornear

Accesorios:
1 varilla para extraer el varilla de amasar (no ilustrado),
a) Taza de medida
b) Cuchara de medida

Panel de control

1. **Pantalla LCD**
   muestra información sobre el número de programa deseado, tueste, peso del pan (marcado con flecha) y hora de cocción.
2. Botón FARBE **FARBE** (color)
   para ajustar el tostado
3. Botóns de **ZEIT** (Hora) ZEIT / ZEIT
   para introducir los ajustes del temporizador del programa
4. Botón START STOPP **START/STOPP** (Marcha/Paro)
   para puesta en marcha y finalizar el programa
5. Botón TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Cantidad masa)
   para ajustar los dos niveles de peso, conforme a lo descrito a continuación
6. Botón AUSWAHL **AUSWAHL** (Selector)
   para seleccionar los programas descritos en el capítulo “Secuencia del programa de de la máquina de hacer pan”.

Descripción del panel de control

1. Pantalla LCD

AJUSTE ESTÁNDAR

Esta muestra el modo en espera. Se corresponde al programa estándar. La pantalla muestra “1 3:20”. El “1” se refiere al programa seleccionado; “3:20” se refiere a la duración del programa. Las posiciones de las dos flechas muestran el tostado seleccionado y el peso. El ajuste estándar después de encender el aparato es: “Mayor peso” (II) y “Tostado medio” (MITTEL). Durante el funcionamiento la pantalla muestra la cuenta atrás de la duración del programa.

2. Botón FARBE **FARBE** (color)

Pulse este botón para ajustar el tostado deseado: HELL-MITTEL-DUNKEL (ligero – medio -tostado).

3. Botóns de **ZEIT** (Hora) ZEIT / ZEIT

Use la función del temporizador para ajustar la hora de finalización del programa seleccionado. Esto es posible en todos los programas salvo en el 9 (MARMELADE).

Pulse los botones ZEIT / ZEIT para ajustar la hora de finalización del programa.

ℹ Nota:

► Pulse repetidamente los botones ZEIT / ZEIT para cambiar la hora de finalización en 10 minutos.
► La hora máxima de programación con antelación es de 13 horas.

Ejemplo: Son las 8:30 de la tarde y quiere que el pan esté listo para la mañana siguiente a las 7:00 de la mañana, en 10 horas y 30 minutos. Ajuste este valor (10:30) en la pantalla.

¡No incluya ingredientes perecederos como leche, huevos, fruta, yogur, cebollas, etc., al programar con antelación la máquina!

4. Botón **START/STOPP** (Marcha/Paro)

para poner en marcha y finalizar el programa.
Después de pulsar el botón START/STOPP en la pantalla comienzan a parpadear los puntos de la hora.
Pulse el botón START/STOPP en cualquier momento para cancelar el programa. Mantenga pulsado hasta que suene una señal acústica larga. La pantalla muestra la posición de inicio por encima del programa de inicio. Pulse el botón AUSWAHL para seleccionar un programa diferente. Dependiendo del modo de funcionamiento, puede que tenga que esperar a que el aparato se enfríe.

5. Botón **TEIGMENGE** (Cantidad masa)

En algunos programas puede ajustar los siguientes niveles:
Nivel I = para pan más ligero de peso hasta 750 g.
Nivel II = para pan de mayor peso hasta 1.000 g.

6. Botón **AUSWAHL** (Selector)

Pulse el botón AUSWAHL para acceder a los programas individuales. Los programas se usan para los tipos siguientes de pan:

1.	NORMAL (normal)	para pan blanco e integral. Este programa es el usado principalmente.
2.	SCHNELL (rápido)	para preparación rápida de pan blanco e integral.
3.	WEISSBROT (pan blanco)	para pan blanco.
4.	SÜSSES BROT (pan dulce)	para preparar masa de levadura dulce.
5.	VOLLKORN (integral)	para pan integral.
6.	KUCHEN (bizcocho)	para pasteles que contengan levadura en polvo.
7.	TEIG (masa)	para masa con fase posterior de subida.
8.	BACKEN (horneado)	para hornear pan o pastel otros (máx. 1 hora)
9.	MARMELADE (mermelada)	para cocinar mermelada.
10.	SANDWICH (sándwich)	para preparar pan de sándwich ligero.
11.	KNETEN (amasado)	para masa sin la fase de subida.

Funciones de la máquina de hacer pan

Función timbre

El timbre suena

- al pulsar un botón de programa
- durante el segundo amasado en los programas NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SÜSSES BROT, VOLLKORN, KUCHEN y SANDWICH para avisar que hay añadir las semillas, fruta, nueces u otros ingredientes
- al final del programa

El timbre suena repetidamente al principio de la fase de calentamiento después de hornear.

Memoria del programa

La programación continúa después de un corte de suministro de energía inferior a 10 minutos. Después de un corte de energía más largo, se debe reiniciar la máquina de hacer pan. Esto es solo práctico si la masa está todavía en fase de amasado. Tiene que iniciar desde el principio si ya había empezado a hornear.

Funciones de seguridad

La pantalla muestra “H:HH” y el timbre suena si la temperatura del interior del aparato es todavía demasiado alta debido a un uso anterior (superior a 40°C). En este caso retire el molde de hornear y espere hasta que el aparato se haya enfriado (aprox. 10 minutos).

El programa BACKEN se puede iniciar inmediatamente, incluso aunque el aparato está todavía caliente.

Secuencia del programa de la máquina de hacer pan

Introduzca el molde de hornear

Sujete la bandeja de hornear revestida de antiadherente ligeramente a la izquierda (dirección contraria a las agujas del reloj) hasta que se deslice exactamente en el centro del eje de la cámara de horneado. Gire el molde de hornear en sentido de las agujas del reloj para bloquearlo en su sitio. Extraiga el molde de horneado en la secuencia a la inversa.

Introduzca la varilla de amasar

Coloque la abertura semicircular de la varilla de amasar sobre el eje motor en el interior del molde de hornear. La pestaña de la abertura debe estar boca abajo. Observe la ranura del eje. la varilla de amasar se ajusta en el nivel inferior del molde de hornear.

Introduzca los ingredientes

Procure llenar los ingredientes en el molde de hornear conforme a la secuencia determinada en la receta. Cierre la tapa.

Selección de programa

Pulse el botón AUSWAHL para seleccionar el programa deseado. Seleccione el nivel adecuado conforme al programa. Seleccione el tostado deseado. Pulse los botones de hora ZEIT / ZEIT -ZEIT para programar el inicio del programa. Pulse el botón START/STOPP.

Para subir la masa de levadura

Después del último amasado, la máquina ajusta la temperatura óptima para que suba la levadura. Se calienta hasta 25°C si la temperatura ambiente es inferior.

Hornear

La máquina de hacer pan ajusta la temperatura de hornear automáticamente. Seleccione el programa BACKEN para prorrogar el proceso de horneado en caso de que el pan esté todavía demasiado blanco después de hornear. Primero mantenga pulsado START-/STOPP durante 2 segundos. Ahora seleccione y comience el programa BACKEN. Pare el programa cuando se alcance el tostado deseado y desenchufe la máquina de hacer pan de la red.

Mantener caliente

El timbre suena repetidamente después de que finalice el programa de horneado y el pan o el alimento se puede extraer. Al mismo tiempo la fase de calentar de 1 hora comienza. Después de 1 hora sonará una señal acústica. La fase de calentamiento termina. Desenchufe de la red.

Fin del programa

Tenga lista la parrilla y desenchufe de la red.
Retire el molde de hornear con guantes de horno después de que el programa haya terminado, vuélquelo y sacuda ligeramente; gire el motor de la varilla de amasar en la parte inferior si el pan no sale inmediatamente. Use la varilla facilitado en caso que la varilla de amasar se quede en el interior del pan. Introdúzcalo a través de una abertura del varilla de amasar en la parte inferior de pan caliente y enganche en el borde inferior (en el ala de la varilla de amasar). Tire de la varilla de amasar hacia arriba con el varilla. Puede ver en que parte del pan está bloqueada la aleta de la varilla de amasar. Corte el pan en dicha posición y retire fácilmente la varilla de amasar.

Limpieza y mantenimiento

⚠ Aviso:

► Desenchufe siempre de la red y deje enfriar el aparato antes de limpiar.
► No sumerja el aparato y el molde de hornear en agua. Para evitar el riesgo de sacudida eléctrica o incendio, no llene de agua la cámara de hornear.

△ Atención:

► No use un cepillo metálico ni objetos abrasivos para la limpieza.
► No use los agentes de limpieza agresivos ni abrasivos.

- Para limpiar más fácilmente, desmonte la tapa, sujétela verticalmente y extráigala.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch.
- Limpie el molde de hornear en la parte exterior con un paño húmedo. El interior se puede limpiar con agua y un agente de limpieza suave.
- Limpie las varillas de amasar y el eje motor inmediatamente después de usar. Puede que resulte difícil de extraer las varillas si se dejan en el molde de hornear. En este caso llene de agua caliente durante aproximadamente 30 minutos en el molde. Entonces se pueden extraer las varillas de amasar fácilmente.

ℹ Nota:

El molde de hornear tiene revestimiento antiadherente. Es normal si el color del revestimiento cambia con el paso del tiempo, esto no afecta al funcionamiento.

- Asegúrese de que el aparato está limpio y seco y se ha enfriado completamente antes de guardarlo. Guarde el aparato con la tapa cerrada.

Preguntas a la hora de hornear

- **El pan se pega al recipiente después de hornear**
  Deje que el pan se enfríe durante unos 10 minutos después de hornear – vuelque el recipiente. Mueva el eje de la varilla de amasar hacia atrás y hacia delante si es necesario. Engrase las varillas de amasar antes de hornear.
- **Cómo evitar la formación de agujeros en el pan debido a la presencia de las varillas de amasar**
  Se pueden retirar las varillas de amasar con los dedos cubiertos de harina antes de dejar que la levadura suba por última vez. La pantalla debe mostrar el tiempo restante del proceso de aproximadamente de hora y media, dependiendo del programa. Si no desea hacerlo, use la varilla después de hornear. Si lo hace con precaución, puede evitar que se forme un gran agujero.
- **La levadura se derrama cuando se tiene que levantar**
  Esto ocurre en concreto cuando la harina de trigo se utiliza debido a su contenido mayor en gluten.

  Solución:
  a) Reduce la cantidad de harina y ajusta las cantidades de otros ingredientes. Cuando el pan esté listo, tendrá también un gran volumen.
  b) Extienda una cuchara de margarina derretida caliente sobre la harina.
- **El pan sube y se desparrama**
  a) Si se forma un agujero en forma de V en la mitad del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo contiene muy poca proteína (ocurre durante los veranos lluviosos) o que la harina está demasiado húmeda.

  Solución: Añada una cucharada de gluten de trigo por cada 500 g de harina de trigo.

  b) Si el pan se rompe en el centro, la causa posible puede ser una de las siguientes
  - la temperatura del agua era demasiado alta,
  - se utilizó demasiada agua,
  - la harina era pobre en gluten,
  - se rompe al abrir la tapa durante el horneado.
- **¿Cuándo se puede abrir la tapa de la máquina de hacer pan durante el horneado?**
  Generalmente hablando, siempre es posible mientras está el proceso de amasado. Durante esta fase se pueden añadir pequeñas cantidades de harina o líquido.
  Si el pan debe tener un aspecto en particular, proceda según lo siguiente: antes de la última fase de subida (la pantalla debe mostrar el tiempo restante del proceso de aproximadamente hora y media, dependiendo del programa) abra la tapa con precaución y al poco tiempo corte en rodajas la corteza del

pan mientras se está formando con un chuchillo precalentado, espolvoree cereales sobre el mismo o extienda una mezcla de harina de patata y agua en la corteza para dar un acabado glaseado. Esta es la última vez que se puede abrir la tapa; si no, el pan se bajará en la mitad.

- **¿Qué significan los números de tipo para la harina?**
  Cuanto más bajo el número de tipo, menos fibra contiene la harina y más ligero será.
- **¿Qué es la harina integral?**
  La harina integral se hace de todos los tipos de cereales que incluyen trigo. El término "integral" significa que la harina ha sido molida desde grano integral y de ahí su mayor contenido en fibra, por tanto hace la harina integral más oscura. Sin embargo, el uso de harina integral no hace que el pan sea más oscuro según se cree de manera extendida.
- **¿Qué se debe hacer al usar harina de centeno?**
  La harina de centeno no contiene gluten y el pan apenas sube. Con el fin de hacerlo más digestible se hace un PAN INTEGRAL DE CENTENO con levadura.

  La masa se levantará solo si se añade una parte de harina del tipo 550 a las cuatro partes de harina de centeno sin gluten.
- **¿Qué es el gluten en la harina?**
  Cuanto mayor el número de tipo, inferior el contenido en gluten de la harina y menos sube la levadura. La cantidad más alta de gluten contenida en harina tipo 550.
- **¿Cuántos tipos de harina diferentes hay y cómo se utilizan?**
  a) La harina de maíz, arroz y patata son adecuadas para gente alérgica al gluten o para aquellos que sufren la enfermedad esprúe o celíaca.
  b) La harina de espelta es muy cara, pero no tiene aditivos químicos porque la espelta crece en suelo muy pobre y no necesita fertilizantes. La harina de espelta es adecuada especialmente para personas alérgicas. Se puede utilizar en todas las recetas descritas en las instrucciones de funcionamiento que requieran los tipos de harina 405, 550 ó 1050.
  c) La harina de mijo es adecuada especialmente para personas que sufren muchas alergias. Se puede utilizar en todas las recetas que requieren los tipos de harina 405, 550 ó 1050 según lo descrito en las instrucciones de funcionamiento.
  d) La harina de trigo duro es adecuada para baguettes gracias a su consistencia y puede sustituirse con semolina de trigo duro.
- **¿Cómo se puede hacer para que el pan fresco sea más digestivo?**
  Si se añade puré de patata a la harina y se amasa con la masa del pan fresco es más fácil de digerir.
- **¿Qué dosis de producto para subir se debería usar?**
  Para la levadura seca y levadura, que se debe comprar en distintas cantidades, siga las instrucciones del productor en el paquete y ajuste la medida a la cantidad de harina usada.
- **¿Qué se puede hacer si el pan sabe a levadura?**
  a) A menudo se añade azúcar para eliminar este sabor. Añadir azúcar hace que el pan sea más ligero de color.
  b) Añada una cucharada y media de vinagre en el agua para una rebanada pequeña de pan y 2 cucharadas para una rebanada grande.
  c) Use suero de leche o kéfir en vez de agua. Esto es posible en todas las recetas y se recomienda para la frescura del pan.
- **¿Por qué el pan hecho en horno sabe distinto del pan hecho en la máquina de hacer pan?**
  Depende del grado distinto de humedad. El pan se cuece más seco en un horno debido al mayor espacio de cocción, mientras que el pan hecho en la máquina de hacer pan es más húmedo.

Preguntas respecto a la máquina de hacer pan casero

Problema	Causa	Solución
Sale humo que del compartimento de cocción o por las rejillas de ventilación	Los ingredientes se han adherido al compartimento de cocción o en la parte exterior del molde de hornear.	Desenchufe de la red y limpie el exterior del molde de hornear o el compartimento de cocción.
El pan se cae en el centro y está húmedo en la parte inferior	Se ha dejado demasiado tiempo el pan en el molde después de la cocción y el calentamiento.	Saque el pan del molde antes de terminar la función de calentamiento.
Es difícil sacar el pan del molde	La parte inferior del pan está atascada en la varilla de amasar.	Limpie las varillas de amasar y los ejes después de la cocción. Si es necesario, llene el molde con agua caliente durante 30 minutos. Entonces, se pueden sacar fácilmente las varillas de amasar.
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornea correctamente.	Ajuste de programa incorrecto	Compruebe el menú seleccionado y los otros ajustes.
	Se tocó el botón START/STOP mientras la máquina estaba funcionando.	No utilice los ingredientes y empiece de nuevo.
	Se abrió la tapa varias veces, mientras la máquina de hacer pan funcionaba.	No abra la tapa después de la última subida (si al menos aparece "1:30" en la pantalla). Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada después de la apertura.
	Corte de energía largo mientras la máquina estaba funcionando.	No utilice los ingredientes y empiece de nuevo.
	La rotación de las varillas de amasar está bloqueada.	Compruebe si las varillas de amasar están bloqueadas por los granos, etc. Saque el molde y compruebe si el eje motor gira. Si este no es el caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa	Solución
El aparato no se pone en marcha. La pantalla muestra "H:HH".	El aparato todavía está caliente después del último ciclo de cocción	Mantenga pulsado el botón START/STOPP durante 10 segundos hasta que el ajuste estándar (“1 3:20”) aparezca en la pantalla. Retire el molde y deje enfriar el aparato. Luego, coloque de nuevo el molde, y reajuste el programa y comience de nuevo.

Errores con las recetas

Problema	Causa	Solución
El pan sube demasiado rápido	Demasiada levadura, demasiado harina, la sal no es suficiente, o varias de estas causas	a/b
El pan no sube nada o no lo suficiente	No hay levadura o muy poca	a/b
	Levadura vieja o rancia	d
	Líquido muy caliente	c
	La levadura ha entrado en contacto con el líquido	d
	Tipo de harina incorrecta o harina rancia	d
	Demasiado líquido o no lo suficiente	a/b/g
	No hay suficiente azúcar	a/b
La masa sube demasiado y se sobra por el molde	Si el agua es demasiado blanda la levadura fermenta más	f/k
	Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	c
El pan se cae en el medio	El volumen de la masa es mayor que el molde y el pan se cae	a/f
	La fermentación es demasiado corta o demasiado rápida debido a la excesiva temperatura del agua o la cámara de cocción o a la humedad excesiva. Los líquidos calientes hacen que la masa suba demasiado de prisa y baje en mitad de la cocción.	c/h/i
	No hay sal o muy poca	a/b
	Demasiado líquido	h
Estructura pesada y grumosa.	Demasiada harina o no hay suficiente líquido	a/b/g
	No hay suficiente levadura o azúcar	a/b
	Demasiada fruta, trigo integral o uno de los otros ingredientes	b
	Harina vieja o rancia	d
El pan no se cuece en el centro	Demasiado líquido o no hay suficiente	a/b/g
	Demasiada humedad	h
	Receta con los ingredientes húmedos como el yogur	g
Abierto o estructura cruda o con demasiados agujeros	Demasiada agua	g
	Sin sal	b
	Humedad alta, agua demasiado caliente	h/i
	Demasiado líquido	c
Forma de hongo, la superficie sin cocer	Volumen de pan demasiado grande para el molde	a/f
	Demasiada harina, especialmente para el pan blanco	f
	Demasiada levadura o sin suficiente sal	a/b
	Demasiado azúcar	a/b
	Ingredientes dulces además del azúcar	b
Las rebanadas de pan son desiguales o grumosas	El pan no se enfrió lo suficiente (el vapor no se ha escapado)	j
Depósitos de harina en la corteza de pan	No quedó bien trabajada la harina por los lados durante el amasado	g/i

Solución de problemas

a) Medir los ingredientes correctamente.
b) Ajustar la dosis de los ingredientes y comprobar que se han añadido todos los ingredientes.
c) Usar otro líquido o dejar que se enfríe a temperatura ambiente. Añadir los ingredientes especificados en la receta en el orden correcto. Hacer una pequeña zanja en la mitad de la harina y poner en ella levadura revuelta o la levadura seca. Procurar que la levadura y el líquido no entren en contacto directo.
d) Utilizar solamente los ingredientes frescos y correctamente guardados.
e) Reducir la cantidad total de los ingredientes, no usar más que la cantidad especificada de harina. Reducir todos los ingredientes en 1/3.
f) Corregir la cantidad de líquido. Si se utilizan ingredientes que contengan agua, se debe reducir la dosis del líquido a añadir.
g) En caso de clima muy húmedo, eliminar 1-2 cucharadas de agua.
h) En caso de clima cálido no utilizar la función de temporizador. Usar líquidos fríos.
i) Tomar el pan del molde inmediatamente después de la cocción y dejarlo en la parrilla para que se enfríe durante, al menos, 15 minutos antes de cortarlo.
j) Reducir la cantidad de levadura o de todas las dosis de ingredientes en 1/4.
k) No engrasar el molde.
l) Añadir una cucharada de gluten de trigo a la masa.

Consejos para recetas

1. Ingredientes

Dado que cada ingrediente desempeña un papel específico para el éxito de hornear el pan, la medida es tan importante como el orden en que se añaden los ingredientes.

- Los ingredientes más importantes como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (se puede usar bien seca o levadura fresca) afectan el éxito de la preparación de la masa y el pan. Utilice siempre las cantidades adecuadas en la proporción correcta.
- Use agua tibia, si la masa debe ser preparada inmediatamente. Si desea programar la función del temporizador de la fase del programa, se recomienda utilizar los ingredientes en frío para evitar que la levadura comience a subir demasiado pronto.
- La margarina, la mantequilla y la leche afectan al sabor del pan.
- El azúcar se puede reducir en un 20% para hacer la corteza más ligera y fina, sin que afecte al éxito de la cocción. Si usted prefiere una corteza más suave y ligera, reemplace el azúcar con miel.
- El gluten, que se produce en la harina durante el amasado proporciona la estructura del pan. La mezcla de la harina ideal se compone del 40% de harina integral de trigo y el 60% de harina blanca.
- Si desea añadir granos enteros, déjelos en remojo toda la noche. Reduzca la cantidad de harina y el líquido (hasta 1/5 menos).
- La levadura es indispensable con la harina de centeno. Contiene la leche y acetobacteria que hacen que el pan sea más ligero y fermente completamente. Puede hacer su propia levadura, pero eso lleva tiempo. Por esta razón, se utiliza la levadura en polvo concentrada en las recetas siguientes. El polvo se vende en paquetes de 15 g (para 1 kg de harina). Siga las instrucciones de las recetas (½, ¾ o 1 paquete). Si se usa menos levadura de la necesaria el pan se deshará.
- Si se utilizan polvos de levadura con una concentración diferente (100 g de paquetes de 1 kg de harina), la cantidad de harina se debe reducir en 80 g por 1 kg de harina.
- También se vende levadura líquida en bolsas y es adecuada para su uso. Siga la dosis indicada en el envase. Llene la taza de medida con la levadura líquida y llene hasta arriba con los otros ingredientes líquidos en la dosis correcta según lo especificado en la receta.
- La levadura de trigo, que a menudo se seca, mejora la manejabilidad de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la levadura de centeno.
- Use bien el programa NORMAL o VOLLKORN al hornear pan con levadura. El fermento de cocción sustituye a la levadura y es puramente una cuestión de gusto personal. Es muy adecuado para usar en la máquina de hacer pan.
- El salvado de trigo se agrega a la masa si se desea que el pan sea rico en fibra. Use una cuchara sopera para 500 g de harina y aumente la cantidad de líquido por media cucharada.
- El gluten de trigo es un aditivo natural obtenido de proteínas de trigo. Hace el pan más ligero y más voluminoso. El pan que cae más raramente y es más fácil de digerir. El efecto se puede apreciar fácilmente cuando se cuece trigo integral y otros productos de panadería hechos de harina elaborada en casa.
- La malta negra que se utiliza en algunas recetas es malta oscura de cebada tostada. Se utiliza para obtener una corteza más oscura y partes blandas (por ejemplo, pan integral). La malta de centeno también es adecuada, pero no es tan oscura. Puede encontrar esta malta en las tiendas de alimentación en general.
- Se pueden añadir condimentos a todos los panes integrales. La cantidad depende del gusto personal y las especificaciones del fabricante.
- El polvo de lecitina pura es un emulgente natural que mejora el volumen del pan, hace que la parte blanda sea más blanda y ligera y mantenga la frescura por más tiempo.

2. Ajustar las dosis

Si es necesario aumentar o disminuir la dosis, asegúrese de que se mantienen las proporciones de la receta original. Para obtener un resultado perfecto, se deben seguir las siguientes normas básicas a continuación para el ajuste de las dosis de los ingredientes:

- Líquidos/harina: La masa debe ser suave (no demasiado blanda) y fácil de amasar sin que quede fibrosa. Se puede obtener una pelota amasando ligeramente. Este no es el caso de la masa pesada como el trigo integral de centeno o pan de cereales. Compruebe la masa cinco minutos después del primer amasado. Si es demasiado húmedo, añada un poco de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia adecuada. Si la masa está muy seca añada una cucharada de agua en algún momento durante el amasado.
- Sustitución de líquidos: Al utilizar ingredientes que contienen líquidos en una receta (por ejemplo, queso blanco, yogur, etc.), se debe reducir la cantidad necesaria de líquido. Cuando use huevos, bátalos con el vaso de medida y llénelo con otros líquidos necesarios para la cantidad prevista.

Si vive en un lugar situado a una gran altitud (más de 750 m sobre el nivel del mar) la masa sube más rápidamente. En estos casos se puede reducir la levadura en ¼ a ½ cucharadita para reducir proporcionalmente la subida. Lo mismo puede decirse de los lugares con agua especialmente blanda.

3. Añadir y medir los ingredientes y las cantidades

- Ponga siempre primero el líquido y la levadura al final. Para evitar que la levadura actúe demasiado rápido (en particular cuando se utiliza la función del temporizador), se debe evitar el contacto entre la levadura y el líquido.
- Al medir, use las mismas unidades de medida, es decir, utilice bien la cuchara dosificadora suministrada con la máquina de hacer pan, o una cuchara utilizada en su hogar cuando las recetas requieren dosis medidas en cucharadas y cucharaditas.
- Las medidas en gramos deben pesarse con precisión.
- Para las indicaciones de mililitro se puede utilizar la taza de medida suministrada, que tiene una escala graduada de 50 a 200 ml.

Las abreviaturas de las recetas significan:

tbs	= cucharada (o cuchara de medida grande)
tsp	= cucharadita (o cuchara de medida pequeña)
g	= gramos
ml	= mililitro
Paquete	= 7 g de levadura seca por 500 g de harina – corresponde a 20 g de levadura fresca

- Ingredientes de frutas, frutos secos o cereales. Si desea añadir otros ingredientes, puede hacerlo en los programas específicos al oír la señal acústica. Si se añaden los ingredientes demasiado pronto, van a resultar aplastados durante el amasado.

4. Recetas para la Máquina de hacer pan tipo BBA 3365

Las siguientes recetas son de varios tamaños de pan. En algunos programas se establece una diferencia en el peso. Le recomendamos que use el **Nivel I** para una hogaza de pan de aproximadamente 750 g y el **Nivel II** para una barra de pan de aproximadamente 1000 g.

⚠ Atención:
Ajuste las recetas para el peso adecuado.

5. Bread Weights and Volumes

- En las siguientes recetas encontrará indicaciones exactas sobre el peso del pan. Verá que el peso de pan blanco puro es inferior al del pan de trigo integral. Esto depende del hecho de que la harina blanca sube más y por lo tanto, se deben establecer los límites.
- A pesar de las indicaciones precisas de peso puede haber ligeras diferencias. El peso real del pan depende mucho de la humedad de la habitación en el momento de la preparación.
- Todos los panes con una parte sustancial de trigo alcanzan un gran volumen y superan el borde del molde de hornear después de la última subida en el caso del nivel de peso superior. Pero el pan no se sobra. La parte del pan fuera del molde es más fácil que se tueste en comparación con el pan en el interior del molde.
- Si se recomienda el programa SCHNELL para pan dulce, entonces puede cocer (solo) cantidades más pequeñas de la receta correspondiente al programa SÜSSES BROT que hace el pan más esponjoso.

6. Resultados de cocción

- El resultado depende de la cocción sobre las condiciones del lugar (agua blanda - humedad alta- gran altitud - la consistencia de los ingredientes, etc.). Por lo tanto, las indicaciones de la receta son puntos de referencia, que se pueden ajustar. Si una receta u otra dosis no funciona la primera vez, no se desanime. Trate de encontrar la causa e intente de nuevo mediante la variación de las proporciones.
- Si el pan es demasiado blanco después de la cocción, se puede dejar dorándose con el programa de BACKEN.

Recetas clásicas de pan

Pan blanco clásico

Ingredientes	
Agua o leche	300 ml
Margarina/mantequilla	1 ½ tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	1 tbs
Tipo de harina 550	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “NORMAL”

Pan de nueces y pasas

Ingredientes	
Agua o leche	350 ml
Margarina/mantequilla	1 1/2 tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	2 tbs
Tipo de harina 405	540 g
Levadura seca	1 paquete
Pasas	100 g
Nueces trituradas	3 tbs

Programa “NORMAL”

Añada pasas y nueces después del primer timbre o después del primer amasado.

Pan de trigo integral

Ingredientes	
Agua	300 ml
Margarina/mantequilla	1 1/2 tbs
Huevo	1
Sal	1 tsp
Azúcar	2 tsp
Tipo de harina 1050	360 g
Harina de trigo integral	180 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “VOLLKORNBROT”

No utilice huevo, si no un poco más de agua si utiliza la función del temporizador.

Pan de suero de leche

Ingredientes	
Suero de leche	300 ml
Margarina/mantequilla	1 1/2 tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	2 tbs
Tipo de harina 1050	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “NORMAL”

Pan de cebolla

Ingredientes	
Agua	250 ml
Margarina/mantequilla	1 tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	2 tbs
Cebolla grande cortada	1
Tipo de harina 1050	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “NORMAL”

Pan de siete semillas

Ingredientes	
Agua	300 ml
Mantequilla/margarina	1 ½ tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	2 ½ tbs
Tipo de harina 1150	240 g
Harina de trigo integral	240 g
Copos de 7 semillas	60 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “VOLLKORN”

Empapar si se usan semillas integrales.

Pan de semillas de girasol

Ingredientes	
Agua	350 ml
Mantequilla	1tbs
Tipo de harina 550	540 g
Semillas de girasol	5 tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	1 tbs
Levadura seca	1 paquete

Programa “NORMAL“

Consejo: Puede sustituir las semillas de girasol con semillas de calabaza. Dore las semillas una vez en una sartén para un sabor más intenso.

Pan blanco de granja

Ingredientes	
Leche	300 ml
Margarina/mantequilla	2 tbs
Sal	1 1/2 tsp
Azúcar	1 1/2 tsp
Tipo de harina 1050	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “NORMAL“ o “SCHNELL“

Pan de levadura

Ingredientes	
Levadura seca	50 g
Agua	350 ml
Margarina/mantequilla	1 1/2 tbs
Sal	3 tsp
Azúcar	2 tbs
Tipo de harina 1150	180 g
Tipo de harina 1050	360 g
Levadura	1/2 paquete

Programa “NORMAL”

△ Atención:
Ajuste las recetas al peso adecuado.

Recetas de masa

Baguette

Ingredientes	
Agua	300 ml
Miel	1 tbs
Sal	1 tsp
Azúcar	1 tsp
Tipo de harina 550	540 g
Levadura seca	1 paquete

Programa “TEIG”

Divida la masa en 2-4 partes y modele rebanadas largas. Deje que se suba durante 30-40 minutos. Haga una incisión en la parte superior diagonalmente y hornee en el horno.

Pizza

Ingredientes	
Agua	300 ml
Sal	3/4 tsp
Aceite de oliva	1 tbs
Tipo de harina 405	450 g
Azúcar	2 tsp
Levadura seca	1 paquete

Programa “TEIG”

- Enrolle la masa, colóquela en un molde redondo y deje que suba durante 10 minutos. Pinche varias veces con un tenedor.
- Extienda la salsa de pizza sobre la masa y añada los ingredientes adicionales deseados.
- Hornee durante 20 minutos.

Mermelada

Mermelada

Ingredientes	
Fruta	500 g
Azúcar enlatado “2:1”	250 g
Zumo de limón	1 tbs

Programa “MARMELADE”

- Corte y pique la fruta antes de procesar.
- La siguiente fruta es especialmente adecuada para estas recetas: fresas, moras, arándanos o una mezcla de ellos.
- Llene las botellas limpias con la mermelada, cierre la tapa y coloque las botellas durante aproximadamente 10 minutos boca abajo (asegúrese de que la tapa está correctamente cerrada)

Mermelada de naranja

Ingredientes	
Naranjas	400 g
Limones	100 g
Azúcar enlatada “2:1”	250 g

Programa “MARMELADE”

Pele y corte en cubitos o tiras.

Especificaciones técnicas

Modelo: ..... BBA 3365
Alimentación: .....230 V, 50Hz
Consumo: .....700 W
Clase de protección:.....I
Capacidad:.....2 litros
(corresponde a aprox. 1.000 g de pan)
Peso neto: .....6,25 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Indice

Istruzioni per l'uso....45
Linee guida generali sulla sicurezza....45
Precauzioni di sicurezza....45
Disimballaggio....46
Accensione....46
Comandi....46
Pannello di controllo....46
Descrizione del pannello di controllo....46
Funzioni impastatrice....47
Impastatrice con sequenza programmi....47
Pulizia e manutenzione....48
Domande sulla cottura....48
Domande sulle macchine per pane....49
Errori nelle ricette....50
Consigli per le ricette....51
Ricette per pane classico....52
Ricette impasto....53
Marmellata....54
Specifiche tecniche....54

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver acquistato la nostra nuova impastatrice modello BBA 3365.

- Con alcuni programmi è possibile impastare pagnotte più grandi e più piccole con due livelli.
- L'impastatrice è dotata di 11 programmi preimpostati con 34 diverse impostazioni. È disponibile un nuovo programma d'impasto soltanto per impastare oppure per riscaldare il pane già impastato e dargli una tonalità più scura.
- È possibile avviare la cottura con un certo ritardo, cioè è possibile impostare l'avvio del programma fino a 13 ore prima.

L'apparecchio funziona in modo completamente automatico ed è di facile utilizzo. Il presente apparecchio contiene ricette per

- Pane bianco, pane con lievito nero, pane scuro, pane ai diversi cereali.
- Impasto realizzato in modo diverso.
- Marmellata cotta nell'impastatrice.

Linee guida generali sulla sicurezza

Prima di usare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale dell'utente e conservarlo con il Certificato di Garanzia, lo scontrino e, se possibile, la confezione originale. Se il dispositivo viene consegnato a terzi, consegnare anche il manuale dell'utente.

- Utilizzare l'apparecchio soltanto per gli scopi previsti e per uso privato. Questo apparecchio non deve esser utilizzato per scopi commerciali.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni. Proteggerlo da calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi affilati. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio si bagna, sfilare immediatamente la spina dalla presa.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina dalla presa (tirandolo per la presa e non per il cavo) quando non si utilizza l'apparecchio o quando si installano accessori su di esso, nonché durante la pulizia e in caso di anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio **incustodito** durante il funzionamento. Spegnere sempre l'apparecchio quando si esce dalla stanza e sfilare la spina dalla presa.
- Controllare periodicamente che apparecchio e cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli; contattare invece il personale autorizzato. Per evitare pericoli, un cavo di rete danneggiato deve essere sostituito con un cavo dello stesso tipo dal produttore, la nostra assistenza clienti oppure un altro specialista qualificato.
- Utilizzare soltanto parti originali.
- Attenersi alle istruzioni riportate di seguito "istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e persone disabili

- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartilagine, spugne ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ Avviso!
Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole in quanto c'è **pericolo di soffocamento!**

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui (compresi bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/conoscenza insufficiente dell'apparecchio, se non dietro supervisione oppure istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Simboli nel manuale dell'utente

Note importanti per la sicurezza sono segnate in modo chiaro. Fare attenzione ad evitare incidenti o danneggiare il dispositivo:

⚠ Avviso:
Avvertimenti di pericoli alla salute e indica rischi potenziali di lesioni.

⚠ Attenzione:
Indica pericoli potenziali per il dispositivo e altri oggetti.

ℹ Nota:
Sottolinea consigli e informazioni.

Precauzioni di sicurezza

⚠ Avviso: rischio d'incendio!

► Non lasciare l'apparecchio incustodito. Per programmi con ritardo, impostare il tempo di avvio in modo da essere presenti durante il funzionamento dell'apparecchio.
► Mantenere una distanza di almeno 10 cm da altri oggetti durante il funzionamento.
► Non coprire l'apparecchio con un asciugamano o altri materiali quando l'apparecchio è in funzione; in caso contrario possono fuoriuscire calore e vapore. Pericolo d'incendio se l'apparecchio è coperto o viene in contatto con materiali infiammabili come tende.

⚠ Avviso: rischio d'incendio!

► Non collocare fogli in metallo o altri materiali nell'apparecchio; pericolo di corto-circuito e incendio.
► Pericolo d'incendio se l'impasto trabocca dal contenitore nell'alloggiamento o sulla serpentina.
► Non inserire una quantità di ingredienti maggiore di quella riportata sulla ricetta.
► Controllare che il peso degli ingredienti non sia superiore a 750 g al livello **I** oppure 1000 g al livello **II**.

- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o telecomando simile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana. Controllare che il cavo di alimentazione e l'apparecchio non si trovino in prossimità di superfici calde o sorgenti di calore. Srotolare il cavo di alimentazione in modo che non tocchi oggetti appuntiti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e anti-scivolo. L'apparecchio può muoversi quando l'impasto è molto duro. Se la superficie di lavoro è scivolosa, collocare l'apparecchio su un tappetino di gomma.
- Non spostare o sollevare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione. Tenere sempre l'apparecchio con entrambe le mani.
- Non spostare il contenitore dell'impastatrice quando l'apparecchio è in funzione.
- Gli apparecchi elettrici in funzione creano alte temperature che possono provocare ustioni (contenitore dell'impastatrice, serpentina).

⚠ Avviso:

► Toccare o rimuovere i componenti caldi soltanto con i guanti!

- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo a posto.
- Utilizzare l'apparecchio soltanto per la preparazione di alimenti e non per altri scopi. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni dovuti a uso improprio dell'apparecchio!

ITALIANO

Disimballaggio

- Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, come fogli in plastica, materiali di riempimento, clip di cavi e cartone.
- Controllare che la scatola contenga tutti gli accessori.
- Pulire l'apparecchio come decritto nel capito "Pulizia e manutenzione".

Accensione

Collegamento elettrico

- Controllare che la tensione del cavo di alimentazione corrisponda alle specifiche riportate sull'etichetta del modello primo di collegare l'apparecchio all'alimentazione.
- Collegare l'apparecchio a una presa correttamente installata di 230 V, 50 Hz.

Suona un cicalino e il display mostra l'impostazione di base (vedere "Pannello di controllo", "1. Display LCD").

Comandi

A Impugnatura
B Coperchio, amovibile
C Camera impasto
D Pannello di controllo
E Fessura di ventilazione
F Alloggiamento
G Gancio impasto
H Contenitore impastatrice

Accessori:
1 gancio per la rimozione del gancio impasto (non riportato in figura),
a) Tazza misurino
b) Cucchiaio misurino

Pannello di controllo

1. **Display LCD**
   Mostra le informazioni riguardanti il numero di programma desiderato, il grado di cottura, il peso del pane (indicato con la freccia) e il tempo d'impasto.
2. FARBE Tasto **FARBE** (colore)
   Per impostare la cottura desiderata
3. ZEIT / ZEIT Tasti **ZEIT** (Tempo)
   Per impostare il timer del programma
4. START STOPP Tasto **START/STOPP** (Avvio/Interruzione)
   Per avviare e terminare un programma
5. TEIGMENGE Tasto **TEIGMENGE** (Quantità impasto)
   Per impostare 2 livelli di peso, come descritto in seguito
6. AUSWAHL Tasto **AUSWAHL** (Selezione)
   Per selezionare i programmi decritti nel capitolo "Impastatrice con sequenza programmi".

Descrizione del pannello di controllo

1. Display LCD

IMPOSTAZIONE DI BASE

Mostra il modo Standby e corrisponde al programma di base. Il display mostra "1 3:20". L' "1" indica il programma selezionato; "3:20" la durata del programma. Le posizioni delle due frecce mostrano il grado di cottura e il peso. L'impostazione di base dopo l'accensione dell'apparecchio è la seguente: "Peso maggiore" (II) e "Cottura media" (MITTEL). Quando l'apparecchio è in funzione, il display mostra il tempo rimanente al termine del programma.

2. FARBE Tasto **FARBE** (colore)

Premere questo tasto per impostare il livello di cottura desiderato: HELL - MITTEL - DUNKEL (leggero – medio - scuro).

3. ZEIT / ZEIT Tasti **ZEIT** (Tempo)

Utilizzare la funzione Timer per impostare la fine di un programma selezionato. Questo è possibile per tutti I programmi eccetto num. 9 (MARMELADE).

Premere i tasti ZEIT / ZEIT per impostare la fine del programma.

ℹ Nota:

► Premere ripetutamente i tasti ZEIT / ZEIT per spostare il tempo finale di 10 minuti.
► Il tempo massimo di ritardo è 13 ore.

Esempio: Sono le 8:30 p.m. e si desidera che il pane sia pronto la mattina seguente alle 7:00 a.m., tra 10 ore e 30 minuti. Impostare il valore (10:30) sul display.
Non inserire ingredienti deperibili come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle ecc. quanto si cuoce con ritardo!

4. Tasto **START/STOPP** (Avvio/Interruzione)

Per avviare e terminare il programma.
Quando viene premuto il tasto START/STOPP, i puntini sul display del tempo iniziano a lampeggiare.
Premere il tasto START/STOPP in qualsiasi momento per annullare il programma. Tenerlo premuto finché non si sentono segnali acustici prolungati. Il display mostra la posizione iniziale del programma di avvio. Premere il tasto AUSWAHL per selezionare un altro programma. A seconda del modo di funzionamento, è necessario attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.

5. Tasto **TEIGMENGE** (Quantità impasto)

In alcuni programmi è possibile impostare i seguenti livelli:
Livello I = per un peso del pane inferiore fino a 750 g.
Livello II = per un peso del pane maggiore fino a 1000 g

6. Tasto **AUSWAHL** (Seleziona)

Premere il tasto AUSWAHL per accedere ai programmi individuali. I programmi vengono utilizzati per i seguenti tipi di pane:

1.	NORMAL (normale)	questo programma viene utilizzato soprattutto per pane bianco e nero
2.	SCHNELL (rapido)	per la preparazione rapida di pane bianco e nero.
3.	WEISSBROT (pane bianco)	per pane particolarmente bianco.
4.	SÜSSES BROT (pane dolce)	per la preparazione di impasto dolce.
5.	VOLLKORN (integrale)	per pane integrale.
6.	KUCHEN (dolci)	per pasticcini contenenti lievito in polvere.
7.	TEIG (impasto)	per impasto con successiva fase di crescita
8.	BACKEN (cottura)	per impastare pane o dolci aggiungere (max. 1 hour)
9.	MARMELADE (marmellata)	per la preparazione di gelatine e marmellate
10.	SANDWICH (panini)	per la preparazione di panini leggeri.
11.	KNETEN (impastare)	per impasto senza fase di crescita

Funzioni impastatrice

Funzione cicalino

Il cicalino suona

- quando si preme un tasto programma
- durante la seconda preparazione dell'impasto nei programmi NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SÜSSES BROT, VOLLKORN, KUCHEN e SANDWICH per ricordare che è necessario aggiungere semi, frutta, noci o altri ingredienti.
- al termine di un programma

Il cicalino suona ripetutamente all'inizio della fase di riscaldamento dopo la cottura.

Memoria programma

Il programma continua dopo un'interruzione di corrente inferiore a 10 minuti. Dopo interruzioni di corrente più lunghi, è necessario riavviare l'impastatrice. È un accorgimento pratico se l'impasto si trova ancora nella fase di preparazione. È necessario iniziare nuovamente se la fase di impasto è già iniziata!

Funzioni di sicurezza

Il display mostra "H:HH" e il cicalino suona se la temperatura all'interno del dispositivo è ancora troppo alta in seguito a precedente utilizzo dell'apparecchio (superiore a 40°C). In questo caso, rimuovere il contenitore impasto e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato (circa 10 minuti).

Il programma BACKEN può essere avviato immediatamente, anche se l'apparecchio è ancora caldo.

Impastatrice con sequenza programmi

Inserire il contenitore impasto

Tenere il vassoio impasto anti-aderente verso sinistra (in senso anti-orario) finché non si trova esattamente al centro del manicotti nella camera impasto. Girare il contenitore in senso orario per fissarlo in posizione. Rimuovere il contenitore nell'ordine inverso.

Inserire il gancio impasto

Collocare l'apertura semicircolare del gancio impasto al di sopra del manicotti guida all'interno del contenitore impasto. La flangia dell'apertura deve essere rivolta verso il basso. Osservare la scanalatura del manicotti. Il gancio impasto deve essere parallelo al fondo del contenitore.

Inserire gli ingredienti

Inserire gli ingredienti nel contenitore secondo la sequenza indicata nella ricetta. Chiudere il coperchio.

Selezionare il programma

Premere il tasto AUSWAHL per selezionare il programma desiderato. Selezionare il livello appropriato a seconda del programma. Selezionare il grado di cottura desiderato. Premere i tasti tempo ZEIT / ZEIT - ZEIT per ritardare l'avvio del programma. Premere il tasto START/STOPP.

Lasciar lievitare l'impasto

Dopo l'ultimo impasto, l'impastatrice imposta la temperatura migliore per la lievitazione dell'impasto e riscalda fino a 25°C se la temperatura ambiente è inferiore.

Cottura

L'impastatrice regola automaticamente la temperatura di cottura. Selezionare il programma BACKEN per estendere il programma di cottura in caso il pane sia ancora troppo chiaro dopo la cottura. Prima premere e tenere premuto START-/STOPP per 2 secondi. Selezionare e avviare il programma BACKEN. Interrompere il programma al raggiungimento del grado di cottura desiderato e scollegare l'impastatrice dall'alimentazione.

Mantenimento in caldo

Il cicalino suona ripetutamente al termine del programma d'impasto e il pane e gli alimenti possono essere rimossi. Allo stesso tempo ha inizio la fase di riscaldamento di un'ora. Dopo 1 ora viene emesso un segnale acustico. La fase di riscaldamento termina. Scollegare dall'alimentazione principale.

Fine programma

Tenere a portata di mano una griglia e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
Rimuovere il contenitore con guanti da forno al termine del programma, rovesciarlo e scuoterlo delicatamente e girare l'azionamento gancio impasto sul fondo se il pane non fuoriesce immediatamente. Utilizzare il gancio in dotazione se il gancio impasto rimane incollato al pane. Inserirlo nell'apertura semicircolare del gancio impasto sul fondo del pane caldo e agganciarlo al bordo inferiore (sull'aletta del gancio impasto). Spingere delicatamente il gancio impasto verso l'alto con il gancio. È possibile vedere in quale parte del pane si è impigliata l'aletta del gancio impasto. Tagliare il pane in questa posizione e rimuovere il gancio impasto con la massima facilità.

Pulizia e manutenzione

⚠ Avviso:

► Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

► Non immergere l'apparecchio e il contenitore impasto in acqua. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non rabboccare acqua nella camera impasto.

△ Attenzione:

► Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi per effettuare la pulizia.

► Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

- Per una facile pulizia rimuovere il coperchio; tenerlo diritto e rimuoverlo dall'alto.
- Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dall'alloggiamento e dalla camera impasto con un panno morbido.
- Pulire l'esterno del contenitore impasto con un panno umido. La parte interna può essere lavata con acqua e sapone neutro.
- Pulire i ganci impasto e i manicotti guida subito dopo l'uso. Può essere difficile rimuovere i ganci impasto se sono presenti resti di pane nel contenitore. In questo caso, rabboccare acqua calda per circa 30 min. nel contenitore. A questo punto è possibile rimuovere facilmente i ganci impasto.

i Nota:

Il contenitore impasto è anti-aderente. È del tutto normale che il colore del rivestimento cambi col passare del tempo e non è segno di anomalia.

- Controllare che l'apparecchio sia pulito e asciutto e si sia raffreddato completamente prima di rimessarlo. Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso.

Domande sulla cottura

- **Il pane si attacca al contenitore dopo che è stato impastato**
  Lasciar raffreddare il pane per circa 10 minuti dopo l'impasto e rovesciare il contenitore. Spostare il manicotto del gancio impasto all'indietro e in avanti all'occorrenza. Ingrassare i ganci impasto dopo aver realizzato l'impasto.
- **Come evitare la formazione di buchi nel pane in seguito alla presenza dei ganci impasto**
  È possibile rimuoverei ganci impasto con le dita infarinate prima di lasciar lievitare l'impasto per l'ultima volta. Il display deve mostrare un tempo residuo di circa 1:30 ore, a seconda del programma. Se non si desidera questa opzione, utilizzare il gancio dopo aver realizzato l'impasto. Se si procede con cautela, è possibile evitare la formazione di un grosso buco.
- **L'impasto trabocca in sede di lievitazione**
  Questo accade soprattutto quando si usa farina di grano con elevato contenuto di glutine.
  Rimedio:
  a) Ridurre la quantità di farina e regolare le quantità degli altri ingredienti. Quando il pane è pronto, occuperà ugualmente un'ampia superficie.
  b) Versare un cucchiaio di margarina sciolta a caldo sulla farina.
- **Il pane lievita e trabocca ugualmente**
  a) Se si forma una scanalatura a V al centro del pane, significa che la farina non contiene una quantità sufficiente di glutine, cioè il grano contiene una quantità troppo bassa di proteine (accade soprattutto nelle estate piovose) e la farina è troppo umida.
  Rimedio: aggiungere un cucchiaio di glutine di farina per 500 g di farina di grano.
  b) Se il pane rientrra al centro, le cause possono essere le seguenti:
  - temperatura dell'acqua troppo alta,
  - troppa acqua,
  - la farina contiene una quantità troppo bassa di glutine,
  - anello quando si apre il coperchio durante la cottura.
- **Quando è possibile aprire il coperchio dell'impastatrice durante la cottura?**
  In generale, è sempre possibile durante la cottura. In questa fase, è sempre possibile aggiungere piccole quantità di farina o liquido.
  Se il pane deve avere un aspetto particolare dopo l'impasto, procedere come segue: prima dell'ultima fase di risciacquo (il display deve mostrare un tempo residuo di circa 1:30 ore, a secon-

da del programma), aprire il coperchio con cautela e per breve tempo e incidere la crosta del pane mentre si forma con un coltello affilato pre-riscaldato, cospargendolo di cereali o pennellando la crosta con una miscela di fecola di patate e acqua per una finitura perfetta. Questa è l'ultima volta che il coperchio può essere aperto; in caso contrario, il pane si abbassa al centro.

- **Che cosa significano i numeri tipo per la farina?**
  Più basso è il numero tipo, meno fibre contiene la farina e più bianco il pane che si ottiene.
- **Che cos'è la farina integrale?**
  La farina integrale è realizzata con tutti i tipi di cereali, compreso il grano: il termine "integrale" indica che la farina comprende il grano intero e quindi contiene maggiori fibre, che le danno un colorito più scuro. Comunque, l'uso della farina integrale non rende il pane più scuro come generalmente ritenuto.
- **Come bisogna comportarsi quando si utilizza farina di segale?**
  La farina di segale non contiene glutine e il pane fatica a lievitare. Per rendere il pane più facilmente digeribile, si consiglia di realizzare un pane di SEGALE INTEGRALE.

  L'impasto lievita soltanto se viene aggiunta una parte di farina 550 ogni 4 parti di farina di segale senza glutine.
- **Che cos'è il glutine contenuto nella farina?**
  Più alto è il numero tipo, più basso è il quantitativo di glutine contenuto nella farina e più difficilmente lievita l'impasto. Il contenuto maggiore di glutine è contenuto nella farina 550.
- **Quanti tipi diversi di farina esistono e come vengono utilizzati?**
  a) Farina di cereali, riso e patate possono essere utilizzate da persone celiache.
  b) La farina ortografata è molto costosa, ma è priva di additivi chimici, poiché cresce in terreni molto poveri e non richiede fertilizzanti. La farina ortografica è adatta soprattutto alle persone allergiche. Può essere utilizzata nelle ricette riportate nelle istruzioni per l'uso, dove si consiglia l'utilizzo di farina tipo 405, 550 o 1050.
  c) La farina di miglio è particolarmente data alle persone allergiche. Può essere utilizzata in tutte le ricette che richiedono farina di tipo 405, 550 o 1050 come descritto nelle istruzioni.
  d) La farina di grano duro è adatta alle baguette per la sua consistenza e può essere sostituita dalla semola di grano duro.
- **Come si può rendere più facilmente digeribile il pane fresco?**
  Si può aggiungere una patata bollita passata all'impasto per rendere il pane fresco più digeribile.
- **Che tipo di lievito è consigliabile utilizzare?**
  Seguire le istruzioni riportate sulla confezione di lievito e lievito in polvere e adattare la quantità alla farina utilizzata.
- **Che cosa si può fare se il pane ha il sapore di lievito?**
  a) Spesso si aggiunge zucchero per eliminare questa gusto. L'aggiunta di zucchero rende il pane più chiaro.
  b) Aggiungere all'acqua 1 ½ cucchiaino di aceto per una pagnotta piccola e 2 cucchiaini per una pagnotta grande.
  c) Utilizzare latticello o kefir invece di acqua. È possibile utilizzare questi ingredienti per tutte le ricette; mantengono il pane particolarmente fresco.
- **Perché il pane cotto in forno ha un gusto diverso da quello fatto con l'impastatrice?**
  Dipende dal diverso grado di umidità. Il pane viene preparato in ambiente più secco nel forno in seguito al maggiore spazio disponibile, mentre il pane realizzato nell'impastatrice è più umido.

Domande sulle macchine per pane

Problema	Causa	Rimedio
Fuoriuscita di fumo dal vano impasto delle ventole	Gli ingredienti si attaccano al vano impasto oppure alla parte esterna del contenitore.	Scollegare dall'alimentazione principale e pulire l'esterno del contenitore o del vano impasto.
Il pane si abbassa al centro ed è umido sul fondo	Il pane è rimasto troppo a lungo nel contenitore dopo impasto e riscaldamento	Estrarre il pane dal contenitore prima della disattivazione della funzione di riscaldamento.
È difficile estrarre il pane dal contenitore	La parte inferiore della pagnotta è rimasta attaccata al gancio impasto.	Pulire i ganci impasto e i manicotti dopo aver impastato. Se necessario, pulire i ganci impasto, rabboccare acqua calda nel contenitore impasto per 30 minuti. A questo punto è possibile rimuovere e pulire facilmente i ganci impasto.
Gli ingredienti non sono mescolati oppure il pane non è impastato correttamente.	Incorretta impostazione del programma	Controllare il menu selezionato e le altre impostazioni.
	È stato toccato il tasto START/STOPP con l'apparecchio in funzione	Non utilizzare gli ingredienti e riavviare l'apparecchio.
	Il coperchio è stato aperto numerose volte quando l'impastatrice era in funzione.	Non aprire il coperchio dopo che l'impasto è lievitato per l'ultima volta (se il display mostra "1:30". Controllare che il coperchio sia ben chiuso dopo averlo aperto.
	Interruzioni di corrente prolungate con l'apparecchio in funzione	Non utilizzare gli ingredienti e riavviare l'apparecchio.
	La rotazione dei ganci impasto è bloccata.	Controllare che i ganci impasto non siano bloccati da particelle ecc. Estrarre il contenitore impasto e controllare che i manicotti di azionamento girino liberamente. In caso contrario, contattare l'assistenza clienti.

Problema	Causa	Rimedio
L'apparecchio non parte. Il display mostra "H:HH".	L'apparecchio rimane caldo dopo l'ultimo ciclo d'impasto.	Tenere premuto il tasto START/STOPP per 10 secondi finché non viene visualizzata l'impostazione di base ("1 3:20") sul display. Rimuovere il contenitore impasto e lasciar raffreddare l'apparecchio. Sostituire quindi il contenitore impasto, resettare il programma e riavviare l'apparecchio.

Errori nelle ricette

Problema	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo in fretta	Troppo lievito, troppa farina, sale insufficiente o molte altre cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita abbastanza	Nessun lievito o lievito insufficiente	a/b
	Levito vecchio o indurito	d
	Liquido troppo caldo	c
	Il lievito è entrato in contatto con il liquido	d
	Tipo errato di farina o farina vecchia	d
	Troppo liquido o liquido insufficiente	a/b/g
	Zucchero insufficiente	a/b
L'impasto lievita troppo e trabocca oltre il contenitore	Se l'acqua è troppo morbida, il levito fermenta di più	f/k
	Una quantità eccessiva di latte influenza la fermentazione del lievito	c
Il pane si abbassa al centro	Il volume dell'impasto è maggiore di quello nel contenitore e il pane si abbassa	a/f
	La fermentazione è troppo breve o troppo rapida per la temperatura eccessiva dell'acqua o della camera impasto oppure per l'umidità eccessiva. I liquidi caldi fanno crescere l'impasto troppo velocemente e rientrare al centro prima della cottura.	c/h/i
	Mancanza di sale o sale insufficiente	a/b
	Troppo liquido	h
Struttura dura e grumosa	Troppa farina o liquido insufficiente	a/b/g
	Lievito o zucchero insufficiente	a/b
	Troppa frutta, farina integrale o quantità eccessiva di un altro ingrediente	b
	Farina vecchia o indurita	d
Il pane non è ben impastato al centro	Liquido eccessivo o insufficiente	a/b/g
	Troppa umidità	h
	Ricetta con ingredienti umidi come yogurt	g
Struttura aperta o troppo stretta o troppi fori	Troppa acqua	g
	Mancanza di sale	b
	Umidità elevata, acqua troppo calda	h/i
	Troppo liquido	c
Superficie non impastata, dall'aspetto fungiforme	Volume pane troppo grande rispetto al contenitore	a/f
	Troppa farina, soprattutto per il pane bianco	f
	Troppo lievito o sale insufficiente	a/b
	Troppo zucchero	a/b
	Ingredienti dolci oltre lo zucchero	b
Le fette di pane sono una diversa dall'altra o grumose	Il pane non si è raffreddato abbastanza (il vapore non è fuoriuscito)	j
Depositi di farina sulla crosta del pane	La farina non è stata lavorata accuratamente ai lati durante la cottura	g/i

Risoluzione dei problemi

a) Misurare accuratamente gli ingredienti.
b) Regolare la quantità di ingredienti e controllare che siano stati aggiunti tutti gli ingredienti.
c) Utilizzare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Aggiungere gli ingrediente specificati nella ricetta nell'ordine corretto. Fare una piccola scanalatura al centro della farina e inserire il lievito o il lievito in polvere. Non far entrare lievito e liquido in contatto diretto tra loro.
d) Utilizzare soltanto ingredienti freschi e correttamente conservati.
e) Ridurre la quantità totale degli ingredienti, non utilizzare una quantità di farina superiore a quella prevista. Ridurre gli ingredienti di 1/3.
f) Correggere la quantità di liquido. Se si utilizzano ingredienti contenenti acqua. Ridurre correttamente la quantità di liquido da aggiungere.
g) In caso di condizioni atmosferiche con forte umidità, eliminare 1-2 cucchiaini d'acqua.
h) In caso di condizioni atmosferiche con alta temperatura, non utilizzare la funzione timer. Utilizzare liquidi freddi.
i) Estrarre il pane dal contenitore subito dopo averlo impastato e lasciarlo raffreddare sulla griglia per almeno 15 minuti prima di tagliarlo.
j) Ridurre la quantità di lievito o la quantità di tutti gli ingredienti di 1/4.
k) Non ingrassare il contenitore impasto.
l) Aggiungere un cucchiaino di glutine all'impasto.

Consigli per le ricette

1. Ingredienti

Poiché ogni ingrediente ha un ruolo specifico per un buon impasto del pane, quantità e ordine degli ingredienti sono molto importanti.

- Gli ingredienti più importanti per la riuscita dell'impasto e del pane sono liquido, farina, sale, zucchero e lievito (sia fresco che in polvere). Utilizzare sempre le quantità corrette nelle proporzioni esatte.
- Utilizzare ingredienti tiepidi se l'impasto deve essere preparato immediatamente. Se si desidera impostare la funzione temporizzazione fase programma, si consiglia di utilizzare ingredienti freddi per evitare che il lievito cominci a fermentare troppo rapidamente.
- Margarina, burro e latte influiscono sul sapore del pane.
- È possibile ridurre la quantità di zucchero del 20% per realizzare una crosta più leggera e sottile senza influenzare negativamente l'impasto. Se i desidera una crosta più morbida e leggera, sostituire lo zucchero con il miele.
- Il glutine, prodotto nella farina durante la realizzazione dell'impasto, fornisce la struttura del pane. La miscela ideale di farina è composta per il 40% da farina integrale e 60% di farina bianca.
- Se si desidera aggiungere granelli, lasciarli in ammollo per una notte. Ridurre la quantità di farina e liquido (fino a 1/5).
- Il lievito è indispensabile con la farina di segale. Contiene latte e acetobacteria che rendono il pane più leggero e ben lievitato. È possibile realizzare il proprio lievito, ma occorre tempo. Per questo motivo, nelle ricette riportate di seguito viene utilizzato lievito in polvere. Il lievito in polvere viene venduto in pacchetti da 15 g (per 1 kg di farina). Attenersi alle istruzioni riportate nelle ricette (½, ¾ o 1 pacchetto). Se si utilizza una quantità di lievito inferiore a quella richiesta, il pane può sbriciolarsi.
- Se si utilizzano lieviti in polvere con concentrazione diversa (1 pacchetto da100 g per 1 kg di farina), ridurre la quantità di farina di 80 g per 1 kg di farina.
- È disponibile anche il lievito liquido venduto in bustine. Attenersi ai dosaggi riportati sulla confezione. Riempire la tazza misurino con il lievito liquido e coprirlo con gli altri ingredienti liquidi nelle quantità indicate nella ricetta.
- Il levito di grano, spesso fornito essiccato, migliora la lavorabilità dell'impasto, la freschezza e il sapore. È più delicato del lievito di segale.
- Utilizzare i programmi NORMAL o VOLLKORN quando s'impasta pane lievitato. Il fermento da cottura sostituisce il lievito ed è puramente una questione di guasti. Questo è idoneo per la macchina per pane.
- All'impasto si aggiunge crusca se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di fibre. Utilizzare un cucchiaino per 500 g di farina e aggiungere la quantità di liquido pari a ½ cucchiaino.
- Il glutine di grano è un additivo naturale ottenuto dalle proteine del grano. Rende il pane più leggero e più voluminoso. Il pane diventa più leggero e digeribile. Questo effetto può essere particolarmente apprezzato quando si realizza un impasto con farina integrale e altri prodotti da forno contenenti farina grezza.
- Il malto nero utilizzato in alcune ricette è malto d'orzo scuro arrostito. Si utilizza per ottenere una crosta di pane più scura e un interno più morbido (per es. pane nero). Anche il malto di segale è adatto, anche se non è così scuro. È possibile acquistare questo tipo di malto nei negozi di alimentari.
- È possibile aggiungere vari tipi di condimento al nostro pane nero. La quantità dipende dal gusto personale e dalle specifiche del produttore.
- La polvere pura di lecitina è un emulsionante naturale che aumenta il volume del pane, rende la parte morbida più morbida e leggera e mantiene il pane fresco più a lungo.

2. Regolare le quantità

Se le quantità devono essere aumentate o ridotte, prestare attenzione a mantenere le proporzioni della ricotta originale. Per ottenere un risultato perfetto, le regole base per la regolazione degli ingredienti sono le seguenti:

- Liquidi/farina: L'impasto deve essere soffice (non troppo soffice) e facilmente mescolabile senza diventare appiccicoso. Mescolando l'impasto è possibile ottenere una pallina. Non è possibile realizzarla con impasti duri come farina integrale di segale o pane di cereali. Controllare l'impasto 5 minuti dopo averlo mescolato per la prima volta. In caso di forte umidità, aggiungere un po' di farina finché l'impasto non raggiunge la giusta consistenza. Se l'impasto è troppo secco, aggiungere una cucchiaiata d'acqua per volta durante la realizzazione dell'impasto.
- Sostituzione di liquidi: Quando si utilizzano ingredienti contenenti liquidi in una ricetta (come cagliata, yogurt ecc.), ridurre la quantità di liquido. Quando si utilizzano uova, sbatterle nel contenitore di misurazione; porre poi nel contenitore gli altri liquidi richiesti nella quantità indicata.

A altitudini elevate (più di 750 m sul livello del mare) l'impasto lievita più in fretta. In questi casi il lievito può essere ridotto da ¼ a ½ cucchiaino per ridurre proporzionalmente il grado di lievitazione. Lo stesso vale quando l'acqua è particolarmente morbida.

3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità

- Versare sempre dapprima il liquido e il levito alla fine.
  Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di temporizzazione), evitare il contatto tra lievito e liquido.
- In sede di misurazione utilizzare le stesse unità di misura,
  ovverosia il cucchiaio misurino in dotazione all'impastatrice o un cucchiaio/cucchiaino da cucina come indicato nelle ricette.
- Le misure in g devono essere molto precise.
- Per le indicazioni in mm utilizzare la tazza misurino con scala graduata da 50 a 200 ml.

Le abbreviazioni nelle ricette indicano:

tbs	= cucchiaio di lievito (o cucchiaio misurino grande)
tsp	= cucchiaino di lievito (o cucchiaio misurino piccolo)
g	= grammo
ml	= millilitro
Pacchetto	= 7 g di lievito secco per 500 g di farina – corrispondono a 20 g di lievito fresco.

- Frutta, noci o cereali. Se si desidera aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo in programmi specifici quando si sente il segnale acustico. Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto, vengono sminuzzati durante la realizzazione dell'impasto.

4. Ricette per l'impastatrice tipo BBA 3365

Le seguenti ricette consentono di realizzare pani di dimensioni diverse. In alcuni programmi la differenza è espressa in peso. Si consiglia di utilizzare **Livello I** per una pagnotta di circa 750g e **Livello II** per una pagnotta di circa 1000g.

⚠ Attenzione:
Regolare le ricette in base al peso.

5. Peso e volume pane

- Nelle seguenti ricette sono riportate le indicazioni estate per il peso del pane. Il peso del pane bianco è inferiore a quello del pane di farina integrale. Questo fattore dipende dal fatto che la farina bianca lievita di più e richiede quindi un minor tempo di posa.
- Malgrado l'accuratezza delle indicazioni di peso, le differenze possono essere marcate. Il peso attuale del pane dipende più dall'umidità dell'ambiente che dal tempo di preparazione.
- Tutti i pani con un'elevata quantità di grano hanno un ingombro elevato e diventano più grandi del contenitore impasto dopo l'ultima lievitazione a causa del peso maggiore. Tuttavia, il pane non trabocca dal contenitore. La parte di pane che fuoriesce dal contenitore diventa facilmente più scura di quella all'interno del contenitore.
- Se si consiglia il programma SCHNELL per il pane dolce, è anche possibile cuocere (colo) la quantità più piccola della ricetta corrispondente nel programma SÜSSES BROT, che rende il pane più spugnoso.

6. Risultati di cottura

- I risultati di cottura dipendono dalle condizioni in loco (acqua morbida – elevate umidità – altitudine – consistenza degli ingredienti ecc.). Tuttavia, le indicazioni sulla ricetta sono punti di riferimento che possono essere regolati. Se una ricetta non funziona la prima volta, non arrendersi. Ricercare la causa e riprovare modificando le proporzioni.
- Se il pane risulta pallido dopo la realizzazione dell'impasto, lasciarlo scurire utilizzando il programma di BACKEN.

ITALIANO

Ricette per pane classico

Pane bianco classico

Ingredienti	
Acqua o latte	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	1 tbs
Farina tipo 550	540 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma "NORMAL"

Pane con noci e uva passa

Ingredienti	
Acqua o latte	350 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 405	540 g
Lievito secco	1 pacchetto
Uva passa	100 g
Nocciole in pezzi	3 tbs

Programma "NORMAL"

Aggiungere uva passa e noci dopo il primo suono del cicalino oppure dopo la realizzazione dell'impasto.

Pane integrale

Ingredienti	
Acqua	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Uova	1
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tsp
Farina tipo 1050	360 g
Farina integrale	180 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma "VOLLKORNBROT"

Non utilizzare uova ma una quantità leggermente maggiore di acqua se si utilizza la funzione timer.

Pane al latticello

Ingredienti	
Latticello	300 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 1050	540 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma "NORMAL"

Pane alle cipolle

Ingredienti	
Acqua	250 ml
Margarina/burro	1 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 tbs
Cipolla in pezzi grandi	1
Farina tipo 1050	540 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma “NORMAL”

Pane ai 7 cereali

Ingredienti	
Acqua	300 ml
Burro/margarina	1 ½ tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	2 1/2 tbs
Farina tipo 1150	240 g
Farina integrale	240 g
7 tipi di cereali	60 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma “VOLLKORN”

Ammollare i cereali interi.

Pane ai semi di girasole

Ingredienti	
Acqua	350 ml
Burro	1 tbs
Farina tipo 550	540 g
Semi di girasole	5 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	1 tbs
Lievito secco	1 pacchetto

Programma “NORMAL”

Consiglio: È possibile sostituire i semi di girasole con i semi di zucca. Arrostire i semi in una padella per un gusto più intenso.

Pane bianco del contadino

Ingredienti	
Latte	300 ml
Margarina/burro	2 tbs
Sale	1 1/2 tsp
Zucchero	1 1/2 tsp
Farina tipo 1050	540 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma “NORMAL” o “SCHNELL”

Pane lievitato

Ingredienti	
Lievito secco	50 g
Acqua	350 ml
Margarina/burro	1 1/2 tbs
Sale	3 tsp
Zucchero	2 tbs
Farina tipo 1150	180 g
Farina tipo 1050	360 g
Lievito	1/2 pacchetto

Programma “NORMAL“

△ Attenzione:
Regolare le ricette in base al peso.

Ricette impasto

Baguette francese

Ingredienti	
Acqua	300 ml
Miele	1 tbs
Sale	1 tsp
Zucchero	1 tsp
Farina tipo 550	540 g
Lievito secco	1 pacchetto

Programma “TEIG”

Dividere l’impasto in 2-4 parti e formare pagnotte lunghe. Lasciar lievitare per 30-40 minuti. Tracciare una croce diagonale sulla parte superiore e infornare.

Pizza

Ingredienti	
Acqua	300 ml
Sale	3/4 tsp
Olio di oliva	1 tbs
Farina tipo 405	450 g
Zucchero	2 tsp
Lievito secco	1 pacchetto

Programma “TEIG”

- Lavorare l’impasto, collocarlo in un contenitore rotondo e lasciarlo lievitare per 10 minuti. Bucherellare varie volte con una forchetta.
- Versare salsa per pizza sull’impasto e aggiungere gli ingredienti desiderati.
- Lasciar cuocere per 20 minuti.

Marmellata

Marmellata

Ingredienti	
Frutta	500 g
Zucchero di canna “2:1“	250g
Succo di limone	1 tbs

Programma “MARMELADE”

- Tagliare a pezzetti la frutta prima di procedere.
- La frutta indicata di seguito è particolarmente adatta alle ricette qui riportate: fragile, more, mirtilli o una miscela di questa frutta.
- Mettere la marmellata in bottiglie pulite, chiudere il coperchio e collocare le bottiglie per circa 10 minuti rovesciate (per controllare che il coperchio sia ben chiuso)!

Marmellata d’arance

Ingredienti	
Arance	400 g
Limoni	100 g
Zucchero di canna “2:1“	250 g

Programma “MARMELADE”

Sbucciare e tagliare a cubetti o a pezzi.

Specifiche tecniche

Modello: ..... BBA 3365
Alimentazione: .....230 V, 50Hz
Consumo energetico: .....700 W
Classe di protezione: I
Capacità: .....2 liters
(corrispondente a ca. 1000 g di pane)
Peso netto: .....6,25 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Significato del simbolo “Cassonetto con ruote”

Rispettare l’ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l’ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Contents

Use Instructions....55
General Safety Guidelines....55
Safety Precautions....55
Unpacking....56
Start-up....56
Controls....56
Control Panel....56
Description Control Panel....56
Bread Maker Functions....57
Program Sequence Bread Maker....57
Cleaning & Maintenance....58
Questions on Baking....58
Questions on Bread Baking Machines....59
Mistakes with the Recipes....59
Tips for Recipes....60
Classic Bread Recipes....61
Dough Recipes....63
Jam....63
Technical Specifications....63

Use Instructions

Congratulations for purchasing your new bread maker model BBA 3365.

- In some programs you can bake larger and smaller breads in two levels.
- The bread maker offers 11 pre-installed programs with a total of 34 different settings. A baking program to bake only or to reheat baked bread to make it darker is completely new.
- You can start baking with a delay, meaning you can program the program start up to 13 hours ahead.

The appliance works fully automatic and is extremely user-friendly. In the following you find recipes for

- White bread, dark leaven bread, light brown bread, bread with seeds
- Dough, which is processed otherwise,
- Jam, cooked in the bread maker.

General Safety Guidelines

Before using this device, carefully read this user manual and keep it together with the Warranty Certificate, cashier receipt and if possible, the original package inclusive its interior packing. If you hand on the device to any third person, include the user manual as well.

- Use the device for private and its intended purpose only. The device is not intended for commercial use.
- Do not use the device outdoors. Protect it from heat, direct sunlight, humidity (do not immerse into liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the device gets wet, unplug it immediately.
- Always switch off and unplug the device (pull the plug, not the cable) when you do not use the device, or when you attach accessories, during cleaning or malfunctioning.
- Do not leave the device **unattended** during operation. Always switch off the device when leaving the room. Unplug the device.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards, a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer, our customer service or any other qualified specialist.
- Do only use original parts.
- Please observe the following “Special safety instructions”.

Children and disabled persons

- For the safety of your children, keep any packing parts (plastic bags, cartilage, Styrofoam etc.) out of their reach.

⚠ Warning!
Don’t let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and/or knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the device by a person responsible for their safety.
- Supervise children to ensure they do not play with the device.

Symbols in this user manual

Important notes for your safety are marked distinctively. Pay absolute attention to them to avoid accidents and damage to the device:

⚠ Warning:
Warns of dangers for your health and indicates potential risks of injury.

⚠ Caution:
Indicates potential dangers for the device or other objects.

i Note:
Highlights tips and information for you.

Safety Precautions

⚠ Warning: risk of fire!

- ► Do not leave the appliance without supervision. For delayed program start set the start time so that you are present during operation.
- ► Keep at least 10cm distance to other objects during operation.
- ► Do not cover the appliance with a towel or other materials during operation! Heat and steam must be able to escape. Risk of fire, if the appliance is covered or comes in contact with flammable materials such as curtains.
- ► Do not place metal foil or other materials in the appliance; risk of short-circuit and fire.
- ► Risk of fire, if the dough overflows from the baking tin into the casing or onto the heating element.
- ► Do not fill in more ingredients than indicated in the recipe.
- ► Ensure that the weight of the ingredients does not exceed 750g in level **I** or 1000g in level **II**.

- Do not operate the appliance with an external timer or similar remote system.
- Place the appliance on a level work surface. Ensure that mains cord and appliance are not placed on or in close proximity of

hot surfaces or heat sources. Run the mains cord away from sharp objects.
- Set up the appliance steady and slip-proof. The appliance can move when kneading heavy dough. Place the appliance on a rubber mat if the work surface is slippery.
- Do not move or lift the appliance during operation; first turn it off and disconnect from mains power supply. Always carry the appliance in both hands!
- Do not remove the baking tin during operation!
- The operation of electric heating appliances creates high temperatures, which can cause burns (e.g. baking tin, heating element).

⚠ Warning:
► Only touch or remove hot components with oven gloves!

- Let the appliance cool down completely before cleaning ore storing.
- Use this appliance only to prepare foodstuffs, do not use for other purposes. We are not liable for damages due to improper use or operation!

Unpacking

- Remove the appliance from the gift box.
- Remove all packaging materials, such as plastic foil, filling materials, cable clips and cardboard.
- Check that all accessories are contained in the box.
- Clean the appliance as described in chapter “Cleaning and Maintenance”.

Start-up

Electric Connection

- Confirm that your mains voltage matches the specifications on the type label before connecting to mains power supply.
- Connect the appliance to a properly installed 230V, 50Hz wall outlet.

A buzzer sounds and the display shows the basic setting (see “Control Panel”, “1. LCD Display”).

Controls

A Handle
B Lid, detachable
C Baking chamber
D Control Panel
E Ventilation slots
F Casing
G Kneading hook
H Baking tin

Accessories:
1 hook for removing the kneading hook (not illustrated),
a) Measuring cup
b) Measuring spoon

Control Panel

1. **LCD Display**
   shows information about desired program number, browning, bread weight (marked with arrow) and baking time.
2. **FARBE** (color) button
   to enter the program timer setting
3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Time) buttons
   to enter the program timer setting
4. START STOPP **START/STOPP** (Start/Stop) button
   to start and end the program
5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Quantity dough) button
   to set the 2 weight levels, as described later
6. AUSWAHL **AUSWAHL** (Select) button
   to select the programs described in chapter “Program Sequence Bread Maker”.

Description Control Panel

1. LCD Display

BASIC SETTING

This displays standby mode. It corresponds with the basic program. The display shows “1 3:20”. The “1” stands for the selected program; “3:20” stands for the program duration. The positions of two arrows show the selected browning and the weight. The basic setting after turning the appliance on is: “Higher weight” (II) and “Medium browning” (MITTEL). During operation the display shows the program duration counting down.

2. FARBE **FARBE** (color) Button

Press this button to set the desired browning: HELL - MITTEL - DUNKEL (light – medium - dark).

3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Time) Buttons

Use the timer function to set the end time for a selected program. This is possible for all programs except no. 9 (MARMELADE).
Press the ZEIT / ZEIT buttons to set the end time for the program.

ℹ Note:
► Repeatedly press the ZEIT / ZEIT buttons to move the end time of the program by 10 minutes.
► The max. time delay is 13 hours.

Example: It is now 8:30 p.m. and you want the bread ready the next morning at 7:00 a.m., in 10 hours and 30 minutes. Set this value (10:30) on the display.
Do not include perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc. when baking with time delay!

4. START STOPP **START/STOPP** (Start/Stop) button

to start and end the program.
After pressing the START/STOPP button the dots on the time display start flashing.
Press the START STOPP START/STOPP button at any time to cancel the program. Press and hold until on long acoustic signal sounds.
The display shows the start position of above start program.
Press the AUSWAHL AUSWAHL button to select a different program.
Depending on the operation mode you may have to wait for the appliance to cool down.

5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Quantity dough) button

In some programs you can set the following levels:
Level I = for a lower bread weight up to 750 g.
Level II = for a higher bread weight up to 1000 g

6. **AUSWAHL** (Select) Button

Press the AUSWAHL button to access the individual programs. The programs are used for the following types of bread:

1.	NORMAL (normal)	for white and brown bread. This program is mainly used.
2.	SCHNELL (fast)	for fast preparation of white and brown bread.
3.	WEISSBROT (white bread)	for especially light white bread.
4.	SÜSSES BROT (sweet bread)	for preparation of sweet yeast dough.
5.	VOLLKORN (wholemeal)	for wholewheat bread.
6.	KUCHEN (cake)	for pastries containing baking powder
7.	TEIG (dough)	for dough with subsequent rising phase
8.	BACKEN (backen)	for baking bread or cake another (max. 1 hour)
9.	MARMELADE (jam)	for cooking jam and marmalade.
10.	SANDWICH (sandwich)	for preparation of light sandwich bread.
11.	KNETEN (knead)	for dough without rising phase

Bread Maker Functions

Buzzer Function

The buzzer sounds

- when pressing a program button
- uring the second kneading in programs NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SÜSSES BROT, VOLLKORN, KUCHEN and SANDWICH to remind adding seeds, fruit, nuts or other ingredients
- at the end of the program

The buzzer sounds repeatedly at the beginning of the warming phase after baking.

Program Memory

The program continues after a power failure of less than 10 minutes. After a longer power failure the bread maker must be restarted. This is only practical if the dough was at this time still in the kneading phase. You have to start from the beginning if baking already started!

Safety Functions

The display shows “H:HH” and the buzzer sounds if the temperature inside the appliance is still too high due to previous use (above 40°C). In this case remove the baking tin and wait until the appliance has cooled down (approx. 10 minutes).

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

Program Sequence Bread Maker

Insert Baking Tin

Hold the anti-stick coated baking tray slightly to the left (counter-clockwise) until it slips exactly in the center of the shaft in the baking chamber. Turn the baking tin clockwise to lock in place. Remove the baking tin in reverse sequence.

Insert Kneading Hook

Place the semi-circular opening of the kneading hook over the drive shaft inside the baking tin. The flange of the opening must face down. Observe the flute on the shaft. The kneading hook sits level on the bottom of the baking tin.

Insert Ingredients

Ensure that the ingredients are filled into the baking tin according to the sequence determined by the recipe. Close the lid.

Select Program

Press the AUSWAHL button to select the desired program. Select the appropriate level according to the program. Select the desired browning. Press the ZEIT / ZEIT buttons to delay the program start. Press the START/STOPP button.

Leave Dough to Rise

After the last kneading the bread maker sets the optimum temperature for the dough to rise. It heats up to 25°C if the room temperature is lower.

Baking

The bread maker adjusts the baking temperature automatically. Select the BACKEN program to extend the baking process in case the bread is still too pale after baking. First press and hold the START-/STOPP for 2 seconds. Now select and start program BACKEN. Stop the program when the desired browning is achieved and disconnect the bread maker from mains power supply.

Keeping Warm

The buzzer sounds repeatedly after the baking program is finished and bread or foodstuffs can be removed. At the same time the 1-hour warming phase starts. After 1 hour an acoustic signal is sounded. The warming phase ends. Disconnect from mains power supply.

Program End

Have a grid ready and disconnect from mains power supply. Remove the baking tin with oven gloves after the program has ended, turn it upside down and slightly shake it; turn the kneading hook drive at the bottom if the bread does not come out immediately. Use the supplied hook in case the kneading hook gets stuck inside the bread. Insert it through the semi-circular opening of the kneading hook at the bottom of the warm bread and hook into the lower edge (at the wing of the kneading hook). Carefully pull the kneading hook upward with the hook. You can see in which part

of the bread the wing of the kneading hook is stuck. Cut the bread in that position and easily remove the kneading hook.

Cleaning & Maintenance

⚠ Warning:

► Always disconnect from mains power supply and let the appliance cool down before cleaning.

► Do not submerge the appliance and the baking tin in water. To avoid the risk of electric shock and fire do not fill water into the baking chamber.

△ Caution:

► Do not use a wire brush or other abrasive objects for cleaning.

► Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

- For easy cleaning detach the lid; hold it upright and remove to the top.
- Remove all ingredients and crumbs with a damp cloth from lid, casing and baking chamber.
- Wipe the baking tin on the outside with a damp cloth. The inside can be cleaned with water and a mild cleaning agent.
- Clean kneading hooks and drive shafts immediately after use. The kneading hooks may be difficult to remove if left in the bread tin. In this case fill warm water for approx. 30 minutes into the tin. Now the kneading hooks can be removed easily.

i Note:

The baking tin is anti-stick coated. It is normal if the color of the coating changes over time, this does not affect the function.

- Ensure that the appliance is clean and dry and has cooled down complete before storing. Store the appliance with the lid closed.

Questions 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. Move the kneading hook shaft back and forth, if necessary. Grease the kneading hooks before baking.

- **How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading hooks**
  You can remove the kneading hooks with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. The display must show a remaining processing time of approx. 1:30 hours, depending on the program. If you 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 to 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 per 500g of wheat flour.

  b) If the bread collapses funnel-shaped in the center, 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,
  - draft when opening the lid during baking.

- **When can the lid of the bread maker 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 (the display must show a remaining processing time of approx. 1:30 hours, depending on the program) 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 wholewheat flour?**
  Wholewheat flour is made of all types of cereals including wheat. The term “wholewheat” means that the flour was ground from whole grain and hence it has a greater contents of roughage thus making the wholewheat flour darker. However, the use of wholewheat flour does not make the bread darker as is widely believed.

- **What must be done when using rye flour?**
  Rye flour does net contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a RYE WHOLEWHEAT BREAD with leaven is to be made.

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

- **What is 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 type 550 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 poor 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 instruction on the package and adjust 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 1 ½ tablespoons 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 form the bread made with the bread maker?**
  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 bread maker is moister.

Questions on Bread Baking Machines

Problem	Cause	Remedy
Smoke comes out of the baking compartment or the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Disconnect from mains power supply and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist at 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 hook.	Clean the kneading hooks and shafts after baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading hooks 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 button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
	The lid was opened several times while the bread maker was working	Do not open the lid after the last rising (if at least "1:30" is shown on the display). Ensure that the lid is properly closed after opening.
	Long power failure while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading hooks is blocked	Check if the kneading hooks are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drive shafts turn. If this is not the case contact the customer service.
The appliance does not start. The display shows "H:HH".	The appliance is still hot after the last baking cycle	Press and hold the START/STOPP button for 10 seconds until the basic setting ("1 3: 20") appears on the display. Remove the baking tin and leave the appliance to cool. Then replace the baking tin, reset the program and start again.

Mistakes with the Recipes

Problem	Cause	Remedy
The bread rises too fast	Too much yeast, too much flour, not enough salt, or several of these causes	a/b
The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little yeast	a/b
	Old or stale yeast	d
	Liquid too hot	c
	The yeast has come into contact with the liquid	d
	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

Problem	Cause	Remedy
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. Warm liquids make the dough rise too fast and go down in the middle before baking.	c/h/i
	No salt at all or too little salt	a/b
	Too much liquid	h
Heavy, lumpy structure.	Too much flour or not enough liquid	a/b/g
	Not enough yeast or sugar	a/b
	Too much fruit, wholewheat or one of the other ingredients	b
	Old or stale flour	d
The bread is not baked in the center	Too much or nor enough liquid	a/b/g
	Too much humidity	h
	Recipe with moist ingredients such as yogurt	g
Open or coarse structure or too many holes	Too much water	g
	No salt	b
	High humidity, water too hot	h/i
	Too much liquid	c
Mushroom-like, unbaked surface	Bread volume to big for the tin	a/f
	Too much flour, especially for white bread	f
	Too much yeast or not enough salt	a/b
	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)	j
Flour deposits on the bread crust	The flour was not worked well on the sides during the kneading	g/i

Remedy Problems

a) Measure the ingredients correctly.
b) Adjust the ingredient doses and check that all 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 timer 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 by1/4.
k) Do not grease the baking tin!
l) Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Tips for 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% wholewheat flour and 60% white flour.
- If you wish to add whole 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 15 g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (½, ¾ or 1 packet). If less leaven than 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 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 cup with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right dosage 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 than rye leaven.
- Use either the NORMAL or VOLLKORN program when baking leavened bread. Baking ferment replaces the leaven and is purely a question of personal taste. This is very well suited for the use in the bread maker.
- 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 wholewheat 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.
- Bread seasoning can generally be added to all our brown breads. The amount depends on your personal taste and the manufacturer's specifications.
- 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 for longer.

2. Adjust 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 adjustment 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 dough like rye wholewheat 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 up with the other required liquids to the envisaged amount.

If you are living in a place located at a high altitude (more than 750 m above sea level) the dough rises faster. The yeast can be reduced in these cases by ¼ to ½ teaspoon to proportionally reduce its rising. The same is true of places with particularly soft water.

3. Add and Measure 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 maker, 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 milliliter indications you can use the supplied measuring cup, which has a graduated scale of 50 to 200 ml.

The abbreviations in the recipes mean:

tbs	= level tablespoonful (or large measuring spoon)
tsp	= level teaspoonful (or small measuring spoon)
g	= grams
ml	= millilitre
Packet	= 7 g 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 when hearing the acoustic signal. If you add the ingredients too early, they will be crushed during the kneading.

4. Recipes for the Bread Maker Type BBA 3365

The following recipes are for various bread sizes. In some programs a difference is made in weight. We recommend you to use **Level I** for a bread loaf of approx. 750g and **Level II** for a bread loaf of approx. 1000g.

> ⚠ **Caution:**
> Adjust the recipes to the appropriate weight.

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 wholewheat bread. This depends on the fact that white flour rises 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 humidity of the room at the time of preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the baking tin edge after the last rising in case of the higher weight level. 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.
- If for sweet bread the program SCHNELL is recommended, then you can also bake (only) the smaller quantity of the respective recipe in SÜSSES BROT program, which makes the bread more spongy.

6. Baking Results

- The baking result depends on the on-site conditions (soft water – high humidity – high altitude – consistency of the ingredients, etc.). Therefore, the recipe indications are reference points, which can be adjusted. If one recipe or another dose not work out straight the first time, do not 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 program BACKEN.

Classic Bread Recipes

Classic White Bread

Ingredients	
Water or milk	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbs
Flour type 550	540 g
Dry yeast	1 packet

Program "NORMAL"

Nut & Raisin Bread

Ingredients	
Water or milk	350 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 405	540 g
Dry yeast	1 packet
Raisins	100 g
Crushed walnuts	3 tbs
Program “NORMAL”	

Add raisins and nuts after first buzzer or after first kneading.

Wholewheat Bread

Ingredients	
Water	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Egg	1
Salt	1 tsp
Sugar	2 tsp
Flour type 1050	360 g
Wholewheat flour	180 g
Dry yeast	1 packet
Program “ VOLLKORNBROT”	

Do not use egg but a little more water if using the timer function.

Buttermilk Bread

Ingredients	
Buttermilk	300 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 1050	540 g
Dry yeast	1 packet
Program “NORMAL”	

Onion Bread

Ingredients	
Water	250 ml
Margarine/butter	1 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbs
Large chopped onion	1
Flour type 1050	540 g
Dry yeast	1 packet
Program “NORMAL”	

Seven Seeds Bread

Ingredients	
Water	300 ml
Butter/margarine	1 ½ tbs
Salt	1 tsp
Sugar	2 1/2 tbs
Flour type 1150	240 g
Wholewheat flour	240 g
7-seed flakes	60 g
Dry yeast	1 packet
Program “VOLLKORN”	

Soak, if using whole seeds.

Sunflower Seed Bread

Ingredients	
Water	350 ml
Butter	1 tbs
Flour type 550	540 g
Sunflower seeds	5 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbs
Dry yeast	1 packet
Program “NORMAL“	

Tip: You can substitute sunflower seeds with pumpkin seeds. Roast the seeds once in a frying pan for more intensive taste.

Farmer’s White Bread

Ingredients	
Milk	300 ml
Margarine/butter	2 tbs
Salt	1 1/2 tsp
Sugar	1 1/2 tsp
Flour type 1050	540 g
Dry yeast	1 packet
Program “NORMAL” or “SCHNELL”	

Leaven Bread

Ingredients	
Dry leaven	50 g
Water	350 ml
Margarine/butter	1 1/2 tbs
Salt	3 tsp
Sugar	2 tbs
Flour type 1150	180 g
Flour type 1050	360 g
Yeast	1/2 packet
Program “NORMAL”	

△ Caution:
Adjust the recipes to the appropriate weight.

Dough Recipes

French Baguette

Ingredients	
Water	300 ml
Honey	1 tbs
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
Flour type 550	540 g
Dry yeast	1 packet

Program “TEIG”

Split the dough in 2-4 parts and shape long loafs. Leave to rise for 30-40 minutes. Incise the top diagonally and bake in the oven.

Pizza

Ingredients	
Water	300 ml
Salt	3/4 tsp
Olive oil	1 tbs
Flour type 405	450 g
Sugar	2 tsp
Dry yeast	1 packet

Program “TEIG”

- Roll the dough, place it in a round tin and leave to rise for 10 minutes. Pierce several times with a fork.
- Spread pizza sauce on the dough and add the desired toppings.
- Bake for 20 minutes.

Jam

Jam

Ingredients	
Fruit	500 g
Canning sugar “2:1“	250g
Lemon juice	1 tbs

Program “MARMELADE”

- Cut and pit the fruit before processing.
- The following fruit is especially well suited for these recipes: strawberries, blackberries, blueberries or a mixture thereof.
- Fill the jam in clean bottles, close the lid and place the bottles for approx. 10 minutes upside down (to ensure that the lid is properly closed)!

Orange Marmalade

Ingredients	
Oranges	400 g
Lemons	100 g
Canning sugar “2:1“	250 g

Program “ MARMELADE”

Peel and cut in cubes or strips.

Technical Specifications

Model: ..... BBA 3365
Power supply: ..... 230 V, 50Hz
Power consumption: ..... 700 W
Protection class: I
Capacity: ..... 2 liters
(corresponds to approx. 1000 g bread weight)
Net weight: ..... 6.25 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical applicances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Tartalom

Használati útmutató....64
Általános Biztonsági Rendszabályok....64
Biztonsági óvintézkedések....64
Kicsomagolás....65
Beüzemelés....65
Kezelőszervek....65
Kezelőpanel....65
A kezelőpanel leírása....65
Kenyérsütési funkciók....66
A kenyérsütő beprogramozása....66
Tisztítás és karbantartás....67
Kérdések a sütéssel kapcsolatban....67
Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan....68
Hibák a receptek használatakor....69
Tippek a receptekhez....69
Klasszikus kenyérreceptek....71
Tésztareceptek....72
Lekvár....72
Műszaki adatok....72

Használati útmutató

Gratulálunk, hogy megvásárolta az új BBA 3365 típusú kenyérsütőt.

- Bizonyos programokkal két szinten süthet, egy nagyobb és egy kisebb kenyereket.
- A kenyérsütő 11 előretelepített programot tartalmaz, összesen 34 különböző beállítással. Egy sütési program, amely csak sütésre vagy a megsütött kenyér újramelegítésére, és ezáltal megbarnítására szolgál, teljesen új.
- Késleltethetve is elkezdheti a sütést, azaz akár 13 órára előre is beprogramozhatja a program elindulását.

A készülék teljesen automatikusan működik és kiemelkedően felhasználóbarát. A következőkben recepteket talál:

- Fehérkenyér, barna kenyér, félbarna kenyér és magvas kenyér
- Tészta, ami másképpen kerül feldolgozásra,
- A kenyérsütőben készített lekvár.

Általános Biztonsági Rendszabályok

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és őrizze meg a garancialevéllel, a számlával és – amennyiben lehetséges – az eredeti csomagolással, valamint a belső csomagolóanyaggal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, akkor a használati útmutatót is mellékelje.

- A készüléket csak személyes célra és rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne használja a készüléket a szabadban. Védje a hőtől, közvetlen napfénytől, nedvességtől (semmilyen körülmények között ne merítse folyadékba) és az éles szélektől. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülékre nedvesség került, azonnal áramtalanítsa azt.
- Mindig kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket (a dugaszt húzza ki, ne a kábelt) amikor nem használja a készüléket, vagy amikor tartozékot szerel fel, illetve tisztítás vagy meghibásodás esetén is.
- Használat közben ne hagyja **felügyelet nélkül** a készüléket. A szoba elhagyásakor mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a készüléket.
- Sérülések tekintetében rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt. Ne használja a készüléket, ha sérülést észlel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel. A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt a gyártónak, a szerviznek vagy más szakképzett szakembernek egy azzal egyenértékűre kell kicserélni.
- Csak eredeti cserealkatrészeket használjon.
- Tartsa be a következő „Speciális biztonsági óvintézkedések” részben leírtakat.

Gyermekek És Fogyatékkal Élő Személyek

- A gyermekek biztonsága érdekében a csomagolóanyagokat (műanyag zacskó, karton, styrofoam stb.) ne hagyja általuk elérhető helyen.

⚠ Figyelmeztetés!
Vigyázzon, hogy a kisgyermekek ne játsszanak a fóliával, mert ez **fulladásveszélyt jelenthet!**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek (a gyerekeket is beleértve), vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a használatra megtanítja, vagy a használat közben felügyeli őket.
- Figyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A Használati Útmutatóban Található Jelzések

Az Ön biztonságára vonatkozó fontos tudnivalókat külön kiemeltük. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását.

⚠ Figyelmeztetés:
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyeket.

⚠ Vigyázat:
A készülékre vagy más tárgyakra veszélyt jelentő dolgokat jelez.

ℹ Megjegyzés:
Javaslatokat, információt közöl.

Biztonsági óvintézkedések

⚠ Figyelmeztetés! Tűzveszély!

- ► Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A késleltetett programindításkor úgy állítsa be a kezdési időt, hogy a készülék működése közben jelen legyen.
- ► Tartson legalább 10 cm-es távolságot más tárgyaktól működés közben.
- ► Ne takarja le a készüléket egy törlőruhával vagy más anyaggal működés közben! A hőnek és a gőznek szabadon kell távoznia. Tűzveszélyes, ha a készülék le van takarva vagy gyúlékony anyagokkal (például függönnyel) lép érintkezésbe.
- ► Ne tegyen fémfóliát vagy más anyagot a készülékbe; ez rövidzárlatot vagy tüzet okozhat.
- ► Tűzveszélyes, ha a tészta túlfolyik a tepsiből a burkolatra vagy a fűtőelemre.

⚠ Figyelmeztetés! Tűzveszély!

► Ne tegyen a receptben leírtnál több összetevőt a készülékbe.
► Ügyeljen arra, hogy az összetevők súlya ne haladja meg a 750 g-ot a **I**. szinten, illetve az 1000 g-ot az **II**. szinten.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy hasonló távirányító rendszerrel.
- Helyezze a készüléket vízszintes munkafelületre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel és a készülék ne legyenek forró felületeken vagy hőforrások közelében. A tápkábel az éles tárgyaktól távol vezesse el.
- A készüléket stabilan és csúszásmentesen helyezze el. A készülék sűrű tészta dagasztásakor mozoghat. A készüléket helyezze egy gumitalpra, ha a munkafelület csúszós.
- Ne mozgassa, és ne emelje fel a készüléket használat közben; először kapcsolja ki, és húzza ki az elektromos hálózatból. Mindig két kézzel fogva szállítsa a készüléket!
- Működés közben ne vegye ki a sütőtepsit.
- Az elektromos melegítőkészülékek működés közben magas hőmérsékletet hoznak létre, ami égéseket okozhat (pl. sütőtepsi, fűtőelem).

⚠ Figyelmeztetés:

► Csak sütőkesztyűvel érintse meg vagy távolítsa el a forró alkatrészeket!

- A készüléket tisztítás vagy tárolás előtt hagyja teljesen lehűlni.
- A készüléket csak ételek elkészítésére használja, semmilyen más célra ne. Nem vállalunk felelősséget a helytelen használatból vagy működtetésből eredő károkért!

Kicsomagolás

- Vegye ki a készüléket a dobozból.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag fóliát, töltőanyagot, kábelszorítókat és a kartont.
- Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van.
- Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás és karbantartás” fejezetben leírtak szerint.

Beüzemelés

Elektromos csatlakozás

- A hálózatba való csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik az adattáblán található műszaki adatokkal.
- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt 230 V, 50 Hz-es fali csatlakozó aljzathoz.

Egy hangjelző hangja lesz hallható, és a kijelzőn megjelenik az alapbeállítás (lásd „Kezelőpanel”, „1. LCD kijelző”).

Kezelőszervek

A Fogantyú
B Fedél, levehető
C Sütőtér
D Kezelőpanel
E Szellőzőnyílások
F Ház
G Dagasztólapát
H Sütőtepsi

Tartozékok:
1 horog a dagasztólapát eltávolításához (nem látható),
a) Mérőedény
b) Mérőkanál

Kezelőpanel

1. **LCD kijelző**
   Információkat jelenít meg a kívánt program számáról, a barnulásról, a kenyér súlyáról (nyíllal jelölve) és a sütési időről.
2. **FARBE**(Szín) gomb
   a kívánt barnaság beállításához
3. ZEIT / ZEIT **ZEIT** (Idő) gombok
   a program időzítési beállításainak megadásához
4. START/STOPP **START/STOPP** (Indítás/Leállítás) gomb
   a program elindításához és leállításához
5. TEIGMENGE **TEIGMENGE** (Tésztamennyiség) gomb
   a 2 tömegszint beállításához, lásd később
6. AUSWAHL **AUSWAHL** (Kiválasztás) gomb
   „A kenyérsütő beprogramozása” fejezetben leírt programok kiválasztásához.

A kezelőpanel leírása

1. LCD kijelző

ALAPBEÁLLÍTÁS

A készenléti üzemmódban jelenik meg. Az alapprogramnak felel meg. A kijelzőn a „1 3:20” felirat látható. Az „1” a kiválasztott programot jelenti; a „3:20” pedig a program időtartamát. A két nyíl pozíciója a kiválasztott barnaságot és a súlyt mutatja. Az alapbeállítás a készülék bekapcsolása után: „Nagyobb súly” (II) és a „Közepes barnaság” (MITTEL). Működés közben a kijelzőn a program időtartamának visszaszámlálása látható.

2. **FABRE** (Szín) gomb

Nyomja meg ezt a gombot a kívánt barnaság beállításához: HELL - MITTEL - DUNKEL. (világos – közepes - sötét).

3. ZEIT / ZEIT **Idő** gombok

Az időzítő funkció segítségével állítsa be a kiválasztott program befejezésének időpontját. Ez minden programnál lehetséges, kivéve a 9. programot (MARMELADE).

Nyomja meg a ZEIT / ZEIT gombokat a program befejezési idejének megadásához.

ℹ Megjegyzés:

► Nyomja meg többször egymás után a ZEIT / ZEIT gombokat a program befejezési idejének módosításához 10 perces lépésekben.
► A max. időkésleltetés 13 óra.

Példa: Este 20:30 van és azt szeretné, hogy a kenyér másnap reggel 7:00-ra kész legyen,. A különbség 10 óra és 30 perc. Állítsa be ezt az értéket (10:30) a kijelzőn.
Ne tegyen romlandó összetevőt, például tejet, tojást, gyümölcsöt, joghurtot, hagymát stb. a kenyérsütőbe, ha időkésleltetéssel süt!

4. **START/STOPP** (Indítás/Leállítás) gomb

a program elindításához és leállításához.
A START/STOPP gomb megnyomása után az időkijelzés pontjai elkezdenek villogni.
Nyomja meg bármikor a START/STOPP gombot a program törléséhez. Nyomja meg és tartsa lenyomva, amíg egy hosszú hangjelzést nem hall. A kijelzőn a fenti program kezdési pozíciója látható. Nyomja meg a AUSWAHL gombot egy másik program kiválasztásához. A működési módtól függően előfordulhat, hogy várnia kell, amíg a készülék lehűl.

5. **TELGMENGE** (Tésztamennyiség) gomb

Bizonyos programokban a következő szinteket állíthatja be:
I. szint = kisebb tömegű kenyér, legfeljebb 750 g.
II. szint = nagyobb tömegű kenyér, legfeljebb 1000 g

6. **AUSWAHL** (Kiválasztás) gomb

Nyomja meg a AUSWAHL gombot az egyéni programok eléréséhez. A programok a következő típusú kenyerek sütéséhez használatosak:

1.	NORMAL (normál)	fehér és barna kenyérhez. Ez a program a leggyakrabban használt.
2.	SCHNELL (gyors)	fehér és barna kenyér gyors elkészítéséhez.
3.	WEISSBROT (fehér kenyér)	különösen könnyű fehér kenyérhez.
4.	SÜSSES BROT (édes kenyér)	édes kelesztett tésztához.
5.	VOLLKORN (korpás)	korpás búzakenyérhez.
6.	KUCHEN (torta)	sütőport tartalmazó édes tésztához.
7.	TEIG (tészta)	kelesztést igénylő tésztához
8.	BACKEN (sütés)	kenyér vagy sütemény további 10 perces (max. 1 órás sütéséhez.)
9.	MARMELADE (gyümölcsíz)	lekvár és gyümölcsíz készítéséhez.
10.	SANDWICH (szendvics)	könnyű szendvicskenyér készítéséhez.
11.	KNETEN (dagaszt)	kelesztést nem igénylő tésztához

Kenyérsütési funkciók

Hangjelzés funkció

A hangjelzés a következő esetekben hallható:

- egy programgomb megnyomásakor
- a NORMAL, SCHNELL, WEISSBROT, SÜSSES BROT, VOLLKORN, KUCHEN és SANDWICH programokban a második dagasztáskor, amikor is a magvak, gyümölcs, mogyoró vagy más összetevők hozzáadására figyelmeztet
- a program befejezésekor

A hangjelzés többször ismétlődve hallható a melegítési fázis kezdetén a sütés után.

Programmemória

A program áramkimaradás után tovább folytatódik, ha a kimaradás hossza legfeljebb 10 perc. Hosszabb idejű áramkimaradás esetén a kenyérsütőt újra kell indítani. Ezt csak akkor érdemes megtenni, ha a tészta még a dagasztási fázisban van. Az elejéről kell indítania, ha már elkezdődött a sütés!

Biztonsági funkciók

A kijelzőn a „H:HH” felirat látható és a hangjelzés hallható, ha a hőmérséklet a készülék belsejében az előző használatot követően még mindig túl magas (40°C fölötti). Ebben az esetben vegye ki a sütőtepsit és várjon a készülék lehűléséig (kb. 10 perc).

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

A kenyérsütő beprogramozása

A sütőtepsi behelyezése

Enyhén döntse balra (az óramutató járásával ellentétes irányba) a tapadásmentes bevonatú sütőtepsit, amíg rá be nem csúszik pontosan a sütőtér közepén található tengelyre. Fordítsa a sütőtepsit az óramutató járásának irányába a helyére rögzítéshez. A sütőtepsi eltávolításakor a műveleteket fordított sorrendben végezze.

A dagasztólapát behelyezése

A dagasztólapát félkör alakú nyílását helyezze rá a sütőtepsiben lévő meghajtótengelyre. A nyílás karimájának lefelé kell néznie. Ügyeljen a tengely rovátkájára. A dagasztólapátnak vízszintesen kell ülnie a sütőtepsi alján.

Összetevők behelyezése

Ügyeljen rá, hogy az összetevők a receptben meghatározott sorrendben kerüljenek bel a sütőtepsibe.
Zárja le a fedelet.

Program választása

Nyomja meg a AUSWAHL gombot a kívánt program kiválasztásához. Válassza ki a programnak megfelelő szintet. Válassza ki a kívánt barnaságot. Nyomja meg a ZEIT / ZEIT ZEIT gombokat a program indulásának késleltetéséhez. Nyomja meg a START/STOPP gombot.

Hagyja kelni a tésztát

A z utolsó dagasztás után a kenyérsütő beállítja a tészta keléséhez optimális hőmérsékletet. Felmelegszik 25°C-ra, ha a szobahőmérséklet alacsonyabb.

Sütés

A kenyérsütő automatikusan szabályozza a hőmérsékletet. Válassza a BACKEN programot a sütési folyamat meghosszabbításához, ha a kenyér a sütés után még túl fakó. Először nyomja be és tartsa lenyomva a START-/STOPP gombot 2 másodpercig. Most válassza ki és indítsa el a BACKEN programot. Állítsa le a programot a kívánt barnaság elérésekor, és húzza ki a kenyérsütőt az elektromos hálózatból.

Melegentartás
A hangjelző folyamatosan szól a sütési folyamat befejeződése után, és a kenyér vagy az étel kivehető. Ugyanakkor elindul az 1 órán át tartó melegentartás funkció. 1 óra elteltével egy hangjelzés lesz hallható. Befejeződik a melegítési fázis. Húzza ki az elektromos hálózatból a készüléket.

A program befejeződése
Készítsen elő egy rácsot, és húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból.
A sütőkesztyűvel vegye ki a sütőtepsit a program befejeződése után, fordítsa fejjel lefelé, és óvatosan rázza meg; fordítsa el a dagasztólapát meghajtóját, ha a kenyér nem jön ki azonnal. Használja a mellékelt horgot, ha a dagasztólapát beszorult a kenyér belsejébe. Tolja át a dagasztólapát félkör alakú nyílásán a meleg kenyér alján, és akassza be az alsó szélébe (a dagasztólapát szárnyánál). Óvatosan húzza felfelé a dagasztólapátot a horoggal. Így látni fogja, hogy a dagasztólapát szárnya a kenyér melyik részébe akadt be. Azon a helyen vágja el a kenyeret és így könnyedén kiveheti a dagasztólapátot.

Tisztítás és karbantartás

⚠ Figyelmeztetés:
► Mindig húzza ki a hálózatból a készüléket, és tisztítás előtt hagyja lehűlni.
► Ne merítse vízbe a készüléket és a sütőtepsit. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében ne öntsön vizet a sütőtérbe.

△ Vigyázat:
► Ne használjon drótkefét vagy más karcoló eszközt a tisztításhoz.
► Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

- A könnyebb tisztításhoz vegye le a fedelet: tartsa merőlegesen felfelé és emelje fel.
- Távolítsa el az összes összetevőt és morzsát a fedélről, a házból és a sütőtérből egy nedves ruha segítségével.
- A sütőtepsi külső felületét egy nedves ruhával törölje át. A belseje langyos vízzel és enyhe mosószerrel tisztítható.
- A dagasztólapátot és a hajtótengelyt használat után azonnal tisztítsa meg. A dagasztólapát eltávolítása nehézkes lehet, ha a sütőtepsiben hagyja. Ebben az esetben kb. 30 percre öntsön meleg vizet a sütőtepsibe. Most a dagasztólapát már könnyen eltávolítható.

i Megjegyzés:
A sütőtepsi tapadásmentes bevonatú. Normális jelenség, ha az idő során megváltozik a bevonat színe, ez nincs hatással a funkciójára.

- Tárolás előtt ellenőrizze, hogy a készülék tiszta, száraz és teljesen le van hűlve. Zárt fedéllel tárolja a készüléket.

Kérdések a sütéssel kapcsolatban

- **A kenyér a sütés után odaragad az edényhez**
  Sütés után kb. 10 percig hagyja hűlni a kenyeret – fordítsa fejjel lefelé a sütőtepsit. Szükség esetén mozgassa hátra és előre a dagasztólapátot. Sütés előtt zsírozza meg a dagasztólapátot.
- **Hogyan kerülhető el a lyukak képződése a kenyérben a dagasztólapát miatt**
  Belisztezett ujjakkal eltávolíthatja a dagasztólapátot, legkésőbb a kelesztés előtti utolsó pillanatban. A programtól függően a kijelzőn a körülbelüli 1:30 órányi fennmaradt feldolgozási idő látható. Ha nem szeretné ezt tenni, akkor sütés után használja a horgot. Ha óvatosan jár el, elkerülheti a nagy lyukak létrejöttét.
- **A tészta kijön a sütőtepsiből, amikor kelesztésre pihenteti**
  Ez akkor történik, ha a használt búzalisztnek nagy a sikértartalma.
  Megoldás:
  a) Csökkentse a liszt mennyiségét, és csökkentse a többi összetevő mennyiségét is ennek megfelelően. Amikor a kenyér kész van, nagyobb a térfogata.
  b) Egy evőkanál felmelegített, folyékony margarint locsoljon szét a lisztre.
- **A kenyér kel és így is kijön a sütőtepsiből**
  a) Ha egy V-alakú mélyedés alakul ki a kenyér közepén, akkor a lisztben nincs elég sikér. Ez azt jelenti, hogy a búza túl kevés proteint tartalmaz (ez különösen esős nyarakon fordul elő) vagy a liszt túl nedves.
  Megoldás: Adjon egy evőkanál lisztsikért minden 500 g búzalisztheZ.
  b) Ha a kenyér közepén tölcsér alakú mélyedéssel összeesik, a lehetséges okok a következők lehetnek:
  - a víz hőmérséklete túl magas volt,
  - túl sok vizet használtak,
  - a lisztnek gyenge volt a sikértartalma,
  - levegőt kapott a massza a fedél felnyitásával sütés közben.
- **Mikor nyitható fel a kenyérsütő fedele sütés közben?**
  Általánosan a felnyitás bármikor lehetséges a dagasztás közben. Ebben a fázisban még egy kevés mennyiségű liszt vagy folyadék adható a masszához.
  Ha a kenyérnek valahogy ki kell néznie sütés után, tegye a következőket: az utolsó kelesztési fázis előtt (a programtól függően a kijelzőn a körülbelüli 1:30 órányi fennmaradt feldolgozási idő látható) óvatosan ki a fedelet rövid időre, és egy előmelegített éles késsel formálódás közben vágja be a kenyér héját, szórjon rá magvakat vagy locsolja meg burgonyaliszt és víz keverékével a héját, hogy fényes legyen. Ez az utolsó pillanat, amikor még kinyitható a fedél; máskülönben a kenyér közepe összeesik.
- **Mit jelent a liszt típusszáma?**
  Minél alacsonyabb a típusszám, annál kevesebb rostanyagot tartalmaz és annál könnyebb.
- **Mi az a korpaliszt?**
  Korpaliszt mindenféle típusú magokból készül, beleértve a búzát is. A „korpa" kifejezés azt jelenti, hogy a liszt egész szemből lett kiőrölve és ezáltal nagyobb a rostanyagtartalma, ez teszi sötétebbé a korpás lisztet. Azonban a korpaliszt nem teszi sötétebbé a kenyeret, ahogy sokan hiszik.

- **Mit kell tenni rozsliszt használatakor?**
  A rozsliszt nem tartalmaz sikért és a kenyér nehezen kel. A könnyebb dagaszthatóbbá tételhez kovászolt ROZSKENYERET kell készíteni.

  A tészta csak akkor fog kelni, ha minden négy egység sikérmentes rozslisztthez egy egység 550-es lisztet adnak hozzá.

- **Mi a sikér a lisztben?**
  Minél nagyobb a típusszám, annál kisebb a liszt sikértartalma és annál kevésbé kel a kenyér. A legnagyobb mennyiségű sikér az 550 típusszámú lisztben található.

- **Hányféle különböző típusú liszt létezik, és hogy kell azokat használni?**
  a) A kukorica, a rizs és a burgonyaliszt megfelelő azok számára, akik sikérallergiában szenvednek, vagy azoknak, akik sprue-tól vagy más hasi betegségtől szenvednek.
  b) A tönkölybúza liszt nagyon drága, de vegyszermentes, mert nagyon gyenge talajon nő és nem igényel permetezést. A tönkölybúza lisztje különösen megfelelő az allergiás embereknek. Ez használható minden a használati útmutatóban meghatározott receptben, amelyben 405, 550 vagy 1050 típusú liszt van előírva.
  c) A kölesliszt különösen megfelelő azoknak, akik sok allergiától szenvednek. Ez használható minden a használati útmutatóban meghatározott receptben, amelyben 405, 550 vagy 1050 típusú liszt szükséges.
  d) A durumbúza lisztje megfelelő a baguettekhez, köszönhetően az állagának és helyettesíthető durumbúza darával is.

- **Hogyan emészthető meg könnyebben a friss kenyér?**
  Ha főtt törtburgonyát adunk a liszthez és bekeverjük a tésztájába, a friss kenyeret könnyebb megemészteni.

- **Milyen kelesztési adalék használható?**
  Az élesztő és a kovász esetében (amelyek különböző mennyiségben vásárolható meg) tartsa be a gyártó által a csomagoláson feltüntetett utasításokat, és a liszt mennyiségének megfelelő mennyiséget használjon.

- **Mit kell tenni, ha a kenyér élesztőízű?**
  a) Az íz semlegesítéséhez általában cukrot adnak a masszához. Cukor hozzáadásával a kenyér világosabb színű lesz.
  b) Adjon 1 1/2 evőkanál ecetet egy kisméretű kenyér, és 2 evőkanállal egy nagyméretű kenyér vízéhez.
  c) Víz helyett használjon írót vagy kefirt. Ez minden recepthez megfelelő, és javítja a kenyér frissességét.

- **Miért más az íze egy sütőben és egy kenyérsütőben sütött kenyérnek?**
  Ez a páratartalom különbözőségének eredménye. A sütőben sütött kenyér szárazon sül a nagyobb sütőtér következtében, míg a kenyérsütőben készült kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan

Problem Probléma	Ok	Megoldás
Füst jön a sütő burkolatából vagy a szellőzőnyílásokból	Összetevő ragadt a sütő burkolatára vagy a sütőtepsi külsejére	Húzza ki a hálózatból a készüléket, és tisztítsa meg a sütőtepsi külső részét vagy a sütő burkolatát.
A kenyér középen összeesik és alul nedves	A kenyér túl sokáig maradt a sütőtepsiben a sütés és melegentartás után	A kenyeret a melegentartási funkció lejárta előtt vegye ki a sütőtepsiből.
Nehéz kivenni a kenyeret a sütőtepsiből	A kenyér alja beakadt a dagasztólapátba.	Sütés után tisztítsa meg a dagasztólapátot és a tengelyeket. Szükség esetén 30 percre töltse fel meleg vízzel a sütőtepsit. Ezután a dagasztólapát könnyen eltávolítható és tisztítható.
Az összetevők nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sült meg megfelelően.	Helytelen programbeállítás	Ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást.
	A készülék működése közben megérintették a START/STOOP gombot	Ne használja az összetevőket és kezdje újra a sütést
	A kenyérsütő működése közben néhányszor felnyitották a fedelet	Ne nyissa fel a fedelet az utolsó kelés után (ha legalább „1:30” látható a kijelzőn. Nyitás után ellenőrizze a fedél megfelelő lezárását.
	Hosszú áramkimaradás a készülék működése közben	Ne használja az összetevőket és kezdje újra a sütést.
	A dagasztólapát forgása akadályozva van	Ellenőrizze, hogy a dagasztólapátot nem akadályozza-e mag stb. Húzza ki a sütőtepsit, és ellenőrizze a hajtótengely forgását. Ha nem ez a gond, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
A készülék nem kapcsolódik be. A kijelzőn a „H:HH” felirat látható.	A készülék még forró az előző sütés miatt	Nyomja meg és tartsa lenyomva a START/STOPP gombot 10 másodpercig, amíg meg nem jelenik az alapbeállítás („1 3:20”) a kijelzőn. Vegye ki a sütőtepsit, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezután tegye vissza a sütőtepsit, és kapcsolja be újra a készüléket.

Hibák a receptek használatakor

ProblemProbléma	Ok	Megoldás
A kenyér túl gyorsan kel	Túl sok élesztő, túl sok liszt, nem elég a só vagy együttesen több ezen okok közül	a/b
A kenyér egyáltalán nem vagy nem eléggé kel	Egyáltalán nincs élesztő vagy kevés a mennyisége	a/b
	Régi vagy állott az élesztő	d
	Túl forró a folyadék	c
	Az élesztő érintkezésbe lépett a folyadékkal	d
	Rossz a liszt típusa vagy állott a liszt	d
	Túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	Nem elég a cukor	a/b
A tészta túl nagyra kel és kifolyik a sütőtepsiből	Ha a víz túl lágy, az élesztő jobban erjed	f/k
	A túl sok tej hatással van az élesztő erjedésére	c
A kenyér középen összeesik	A tészta térfogata nagyobb a sütőtepsinél és a kenyér összeesik	a/f
	Az erjedés túl rövid vagy túl gyors a víz vagy a sütőtér túlzott hőmérséklete vagy a túlzott nedvesség miatt. A meleg folyadékok miatt a tészta túl gyorsan kel meg, a közepe pedig még a sütés előtt összeesik.	c/h/i
	Egyáltalán nincs só vagy kevés a mennyisége	a/b
	Túl sok a folyadék	h
Sűrű, nehéz állag.	Túl sok liszt, vagy nem elég a folyadék	a/b/g
	Nem elég az élesztő vagy a cukor	a/b
	Túl sok gyümölcs, korpaliszt vagy egy összetevő	b
	Régi vagy állott a liszt	d
A kenyér a közepén nem sült át	Túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	Túl nagy a nedvesség	h
	Folyadékokat, például joghurtot tartalmazó recept	g
Nyitott vagy durva állag vagy túl sok lyuk	Túl sok a víz	g
	Nincs só	b
	Nagy a nedvesség, túl forró a víz	h/i
	Túl sok folyadék	c
Lapos állagú, sületlen felület	A kenyér térfogata túl nagy a sütőtepsihez	a/f
	Túl sok liszt, különösen fehérkenyér esetében	f
	Túl sok élesztő vagy nem elég a só	a/b
	Túl sok a cukor	a/b
	Édes összetevők a cukor mellett	b
A kenyérszeletek aránytalanok vagy nagyok	A kenyér nem hűlt ki eléggé (a gőz nem távozott el)	j
Lisztlerakódás a kenyérhéjon	A liszt nem lett jól átdolgozva a széleken a dagasztás folyamán	g/i

Problémák megoldása

a) Pontosan mérje meg az összetevőket.
b) Szabályozza be az összetevők mennyiségét és ellenőrizze, hogy hozzáadta-e az összes összetevőt.
c) Használjon más folyadékot vagy hagyja lehűlni szobahőmérsékletre. A receptnek megfelelően, a meghatározott sorrendben adja hozzá az összetevőket. Csináljon egy árkot a liszt közepébe, és abba helyezze el a szétmorzsolt élesztőt vagy a száraz élesztőt. Kerülje le, hogy a folyadék és az élesztő érintkezésbe lépjen.
d) Csak friss és megfelelően tárolt összetevőket használjon.
e) Csökkentse az összetevők teljes mennyiségét, ne használjon az előírtnál több lisztmennyiséget. 1/3-dal csökkentse az összetevők mennyiségét.
f) Határozza meg pontosan a folyadék mennyiségét. Ha a használt összetevők vizet tartalmaznak, annak megfelelően csökkentse a hozzáadott folyadék mennyiségét.
g) Nagyon nedves időjárás esetén vegyen ki 1-2 evőkanál vizet.
h) Meleg időjárás esetén ne használja az időzítő funkciót. Hideg folyadékot használjon.
i) Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a sütőtepsiből, és felvágás előtt legalább 15 percig hagyja a rácson hűlni.
j) Csökkentse az élesztő vagy az összes összetevő mennyiségét 1/4-del.
k) Ne kenje meg a sütőtepsit!
l) Adjon egy evőkanál lisztsikért a tésztához.

Tippek a receptekhez

1. Összetevők

Mióta minden egyes összetevő speciális szerepet játszik a sikeres kenyérsütésben, a mérés ugyanolyan fontos, mint az összetevők hozzáadásának sorrendje.

- A legfontosabb összetevők, úgymint a folyadék, só, liszt, cukor és élesztő (friss vagy száraz élesztő egyaránt használható) hatással van a tészta és a kenyér sikeres elkészítésének kimenetelére. Mindig a megfelelő mennyiséget használja a megfelelő arányban.
- Langyos összetevőket használjon, ha azonnal el akarja készíteni a tésztát. Ha be szeretné állítani a program időzítő funkcióját, akkor tanácsos hideg összetevők használata, hogy elkerülje az élesztő túl korai erjedését.
- A margarin, a vaj és a tej hatással van a kenyér ízére.
- A cukortartalom 20%-kal csökkenthető, ha könnyebbé és vékonyabbá szeretné tenni a kenyér héját úgy, hogy ne legyen hatással a sütés sikeres kimenetelére. Ha puhább és világosabb kenyérhéjat szeretne, a cukrot helyettesítse mézzel.
- A kenyér szerkezetéért a sikér a felelős, ami a lisztben keletkezik a dagasztás során. Az ideális lisztkeverék 40% korpalisztből és 60% fehérlisztből áll.

- Ha egész magvakat szeretne hozzáadni, egész éjszakára áztassa be azokat. Csökkentse a liszt és a folyadék mennyiségét (legfeljebb 1/5-del).
- A kovász használata nélkülözhetetlen a rozsliszt esetében. Tejet és acetobaktériumokat tartalmaz, ami könnyebbé és erjesztetté teszi a kenyeret. Készíthet saját kovászt is, de az időbe telik. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport kell használni. A por 15 g-os csomagokban kapható (1 kg lisztthez). Kövesse a receptekben leírt utasításokat (1/2, 3/4 vagy 1 csomag). A szükségesnél kevesebb kovász használatakor a kenyér morzsálódni fog.
- Ha más koncentrációjú (100 g-os csomag 1 kg liszthez) kovászport használ, a mennyiséget csökkenteni kell 80 g/kg-ra.
- A folyékony kovász tasakokban kapható, és ez megfelelő a használatra. Kövesse a csomagoláson előírt adagolást. Töltse meg a mérőpoharat folyékony kovásszal és a többi folyadékkal a megfelelő rányban, ahogy a receptben meg van adva.
- A búzakovász, ami általában száraz, növeli a tészta feldolgozhatóságát, frissességét és az ízét. Enyhébb, mint a rozskovász.
- Kovászolt kenyér esetén használja a NORMAL vagy a VOLLKORN programot. A kovász helyettesítheti az élesztőt, annak használata cask ízlés kérdése. Ez is nagyon jól használható a kenyérsütőben.
- Adjon búzadarát a tésztához, ha rostanyagban gazdag, különösen könnyű kenyeret szeretne. Egy evőkanállal adjon 500 g liszthez, és növelje a folyadék mennyiségét 1/2 evőkanállal.
- A búzasikér a búzaproteinből nyert természetes adalék. Könnyebbé és terjedelmesebbé teszi a kenyeret. A kenyér ritkábban esik össze, és sokkal könnyebben dagasztható. A hatása könnyen észrevehető, ha otthon készített lisztből készít korpalisztes és más pékárut.
- A néhány receptben használatos feketemaláta sötétre pirított árpamaláta. Ez a sötétebb kenyérhéj és puha részek (pl. barna kenyér) elérésére használatos. A rozsmaláta szintén megfelelő, de nem annyira sötét. Ezt a malátát megtalálja a búza alapú élelmiszerek boltjában.
- Kenyérízesítő általában az összes barna kenyérhez adható. A mennyiség függ az egyéni ízléstől és a gyártó által megadott adatoktól.
- A tiszta lecitinpor egy természetes emulgeálószer, ami növeli a kenyér térfogatát, a puha részeket puhábbá és könnyebbé teszi, és sokáig frissen tartja.

2. Az adagok szabályozása

Ha az adagokat növelni vagy csökkenteni kell, ügyeljen az eredeti receptarányok betartására. A tökéletes eredmény elérése érdekében az alábbi összetevők beállításának alapszabálya a következő:

- Folyadékok/liszt: A tésztának puhának (nem túl puhának) és könnyen dagaszthatónak kellene lennie anélkül, hogy ragadóssá válna. Egy labdaforma érhető el könnyed dagasztással. Ez nem érvényes a rozskorpára vagy gabonakenyérre jellemző nehéz tésztára. Az első dagasztás után 5 perccel ellenőrizze a tésztát. Ha túl nedves, adjon hozzá egy kevés lisztet, amíg a tészta el nem éri a megfelelő állagot. Ha a tészta túl száraz, a dagasztás során adjon hozzá egy kanálnyi vizet.
- Folyadékok felcserélése: Ha folyadékot tartalmazó összetevőt használunk egy receptben (pl. tehéntúrót, joghurtot stb.) a szükséges folyadék mennyiségét csökkenteni kell. Tojás használata esetén üsse szét a tojásokat a mérőpohárba és öntse fel a többi szükséges folyadékkal úgy, hogy meg legyen az előirányzott mennyiség.

Ha a tengerszint felett nagy magasságokban él (legalább 750 m-rel tengerszint felett), a tészta gyorsabban kel. Ebben az esetben lecsökkenthető az élesztő mennyisége 1/4 – 1/2 teáskanállal, hogy arányosan csökkenjen a tészta kelése. Ugyanez igaz a különösen lágy vízzel rendelkező helyeken is.

3. Összetevők és mennyiségük mérése és hozzáadása

- Először mindig a folyadékot és csak azután az élesztőt helyezze be a sütőbe.
  Az élesztő túl gyors erjedésének elkerüléséhez (különösen az időzítő funkció használatakor) el kell kerülni az élesztő és a folyadék érintkezését.
- Méréskor ugyanazokat a mérőeszközöket használja, azaz használja a kenyérsütőhöz mellékelt mérőkanalat, vagy egy otthoni kanalat, ha a receptben evőkanálnyi vagy kávéskanálnyi mennyiségek vannak előírva.
- A grammban történő méréseket pontosan kell elvégezni.
- A milliliterek kijelzéséhez használhatja a mellékelt mérőedényt, ami skálával van ellátva 50 - 200 ml között.

A receptekben lévő rövidítések jelentése a következő:

evk	= csapott evőkanál (vagy nagy mérőkanál)
tsk	= csapott teáskanál (vagy kis mérőkanál)
g	= gramm
ml	= milliliter
Csomag	= 7 g száraz élesztő 500 g liszthez – megfelel 20 g friss élesztőnek

- Gyümölcsök, dió vagy gabona összetevők. Ha más összetevőket szeretne hozzáadni, akkor azt a speciális programokban teheti meg, ha felhangzik a hangjelzés. Ha túl korán adja hozzá az összetevőket, akkor a dagasztás közben összetörnek.

4. Receptek a BBA 3365 típusú kenyérsütőhöz

A következő receptek különböző méretű kenyerekhez valók. Bizonyos programoknál a tömeg jelentős különbséget jelent. Javasoljuk az **I. szint** használatát ha a kenyér tömege kb. 750 g, és a **II. szint** használatát kb. 1000g tömegű kenyérhez.

⚠ Vigyázat:
A recepteket a tömegnek megfelelően állítsa össze.

5. A kenyér tömege és térfogata

- A következő receptekben a kenyér tömegére vonatkozóan pontos jelzéseket fog találni. Látni fogja, hogy a tiszta fehérkenyér tömege kevesebb, mint a korpás kenyéré. Ez azon a tényen alapul, hogy a fehérliszt jobban kel, ezért korlátozni kell az összetevők mennyiségét.
- A pontos tömegjelzés ellenére kisebb eltérések lehetnek. A kenyér aktuális tömege sokban függ a szoba páratartalmától az előkészítés idején.
- A jelentős lisztadagot tartalmazó kenyerek nagyobb térfogatot érnek el, és a nagyobb tömegszint esetén az utolsó kelés után túllépik a sütőtepsi szélét. De a kenyér nem jön ki

a sütőtepsiből. A sütőtepsiből kilépő kenyérrész könnyebben barnul a sütőtepsiben lévő résszel összehasonlítva.
- Ha édes kenyérhez a SCHNELL program javasolt, süthet (kizárólag) a receptben megadottnál kisebb mennyiséget is a SÜSSES BROT programmal, amely likacsosabbá teszi a kenyeret.

6. Sütési eredmények
- A sütés eredménye függ az adott helyen fennálló körülményektől (lágy víz – magas páratartalom – magas tengerszint feletti magasság – az összetevők állaga stb.). Ezért a receptek csak tájékozódási pontok, amik megváltoztathatók. Ha egyik vagy másik recept elsőre nem sikerül, ne csüggedjen. Próbálja megkeresni az okot, és próbálja meg újra a sütést az adagok változtatásával.
- Ha a kenyér a sütés után túl sápadt, a BACKEN programban hagyva megbarníthatja.

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

Összetevők	
Víz vagy tej	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 evk
Só	1 tsk
Cukor	1 evk
550 típusú liszt	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

„NORMAL” program

Diós és mazsoláskenyér

Összetevők	
Víz vagy tej	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 evk
Só	1 tsk
Cukor	2 evk
405 típusú liszt	540 g
Száraz élesztő	1 csomag
Mazsola	100 g
Darált dió	3 evk

„NORMAL” program

A mazsolát és a diót az első hangjelzés vagy az első dagasztás után adja hozzá.

Korpás búzakenyér

Összetevők	
Víz	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 evk
Tojás	1
Só	1 tsk
Cukor	2 tsk
1050 típusú liszt	360 g
Korpaliszt	180 g
Száraz élesztő	1 csomag

„VOLLKORNBROT” program

Az időzítő funkció használata esetén ne használjon tojást, hanem inkább több vizet.

Írókenyér

Összetevők	
Író	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 evk
Só	1 tsk
Cukor	2 evk
1050 típusú liszt	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

„NORMAL” program

Hagymáskenyér

Összetevők	
Víz	250 ml
Margarin/vaj	1 evk
Só	1 tsk
Cukor	2 evk
Egy nagy aprított hagyma	1
1050 típusú liszt	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

„NORMAL” program

Hétmagvas kenyér

Összetevők	
Víz	300 ml
Vaj/margarin	1 1/2 evk
Só	1 tsk
Cukor	2 1/2 evk
1150 típusú liszt	240 g
Korpaliszt	240 g
7-magvas keverék	60 g
Száraz élesztő	1 csomag

„VOLLKORN” program

Egész magvak használata esetén azokat áztassa be.

Napraforgómagvas kenyér

Összetevők	
Víz	350 ml
Vaj	1 evk
550 típusú liszt	540 g
Napraforgómag	5 evk
Só	1 tsk
Cukor	1 evk
Száraz élesztő	1 csomag

„NORMAL” program

Javaslat: A napraforgómagot helyettesítheti tökmaggal is. Intenzívebb íz eléréséhez egy serpenyőben pirítsa meg a magvakat.

Parasztkenyér

Összetevők	
Tej	300 ml
Margarin/vaj	2 evk
Só	1 1/2 tsk
Cukor	1 1/2 tsk
1050 típusú liszt	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

„NORMAL“ vagy „SCHNELL“ program

Kovászolt kenyér

Összetevők	
Szárazkovász	50 g
Víz	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 evk
Só	3 tsk
Cukor	2 evk
1150 típusú liszt	180 g
1050 típusú liszt	360 g
Élesztő	1/2 csomag

„NORMAL” program

⚠ Vigyázat:
A recepteket a tömegnek megfelelően állítsa össze.

Tésztareceptek

Francia baguette

Összetevők	
Víz	300 ml
Méz	1 evk
Só	1 tsk
Cukor	1 tsk
550 típusú liszt	540 g
Száraz élesztő	1 csomag

„TEIG” program

A tésztát ossza el 2-4 részre, és formáljon hosszú kenyérformát. Hagyja kelni 30-40 percig. Átlósan vagdossa be a tetejét és sütőben süsse ki.

Pizza

Összetevők	
Víz	300 ml
Só	3/4 tsk
Olivaolaj	1 evk
405 típusú liszt	450 g
Cukor	2 tsk
Száraz élesztő	1 csomag

„TEIG” program

- Tekerje fel a tésztát, tegye egy kör alakú sütőtepsibe, és hagyja 10 percig kelni. Egy villával szurkálja meg néhányszor.
- Kenjen pizzaszószt a tésztára, és adja hozzá a kívánt feltétet.
- Süsse 20 percig.

Lekvár

Lekvár

Összetevők	
Gyümölcs	500 g
Befőzőcukor „2:1“	250 g
Citromlé	1 evk

„MARMELADE” program

- Feldolgozás előtt vágja összes és magolja ki a gyümölcsöket.
- A következő gyümölcsök különösen alkalmasak ezekhez a receptekhez: földieper, földi szeder, áfonya vagy ezek keveréke.
- A lekvárt töltse tiszta üvegbe, zárja le a fedelét és az üvegeket kb. 10 percre tegye fejjel lefelé (a fedél megfelelő zárásának ellenőrzéséhez)!

Narancs gyümölcsíz

Összetevők	
Narancs	400 g
Citrom	100 g
Befőzőcukor „2:1“	250 g

„MARMELADE” program

Hámozza meg és vágja csíkokra vagy kockákra.

Műszaki adatok

Típus: ..... BBA 3365
Áramforrás: ..... 230 V, 50Hz
Energiafogyasztás: ..... 700 W
Védelmi osztály: I
Kapacitás: ..... 2 liter
(megfelel egy kb. 1000 g-os kenyér tömegének)
Nettó tömeg: ..... 6,25 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

A „Kerekes Szeméttároló” Szimbólum Jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

CLATRONIC® INTERNATIONAL GMBH
D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stand 03/10