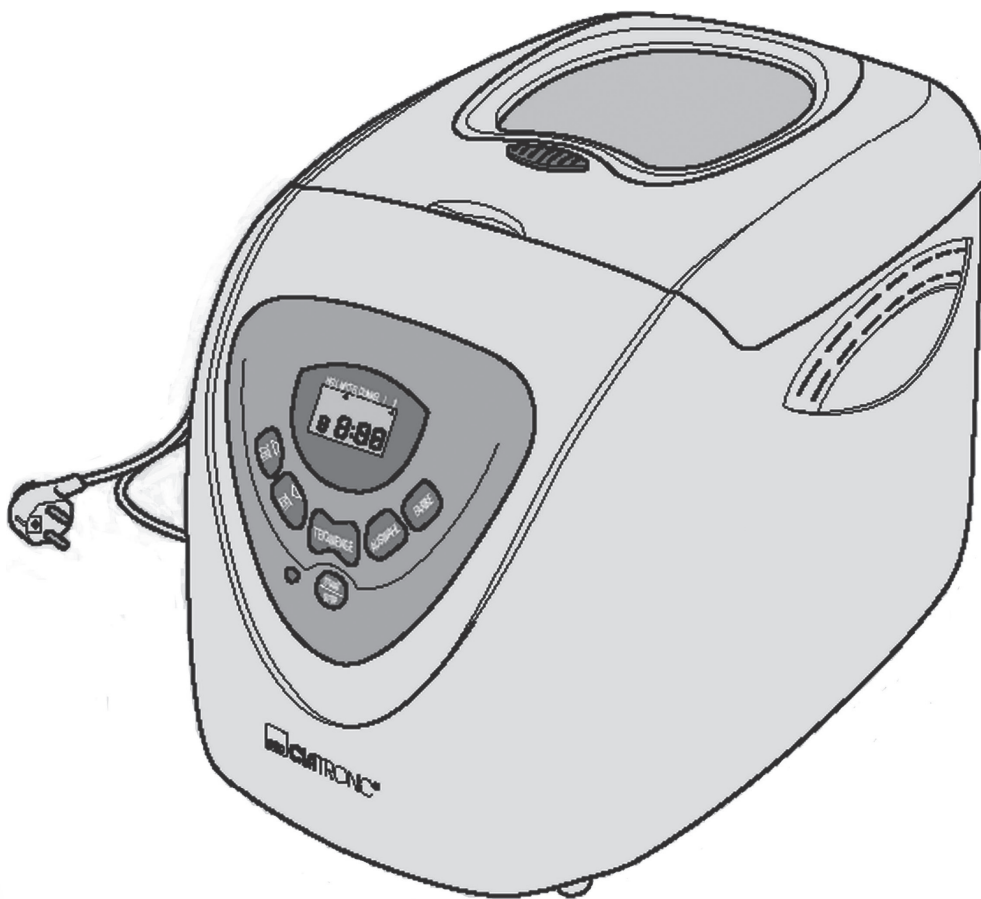




Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Instruction Manual/Guarantee
Használati utasítás/Garancia



BROTBACKAUTOMAT
Broodbakautomaat • Four à pain automatique • Máquina de hacer pan casero
Bread baking machine • Kenyérkészítő automata

BBA 2605

DEUTSCH

DEUTSCH

Inhalt

Teile und Bezeichnung, Bedienfeld.....	Seite	3
Bedienungsanleitung	Seite	4
Technische Daten	Seite	12
Garantie.....	Seite	13

NEDERLANDS

NEDERLANDS

Inhoud

Onderdelen en benamingen, Bedieningsveld.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	14
Technische gegevens	Pagina	22
Garantie.....	Pagina	23

FRANÇAIS

FRANÇAIS

Sommaire

Les composantes et leurs désignations, Panneau de commande.....	Page	3
Mode d'emploi	Page	24
Données techniques	Page	33
Garantie.....	Page	33

ESPAÑOL

ESPAÑOL

Índice

Componentes y denominaciones, Area de mando .	Página	3
Instrucciones de servicio.....	Página	34
Datos técnicos.....	Página	43
Garantía.....	Página	43

ENGLISH

ENGLISH

Contents

Parts and Drawings, Control Panel.....	Page	3
Instruction Manual.....	Page	44
Technical Data.....	Page	52
Guarantee	Page	52

MAGYARUL

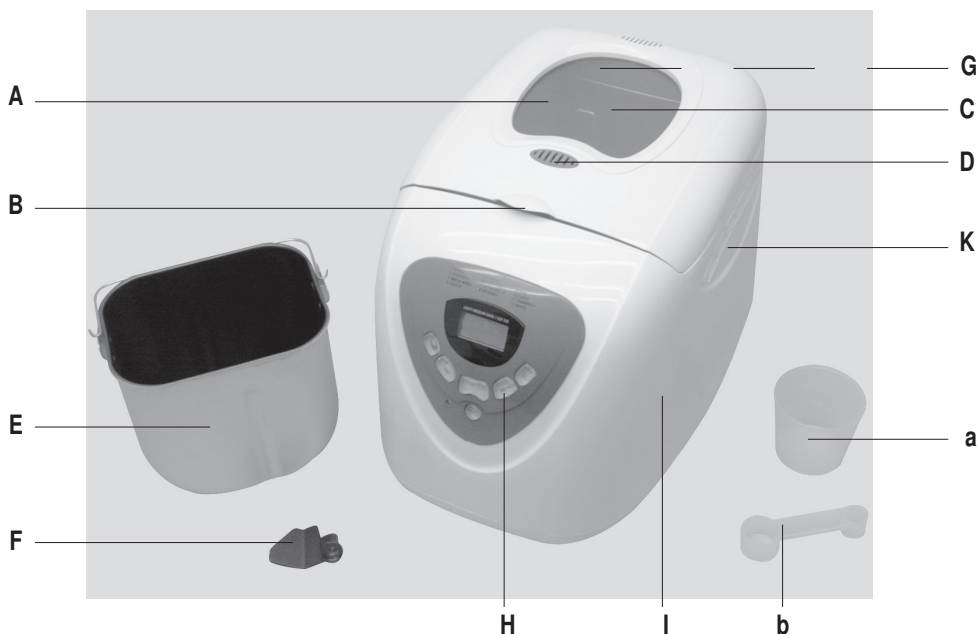
MAGYARUL

Tartalom

Alkatrészek és jelölések, Kezelőtábla.....	Oldal	3
Használati utasítás.....	Oldal	53
Műszaki adatok	Oldal	62
Garancia.....	Oldal	62

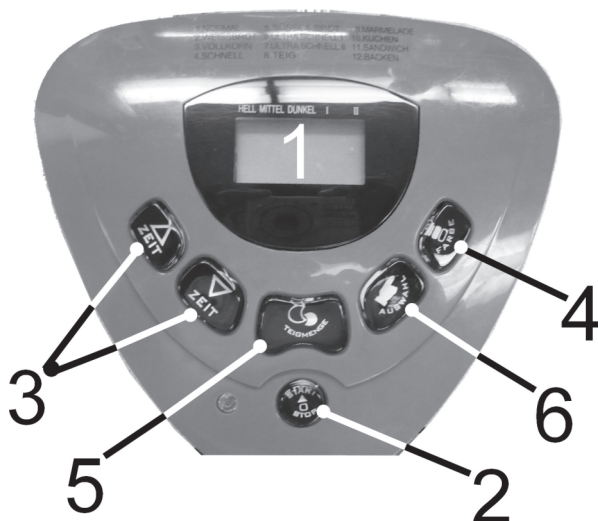
Teile und Bezeichnung

Onderdelen en benamingen • Les composants et leurs désignations • Componentes y denominaciones
Parts and Drawings • Alkatrészek és jelölések



Bedienfeld

Bedieningsveld • Panneau de commande • Area de mando • Control Panel • Kezelőtábla



Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung	Seite	4
Sicherheitsvorschriften	Seite	4
Teile und Bezeichnung	Seite	3, 4
Bedienfeld	Seite	3, 5
Erläuterungen zum Bedienfeld	Seite	5
Die Funktionen des Brotbackautomaten	Seite	5
Der Programmablauf des Brotbackautomaten	Seite	6
Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs... Seite	6	
Reinigung und Wartung	Seite	6
Fragen zum Backen	Seite	7
Fragen zum Brotbackautomaten	Seite	8
Fehler bei den Rezepten	Seite	8
Anmerkung zu den Rezepten	Seite	9
Klassische Brotrezepte	Seite	11
Teigzubereitung	Seite	12
Konfitüren	Seite	12
Technische Daten	Seite	12

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2605.

- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 12 fest installierte Programme mit insgesamt 50 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 bedienungs-freundlich. 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.

Sicherheitsvorschriften

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

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden! Der Brotbackautomat ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Backen den Timer immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
4. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.

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

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

Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Teile und Bezeichnungen

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

Zubehör:

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

Bedienfeld

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

Erläuterungen zum Bedienfeld

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

1. DISPLAY

NORMAL EINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:00". Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:00" 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" und "Mittlerer Bräunungsgrad". Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

2. **START-/STOPP-Taste**

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

3. / **ZEIT-Tasten**

Folgende Programme können zeitverzögert gestartet werden: Normal, Weißbrot, Süßes Brot, Teig, Konfitüre, Kuchen, Sandwich und Backen. Die Programme SCHNELL und ULTRA SCHNELL können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zusätzlich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll.

Die max. Zeitverzögerung beträgt 13 Stunden.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 fertig sein, also in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die  ZEIT-Taste bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden und 30 Minuten zwischen "jetzt" (20:30) und der Zeit der Fertigstellung handelt.

Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden!

4. **FARBE-Taste**

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

5. **TEIGMENGE-Taste**

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

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht bis 750 g
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht. bis 1000 g.

6. **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. WEISSBROT | zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot |
| 3. VOLLKORN | für Vollkornbrote |
| 4. SCHNELL | zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot |
| 5. SÜSSES BROT | zur Zubereitung von süßem Hefeteig |
| 6. ULTRA SCHNELL I | zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 750 g |
| 7. ULTRA SCHNELL II | zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 1000 g |
| 8. TEIG | zur Herstellung von Teig |
| 9. MARMELADE | zum Kochen von Marmelade und Konfitüre |
| 10. KUCHEN | für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird |
| 11. SANDWICH | zur Zubereitung von lockerem Sandwichbrot |
| 12. BACKEN | zum Nachbacken von Brot oder Kuchen |

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer- Funktion

Der Summer ertönt

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

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

Wiederholungsfunktion

Bei Stromausfall muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. 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, drücken Sie so lange die START-/STOPP-Taste, bis die Anzeige H:HH gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

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.

Zutaten einfüllen

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

Programmablauf wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUS-WAHL-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe. Wählen Sie die gewünschte Bräunung. Mit der 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.

Backen

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

Warmhalten

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

Ende des Programmablaufs

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 Kneithaken 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 Kneithakens und verankern Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Kneithakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Kneithakens befindet. Ziehen Sie dann den Kneithaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneithakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Kneithaken ganz herausziehen.

Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs

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

Reinigung und Wartung

- Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backform (bitte nicht in Wasser eintauchen) des Brotbackautomaten mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneithaken.
- Wir empfehlen, die neue Backform und die Kneithaken vor dem ersten Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzupinseln und ca. 10 Minuten im Backofen bei 160 °C heiß werden zu lassen. Nach dem Auskühlen das Fett mit Küchenpapier in der Backform verreiben (polieren). So wird die Anti-Haftbeschichtung haltbarer. Den Vorgang können Sie von Zeit zu Zeit wiederholen.
- Nach dem Gebrauch lassen Sie das Gerät immer erst auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern. Dies dauert etwa eine halbe Stunde. Danach kann das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzt werden.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende/scheuernde Mittel.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer!** Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden, indem er senkrecht gestellt und dann abgezogen wird.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen.
- Sowohl Kneithaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Kneithaken in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den

Behälter einfüllen. Danach lassen sich die Knethaken herausnehmen.

- Die Backform ist antihafbeschichtet. Verwenden Sie daher beim Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen – Behälter 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,
 - zuviel 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, 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 um so heller ist es.
- **Was ist Vollkornmehl?**
Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und einen entsprechend höheren Ballaststoffgehalt hat. Weizen-vollkornmehl 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 1/4 der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.
- **Was ist Kleber im Mehl?**
Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.
- **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**
 - a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
 - b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
 - c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
 - d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
- **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**
Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

DEUTSCH

- **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 Brantweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
 - c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
- **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**
Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knehtaken fest.	Knehtaken und -wellen nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knehtaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung  START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen. Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.

Fehler	Ursache	Beseitigung
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display 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 der Knehtaken ist blockiert.	Prüfen, ob Knehtaken durch Körner ect. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
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 Stunden (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	a/b
	– oder mehrere dieser Ursachen	
Brot geht nicht oder nicht genug auf	– keine oder zu wenig Hefe	a/b
	– alte oder überlagerte Hefe	d
	– Flüssigkeit zu heiß	c
	– Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
	– falsches oder altes Mehl	d
	– zu viel oder zu wenig Flüssigkeit	a/b/g
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	– zu wenig Zucker	a/b
	– sehr weiches Wasser lässt Hefe stärker gären	f/k
	– zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	c
Brot ist zusammengefallen	– Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a/f

Fehler	Ursache	Behebung
Brot ist zusammengefallen	– 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
	– zuviel 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 entweichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	– Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g/i

Behebung der Fehlerpunkte

- Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- 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.

- Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser nehmen.
- Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- Fetten Sie niemals die Form ein!
- 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 (1/2, 3/4 bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.

DEUTSCH

- 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 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmaltz ist ein dunkel geröstetes Gerstenmaltz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmaltz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Maltz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

2 Anpassen der Zutaten

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

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

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

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigelegten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigelegten 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 dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 2605

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Bröte vorgesehen. In einigen Programmen wird zwischen den Gewichten unterschieden. Wir empfehlen: Die Einstellung **Stufe I** (ULTRA SCHNELL I) für ein Brotgewicht von ca. 750 g. Die Einstellung **Stufe II** (ULTRA SCHNELL II) für ein Brotgewicht von ca. 750 bis 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 oder ULTRA SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschlüsse auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

6. Backergebnisse

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

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

<i>Zutaten</i>	
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

<i>Zutaten</i>	
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

<i>Zutaten</i>	
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

<i>Zutaten</i>	
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

<i>Zutaten</i>	
Wasser	250 ml
Margarine/Butter	1 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Große gehackte Zwiebeln	1
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	1 Pckg.
Programm „NORMAL“-oder „ULTRA SCHNELL“^	

Siebkornbrot

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

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“, „SCHNELL“ oder „ULTRA 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 2605

Spannungsversorgung:..... 230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:..... 600 W

Schutzklasse:..... I

Füllmenge: 2 Liter

(entspricht ca.1.000 g Brotgewicht)

Nettogewicht:..... 6,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät BBA 2605 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

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

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

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

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

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Kostenlose Hotline*

Haben Sie Fragen zu Ihrem neuen Gerät? Unser Serviceteam steht gerne für Sie bereit. Kleinere Probleme lassen sich oft schon telefonisch lösen.

Rufen Sie deshalb bitte zunächst unsere Hotline an .

Hotline 021 52/20 06-888

Mo. – Do. 8.30 – 17.00 Uhr
Fr. 8.30 – 14.00 Uhr

oder per E-Mail:

hotline@clatronic.de

(*bei entsprechendem Telekommunikationstarif).

Service Anschrift

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



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.

Inhoud

Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	14
Veiligheidsvoorschriften	Pagina	14
Onderdelen en benamingen	Pagina	3, 14
Bedieningsveld.....	Pagina	3, 15
Toelichtingen bij het bedieningsveld	Pagina	15
De functies van de broodbakautomaat.....	Pagina	16
Het programmaverloop voor de broodbakautomaat	Pagina	16
De apparaatverwarming tijdens het rijzen		
van het deeg.....	Pagina	16
Reiniging en onderhoud.....	Pagina	16
Vragen over het bakken	Pagina	17
Vragen over de broodbakautomaat	Pagina	18
Fouten bij de recepten.....	Pagina	18
Opmerkingen over de recepten	Pagina	19
Klassieke broodrecepten.....	Pagina	21
Deegbereiding.....	Pagina	22
Confituren.....	Pagina	22
Technische gegevens	Pagina	22

Gebruiksaanwijzing

Van harte gelukgewenst met de aankoop van uw broodbakautomaat model BBA 2605.

- Sommige programma's bieden u de mogelijkheid, op twee verschillende standen grote en kleine hoeveelheden brood te maken.
- De broodbakautomaat beschikt over 12 vast geïnstalleerde programma's met in totaal 50 verschillende instelmogelijkheden. De broodbakautomaat heeft 8 vast geïnstalleerde programma's. Volkomen nieuw is een bakprogramma waarmee u alleen kunt bakken of reeds gebakken brood kunt afbakken om een donkerder kleur te verkrijgen.
- U kunt de broodbakautomaat op tijd instellen, d.w.z. dat u het programmaverloop tot maximaal 13 uur tevoren kunt programmeren.

Het apparaat werkt volautomatisch en is uitermate gebruiksvriendelijk. In deze handleiding vindt u ook recepten voor de bereiding van:

- witbrood, donker zuurdeegbrood, licht gemengd brood, brood met graankorrels,
- deeg dat u op een andere plaats wilt verwerken,
- Confituur die u in de broodbakautomaat kunt bereiden.

Veiligheidsvoorschriften

Lees a.u.b. alle in deze handleiding beschreven instructies zorgvuldig door en bewaar de handleiding goed!

1. Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan, gebruik altijd pannenhappen! Direct na het bakken is de broodbakautomaat zeer heet.
2. Dompel de kabel of het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen.
3. Opgelet! Gevaar voor brand! Houd altijd toezicht bij een ingeschakeld apparaat. Stel de timer bij het tijdsvertraagde bakken altijd zo in dat het apparaat tijdens het bedrijf onder toezicht is.

4. Houd altijd toezicht wanneer zich kinderen in de buurt van het ingeschakelde apparaat bevinden! Trek altijd eerst de netstekker uit de contactdoos voordat u het apparaat reinigt of wegzet. Laat het apparaat afkoelen voordat u delen van het apparaat verwijdt.
5. Gebruik het apparaat nooit met beschadigde kabel, na storingen of bij ongeacht welke schade aan het apparaat zelf! Laat het apparaat in dergelijke gevallen altijd eerst controleren/repareren door de technische dienst. Repareer het apparaat nooit zelf. Daardoor verliest u het recht op garantieverlening.
6. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan leiden tot beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassingen.
7. Plaats het apparaat zodanig dat het niet van de werkplaat kan glijden. Dit kan gebeuren bij het kneden van zwaar deeg. Houd hiermee vooral rekening bij het voorprogrammeren wanneer het apparaat zonder toezicht moet werken. Voorkom wegglijden en plaats op een gladde werkplaat altijd eerst een dunne rubbermat onder het apparaat voordat u het inschakelt.
8. De ingeschakelde broodbakautomaat moet op minstens 10 cm afstand van andere voorwerpen geplaatst zijn. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
9. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken raakt en niet over een tafelrand hangt, zodat bijvoorbeeld kinderen er niet aan kunnen trekken.
10. Plaats het apparaat nooit op of direct naast een elektrisch of gasfornuis of een hete bakoven.
11. Beweeg het apparaat uiterst voorzichtig wanneer het is gevuld met hete vloeistoffen (jam).
12. Neem de broodvorm nooit tijdens het bakproces uit het apparaat!
13. Vul nooit meer dan de in het recept aangegeven hoeveelheden in de bakvorm! Wanneer dit toch gebeurt, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of loopt het deeg over de rand van de vorm. Let daartoe op onze aanwijzingen.
14. Metalen folie of andere materialen mogen niet in het apparaat worden aangebracht omdat daardoor gevaar ontstaat voor brand of kortsluiting!
15. Dek het apparaat tijdens het bakproces nooit af met een handdoek of andere materialen! Hitte en damp moeten kunnen ontsnappen! Wanneer het apparaat in contact komt met brandbaar materiaal - bijvoorbeeld gordijnen - bestaat brandgevaar.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid wanneer het apparaat commercieel of op een wijze wordt gebruikt die niet overeenkomt met de in de handleiding beschreven gebruikwijze.

Onderdelen en benamingen

A Deksels, verwijderbaar	F Deeghaken
B Handgreep	G Bakruimte
C Kijkraam	H Bedieningsveld
D Ventilatie	I Ommanteling
E Bakvorm	K Ventilatie opzij

Toebehoren:

- 1 Haakpen voor het verwijderen van de kneedhaak (niet afgebeeld),
- a) maatbeker,
- b) maatlepel

Bedieningsveld

- 1 **LED Display**
weergave van informatie over het gewenste programma-nummer, de bruiningsgraad, het broodgewicht (gekenmerkt door middel van een pijl en het tijdsverloop).
- 2  **START/STOPP** toets
voor het starten en onderbreken van het programmaverloop
- 3  **ZEIT** toetsen (tijdtoetsen)
voor het invoeren van de voorprogrammeertijd
- 4  **FARBE** toets (kleurtoets)
voor de instelling van de gewenste bruiningsgraad
- 5  **TEIGMENGE** toets
voor de instelling van 2 gewichtsstanden, zoals onderstaand beschreven
- 6  **AUSWAHL** toets (keuzetoets)
voor de programma's die beschreven staan onder "Program-maverloop van de broodbakautomaat".

Toelichtingen bij het bedieningsveld

Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.

1. DISPLAY

NORMALE INSTELLING

Dit display signaleert de bedrijfsgereedheid. Deze komt overeen met het normale programma. Op het display verschijnt "1 3:00". De "1" geeft het ingestelde programma weer, "3:00" is de indicatie voor de programmaduur. De posities van de twee pijlen geven informatie over de gekozen bruiningsgraad en het gewicht. De basisinstelling na het inschakelen is: "hoger gewicht" en "gemiddelde bruining". Tijdens het bakproces kunt u het programmaverloop aflezen aan de terugtellende tijdweergave op het display.

2. **START/STOPP-toets**

Voor het starten en beëindigen van het programma. Zodra u de  START/STOPP-toets indrukt, knippert de dubbele punt van de tijdweergave. Met de  START/STOPP-toets kunt u het programma op elk gewenst moment onderbreken. Daartoe houdt u de toets ingedrukt totdat u een signaaltoon hoort. Op het display verschijnt de beginpositie van voornoemd programmaverloop P. Wanneer u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met behulp van de  AUSWAHL-toets.

3. **ZEIT / ZEIT** toetsen

U kunt de volgende programma's met een tijdsvertraging starten: Normal (normaal), Weißbrot (witbrood), Süßes Brot (zoet brood), Teig (deeg), Konfitüre (jam), Kuchen (gebak), Sandwich en Backen (bakken). De programma's SCHNELL (snel) en ULTRA

SCHNELL (extra snel) kunnen niet met tijdsvertraging worden gestart. U moet de uren en minuten waarna de voorbereiding gestart dient te worden, optellen bij de tijd die in het desbetreffende programma automatisch wordt aangegeven en eventueel bij de warmhoudtijd van 1 uur (na afloop van het bakproces).

De maximale tijdsvertraging bedraagt 13 uur.

Voorbeeld: het is 20:30 uur en u wilt dat uw brood de volgende ochtend om 7:00 uur klaar is, dus over 10 uur en 30 minuten. Druk hiervoor op de  ZEIT-toets tot 10:30, omdat het hierbij gaat om een tijdsduur van 10 uur en 30 minuten tussen "nu" (20:30) en de tijd waarop het brood dus klaar moet zijn.

Gebruik bij voorgeprogrammeerd bakken geen bederfelijke ingrediënten zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz.!

4. **FARBE-toets**

Met deze toets kunt u de gewenste bruiningsgraad instellen:

HELL - MITTEL - DUNKEL.

5. **TEIGMENGE-toets**

Met deze toets kunt u in verschillende programma's (zie tabel) het volgende instellen:

STUFE I (stand I) = voor een lager broodgewicht tot 750 g

STUFE II (stand II) = voor een hoger broodgewicht tot 1000 g.

6. **AUSWAHL-toets**

Met de AUSWAHL-toets roept u de afzonderlijke programma's op. U kunt de programma's gebruiken voor de volgende bereidingen:

1. NORMAL (normaal) voor wit- en rogge-tarwebrood. Dit programma wordt het meest gebruikt.
2. WEISSBROT (witbrood) voor de bereiding van extra luchtig witbrood
3. VOLLKORN voor volkorenbrood
4. SCHNELL (snel) voor de snellere bereiding van wit en rogge-tarwebrood
5. SÜSSES BROT (zoetbrood) voor de bereiding van zoet gistdeeg
6. ULTRA SCHNELL I (extra snel) voor het kneden en bakken van broden tot een gewicht van 750 g
7. ULTRA SCHNELL II (extra snel) voor het kneden en bakken van broden tot een gewicht van 1000 g
8. TEIG (deeg) voor de bereiding van deeg
9. MARMELADE (jam) voor het koken van jam en confituur
10. KUCHEN (gebak) voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken
11. SANDWICH voor de bereiding van luchtig sandwichbrood
12. BACKEN (bakken) voor het nabakken van brood of gebak

De functies van de broodbakautomaat

Zoemerfunctie

De zoemer klinkt

- steeds wanneer u een programmatoets indrukt
- tijdens de tweede kneedcyclus in de programma's NORMAL (normaal), VOLLKORN (volkoren), SCHNELL (snel), ULTRA SCHNELL (extra snel), KUCHEN (gebak) en SANDWICH om u erop te attenderen dat nu korrels, vruchten, noten en andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd
- zodra het einde van het programma is bereikt

Tijdens de warmhoudfase na afloop van het bakprogramma klinkt het signaal vaker.

Herhalingsfunctie

In geval van een stroomuitval dient de broodbakautomaat naderhand opnieuw te worden gestart. Dit is alleen mogelijk wanneer het deeg zich op het moment van de onderbreking nog in de kneedcyclus bevindt. Wanneer het bakproces al is begonnen, moet u weer opnieuw beginnen!

Veiligheidsfuncties

Wanneer de temperatuur in het apparaat na een voltooid programma nog te hoog is (meer dan 40°C), verschijnt bij de hernieuwde start de melding H:HH op het display en hoort u de signaaltoon. Wanneer dit het geval is, houdt u de  START-/STOPP-toets ingedrukt totdat de melding H:HH dooft en de basisinstelling op het display verschijnt. Verwijder dan het reservoir en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Het programma BACKEN kunt u altijd meteen starten, ook als het apparaat nog heet is.

Het programmaverloop voor de broodbakautomaat

De bakvorm plaatsen

Houd de bakvorm met de niet-hechtende laag bij het plaatsen iets naar links (tegen de klok in) totdat deze exact in het midden van de sokkel in de bakruimte glijdt. Draai daarna de bakvorm met de klok mee vast. Om de bakvorm te verwijderen gaat u in omgekeerde volgorde te werk.

Ingrediënten toevoegen

Let op dat u de ingrediënten in de beschreven volgorde van het desbetreffende recept in de bakvorm vult.

Programmaverloop kiezen

Kies het gewenste programmaverloop via de  AUSWAHL-toets. Kies al naargelang het programma de desbetreffende stand. Kies de gewenste bruining. Met de  ZEIT-toets kunt u de start van het programma vertragen. Druk op de  START-/STOPP-toets.

Het deeg laten rijzen

Na de laatste kneedcyclus genereert de broodbakautomaat de optimale temperatuur voor het rijzen van het deeg.

Bakken

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur automatisch. Wanneer het brood na afloop van het bakprogramma nog te licht is, kunt u het afbakken met het programma BACKEN. Druk daartoe eerst de  START-/STOPP-toets in. Daarna kunt u het programma BACKEN oproepen en starten. Onderbreek het programma zodra de gewenste bruiningsgraad is bereikt.

Warmhouden

Wanneer het bakprogramma is voltooid, hoort u meerdere malen een signaaltoon. Deze geeft aan dat u het brood of het gerecht uit het apparaat kunt nemen. Gelijktijdig start een warmhoudfase van 1 uur.

Einde van het programmaverloop

Neem de bakvorm na beëindiging van het programmaverloop met behulp van pannenlappen uit de automaat, draai de vorm om en beweeg de kneedaandrijving wanneer het brood niet meteen uit de vorm valt. Wanneer de kneedhaak in het brood blijft steken, neemt u hiervoor de bijgeleverde haakpen. Voer hem aan de onderzijde van het nog warme brood in de halfronde opening van de kneedhaak en haak de haakpen in de onderste rand van de kneedhaak, het beste op de plaats waar de vleugel van de kneedhaak is aangebracht. Trek de kneedhaak daarna voorzichtig met de haakpen naar boven. Daarbij kunt u zien waar in het brood de vleugel van de kneedhaak zit. U kunt het brood aan deze zijde iets insnijden en de kneedhaak er helemaal uittrekken.

De apparaatverwarming tijdens het rijzen van het deeg

- * De verwarming schakelt alleen in bij een kamertemperatuur van minder dan 25° C. Bij een kamertemperatuur boven 25° C hebben de ingrediënten al de juiste temperatuur en hoeven zij niet voorverwarmd te worden. Voor het eerste en het tweede rijzen is ook een kamertemperatuur van meer dan 25° C voldoende om het deeg zonder extra verwarming te laten rijzen.

Reiniging en onderhoud

- Spoel de bakvorm vóór het eerste gebruik even uit met een milde sop (niet in het water dompelen) en reinig de deeghaken.
- Wij adviseren u, de nieuwe bakvorm vóór het eerste gebruik in te smeren met hittebestendig vet en de bakvorm ca. 10 minuten in de bakoven te verwarmen bij een temperatuur van 160° C. Wrijf na het afkoelen het vet met keukenpapier uit in de bakvorm. Zo wordt de levensduur van de niet-hechtende laag verlengd. Deze behandeling kunt u van tijd tot tijd herhalen.
- Na het gebruik moet u het apparaat altijd eerst laten afkoelen voordat u het reinigt of wegzet. Dit afkoelen duurt ca. een half uur. Daarna kunt u het apparaat weer gebruiken om in te bakken en deeg in te bereiden.
- Trek vóór de reiniging altijd eerst de stekker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen. Gebruik een mild afwasmiddel en in geen geval een chemische reiniger, benzine, bakovenreiniger of schurende/agressieve middelen.

- Verwijder met een vochtige doek alle ingrediënten en kruimels van het deksel, van de ommanteling en uit de bakruimte. **Dompel het apparaat nooit onder water en vul nooit water in de bakruimte!** Voor de eenvoudigere reiniging kunt u het deksel verticaal zetten en eraf trekken.
- Veeg de bakvorm aan de buitenkant schoon met een vochtige doek. De binnenkant van de bakvorm kunt u uitspoelen met een beetje afwasmiddel. Zet de bakvorm niet gedurende langere tijd onder water.
- Zowel de deeghaken als de aandrijffassen moet direct na gebruik gereinigd worden. Wanneer de deeghaken in de vorm blijven, zijn ze later moeilijk te verwijderen. Vul in dit geval warm water in de vorm en laat dit ca. 30 minuten inwerken. Daarna kunt u de deeghaken eruit nemen.
- De bakvorm heeft een niet-hechtende laag. Gebruik bij het reinigen dan ook geen metalen voorwerpen die de toplaag kunnen beschadigen. Het is normaal dat de kleur van de laag na verloop van tijd verandert, maar dit heeft geen invloed op de functie.
- Overtuig u ervan dat het apparaat volledig afgekoeld, gereinigd en afgedroogd is voordat u het wegzet. Zet het apparaat weg met gesloten deksel.

Vragen over het bakken

- **Na het bakken plakt het brood in de vorm**
Laat het brood gedurende ca. 10 minuten in de vorm afkoelen en draai de vorm dan om. Zo nodig beweegt u de deeghaakaandrijving even heen en weer. Vet de deeghaken iets in vóór het bakken.
- **Hoe kan ik voorkomen dat er gaten in het brood ontstaan door de deeghaken?**
U kunt uw vingers met meel bestrooien en vervolgens de haken verwijderen voordat het deeg voor de tweede maal rijst. Het display moet, al naargelang het programma nog een resterende looptijd van ongeveer 1:30 uur weergeven. Indien u dit niet wenst, kunt u na het bakken de haakpen gebruiken. Ga voorzichtig te werk om een groter gat te vermijden.
- **Het deeg loopt bij het rijzen over de rand van de bakvorm**
Dit gebeurt vooral bij het gebruik van tarwebloem dat vanwege het hogere glutengehalte beter rijst.
Maatregel:
 - a) Reduceer de hoeveelheid meel en pas de overige ingrediënten aan. Het gebakken brood beschikt nog altijd over een groot volume.
 - b) Voeg 1 eetlepel verwarmde, vloeibare margarine toe aan het meel.
- **Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in elkaar**
 - a) Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, beschikt het meel over te weinig gluten. Dat ligt daaraan dat het graan te weinig eiwit bevat (komt voor als het in de zomer te veel regent) of het meel te vochtig is.

Maatregel:
voeg 1 eetlepel tarwegluten per 500g meel toe aan het brooddeeg.

- b) Wanneer het brood trechtervormig in het midden in elkaar valt, kan het zijn dat
 - de watertemperatuur te hoog was,
 - te veel water gebruikt werd,
 - het meel te weinig gluten bevat,
 - tocht is ontstaan door het openen van het deksel tijdens het bakken.

- Wanneer kan het deksel van de broodbakautomaat tijdens het bakken worden geopend?
Dit is principieel tijdens de kneedcyclus mogelijk. In deze tijd is het mogelijk, eventueel kleine hoeveelheden meel of vloeistof toe te voegen. Wanneer het brood na het bakken een bepaald "decor" moet hebben, gaat u als volgt te werk: open vóór het laatste rijzen (al naargelang moet op het display de tijd nog ca. 1:30 uur bedragen) voorzichtig en slechts kort het deksel en snijd bijvoorbeeld met een scherp, verwarmd mes de zich vormende korst in, strooi korrels over de korst of bestrijk het brood met een zetmeel-water-mengsel, zodat het na het bakken mooi glanst. Deze periode is het laatste tijdstip waarop u de broodbakautomaat kunt openen omdat anders het brood in elkaar zakt.

- **Wat betekenen de typegetallen bij het meel?**
Hoe lager het typegetal, hoe minder ballaststoffen het meel bevat en hoe lichter het meel is.

- **Wat is volkorenmeel?**
Van alle graansoorten kan men volkorenmeel maken, dus ook van tarwe. De omschrijving "volkorenmeel" betekent dat het meel is gemalen uit hele graankorrels en dus een dienovereenkomstig hoger gehalte aan ballaststoffen bevat. Volkoren-tarwemeel is dan ook iets donkerder van kleur. Volkorenbrood is lang niet altijd donker brood, ook al wordt dat vaak gedacht.

- **Waarop moet ik letten bij het gebruik van roggemeel?**
Roggemeel bevat geen gluten en roggebrood rijst dus ook nauwelijks. Omwille van de verteerbaarheid moet een "VOLKOREN ROGGEBROOD" dan ook met zuurdeeg worden gemaakt.

Het deeg kan alleen rijzen wanneer u bij het gebruik van roggemeel zonder gluten minstens een kwart van de aangegeven hoeveelheid vervangt door meel van het type 550.

- **Wat is gluten in het meel?**
Hoe hoger het typegetal, hoe minder gluten het meel bevat en hoe slechter het deeg rijst. Meel met het typegetal 550 bevat het grootste glutengehalte.

- **Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden ze gebruikt?**

- a) Mais-, rijst- en aardappelmeel zijn uitstekend geschikt voor mensen die een glutenallergie hebben en voor mensen die lijden aan spruw of coeliakie.
- b) Speltmeel is erg prijzig, maar absoluut vrij van chemische middelen omdat spelt op zeer schrale bodem groeit en geen meststoffen opneemt. Speltmeel is dan ook bij uitstek geschikt voor allergiepatiënten. Voor alle recepten in deze handleiding kunt u meel met de typegetallen 405, 550 of 1050 gebruiken.

- c) Gierstmeel is bijzonder geschikt voor mensen met een meervoudige allergie. Voor alle recepten in deze handleiding kunt u meel met de typegetallen 405, 550 of 1050 gebruiken.
- d) Meel van harde tarwe (DURUM) is vanwege zijn consistentie bij uitstek geschikt voor baguettes en kan worden vervangen door harde tarwegries.
- **Hoe maak ik vers brood lichter verteerbaar?**
Wanneer u 1 gepureerde aardappel aan het meel toevoegt en doorkneedt, is het verse brood lichter verteerbaar.
- **In welke verhouding moet ik rijsmiddelen gebruiken?**
Zowel bij gist als bij zuurdeeg - dat in uiteenlopende hoeveelheden te koop is - moet u de aanwijzingen op de verpakking opvolgen en de hoeveelheid doseren in verhouding tot de gebruikte hoeveelheid meel.
- **Wat kan ik doen als het brood naar gist smaakt?**
 - a) Verminder de hoeveelheid suiker - wanneer u suiker gebruikt hebt. Het brood wordt dan echter wel iets lichter.
 - b) Voeg heel gewone brandewijnazijn toe aan het water. Voor een klein brood 1,5 eetlepel, voor een groot brood 2 eetlepels.
 - c) Vervang het water door karnemelk of kefir. Dat is overigens mogelijk bij alle recepten en is aanbevelenswaardig vanwege de versheid van het brood.
- **Waarom smaakt het brood uit de oven anders dan het brood uit de broodbakautomaat?**
Dat ligt aan het verschil in vocht: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanzienlijk droger afgebakken. Het brood uit de broodbakautomaat is vochtiger.

Vragen over de broodbakautomaat

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Uit de bakruimte of de luchtopeningen ontwikkelt rook	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de bakvorm	Onderbreek de stroomtoevoer en reinig de buitenzijde van de vorm en de bakruimte.
Brood is gedeeltelijk ingezakt en vochtig aan de onderkant	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven	Brood uiterlijk na verstrijken van de warmhoudtijd uit de vorm nemen.
Brood laat moeilijk los uit de vorm	De onderkant van het brood hangt vast aan de deeghaak	Deeghaak en deeghaakas na elk gebruik reinigen. Daarvoor zo nodig warm water ca. 30 minuten in de vorm laten staan. Zo kunt u de deeghaken gemakkelijk verwijderen en reinigen.

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Ingrediënten zijn niet gemengd of brood is niet goed doorbakken	Verkeerde programma-instelling  START-/STOPP-toets is aangeraakt terwijl de machine een programma afwerkte.	Nogmaals het gekozen menu en de andere instellingen controleren. Ingrediënten niet meer gebruiken en opnieuw beginnen.
	Tijdens het bakken is het deksel meerdere malen geopend	Het deksel mag alleen worden geopend wanneer op het display meer dan 1:30 uur wordt aangegeven. Controleer of het deksel na het openen weer correct is gesloten.
	Langdurige stroomuitval tijdens het bakken	Ingrediënten niet meer gebruiken en opnieuw beginnen.
	De rotatie van de deeghaken is geblokkeerd	Controleren of de deeghaken door korrels enz. worden geblokkeerd. Bakvorm verwijderen en controleren of de meenemers draaien. Wanneer dit niet het geval is, het apparaat naar de technische dienst sturen.
Apparaat kan niet worden gestart. Er klinkt een ononderbroken signaal. Op het display wordt H:HH weergegeven.	Het apparaat is nog te heet na het vorige bakprogramma	 START-/STOPP-toets 10 seconden lang ingedrukt houden totdat 1-3 uur (normaal programma) verschijnt. Stroomtoevoer onderbreken. Bakvorm verwijderen en laten afkoelen tot op kamertemperatuur. Daarna stroomtoevoer aansluiten en opnieuw starten.

Fouten bij de recepten

Storing	Oorzaak	Verhelpen
Brood rijst te hard	— te veel gist, te veel meel, te weinig zout	a/b
	— of een combinatie van deze oorzaken	
Brood rijst niet of niet voldoende	— geen of te weinig gist	a/b
	— oude of slechte gist	d
	— vloeistof te heet	c
	— gist met vloeistof in contact gekomen	d
	— verkeerd of oud meel	d
	— te veel of te weinig vloeistof	a/b/g
	— te weinig suiker	a/b

Storing	Oorzaak	Ver- helpen
Deeg rijst te sterk tot over de bakvormrand	— heel zacht water versterkt de werking van de gist	f/k
	— te veel melk beïnvloedt de werking van de gist	c
Brood is ingezakt	— broodvolume groter dan de vorm, daardoor ingezakt	a/f
	— te vroege of te snelle gisting door te warm water, warme bakruimte, hoge vochtigheidsgraad. Door warme vloeistoffen rijst het deeg te snel en zakt dan voor het bakken in elkaar.	c/h/i
	— geen zout of te weinig suiker	a/b
	— te veel vloeistof	h
Zware, klomp- rige structuur	— te veel melk of te weinig vloeistof	a/b/g
	— te weinig gist of suiker	a/b
	— te veel vruchten, volle graan- korrels of andere ingrediënten	b
	— oud of slecht meel	d
Brood is in het midden niet doorbakken	— te veel of te weinig vloeistof	a/b/g
	— hoge vochtigheidsgraad,	h
	— recept met vochtige ingre- diënten, bijvoorbeeld yoghurt	g
Open, grove structuur of gaten	— te veel water	g
	— geen zout	b
	— hoge vochtigheidsgraad, te warm water	h/i
	— vloeistof te heet	c
Paddestoelvorm- ig, niet gebakken oppervlak	— broodvolume groter dan de vorm	a/f
	— te veel melk, vooral bij witbrood	f
	— te veel gist of te weinig zout	a/b
	— te veel suiker	a/b
	— behalve suiker nog andere zoete ingrediënten	b
Sneetjes worden ongelijkmatig of klonteren in het midden	— brood niet voldoende afgekoeld (stoom ontweken)	j
Meelresten aan de broodkorst	— meel is bij het kneden aan de randen niet goed gemengd	g/i

De fouten verhelpen

- Meet de ingrediënten correct.
- Pas de hoeveelheid van de ingrediënten dienovereenkomstig aan en controleer of u een ingrediënt vergeten hebt.
- Gebruik een andere vloeistof of laat deze afkoelen tot op kamertemperatuur. Voeg de ingrediënten toe in de in het recept genoemde volgorde. Druk een klein gaatje in het midden en leg daarin de verbrokkelde of de droge gist. Vermijd direct contact van de gist met vloeistof.

- Gebruik alleen verse en correct bewaarde ingrediënten.
- Verminder de totale hoeveelheid en neem nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid meel. Verminder eventueel alle ingrediënten met 1/3.
- Corrigeer de vloeistofhoeveelheid. Wanneer u vochthoudende ingrediënten gebruikt, moet u de vloeistofhoeveelheid dienovereenkomstig verminderen.
- Neem bij zeer vochtig weer 1 - 2 eetlepels water minder.
- Gebruik bij warm weer niet de ZEIT-functie. Gebruik koude vloeistoffen.
- Neem het brood na het bakken meteen uit de vorm en laat het op een rooster minstens 15 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt.
- Verminder de gist of eventueel alle ingrediënten met een _ van de aangegeven hoeveelheden.
- Vet nooit de vorm in!
- Voeg een eetlepel tarwegluten toe aan het meel.

Opmerkingen over de recepten

1. Ingrediënten

Elk ingrediënt speelt een bepaalde rol bij het lukken van een recept. Daarom is het correct afwegen/afmeten even belangrijk als de goede volgorde bij het toevoegen aan het deeg.

- De belangrijkste ingrediënten zoals vloeistof, meel, zout en gist (u kunt zowel droge als verse gist gebruiken) zijn van invloed op het goede resultaat bij de bereiding van deeg en brood. Gebruik dan ook altijd de juiste hoeveelheden in de goede verhouding.
- Gebruik de ingrediënten lauwwarm wanneer u het deeg meteen bereidt. Wanneer u het programma met tijdvertraging wilt starten, moeten de ingrediënten koud zijn, zodat de gist niet te vroeg begint te werken.
- Margarine, boter en melk beïnvloeden alleen de smaak van het brood.
- Door een vermindering van de suiker met 20% wordt de broodkorst lichter en dunner zonder dat verder enige nadelige invloed op het bakresultaat ontstaat. Wanneer u meer houdt van een zachtere en lichtere korst, kunt u de suiker door honing vervangen.
- Gluten - dat ontstaat bij het kneden van het deeg - zorgt voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40% volkorenmeel en 60% witmeel.
- Wanneer u hele graankorrels wilt toevoegen, moet u deze een nacht laten weken. Verminder de hoeveelheid meel en water dienovereenkomstig (tot 1/5 minder).
- Bij het gebruik van rogge-meel is zuurdeeg onontbeerlijk. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën die ervoor zorgen dat het brood luchtig en licht gezuurd is. U kunt dit zuurdeeg ook zelf maken, maar dat vraagt nogal veel tijd. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdeegpoeder dat verkrijgbaar is in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel). De hoeveelheden in de recepten (1/2, 3/4 of 1 pakje) moeten strikt worden aangehouden. Door kleinere hoeveelheden gaat het brood kruimelen.
- Wanneer u zuurdeegpoeder in een andere concentratie (pakjes van 100 g voor 1 kg meel) gebruikt, moet u de hoeveelheid meel (1 kg) met ca. 80 g verminderen of het recept in verhouding aanpassen.

- U kunt ook vloeibaar zuurdeeg gebruiken dat in zakjes verpakt te koop is. Richt u qua hoeveelheid naar de aanwijzingen op de verpakkingen. Vul het vloeibare zuurdeeg in de maatbeker en vul deze bij met de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.
- Met tarwezuurdeeg - dat ook gedroogd te koop is - verbetert u de consistentie van het deeg, de houdbaarheid en de smaak. Het is milder dan roggezuurdeeg.
- Bak zuurdeegbrood met het NORMAL- of VOLLKORN-programma, zodat het goed kan rijzen en bakken. Bakferment vervangt het zuurdeeg en is alleen een kwestie van smaak. In de broodbakautomaat kunt u er zeer goed mee bakken.
- Wanneer u een luchtig brood wilt dat bijzonder rijk is aan ballaststoffen, voegt u tarwezemelen toe aan het deeg. Gebruik 1 eetlepel voor 500 g meel en verhoog de vloeistof-hoeveelheid met 1 eetlepel.
- Tarwegluten is een natuurlijk hulpmiddel van tarwe-eiwit. Het zorgt ervoor dat het brood luchtig wordt, een beter volume heeft, minder snel in elkaar zakt en lichter verteerbaar is. Vooral bij volkoren bakproducten en bakproducten van zelfgemalen meel is de werking aanzienlijk.
- Kleurmout is een donker geroosterd gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerder kruimel en een donkere korst te verkrijgen (bijvoorbeeld bij roggebrood). Er is ook iets minder donker roggemout verkrijgbaar. Dit is te koop in biowinkels.
- Aan al onze gemengde broden kunt u broodspecerijen toevoegen. De hoeveelheid is afhankelijk van uw smaak en van de aanwijzingen van de fabrikant.
- Zuivere lecithinepoeder is een natuurlijke emulgator die het volume doet toenemen, de kruimel zachter maakt en de houdbaarheid verlengt.

2. Ingrediënten aanpassen

Wanneer u de hoeveelheid van de ingrediënten verhoogt of vermindert, moet u wel bedenken dat de onderlinge verhouding van de hoeveelheden moet corresponderen met het originele recept. Voor een perfect resultaat zijn de volgende fundamentele regels voor de aanpassing van ingrediënten erg belangrijk.

- **Vloeistoffen/meel:** het deeg moet zacht, maar niet te zacht zijn en moet iets plakken, maar mag geen draden vormen. Bij licht deeg ontstaat een balvorm. Bij zwaar deeg zoals roggevolkoren of graankorrelbrood is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten na het eerste kneden. Wanneer het nog te vochtig is, voegt u meel toe totdat het deeg de juiste consistentie heeft. Wanneer het deeg te droog is, laat u lepelsgewijs water doorkneden.
- **Vloeistoffen vervangen:** wanneer u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de dienovereenkomstige hoeveelheid vloeistof verminderd worden. Bij het gebruik van eieren klopt u deze in de maatbeker en vult dan vloeistof bij tot de voorgeschreven hoeveelheid.

Wanneer u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. U kunt in een dergelijke omgeving de hoeveelheid gist verminderen met 1/4 tot 1/2 theelepel. Zo voorkomt u overmatig rijzen van het deeg. Dit geldt eveneens voor landstreken met erg zacht water.

3. De ingrediënten en hoeveelheden afmeten en toevoegen

- U moet altijd eerst de vloeistof en als laatste de gist toevoegen. Om te voorkomen dat de gist te snel werkt (vooral wanneer u het tijdvertraagde programma kiest) moet u contact tussen de gist en de vloeistof vermijden.
- Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor de vermelde eetlepel of theelepel altijd de bij de bakautomaat gevoegde maatlepels of lepels uit uw eigen bestek.
- De in gram gegeven hoeveelheden moet u omwille van de nauwkeurigheid even afwegen.
- Gebruik de bijgevoegde maatbeker met de schaal van 50 ml – 200 ml voor het afmeten van de milliliters.

De afkortingen in de recepten betekenen:

EL =	afgestreken eetlepel (of grote maatlepel)
TL =	afgestreken theelepel (of kleine maatlepel)
g =	gram
ml =	milliliter
pakje (pkj) =	droge gist van 7 g inhoud voor 500 g meel - komt overeen met 20 g verse gist

- Toevoeging van vruchten, noten of graankorrels: wanneer u andere ingrediënten wilt toevoegen kunt u dat in sommige programma's doen zodra u de signaaltoon hoort. Wanneer u ingrediënten te vroeg toevoegt, worden ze door de deeghaken vermalen.

4. Receptgegevens voor de broodbakautomaat type BBA 2605

De volgende recepten zijn bedoeld voor verschillende broden. In sommige programma's wordt onderscheiden tussen de broodgewichten. Wij adviseren: de instelling **Stand I** (ULTRA SCHNELL I; extra snel I) voor een broodgewicht van ca. 750 g. De instelling **Stand II** (ULTRA SCHNELL II; extra snel II) voor een broodgewicht van ca. 750 tot ca. 1000 g.

Let er a.ü.b. op dat ü voor de recepten de juiste hoeveelheid gebruikt.

5. Broodgewichten en volumes

- In de onderstaande recepten vindt u exacte informatie over het **broodgewicht**. U zult zien dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dat komt omdat witmeel sterker rijst en daarom aan grenzen onderhevig is.
- Ondanks deze nauwkeurige gewichtsvermeldingen kunnen toch kleine afwijkingen ontstaan. Het werkelijke broodgewicht is in hoge mate afhankelijk van de luchtvochtigheid die heerst bij de bereiding.
- Alle broden met voornamelijk tarwemeel krijgen een groter volume en rijzen in de hoogste gewichtsklasse tot over de vormrand. Maar het deeg loopt niet over. De broodrand die over de vorm uitsteekt is gewoonlijk iets lichter bruin dan het brood in de vorm.
- Wanneer bij zoete broden het programma SCHNELL (snel) of ULTRA SCHNELL (extra snel) wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alléén deze) van desbetreffende receptvoorstellen ook in het programma (SÜSSES BROT (zoet brood) bakken, waardoor het brood luchtiger wordt.

6. Bakresultaten

- Het bakresultaat hangt vooral af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheidsgraad - grote hoogte - consistentie van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de receptgegevens richtwaarden die u mogelijk iets moet aanpassen. Wanneer het een of andere recept niet meteen lukt, moet u vooral niet de moed verliezen. Probeer de oorzaak te achterhalen en werk bijvoorbeeld eens met andere mengverhoudingen.
- Wanneer het brood na afloop van het bakprogramma nog te licht is, kunt u het afbakken met het programma BACKEN.
- Het verdient aanbeveling, niet meteen met de vertraagde tijdfunctie te bakken, maar het brood eerst een keer onder toezicht, dus direct te bakken, zodat u het recept eventueel nog kunt aanpassen.

Klassieke broodrecepten

Klassiek witbrood

Ingrediënten

Water of melk	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	1 EL
Meel type 550	540 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „NORMAL“	

Rozijnen-notenbrood

Ingrediënten

Water of melk	350 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 405	540 g
Droge gist	1 pkj.
Rozijnen	100 g
Gehakte walnoten	3 EL
Programma „NORMAL“	

Rozijnen en noten na de signaaltoon of na de eerste keer kneden toevoegen

Volkorenbrood

Ingrediënten

Water	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Ei	1
Zout	1 TL
Suiker	2 TL
Meel type 1050	360 g
Volkerenttarwemeel	180 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „VOLLKORN“	

Wanneer u de tijdvertraging kiest, mag u geen ei gebruiken, maar moet u iets meer water toevoegen.

Karnemelkbrood

Ingrediënten

Karnemelk	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „NORMAL“	

Uienbrood

Ingrediënten

Water	250 ml
Margarine/boter	1 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 EL
Grote, gehakte ui	1
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „NORMAL“ (normaal) of „ULTRA SCHNELL“ (extra snel)	

Zevengranenbrood

Ingrediënten

Water	300 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	1 TL
Suiker	2 1/2 EL
Meel type 1150	240 g
Tarwevolkorenmeel	240 g
Zevengranenvlokken	60 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „VOLLKORN“	

Hele graankorrels moeten eerst een nacht weken voor gebruik.

Zonnebloempittenbrood

Ingrediënten

Water	350 ml
Boter	1 EL
Meel type 550	540 g
Zonnebloempitten	5 EL
Zout	1 TL
Suiker	1 EL
Droge gist	1 pkj.
Programma „NORMAL“	

Tip: In plaats van zonnebloempitten kunt u ook pompoenpitten nemen. Wanneer u de pitten even in de pan roostert, krijgen zij een intensievere smaak.

Boerenwitbrood

Ingrediënten	
Melk	300 ml
Margarine/boter	2 EL
Zout	1 1/2 TL
Suiker	1 1/2 TL
Meel type 1050	540 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „NORMAL“, „SCHNELL“ of „ULTRA SCHNELL“	

Zuurdeegbrood

Ingrediënten	
Droog zuurdeeg	50 g
Water	350 ml
Margarine/boter	1 1/2 EL
Zout	3 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1150	180 g
Meel type 1050	360 g
Gist	1/2 pkj.
Programma „NORMAL“	

Let er a.ü.b. op dat u voor de recepten de juiste hoeveelheid gebruikt.

Deegbereiding

Franse baguettes

Ingrediënten	
Water	300 ml
Honing	1 EL
Zout	1 TL
Suiker	1 TL
Meel type 550	540 g
Droge gist	1 pkj.
Programma „TEIG“	

Verdeel het bereide deeg in 2 - 4 porties, vorm lange broden en laat deze 30 - 40 minuten rijzen. Snijd de bovenzijde in en bak het brood in de bakoven.

Pizza

Ingrediënten	
Water	300 ml
Zout	3/4 TL
Olijfolie	1 EL
Meel type 405	450 g
Suiker	2 TL
Droge gist	1 pkj.
Programma „TEIG“	

- Rol het deeg uit, leg het in een vorm en laat het 10 minuten rijzen. Steek het vervolgens een paar maal in met een vork.
- Strijk pizzasaus over het deeg en verdeel daarop de gewenste ingrediënten.
- Bak de pizza 20 minuten.

Confituren

Confituur

Ingrediënten	
Vruchten	500 g
Geleisuiker "2:1"	250 g
Citroensap	1 EL
Programma „MARMELADE“	

- De vruchten tevoren ontpitten en klein snijden.
- Voor deze recepten zijn de volgen vruchten zeer goed geschikt: aardbeien, bramen, blauwe bosbessen en eventueel ook een mengsel van deze vruchten.
- Vul de confituur in schone glazen, sluit het deksel en zet het glas dan 10 minuten op zijn kop (op deze wijze waarborgt u dat het deksel later goed dicht is!)

Sinaasappelconfituur

Ingrediënten	
Sinaasappels	400 g
Citroenen	100 g
Geleisuiker "2:1"	250 g
Programma „MARMELADE“	

- Schil de vruchten en snijd deze in kleine blokjes of reepjes
- Vul de confituur in schone glazen, sluit het deksel en zet het glas dan 10 minuten op zijn kop (op deze wijze waarborgt u dat het deksel later goed dicht is!)

Technische gegevens

Model:..... BBA 2605

Spanningstoever: 230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen: 600 W

Beschermingsklasse: I

Volume: 2 liter

(komt overeen met ca.1.000 g broodgewicht)

Nettogewicht:..... 6,0 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool 'vuilnisemmer'

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Sommaire

Mode d'emploi.....	Page 24
Règlements de sécurité.....	Page 24
Les composantes et leurs désignations.....	Page 3, 24
Panneau de commande.....	Page 3, 25
Explications du panneau de commande.....	Page 25
Les fonctions du robot de cuisson de pain.....	Page 26
Le cycle des programmes du robot de cuisson de pain.....	Page 26
Chauffage de l'appareil pour faire lever la pâte.....	Page 26
Nettoyage et maintenance.....	Page 26
Questions sur la cuisson.....	Page 27
Questions relatives au robot de cuisson de pain.....	Page 28
Problèmes au niveau des recettes.....	Page 29
Annotation sur les recettes.....	Page 30
Recettes classiques de cuisson de pain.....	Page 31
Préparation de pâte.....	Page 32
Confitures.....	Page 33
Données techniques.....	Page 33

Mode d'emploi

FRANÇAIS

Nous vous félicitons de l'achat de votre robot de cuisson de pain, modèle BBA 2605.

- Dans certains programmes, vous pouvez préparer des petits et des grands pains sur deux positions différentes.
- La machine à pain dispose de 12 programmes avec en tout 50 possibilités de réglages différents. Un programme de cuisson vous permettant la seule cuisson, ou la cuisson de pain déjà cuit en vue de le dorer davantage a été nouvellement intégré.
- Le robot de cuisson de pain vous permet la programmation de la cuisson à retardement dans le temps, c'est à dire, vous pouvez régler le cycle du programme à retardement dans le temps jusqu'à 13 heures à l'avance.

Le robot fonctionne d'une manière entièrement automatique et est très facile d'emploi. Par la suite, vous trouverez des recettes pour la préparation de

- pain blanc, pain foncé au levain, pain clair à farines mélangées, pain au graines
- pâtes destinées à d'autres usages,
- la marmelade qu'il est possible de cuire au robot à pain.

Règlements de sécurité

Veuillez lire toutes les instructions du mode d'emploi et conservez-les à un endroit sûr!

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes du robot, utilisez des poignées de vaisselle! Juste après la cuisson, le robot de cuisson de pain est très chaud.
2. Ne jamais plonger dans de l'eau ou des liquides l'appareil ou le câble de raccordement.
3. Attention, risque d'incendie! Toujours utiliser l'appareil sous surveillance seulement. Pour la cuisson décalée dans le temps, toujours régler la minuterie de sorte à ce que l'appareil soit sous une surveillance adéquate pendant son fonctionnement.

3. Bien surveiller l'appareil en présence d'enfants! Séparer la prise au secteur du réseau lorsque l'appareil n'est pas en marche ainsi qu'avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'ôter ses composantes.
4. Ne jamais utiliser l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, suite aux dysfonctionnements ou lorsque l'appareil présente des défauts! Dans un tel cas, faites vérifier voire réparer l'appareil par le service après vente. Ne réparez pas l'appareil vous-même. Vous perdriez alors vos droits de garantie.
5. L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant risque d'entraîner des dysfonctionnements. Employer l'appareil exclusivement pour la destination prévue.
6. Placer l'appareil de sorte qu'il ne glisse pas du plan de travail, ce qui risque d'arriver lors du pétrissage d'une pâte lourde. Veuillez y penser notamment en programmant l'appareil à l'avance lorsque le robot doit travailler sans surveillance. En présence de plans de travail très lisses, il convient de placer l'appareil sur un support mince en caoutchouc pour éviter qu'il ne glisse.
7. Le robot de cuisson de pain en marche doit être placé à une distance minimum de 10 cm d'autres objets. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur de bâtiments.
8. Veillez à ce que le câble ne touche aucune surface chaude et ne dépasse pas du bord d'une table par exemple pour éviter que des enfants ne le tirent.
9. Ne jamais placer l'appareil sur ou à côté d'un four électrique ou à gaz ou un four à cuisson chaud.
10. Déplacer l'appareil avec beaucoup de précaution lorsqu'il est rempli de liquides chauds (confiture).
11. Ne jamais retirer le moule de pain quand l'appareil est en marche!
12. Ne remplissez pas le moule avec plus de quantité que celles indiquées dans les recettes! Le pain ne cuirait alors pas d'une manière uniforme ou bien la pâte déborderait. Veuillez-vous conformer à nos instructions.
13. Ne pas introduire des feuilles métalliques ou d'autres matériaux dans l'appareil, ceci risquerait d'entraîner un incendie ou un court-circuit!
14. Ne jamais couvrir l'appareil en marche avec une serviette ou d'autres matériaux! La chaleur et la vapeur doivent pouvoir s'échapper. Le fait de couvrir l'appareil d'un matériau combustible ou sa mise en contact avec un tel matériaux, tels que des rideaux, entraînerait un risque d'incendie.

Le fabricant décline toute responsabilité si l'appareil est employé à des fins commerciales ou d'une manière non conforme au mode d'emploi!

Les composantes et leurs désignations

A Couvercle, amovible	F Bras pétrisseur
B Poignée	G Espace de cuisson
C Hublot du robot	H Panneau de commande
D Ventilation	I Boîtier
E Moule	K Ventilation latérale

Accessoires:

- 1 tige à crochet pour libérer le fouet pétrin (non représentés),
- a) Gobelet gradué
- b) Cuillère de mesure

Panneau de commande

- 1 **Écran LED**
donne des informations sur le numéro de programme désiré, le degré de brunissage, le poids du pain (indiqués avec une flèche et une durée)
- 2 Touche  **START/STOPP**
pour la mise en marche et l'interruption du cycle d'un programme
- 3 Touches  /  **ZEIT** (temps)
pour programmer l'heure de la mise en marche
- 4 Touche  **FARBE** (dorage)
pour régler l'intensité du dorage
- 5 Touche  **TEIGMENGE**
réglage pour 2 poids différents, comme décrit ci-après
- 6 Touche  **AUSWAHL** (Sélection)
pour sélectionner les programmes décrits dans le «cycle des programmes du robot de cuisson de pain»

Explications du panneau de commande

Introduisez la prise au secteur dans la prise de courant au contact protégé 230 V, 50 Hz installée correctement.

1. ÉCRAN

RÉGLAGE NORMAL

Cet affichage signale que l'appareil est prêt à fonctionner. Il correspond au programme standard. Sur l'écran apparaît "1 3:00". Le "1" indique dans quel programme vous vous trouvez et "3:00" la durée du programme. Les positions de deux flèches indiquent le degré de brunissage choisi et le poids. Le réglage de base après mise en marche de l'appareil est: "gros pain" et "brunissage moyen". Au cours du fonctionnement, le cycle du programme peut être relevé sur les indications du temps affichées sur l'écran par compte à rebours.

2. Touche **START/STOPP**

Pour lancer et arrêter le cycle du programme. Lorsque vous appuyez sur la touche  START / STOPP, les points entre les indications du temps se mettent à clignoter. La touche  START / STOPP vous permet l'interruption du programme à tout moment. Maintenez la touche enfoncée jusqu'au résonnement d'un signal sonore. L'écran affiche alors la position initiale du programme de démarrage ci-dessus. Si vous souhaitez faire démarrer un autre programme, sélectionnez-le à l'aide de la touche  AUSWAHL (sélection).

3. Touches / **ZEIT**

Les programmes suivants peuvent être programmés pour une mise en marche différée: normal, pain blanc, pain sucré, pâte, confiture, gâteaux, sandwich et cuisson. Les programmes SCHNELL et ULTRA SCHNELL ne peuvent pas être program-

més pour une mise en marche différée. Vous devez additionner les heures et minutes après lesquelles l'appareil doit se mettre en marche en plus de la durée automatiquement indiquée pour les différents programmes et éventuellement en plus du temps de garde au chaud d'une heure (après la fin de la cuisson).

Le retardement maximum dans le temps est de 13 heures.

Exemple: Il est 20 heures 30 et votre pain doit être prêt le lendemain matin à 7 heures, c'est-à-dire dans 10 heures et 30 minutes. Enfonchez la touche  ZEIT /  ZEIT jusqu'à 10:30, puisqu'il s'agit de 10 heures et 30 minutes de temps différé entre "maintenant" (20:30) et le temps de mise en marche.

Ne pas employer des ingrédients périssables, tels que du lait, des œufs, des fruits, du yaourt, des oignons, etc. pour la cuisson à retardement dans le temps!

4. Touche **FARBE**

Cette touche permet le réglage de l'intensité du dorage souhaitée:

HELL - MITTEL - DUNKEL (CLAIR - MOYEN - FONCE.)

5. Touche **TEIGMENGE**

Il est ainsi possible de régler l'appareil pour les différents programmes (voir tableau):

STUFE I (POSITION I) = pour un petit pain, jusqu'à 750 g
STUFE II (POSITION II) = pour un gros pain, jusqu'à 1000 g

6. Touche **AUSWAHL**

La touche AUSWAHL-(sélection) vous permet d'appeler les différents programmes. Les différents programmes servent aux préparations suivantes:

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. NORMAL | (normal) pour le pain blanc et le pain aux farines mélangées. C'est le programme employé le plus souvent. |
| 2. WEISSBROT | (pain blanc) pour la préparation de pain blanc à la pâte particulièrement légère |
| 3. VOLLKORN | (pain complet) pour les pains complets |
| 4. SCHNELL | (rapide) pour la préparation plus rapide de pains blancs et de pains aux farines mélangées (pain sucré) pour la préparation de pâte sucrée à la levure |
| 5. SÜSSES BROT | (ultra rapide) pour le pétrissage et la cuisson de pains jusqu'à un poids de 750 g |
| 6. ULTRA SCHNELL I | (ultra rapide) pour le pétrissage et la cuisson de pains jusqu'à un poids de 1000 g |
| 7. ULTRA SCHNELL II | (pâte) pour la préparation de pâtes pour la cuisson de confitures pour la pâtisserie à levure pour la préparation de pain à mie légère |
| 8. TEIG | |
| 9. MARMELADE | |
| 10. KUCHEN | |
| 11. SANDWICH | |
| 12. BACKEN | pour une nouvelle cuisson de pains et gâteaux |

Les fonctions du robot de cuisson de pain

Fonction du signal sonore

Le signal sonore retentit

- lorsqu'on appuie sur toutes les touches de programme
- pendant la deuxième phase de pétrissage pour les programmes NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA SCHNELL, KUCHEN et SANDWICH pour indiquer que les céréales, fruits, noix ou autres ingrédients peuvent être incorporés
- à la fin du programme.

Le signal sonore se met souvent en marche pendant la phase pour garder au chaud après la fin de la cuisson.

Fonction répétition

En cas de panne de courant l'appareil doit à nouveau être mis en marche. Ceci n'est faisable qu'à condition que la pâte se trouvât encore dans la phase de pétrissage au moment de l'interruption du cycle du programme. Si la cuisson du pain avait déjà commencé, vous devez recommencer à nouveau!

FRANÇAIS

Fonctions de sécurité

Lorsque, après une utilisation antérieure, la température dans l'appareil est encore trop chaude pour un programme sélectionné (plus de 40 °C), l'écran affiche H :HH lors d'un nouveau démarrage et le signal sonore retentit. Dans ce cas, maintenez enfoncée la touche  START/STOPP jusqu'à effacement de l'écran H :HH et apparition de l'affichage de base sur l'écran. Ensuite, ôtez le récipient et patientez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

Le programme BACKEN (cuisson) peut être démarré tout de suite, même si l'appareil est encore chaud.

Le cycle des programmes du robot de cuisson de pain

Placement du moule

Lorsque vous placez le moule anti-adhérent dans l'appareil, veillez à le tourner légèrement vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il s'installe exactement au milieu du socle de l'appareil. Tournez ensuite le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit fermement installé. Pour retirer le moule, procédez dans l'ordre inverse.

Remplir les ingrédients

Veillez à ce que les ingrédients soient introduits dans le moule dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette respective.

Sélectionner un cycle de programme

Sélectionner le cycle de programme souhaité à l'aide de la touche  AUSWAHL (sélection). Sélectionnez la position désirée selon le programme. Sélectionner le dorage souhaité. La touche  ZEIT vous permet de retarder le démarrage du programme. Appuyez sur la touche  START/STOPP.

Faire lever la pâte

Après le dernier cycle de pétrissage, le robot de cuisson de pain génère la température optimale pour faire lever la pâte.

Cuisson

Le robot de cuisson de pain régule automatiquement la température de la cuisson. Si le pain était encore trop clair après achèvement du programme de cuisson, vous pouvez continuer la cuisson à l'aide du programme BACKEN. Appuyez d'abord sur la touche  START/STOPP, appelez ensuite le programme BACKEN et démarrez. Arrêter le cycle une fois le degré de dorage souhaité atteint.

Maintenir au chaud

Un signal sonore retentit plusieurs fois après achèvement de la cuisson pour indiquer que le pain ou les plats peuvent être enlevés. Une phase de maintien au chaud d'une heure est déclenchée parallèlement.

Fin du cycle du programme

À la fin du programme retirez le moule de l'appareil à l'aide de gants à four. Retournez le moule. Si le pain ne sort pas tout de suite du moule, remuez le fouet pétrin plusieurs fois jusqu'à ce que le pain se détache des parois du moule. Si le fouet pétrin reste enfoncé dans le pain, utilisez la tige à crochet livrée avec l'appareil. Dirigez-la par la fente semi-circulaire du fouet jusque sous le pain encore chaud puis tournez la tige sous la partie inférieure du fouet, si possible dans un arc. Tirez ensuite doucement le fouet à l'aide de la tige vers le haut. Vous pouvez alors voir à quel endroit l'arc du fouet se trouve. Vous pouvez alors légèrement entailler le pain pour finir de sortir complètement le fouet pétrin.

Chauffage de l'appareil pour faire lever la pâte

- * Le chauffage ne démarre qu'à une température ambiante en-dessous d'environ 25 °C, au-delà d'une température ambiante de 25 °C, les ingrédients ont déjà la bonne température, un préchauffage n'étant alors pas nécessaire. Pour faire lever la pâte pour la première et la deuxième fois, une température ambiante de plus de 25 °C est également suffisante et ne nécessite pas de chauffage supplémentaire.

Nettoyage et maintenance

- Veuillez rincer le moule (ne pas immerger dans l'eau) du robot de cuisson de pain pendant quelques minutes à l'aide d'un produit pour laver la vaisselle doux et nettoyez le bras pétrisseur avant le premier emploi.
- Nous recommandons de badigeonner le nouveau moule de cuisson et le bras pétrisseur d'une graisse résistant à la chaleur avant le premier emploi et de les chauffer pendant environ 10 minutes au four à 160 °C. Après refroidissement, répartir (polir) la graisse dans le moule à l'aide de Sopalin. Ceci améliorera la résistance du revêtement anti-adhérent. Vous pouvez répéter l'opération de temps à autre.
- Après son utilisation, toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et le ranger. Ceci dure environ une demie heure. Ensuite, l'appareil peut de nouveau être utilisé pour la cuisson ou la préparation d'une pâte.

- Avant le nettoyage, toujours séparer la fiche du secteur et laisser refroidir l'appareil. Utiliser un produit pour laver la vaisselle doux, en aucun cas un détergent chimique, de benzène, un produit pour nettoyer le four ou des produits abrasifs.
- Enlever tous les ingrédients et miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé. **Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne jamais introduire de l'eau dans la chambre de cuisson!** Pour un nettoyage facile, le couvercle peut être retiré en le plaçant à la verticale puis en le soulevant.
- Essuyez le moule de cuisson à l'aide d'un chiffon mouillé à l'extérieur. L'intérieur du moule peut être rincé avec un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne pas l'exposer à l'eau pendant une durée prolongée.
- Le bras pétrisseur tout comme les arbres d'entraînement doivent être nettoyés immédiatement après leur emploi. Si les bras pétrisseurs restent accrochés dans le moule, il est difficile de les retirer ultérieurement. Dans ce cas, remplir le récipient d'eau chaude et laisser agir pendant environ 30 minutes. Ensuite, le bras pétrisseur se laisse retirer.
- Le moule de cuisson a subi un revêtement anti-adhérent. Par conséquent, n'utilisez pas d'objets métalliques pour son nettoyage, qui risqueraient de rayer sa surface. Il est normal que la couleur du revêtement change au fil du temps, ceci n'affectera en aucune manière son fonctionnement.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il ait totalement refroidi, propre et sec. Conservez l'appareil le couvercle fermé.

Questions sur la cuisson

- **Après la cuisson, le pain reste accroché dans le récipient.**
Laisser refroidir le pain dans le récipient pendant environ 10 minutes - retourner le récipient - en cas de besoin, faire légèrement pivoter l'entraînement du bras pétrisseur. Avant la cuisson, légèrement enduire le bras pétrisseur d'un peu de graisse.
- **Comment éviter les trous dans le pain (provoqués par le bras pétrisseur)**
Vous pouvez enduire vos doigts de farine et retirer le bras pétrisseur avant de faire lever la pâte pour la dernière fois. L'écran doit, en fonction du programme sélectionné, afficher une durée résiduelle d'environ 1 :30 heure. Si vous ne le souhaitez pas, utilisez la tige à crochet après la cuisson. Si vous l'utilisez avec précaution, vous pouvez éviter de créer un trou important.
- **En levant, la pâte déborde du moule**
Ceci arrive notamment lors de l'emploi de farine de froment qui lève particulièrement bien en raison de sa forte proportion de gluten.

Remède :

- a) Réduire la quantité de farine et adapter les autres ingrédients. Le pain terminé a toujours un volume important.
- b) Ajouter 1 cuillère à soupe de margarine chaude sur la farine.

- **Le pain lève, mais retombe pendant la cuisson**
 - a) L'apparition d'un creux en forme de « V » au centre du pain indique un manque de gluten ce qui est dû au fait que la farine manque de protéines (ceci arrive suite à un été pluvieux) ou que la farine est trop humide.

Remède:

Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment sur 500 g de farine

- b) Si le pain retombe, formant un creux en forme d'entonnoir au milieu ceci peut être dû au fait que
 - la température de l'eau était 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 pendant la cuisson.

- **Quand est-ce qu'on peut ouvrir le couvercle du robot de cuisson de pain pendant la cuisson?**

En principe, ceci est toujours possible pendant le pétrissage. Pendant ce cycle, on peut toujours rajouter de petites quantités de farine ou de liquide en cas de besoin.

Si le pain doit avoir un aspect particulier après la cuisson, procédez comme suit : Avant de faire lever la pâte pour la dernière fois (l'écran doit, en fonction du programme sélectionné, afficher une durée résiduelle d'environ 1 :30 heure), ouvrez délicatement le couvercle pendant un court moment et faites p. ex. des entailles dans la croûte de pain en train de se former à l'aide d'un couteau tranchant préchauffé ou saupoudrez la pâte de graines ou badigeonnez la croûte du pain d'un mélange d'amidon/d'eau pour la faire briller après la cuisson. L'ouverture du robot de cuisson de pain est possible pour la dernière fois pendant le laps de temps indiqué, passé ce cycle, le pain levé retomberait.

- **Que signifient les chiffres associés au type de farine?**

Plus le chiffre est petit, et moins la farine ne contient de substances de lest et plus elle est claire.

- **Qu'est-ce que c'est, la farine complète?**

Tous les types de blé sont propices à la fabrication de farine complète, donc le froment aussi. La désignation « complet » signifie que la farine a été moulue à partir de la graine complète et présente donc une teneur plus importante de substances de lest. Par conséquent, la farine de froment complète est un peu plus foncée. Mais, contrairement aux idées reçues, le pain complet n'est pas forcément un pain foncé.

- **De quelles particularités faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle?**

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain préparé à base de farine de seigle 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 lève seulement si, lors de l'emploi de farine de seigle ne contenant pas de gluten, on remplace au moins ¼ de la quantité indiquée par de la farine du type 550.

- **Qu'est-ce que c'est, le 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. C'est la farine du type 550 qui contient la proportion la plus élevée de gluten.
- **Quelles sont les différentes variétés de farine et quel est leur mode d'emploi?**
 - a) La farine de maïs, de riz et de pommes de terre est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de la « stéatorrhée idiopathique » ou de la « coeliakie ».
 - b) La farine d'épeautre est très chère mais aussi totalement exempte de substances chimiques étant donné que l'épeautre, cultivé sur des sols très pauvres, n'absorbe aucun engrais. C'est pourquoi, la farine d'épeautre est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques. Toutes les recettes indiquées pour les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées conformément au mode d'emploi.
 - c) La farine de millet est particulièrement bien adaptée aux personnes allergiques contre plusieurs allergènes. Toutes les recettes indiquées pour les types de farine 405, 550 ou 1050 peuvent être utilisées conformément au mode d'emploi.
 - d) En raison de sa consistance, la farine de blé dur peut très bien être employée pour la préparation de pains baguettes et peut également être remplacée par la semoule de blé dur.
- **Comment mieux digérer le pain frais?**
Si l'on mélange la purée d'une pomme de terre bouillie à la farine, le pain frais est plus digeste.
- **Quelles sont les proportions pour l'utilisation de la levure ou du levain?**
Pour ce qui est de la levure tout comme pour le levain, disponibles dans le commerce dans des quantités les plus diverses, il convient de se conformer aux instructions du fabricant indiquées sur l'emballage et d'adapter la quantité à la quantité de farine.
- **Que faire lorsque le pain a un goût de levure?**
 - a) Réduisez la quantité de sucre si vous avez utilisé du sucre. En revanche, le pain sera alors un peu plus clair.
 - b) Rajoutez à l'eau du vinaigre d'alcool ordinaire, 1,5 cuillère à soupe pour un petit pain, 2 cuillères à soupe pour un grand pain.
 - c) Remplacez l'eau par du petit-lait ou du kéfir, ce qui d'ailleurs possible pour toutes les recettes et est recommandable en raison de la fraîcheur du pain.
- **Pourquoi y a-t-il une différence de goût entre le pain provenant du four et celui du robot de cuisson de pain?**
La raison en est la différence du degré d'humidité : Grâce au grand espace de cuisson dans le four, le pain y devient beaucoup plus sec. Le pain en provenance du robot de cuisson de pain est plus humide.

Questions relatives au robot de cuisson de pain

Problème	Cause	Remède
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.	Séparer le câble de raccordement du secteur, retirer le moule et nettoyer la face extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est partiellement tombé et humide sur la face inférieure.	Le pain est resté trop longtemps dans son moule après la cuisson et le maintien au chaud.	Retirer le pain de son moule au plus tard après l'arrêt du cycle de maintien au chaud.
Il est difficile de retirer le pain de son moule.	La face inférieure du pain est accrochée au bras pétrisseur.	Nettoyer le bras pétrisseur et les arbres après chaque cycle de cuisson. Si nécessaire et en complément, remplir le moule d'eau chaude et laisser agir pendant 30 minutes. Les bras pétrisseurs 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.	Vérifier de nouveau le menu sélectionné et les autres réglages.
	La touche START/STOPP a été effleurée pendant que la machine était en marche.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois alors que la machine était en marche.	Le couvercle ne doit plus être ouvert si l'écran affiche moins d'1 :30 heures. Assurez-vous que le couvercle a été bien fermé après son ouverture.
	Une interruption prolongée de l'alimentation électrique pendant la marche de l'appareil.	Ne plus utiliser les ingrédients et commencer à zéro.
	La rotation des bras pétrisseurs est bloquée.	Vérifier si les bras pétrisseurs sont bloqués par des graines, etc. Ôtez le moule et vérifiez si les entraîneurs tournent. Dans la négative, il convient d'envoyer l'appareil au service après vente.

Problème	Cause	Remède
L'appareil ne démarre pas. Il émet un signal sonore permanent. L'écran affiche H : HH.	L'appareil est encore trop chaud en raison du dernier cycle de cuisson.	Enfoncez la touche  START-/STOPPendant 10 secondes jusqu'à ce que 1-3 heures apparaissent (programme normal). Séparer la prise du secteur. Ôter et le moule et le laisser refroidir à température ambiante. Ensuite, enficher la prise et redémarrer.

Problèmes au niveau des recettes

Problème	Cause	Re-mède
Le pain lève trop.	– trop de levure, trop de farine, pas assez de sel	a/b
	– ou plusieurs de ces causes	
Le pain ne lève pas ou pas assez.	– pas ou pas assez de levure	a/b
	– levure périmée	d
	– liquide trop chaud	c
	– levure en contact avec du liquide	d
	– farine mal adaptée ou périmée	d
	– trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	– manque 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
	– un excès de lait affecte la fermentation de la levure	c
Le pain est tombé	– Volume du pain plus important que le moule, d'où le problème	a/f
	– Fermentation de la levure trop précoce ou trop rapide due à une eau trop chaude, une chambre de cuisson chaude, trop d'humidité. Les liquides chauds font lever la pâte trop vite qui tombe alors 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 de mauvaise qualité	d
Le pain n'est pas cuit au milieu	– trop ou pas assez de liquide	a/b/g
	– humidité élevée,	h

Problème	Cause	Re-mède
Le pain n'est pas cuit au milieu	– recettes aux ingrédients humides, comme p. ex. du yaourt	g
Structure ouverte, grossière ou trouée	– trop d'eau	g
	– pas de sel	b
	– humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	– liquide trop chaud	c
Surface fongueuse, non cuite	– volume du pain supérieur au moule	a/f
	– quantité de farine trop importante, notamment pour le pain blanc	f
	– trop de levure ou manque de sel	a/b
	– trop de sucre	a/b
	– ingrédients sucrés en supplément au sucre	b
Les tranches de pain manquent d'uniformité ou forment des grumeaux au milieu	– Le pain n'a pas été suffisamment refroidi (La vapeur s'est échappée)	j
Résidus de farine sur la croûte du pain	– La farine n'est pas correctement mélangée sur les côtés lors du pétrissage	g/i

FRANÇAIS

Remèdes aux problèmes

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Adaptez la quantité des ingrédients en conséquence et vérifiez si vous avez oublié un ingrédient.
- Choisissez un autre liquide ou faites-le refroidir jusqu'à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre chronologique indiqué dans la recette. Former un petit creux au milieu et ajoutez-y la levure en grumeaux ou la levure sèche. Évitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- Employez exclusivement des ingrédients frais conservés correctement.
- Réduisez la quantité totale des ingrédients, n'utilisez en aucun cas plus de farine que la quantité indiquée. Réduisez éventuellement la quantité de tous les ingrédients d'1/3.
- Corrigez la quantité du liquide. En cas d'utilisation d'ingrédients contenant de l'eau il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence.
- Par un temps très humide, utiliser 1 à 2 cuillères à soupe de liquide en moins.
- Ne pas utiliser la fonction de réglage du temps par un temps chaud. Utilisez des liquides froids.
- Retirez le pain de son moule immédiatement après la cuisson et faites-le refroidir sur la grille pendant au moins 15 minutes avant de le couper.
- Réduisez d'1/4 la quantité de levure ou, si nécessaire, de tous les ingrédients.
- Ne jamais badigeonner le moule de graisse!
- Rajouter 1 cuillère à soupe de gluten de froment à la pâte.

Annotation sur les recettes

1. Ingrédients

Étant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis dans la bonne réussite du pain, la prise de mesure est tout 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 (on peut utiliser de la levure sèche comme de la levure fraîche) ont une influence sur la bonne réussite lors de la préparation de la pâte et du pain. Utilisez donc toujours les bonnes quantités dans une bonne proportion les uns par rapport aux autres.
- Utilisez des ingrédients tièdes si vous souhaitez préparer la pâte immédiatement. Si vous voulez démarrer le programme à retardement dans le temps, les ingrédients doivent être froids pour éviter que la levure ne fermente trop tôt.
- La margarine, le beurre et le lait n'ont une influence que sur le goût du pain.
- La quantité du sucre peut être réduite de 20 % pour obtenir une croûte plus claire et moins épaisse sans pour autant affecter le résultat global de la cuisson. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer 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 à 60 % de farine blanche.
- Si vous souhaitez ajouter des graines de blé complètes, 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 lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique conférant au pain sa légèreté et son acidité fine. On peut le fabriquer soi-même, ce qui nécessite cependant un certain temps. C'est pourquoi, dans les recettes ci-après, nous employons de la poudre de levain concentré disponibles dans le commerce dans des sachets de 15 g (pour 1 kg de farine). Il convient de se conformer aux indications données dans les recettes (1/2, 3/4, voire 1 sachet). Les quantités moins importantes donnent un pain à grumeaux.
- Si vous utilisez de la poudre de levain d'une autre concentration (paquet de 100 g pour 1 kg de farine), il y a lieu de réduire une quantité d'1 kg de farine d'environ 80 g voire de l'adapter à la recette en conséquence.
- On peut également très bien utiliser du levain liquide commercialisé en sachets. Pour ce qui est de la quantité, conformez-vous aux indications données sur l'emballage. Versez le levain liquide dans le gobelet et rajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- Le levain de froment, également disponible sous forme sèche, améliore la texture de la pâte, sa conservation et son goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- Faites cuire le pain à levain au programme NORMAL ou VOLLKORN pour lui permettre de bien lever et de cuire. Le ferment peut remplacer le levain et est une pure question de goût. Il permet une très bonne cuisson dans le robot de cuisson de pain.

- Vous rajouterez du son de froment à la pâte si vous souhaitez un pain particulièrement léger et riche en substances de lest. Utilisez 1 cuillère à soupe sur 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'une demi cuillère à soupe.
- Le gluten de froment est un auxiliaire naturel à base de protéines de blé. Il rend le pain plus léger, lui confère plus de volume, a moins tendance à tomber et est plus digeste. Cet effet est particulièrement prononcé chez les pains et gâteaux à base de farine complète et moulue maison.
- La malte colorée est une malte d'orge torréfiée pour présenter une couleur foncée. On l'utilise pour obtenir une mie et une croûte de couleur plus foncée (p. ex. chez le pain noir). La malte de seigle, qui est moins foncée, est également disponible. Ces types de maltes sont commercialisés dans des magasins bio.
- Vous pouvez rajouter des épices spéciales pour pain à tous nos pains à farines mélangées. La quantité est fonction de votre goût et des indications du fabricant.
- La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel augmentant le volume du pain, rendant la mie plus molle et prolongeant la conservation.

2. Adaptation des ingrédients

Si vous augmentez ou réduisez les quantités des ingrédients, veillez à ce que les proportions des quantités correspondent à la recette d'origine. 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), légèrement collante, mais sans former des fils. Les pâtes légères permettent la formation d'une boule. Pour les pâtes lourdes, comme p. ex. le pain à la farine complète de seigle ou le pain aux graines, ce n'est pas le cas. Vérifiez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Si elle est encore trop humide, rajoutez de la farine, jusqu'à ce que la pâte ait la bonne consistance. Si la pâte est trop sèche, rajoutez de l'eau par cuillères à soupe pendant le pétrissage.
- Remplacer du liquide : Si vous utilisez, pour une recette donnée, des ingrédients contenant du liquide (p. ex. du fromage frais, du yaourt, etc.), il convient de réduire la quantité du liquide en conséquence. Si vous utilisez des œufs, battez-les dans le gobelet gradué et remplissez-le avec le liquide jusqu'à atteindre la quantité prescrite.

Si vous habitez à une altitude importante (à partir de 750 m), la pâte lève plus vite. Dans ces régions, la quantité de levure peut être réduite d'1/4 à 1/2 cuillère à café pour éviter que la pâte ne lève trop. Ceci vaut également pour les régions ayant une eau très douce.

3. Rajouter et mesurer les ingrédients

- Toujours ajouter d'abord le liquide et la levure en dernier. Pour éviter que la levure ne fermente trop vite (notamment en cas de la sélection du retardement dans le temps), il y a lieu d'éviter le contact entre la levure et le liquide.
- Utilisez toujours les mêmes unités de mesure, c'est à dire, pour l'indication d'une cuillère à soupe ou à café p. ex. utilisez soit les cuillères fournies avec le robot de cuisson de pain soit les cuillères de ménage,

- En raison de la précision, il convient de peser les ingrédients indiqués en grammes.
- Pour les proportions en millilitre vous pouvez utiliser le verre mesureur livré avec l'appareil, gradué de 50 à 200 ml.

Les abréviations utilisées dans les recettes signifient :

EL =	cuillère à soupe rase (ou une grande cuillère de mesure)
TL =	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

- Rajout de fruits, de noix ou de graines. Si vous souhaitez rajouter d'autres ingrédients, vous pouvez-le faire dans certains programmes au moment du signal sonore. Si vous rajoutez les ingrédients trop tôt, ceux-ci seront moulus par les bras pétrisseurs.

4. Indications des recettes pour le robot de cuisson de pain, type BBA 2605

Les recettes suivantes sont prévues pour des pains plus gros. Dans certains programmes il est fait une différence selon les poids. Nous vous conseillons: la **position I** (ULTRA SCHNELL I) pour les pains d'environ 750 g, la **position II** (ULTRA SCHNELL II) pour les pains de 750 à 1000 g.

Attention: Veuillez adapter les recettes au poids respectif.

5. Poids de pains et volumes

- Dans les recettes ci-après, vous trouverez les indications précises sur le **poids du pain**. Vous constaterez que le poids du pain purement blanc est moins élevé que celui du pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage, ce qui limite alors sa quantité.
- Malgré ces indications précises du poids, des déviations minimales sont possibles. Le poids effectif du pain dépend dans une large mesure de l'humidité dans l'air ambiante lors de la préparation.
- Tous les pains présentant une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus important et, une fois levés, dépassent, pour la catégorie de poids la plus élevée, le bord du récipient. Mais ils ne débordent pas. C'est pourquoi, le pain dépassant le bord du récipient est un peu moins doré que le pain dans le récipient.
- Si le programme SCHNELL ou ULTRA SCHNELL est proposé pour un pain sucré, vous pouvez alors faire cuire la plus petite quantité (seulement) proposée dans la recette avec le programme SÜSSES BROT. Votre pain sera ainsi plus léger.

6. Résultats de la cuisson

- Le résultat de la cuisson dépend notamment des conditions sur place (eau douce - grande humidité - altitude importante - qualité des ingrédients, etc.). C'est pourquoi, les indications dans les recettes sont une orientation susceptible d'adaptation en cas de besoin. Si l'une ou l'autre des recettes ne réussit pas à la première tentative, ne vous découragez pas, mais essayez d'en déterminer les causes et essayez p. ex. d'autres quantités.
- Si, une fois la cuisson terminée, le pain était trop clair, vous pouvez-le faire recuire immédiatement par le programme BACKEN.
- Avant de faire cuire un pain durant la nuit à l'aide du retardement dans le temps, nous vous recommandons de cuire tout d'abord un pain d'essai sous surveillance pour vous permettre de modifier la recette si nécessaire.

Recettes classiques de cuisson de pain

Pain blanc classique

Ingrédients

Eau ou lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	1 EL
Farine, type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « NORMAL »

Pain à raisins secs et aux noix

Ingrédients

Eau ou lait	350 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 405	540 g
Levure sèche	1 sachet
Raisins secs	100 g
Noix hachées	3 EL

Programme « NORMAL »

Rajouter les raisins secs et les noix après le signal sonore voire après le 1er cycle de pétrissage.

Pain complet

Ingrédients

Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Œuf	1
Sel	1 TL
Sucre	2 TL
Farine, type 1050	360 g
Farine de froment complète	180 g
Levure sèche	1 sachet

Programme « VOLLKORNBROT »

Si vous utilisez la programmation de retardement dans le temps, ne pas utiliser d'œuf, mais rajouter un peu plus d'eau

Pain au petit-lait*Ingrédients*

Petit-lait	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme « NORMAL »	

Pain aux oignons*Ingrédients*

Eau	250 ml
Margarine/beurre	1 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 EL
Grand oignon hachée	1
Farine, type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme «NORMAL » ou « ULTRA SCHNELL »	

Pain à sept types de grains*Ingrédients*

Eau	300 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 TL
Sucre	2 1/2 EL
Farine, type 1150	240 g
Farine de froment complète	240 g
Flocons de 7 types de graines	60 g
Levure sèche	1 sachet
Programme « VOLLKORNBROT »	

Si vous utilisez des graines entières, les tremper au préalable.

Pain au tournesol*Ingrédients*

Eau	350 ml
Beurre	1 EL
Farine, type 550	540 g
Graines de tournesol	5 EL
Sel	1 TL
Sucre	1 EL
Levure sèche	1 sachet
Programme « NORMAL »	

Astuce: Les graines de tournesol peuvent être remplacées par des graines de potiron. Faites sauter les graines dans la poêle pour leur conférer un goût plus intense.

Pain blanc paysan*Ingrédients*

Lait	300 ml
Margarine/beurre	2 EL
Sel	1 1/2 TL
Sucre	1 1/2 TL
Farine, type 1050	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme « NORMAL », « SCHNELL » ou « ULTRA SCHNELL ».	

Pain à levain*Ingrédients*

Pâte à levain sec	50 g
Eau	350 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	3 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 1150	180 g
Farine, type 1050	360 g
Levure	1/2 sachet
Programme « NORMAL »	

Attention: Veuillez adapter les recettes au poids respectif.

Préparation de pâte**Baguette française***Ingrédients*

Eau	300 ml
Miel	1 EL
Sel	1 TL
Sucre	1 TL
Farine, type 550	540 g
Levure sèche	1 sachet
Programme « TEIG » (pâte)	

Partager la pâte terminée en 2 à 4 parties, former des miches oblongues et laisser lever pendant 30 à 40 minutes. Faire des entailles diagonales sur le côté supérieur et faire cuire au four.

Pizza*Ingrédients*

Wasser	300 ml
Sel	3/4 TL
Huile d'olive	1 EL
Farine, type 405	450 g
Sucre	2 TL
Levure sèche	1 sachet
Programme « TEIG »	

- Aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau, la placer dans un fond rond et laisser lever pendant 10 minutes. Ensuite, la piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Répartir de la sauce pizza sur la pâte et y placer la garniture de votre choix.
- Faire cuire pendant 20 minutes.

Confitures

Confiture

Ingrédients

Fruits	500 g
Sucre gélifiant "2:1"	250 g
Jus de citron	1 EL
Programme „MARMELADE"	

- Prière de dénoyauter et de couper en petits morceaux les fruits au préalable.
- Les fruits suivants conviennent parfaitement bien aux recettes données: fraises, mûres, myrtilles, voire également un mélange de ces fruits.
- Remplir alors la marmelade dans des verres propres, fermer le couvercle et ensuite placer le verre env. 10 minutes sur le couvercle (ainsi, vous êtes sûr que le couvercle sera bien fermé plus tard!

Marmelade à l'orange

Ingrédients

Oranges	400 g
Citrons	100 g
Sucre gélifiant "2:1"	250 g
Programme „MARMELADE"	

- Prière d'éplucher les fruits et de les couper en petits dés ou lamelles.
- Remplir alors la marmelade dans des verres propres, fermer le couvercle et ensuite placer le verre env. 10 minutes sur le couvercle (ainsi, vous êtes sûr que le couvercle sera bien fermé plus tard!

Données techniques

Modèle:..... BBA 2605
 Alimentation: 230 V, 50 Hz
 Consommation: 600 W
 Classe de protection: I
 Quantité de remplissage: 2 Litres
 (correspond à env.1.000 g poids du pain)
 Poids net: 6,0 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indice

Manual de instrucciones	Página	34
Medidas de seguridad	Página	34
Componentes y denominaciones	Página	3, 34
Area de mando	Página	3,35
Explicaciones respecto a la área de mando	Página	35
Las funciones de la máquina de hacer pan casero	Página	36
Ejecución de programa de la máquina de hacer pan casero	Página	36
Calentamiento del aparato al subir la masa	Página	36
Limpieza y mantenimiento	Página	36
Preguntas a la hora de hornear	Página	37
Preguntas respecto a la máquina de hacer pan casero	Página	38
Errores en las recetas	Página	39
Comentarios respecto a las recetas	Página	39
Recetas clásicas de pan	Página	41
Preparación de la masa	Página	42
Mermeladas	Página	42
Datos técnicos	Página	43

Manual de instrucciones

Le felicitamos por haber comprado nuestra máquina de hacer pan casero modelo BBA 2605.

- En algunos programas podrá hornear en dos etapas cantidades grandes o pequeñas de pan.
- La máquina de hacer pan casero le ofrece 12 programas fijos con 50 diferentes posibilidades de ajuste. Novedoso es un programa de hornear, con el cual sólo podrá hornear pan o también rehornear pan ya cocido, para oscurecerlo.
- Con la máquina de hacer pan casero podrá hornear de forma retrasada en tiempo, quiere decir que podrá programar la ejecución de programa con 13 horas de antelación.

El aparato funciona totalmente automático y es muy fácil de manejar. A continuación encontrará recetas para la preparación de

- Pan blanco, pan de nueces y uvas pasas, pan integral, pan de leche batida, pan de cebolla, pan de siete cereales, pan de semillas de girasol, pan campesino blanco, pan de levadura,
- Masa para elaborar en otra parte
- Mermelada que se puede cocer en la máquina de hacer pan casero.

Medidas de seguridad

¡Se ruega leer todas las instrucciones del manual y guardar éstas cuidadosamente!

1. ¡No toque las partes calientes del aparato y utilice siempre un agarrador! La máquina de hacer pan casero está muy caliente después de la puesta en marcha.
2. No sumerja nunca en agua el cable de conexión o el aparato.
3. ¡Atención, peligro de incendio! Por principio ponga en marcha el aparato sólo bajo vigilancia. Si quiere hornear de forma retrasada en tiempo, ajuste el reloj programador de manera que durante el funcionamiento haya un supervisor.

4. ¡Cuando haya niños al alcance del aparato, debe supervisar bien el aparato! Si no se utiliza el aparato, como también antes de la limpieza, se ruega retirar la clavija de red. Antes de retirar los diferentes componentes, debe dejar que se enfríe el aparato.
5. ¡Nunca utilice el aparato con un cable de conexión dañado, después de mal funcionamiento o si el aparato está deteriorado de cualquier forma! En estos casos deje que un servicio técnico supervise o repare el aparato. Por favor no repare el aparato por su cuenta. Perderá el derecho de garantía.
6. La utilización de accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante podría originar daños. El aparato sólo se debe utilizar para los fines previstos.
7. Coloque el aparato de tal manera que no pueda resbalar de la superficie de trabajo. Esto podría ocurrir al amasar una masa pesada. Se ruega tener atención con esta advertencia sobre todo al programar el aparato con antelación y funcione sin vigilancia. En caso de tener superficies de trabajo muy resbaladizas, se debería posar el aparato sobre una estera de goma para excluir el peligro de deslizamiento.
8. Cuando esté el aparato en marcha debe haber por lo mínimo una distancia de 10 cm con otros objetos. El aparato sólo se debe utilizar en interiores.
9. Tenga atención que el cable no entre en contacto con superficies calientes o no cuelgue sobre un canto para que los niños por ejemplo no puedan tirar de él.
10. No coloque nunca el aparato sobre una cocina de gas o eléctrica o sobre un horno caliente.
11. Si el aparato está llenado con líquidos calientes (mermeladas), mueva el aparato con mucho cuidado.
12. ¡Durante el funcionamiento nunca intente retirar el molde de pan!
13. ¡Nunca llene el molde con más cantidad de la que está indicada en la receta! En caso de que esto ocurriera, no se horneará el pan de forma homogénea o se desborda la masa. Para ello, tenga atención con las indicaciones.
14. ¡Láminas u otros materiales no se pueden introducir en el aparato, ya que esto origina el riesgo de un incendio o de un cortocircuito!
15. ¡Durante la puesta en marcha no atape nunca el aparato con una toalla u otros materiales! El calor o el vapor tienen que poder escaparse. Se origina peligro de incendio al atapar o al entrar en contacto el aparato con materiales inflamables, como por ejemplo podrían ser las cortinas.

¡El fabricante no se responsabiliza, si el aparato ha sido usado con fines comerciales o de alguna forma que no corresponda con la indicada en el manual de instrucciones!

Componentes y denominaciones

A	Tapadera, desmontable	F	Pala de amasar
B	Empuñadura	G	Horno
C	Ventanilla	H	Area de mando
D	Ventilación	I	Carcasa
E	Molde	K	Ventilación lateral

Accesorios:

- Pincho de gancho para retirar la pala de amasar (sin imagen)
- Vaso medidor
- Cuchara medidora

Area de mando

- Display LED**
Indica información acerca del número de programa deseado, tipo de tueste, peso del pan (indicado por una flecha y la indicación de tiempo).
- Tecla  **START/STOPP**
Para iniciar e interrumpir la ejecución de programa
- Teclas  **ZEIT**
Para insertar en adelantado el tiempo de programación
- Tecla  **FARBE** (Tiempo)
Para ajustar el tueste deseado
- Tecla  **TEIGMENGE** (Cantidad de masa)
Para ajustar dos etapas de peso, como indicado a continuación
- Tecla  **AUSWAHL** (Selección)
Para seleccionar los programas que están indicados en "Ejecución de programa"

Explicaciones respecto a la área de mando

Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz, e instalada por la norma.

1. DISPLAY

Ajuste normal

Con esta indicación se muestra la disposición de servicio. Corresponde al programa normal. En el display aparecerá "1 3:00". El "1" indica, en qué programa se encuentra, "3:00" indica la duración del programa. La posición de dos flechas informa sobre el grado de tueste y el peso seleccionado. El ajuste básico después de la conexión es: "Peso superior" y "Grado de tueste medio". Durante la puesta en marcha se puede ver la ejecución de programa mediante la indicación de tiempo que marcha de forma inversa en el display.

2. Tecla START/STOPP

Para iniciar y parar la ejecución de programa. En el momento que se presione la tecla  START/STOPP parpadearán los puntos entre la indicación de tiempo. Con la tecla  START/STOPP puede interrumpir el programa en cualquier posición. Mantenga la tecla presionada hasta que se escuche un tono de señal. En el display aparecerá la posición inicial del arriba mencionada programa inicial. Si quiere utilizar otro programa, elija éste con la tecla  AUSWAHL.

3. Teclas / ZEIT

Siguientes programas se pueden iniciar de forma retrasada en tiempo: Normal, Pan blanco, Pan dulce, Masa, Mermelada, Bizcocho, Sándwich y Hornear. Los programas SCHNELL (rápido) y ULTRA SCHNELL (ultrarápido) no se pueden iniciar de forma retrasada en tiempo. Aparte del tiempo que necesita

cada programa y que está indicado automáticamente, dado el caso también del tiempo para mantener el calor que supone 1 hora (después de finalizar el proceso de cocción), hay que añadir las horas y los minutos para determinar la hora en la que desee iniciar la preparación.

El tiempo retrasado máximo es de 13 horas.

Ejemplo: Son las 20:30h y su pan debe estar listo a las 7:00h del próximo día, quiere decir en 10 horas y 30 minutos. Presione la tecla  ZEIT hasta 10:30, ya que se trata del período de tiempo entre "ahora" (20:30h) y la hora de finalización (7:00h). Al hornear de forma retrasada en tiempo tiene que asegurarse que el aparato esté vigilado durante la puesta en marcha.

¡Al hornear de forma retrasada en tiempo no utilice ingredientes que se puedan estropear con facilidad como leche, huevos, frutas, yogur, cebollas etc.!

4. Tecla FARBE

Con esta tecla se deja ajustar el grado de tueste deseado:

HELL-MITTEL-DUNKEL (claro-medium-oscuro)

5. Tecla TEIGMENGE

En algunos programas se dejan ajustar siguientes etapas:

STUFE I (estufa I) = para un peso de pan pequeño hasta 750 g-

STUFE II (estufa II) = para un peso de pan más grande hasta 1000 g

6. Tecla AUSWAHL

Con la tecla-AUSWAHL llama los programas uno por uno. Se utilizan los programas para siguientes preparaciones:

- NORMAL** (Normal) para pan blanco y para pan de centeno y trigo. Este es el programa que más se usa.
- WEISSBROT** (pan blanco) para la preparación de pan blanco esponjoso
- VOLLKORN** (integral) para panes integrales
- SCHNELL** (rápido) para la preparación más rápida de pan blanco y del pan de centeno y trigo
- SÜSSES BROT** (pan dulce) para la preparación de masa dulce de levadura
- ULTRA SCHNELL I** (ultra I) para amasar y hornear panes hasta un peso de 750 g
- ULTRA SCHNELL II** (ultra II) para amasar y hornear panes hasta un peso de 1000 g
- TEIG** (masa) para la elaboración de masa
- MARMELADE** (marmelada) para cocer mermelada y confitura
- KUCHEN** (dulce) para pastas que son elaboradas con levadura en polvo
- SANDWICH** (sandwich) para la preparación de pan esponjoso de sándwich
- BACKEN** (hornear) para rehornear pan y bizcocho

Las funciones de la máquina de hacer pan casero

Función de zumbador

El zumbador suena

- al presionar todas las teclas de programa
- durante el segundo proceso de amasar en los programas NORMAL, VOLLKORN, SCHNELL, ULTRA SCHNELL, KUCHEN y SANDWICH para indicar que ahora se pueden añadir granos, fruta, nueces u otros ingredientes
- al finalizar la elaboración

Durante la fase de mantener el calor después de haber finalizado el proceso de hornear sonará un tono de señal.

Función de repetición

Al haber un corte de corriente se tendrá que conectar el aparato de nuevo. Esto sólo es realizable, si la masa se encontraba en fase de amasar cuando se produjo el corte de corriente. ¡Si ya se había iniciado la cocción, debe empezar de nuevo!

Funciones de seguridad

Si la temperatura para un nuevo programa todavía es demasiado alta (más de 40° C), por el uso anterior, aparecerá en un nuevo inicio en el display H:HH y sonará el tono de señal. Si esto es el caso, presione la tecla  START/STOPP hasta que se elimine la indicación H:HH y el ajuste inicial se muestre en el display. Ahora retire el recipiente y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

El programa BACKEN se deja poner en marcha al momento, también si el aparato está todavía caliente.

Ejecución de programa de la máquina de hacer pan casero

Colocación del molde de horno

El molde de horno con capa antiadherente debe colocarse manteniendo el molde un poco hacia la izquierda (en el sentido contrario de las agujas de reloj), hasta que se deslice en el medio del zócalo del horno. Ajuste el molde de horno girando en el sentido de las agujas de reloj. Para retirar el molde de horno, proceda en orden inverso.

Añadir los ingredientes

Tenga atención que añada los ingredientes en el molde en el orden indicado por la receta correspondiente.

Seleccionar la ejecución de programa

Seleccione la deseada ejecución de programa con la tecla  AUSWAHL. Elija según el programa la etapa correspondiente. Seleccione el tueste deseado. Con la tecla  ZEIT puede retrasar el inicio del programa. Presione la tecla  START/STOPP.

Dejar subir la masa

Después del último proceso de amasar origina el aparato la temperatura óptima para dejar subir la masa.

Hornear

El aparato regula la temperatura de cocción de forma automática. En caso de que después de haber finalizado la cocción, el pan todavía está muy claro, puede rehornearlo en el programa BACKEN. Presione primero la tecla  START/STOPP, ahora llame el programa BACKEN e inicie éste. Cuando haya alcanzado el tueste deseado, pare el proceso.

Mantener caliente

Cuando haya finalizado el proceso de cocción, sonará varias veces un tono de señal, para indicar que se puede retirar el pan o las comidas. Al mismo tiempo se iniciará durante 1 hora la fase de calentamiento.

Finalización de la ejecución de programa

Después de haber finalizado la ejecución de programa debe retirar el molde de horno con ayuda de un agarrador, volcarlo y en caso de que el pan no se caiga sobre la rejilla, mover el accionamiento de amasar un par de veces, hasta que se caiga el pan. Si la pala de amasar se queda en el pan, debe ayudarse con el pincho de gancho. Guíe éste por la parte inferior del pan todavía caliente en la abertura semicircular de la pala de amasar y bloquee el pincho con el borde inferior de la pala de amasar, con preferencia en el sitio donde se encuentra la ala de la pala de amasar. Tire con cuidado la pala de amasar con el pincho de gancho hacia arriba. De esta forma podrá ver, en qué sitio del pan se encuentra la ala de la pala de amasar. Aquí podrá cortar el pan con facilidad y sacar la pala.

Calentamiento del aparato al subir la masa

- La calefacción sólo se encenderá en una temperatura ambiente de menos de aprox. 25°C, en una temperatura ambiente de más de 25°C los ingredientes ya tienen la temperatura adecuada, un precalentamiento no es necesario. Para la primer y segunda subida una temperatura ambiente de más de 25°C es igualmente suficiente para que suba la masa, sin tener que encender una calefacción adicional.

Limpieza y mantenimiento

- Antes del primer uso enjuague el molde de horno del aparato (se ruega no sumergir el molde en agua) brevemente con agua y limpie la pala de amasar.
- Recomendamos pincelar con grasa resistente al calor el molde de horno y la pala de amasar antes del primer uso y dejar que éstos se calienten en el horno a una temperatura de 160°C durante aprox. 10 minutos. Después del enfriamiento tiene que extender la grasa con un papel de cocina por todo el molde. De esta forma la capa antiadherente durará más tiempo.
- Después del uso debe dejar enfriarse el aparato, antes de que lo limpie o lo guarde. Esto durará aprox. media hora. A continuación se podrá utilizar nuevamente el aparato para hornear o para elaborar masa.

- Antes de la limpieza debe retirar siempre la clavija de la caja de enchufe y dejar que se enfríe el aparato. En ningún caso utilice detergentes químicos, bencina, detergentes especiales para el horno o detergentes que produzcan rayas. **¡Nunca sumerja el aparato en agua o llene el horno con agua!** Para la fácil limpieza se puede retirar la tapadera. Para ello, aparte la tapadera abatible en la parte posterior de la articulación de la tapadera. A continuación podrá retirar con cuidado la tapadera hacia arriba. Para la colocación proceda en orden inverso.
- Limpie el molde de horno por afuera con un paño húmedo. Por adentro se puede enjuagar el molde con agua. Se ruega no poner el molde durante tiempo bajo agua o utilizar detergentes.
- La pala de amasar como el árbol motor se deberían limpiar justo después del uso. En caso de que la pala de amasar se quede en el molde, más tarde es difícil de retirarla. En este caso tiene que llenar por aprox. 30 minutos agua caliente en el recipiente. A continuación se podrá apartar la pala de amasar.
- El molde de horno tiene una capa antiadherente. Por ello, a la hora de la limpieza no utilice objetos de metal, que podrían rayar la superficie. Es normal que el color de la capa se cambie con el tiempo, la función no disminuirá por ello.
- Antes de guardar el aparato, debe asegurarse que haya enfriado, limpiado y secado por completo. Guarde el aparato con la tapadera cerrada.

Preguntas a la hora de hornear

- **Después de la cocción el pan se queda pegado en el recipiente**
Deje enfriar el pan unos 10 minutos en el recipiente – volcar el recipiente – en caso de que sea necesario mueva un poco el accionamiento de la pala de amasar. Antes de la cocción puede engrasar la pala de amasar con un poco de grasa.
- **Cómo se evitan los agujeros en el pan (causados por la pala de amasar)**
Puede retirar la pala de amasar con los dedos harinados, antes de que suba la masa por última vez. El display debería indicar, dependiendo del programa, todavía una duración de aprox. 1:30h. En caso de que no desee esto, utilice después de la cocción el pincho de gancho. Si procede de manera cuidadosa, se puede evitar un agujero más grande.
- **Al subir la masa se desborda del molde**
Esto ocurre sobre todo al utilizar harina de trigo, que sube mejor a causa del más alto contenido de gluten.

Remedio:

- a) Reducir la cantidad de harina y adaptar la reducción a los demás ingredientes. El pan elaborado seguirá teniendo un volumen grande.
- b) Añada una cucharada de margarina calentada y líquida a la harina.

- **La masa sube, pero se derrumba al hornearse**
 - a) Si en el medio del pan se forma un hoyo en forma de “V”, le falta gluten a la harina, que se debe a que el trigo contiene pocas proteínas (suele ocurrir en veranos lluviosos), o que la harina está demasiada húmeda.

Remedio:

Añadir a la masa para 500g harina 1 cucharada de gluten.

- b) Si el pan se derrumba en el medio en forma de embudo, puede ser que
 - la temperatura de agua haya sido muy alta
 - le falte gluten a la harina
 - se haya originado corriente de aire al abrir la tapadera durante la cocción
- **¿Cuándo se puede abrir la tapadera de la máquina de hacer pan casero también durante la cocción?**
En principio se puede hacer siempre cuando ya se haya iniciado el proceso de amasar. Durante este tiempo se puede añadir en caso necesario pequeñas cantidades de harina o de líquido. Si desea que su pan tenga un aspecto especial después de la cocción, proceda de siguiente modo: Abra antes de la última subida (en el display tiene que, dependiendo del programa, quedar un tiempo restante de aprox.: 1:30h) la tapadera con cuidado y muy breve y rasgue p.ej. con un cuchillo cortante y precalentado en la corteza de pan o espolvoree un par de granos de trigo sobre el pan, o unte sobre la corteza una mezcla de agua y de almidón para que brille después de la cocción. El período indicado se podrá abrir la máquina por última vez, en caso contrario se derrumbaría el pan.

- **¿Qué significan los números de tipo en la harina?**
Cuanto más bajos son los números, menos fibras vegetales contiene la harina y más clara es.
- **¿Qué es harina integral?**
De todos los cereales se puede hacer harina integral, quiere decir también de trigo. La denominación integral significa que la harina es molida del grano entero conteniendo más fibras vegetales. Harina integral de trigo es por ello más oscura. El pan integral no siempre tiene que ser pan oscuro, como se supone muchas veces.
- **¿Qué hay que tener en cuenta al utilizar harina de centeno?**
Harina de centeno no contiene gluten y por ello el pan no sube casi nada. Para la digestibilidad se debería elaborar un “pan integral de centeno” con levadura. La masa sólo subirá si al utilizar harina de centeno que no contiene gluten, se reemplace por lo menos 1/4 de la cantidad indicada por harina del tipo 550.

- **¿Qué es gluten en la harina?**
Cuanto más alto el número de tipo, menos gluten contiene la harina y menos subirá la masa. La cantidad más alta de gluten contiene la harina con el número de tipo 550.

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

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

• **¿Cómo se puede tolerar mejor el pan fresco?**

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

• **¿En qué relación se utiliza levadura?**

Como las diferentes levaduras se pueden comprar en distintas cantidades hay que atenerse a las indicaciones de los fabricantes y relacionar la cantidad de levadura con la cantidad de harina utilizada.

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

- Reducir la cantidad de azúcar, en el caso de que se haya utilizado azúcar. El pan también será más claro.
- Añadir al agua vinagre de alcohol. Para un pan pequeño = 1,5 cucharadas, para un pan grande = 2 cucharadas.
- Reemplazar el agua por leche batida o kéfir, que por cierto es posible en todas las recetas y recomendable a causa de la frescura del pan.

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

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

Preguntas respecto a la máquina de hacer pan casero

Error	Motivo	Remedio
Sale humo del horno o de las rejillas de ventilación	Los ingredientes están pegados en el horno o en la parte exterior del molde.	Retire la clavija, saque el molde y limpie la parte exterior del molde como el horno.

Error	Motivo	Remedio
El pan se ha derrumbado en parte y está húmedo en la parte inferior	El pan se ha quedado demasiado tiempo después de la cocción y del tiempo de reposo en el molde.	Lo más tardar después de haber finalizado la función de mantener caliente el pan, debe retirar el pan del molde.
El pan se deja sacar mal del molde.	La parte inferior del pan está pegada en la pala de amasar	Después de cada proceso de cocción debe limpiar la pala de amasar y el eje amasador, además, en caso de que sea necesario, vierta durante unos 30 minutos agua caliente en el molde. De esta forma la pala de amasar se dejará retirar y limpiar con facilidad.
Los ingredientes no están mezclados o el pan no se ha cocido bien	Ajuste falso de programa	Supervise de nuevo el menú seleccionado y los demás ajustes.
	Durante la puesta en marcha, se ha tocado la tecla  START/STOPP	No siga utilizando los ingredientes y empiece de nuevo.
	Durante la puesta en marcha se ha abierto varias veces la tapadera	La tapadera solamente se puede abrir, si el display indica más de 1:30h. Asegúrese que después de haber abierto la tapadera se haya cerrado debidamente.
	Un largo corte de corriente durante la puesta en marcha	No siga utilizando los ingredientes y empiece de nuevo.
El aparato no se deja conectar. Suena un tono de señal permanente. El display indica H:HH.	La rotación de la pala de amasar está bloqueada.	Supervise si la pala está bloqueada a causa de algún grano etc.. Retire el molde y supervise si se dejan girar los arrastradores. En caso de que no fuese así, debe enviar el aparato al servicio de cliente
	El aparato todavía está demasiado caliente de la última cocción.	Presione la tecla  START/STOPP 10 segundos hasta que aparezca 13:00 (programa normal). Retire la clavija. Retire el molde y deje que se enfríe a temperatura ambiente. Después introduzca la clavija e inicie de nuevo.

Errores en las recetas

Error	Motivo	Re-medio
Pan sube demasiado	– Demasiada levadura, poca harina,	a/b
	– poca sal o varios de estos motivos	
Pan no sube o no sube suficientemente	– Ninguna o poca levadura	a/b
	– levadura vieja o sobrepuesta	d
	– Líquido demasiado caliente	c
	– La levadura ha entrado en contacto con líquido	d
	– Harina falsa o vieja	d
	– Poco o demasiado líquido	a/b/g
	– Poco azúcar	a/b
La masa sube demasiado y se desborda del molde	– Agua muy blanda hace fermentar más la levadura	f/k
	– Demasiada leche influye en la fermentación	c
El pan se ha derrumbado	– El volumen del pan es más grande que el molde, por ello se ha derrumbado	a/f
	– Fermentación rápida o temprana por horno caliente, c/h/i	c/h/i
	– humedad alta. Líquidos calientes dejan que la masa suba más rápida y que se derrumba antes de la cocción.	
	– Ninguna sal o poco azúcar	a/b
	– Demasiado líquido	h
Estructura pesada y grumosa	– Demasiada harina o poco líquido	a/b/g
	– Poca levadura o azúcar	a/b
	– Demasiada fruta, cereales u otros ingredientes	b
	– Harina mala o vieja	d
En el medio el pan no está cocido	– Poco o demasiado líquido	a/b/g
	– Alta humedad,	h
	– Recetas con ingredientes húmedos como p.ej. yogur	g
Estructura abierta, gruesa o agujereada	– Demasiada agua	g
	– Ninguna sal	b
	– Alta humedad, agua demasiado caliente	h/i
	– Líquido muy caliente	c
La superficie no está cocida y tiene burbujas	– Volumen de pan más grande que el molde	a/f
	– Cantidad de harina muy alta, especialmente en el caso de pan blanco	f
	– Demasiada levadura o poca sal	a/b
	– Demasiada azúcar	a/b

Error	Motivo	Re-medio
La superficie no está cocida y tiene burbujas	– Ingredientes dulces aparte del azúcar	b
Rodajas de pan desiguales o forman grumos en el medio	– El pan no se ha dejado enfriar suficientemente (vapor escapado)	j
Restos de harina en la corteza	– La harina de los lados no se amasa bien con la masa	g/i

Cómo remediar los errores

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

Comentarios respecto a las recetas

1. Ingredientes

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

- Los ingredientes más importantes como líquido, harina, sal, azúcar y levadura (se puede utilizar levadura seca como fresca) influyen en el resultado exitoso al elaborar la masa y el pan.
- Si prepara la masa al instante, utilice los ingredientes en estado tibio. Si el programa se inicia de forma retardada en tiempo, deberían estar los ingredientes fríos para que la levadura no fermente muy pronto.

- Margarina, mantequilla o leche influyen solamente en el sabor del pan.
- Se puede reducir el azúcar por un 20%, para que la corteza salga más clara y fina, pero no perjudicará el resultado de la cocción. Si prefiere una corteza más blanda y clara, puede reemplazar el azúcar por miel.
- Gluten que se produce durante el amasado de la harina favorece a la estructura del pan. La mezcla ideal de harina está compuesta de 40% de harina integral y 60% de harina blanca.
- Si quiere añadir granos enteros a la harina, ponga éstos en remojo por la noche. Reduzca adecuadamente la cantidad de harina y el líquido (hasta un 1/5 menos).
- La levadura es imprescindible al utilizar harina de centeno. Contiene bacterias ácido lácticas y bacterias de ácido acético, que consiguen que el pan esté esponjoso y suavemente ácido. Se puede elaborar en casa, pero necesita tiempo. Por ello, usamos en las próximas recetas levadura en polvo concentrada, que se compra en una bolsita de 15 gramos (para un kilo de harina). Se tienen que respetar las indicaciones en las recetas (1/2, 3/4 o 1 bolsita, respectivamente). Cantidades más pequeñas hacen desmigajarse el pan.
- Si utiliza levadura en otra concentración (bolsitas de 100 gramos para 1 kilo de harina, tiene que reducir la cantidad de 1 kilo de harina por aprox. 80 gramos, es decir adaptar a la receta).
- Levadura líquida que se puede comprar en bolsas de plástico, se puede utilizar igualmente. En respecto a la cantidad oriéntese a las indicaciones del embalaje. Vierte la levadura líquida en un vaso medidor y rellene el vaso con la cantidad de líquido indicada en la receta.
- Levadura de trigo que también se puede comprar de forma seca, mejora la composición de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la levadura de centeno.
- Hornee el pan de levadura en el programa NORMAL o INTEGRAL, para que pueda subir correctamente. Fermento para hornear reemplaza la levadura y es cuestión de gusto. Con fermento se puede hornear muy bien en el aparato.
- Añada salvado de trigo, si desea obtener un pan especialmente esponjoso y rico en fibras vegetales. Utilice una cucharada para 500 gramos de harina y aumente la cantidad de líquido por _ cucharada.
- Gluten de trigo es un ayudante natural de proteína cereal. Consigue hacer el pan más esponjoso, que tenga mejor volumen, que no se derrumba tan rápido y que sea más digerible. En especial, en el caso de productos de panificación y pastelería de harina integral molida en casa, se nota el resultado claramente.
- Malta colorante es malta de cebada tostada de modo oscuro. Se utiliza para obtener una corteza y miga más oscura (p.ej. en pan negro). También se puede comprar malta de centeno que no es tan oscura. Esta malta se obtiene en tiendas de productos naturales.
- Condimento de pan se puede añadir a todos nuestros panes de centeno y trigo. La cantidad se orienta a su gusto y a las indicaciones del productor.
- La lecitina pura en polvo es un emulgente natural que aumenta el volumen de panificación, hace la miga más suave y tierna y prolonga la frescura.

2. Adaptación de los ingredientes

Siempre y cuando quiera reducir o aumentar los ingredientes, tenga atención que las relaciones de cantidad correspondan con la receta original y que el peso máximo de pan, que son 1000 gramos, no se sobrepase. Para obtener un resultado perfecto, tiene que atenerse a siguientes reglas fundamentales en respecto a la adaptación de los ingredientes:

- Líquidos / harina: La masa debería estar suave (no muy suave), pegar un poco, pero no dejar que se estire. Una bola se obtiene en masas leves. En masas pesadas, como pan integral de centeno o pan con cereales, esto no es el caso. Controle la masa 5 minutos después del primer amasado. En caso de que esté todavía muy húmedo, añada harina, hasta que la masa tenga la consistencia apropiada. Si la masa está muy seca, añada agua a cucharadas.
- Substitución de líquidos: En caso de que utilice en una receta ingredientes que contengan líquido (p.ej. queso fresco, yogur etc.), se tiene que reducir la cantidad de líquido correspondiente. Al utilizar huevos debe batirlos en el vaso medidor y llene éste con el líquido hasta la cantidad ordenada.

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

3. Añadir y medir los ingredientes y las cantidades

- Tiene que verter siempre primero el líquido y a lo último la levadura. Para que la levadura no suba muy rápido (sobre todo al usar el tiempo retardado), tiene que evitar el contacto ente la levadura y el líquido.
- Al medir siempre utilice las mismas unidades de medida, quiere decir que cuando ponga en la receta cucharada o cucharada de té, debe utilizar la cuchara medidora del aparato o los utensilios que usa en la cocina.
- Para garantizar la exactitud, debe pesar todos los ingredientes que se indiquen en gramos.
- Para las indicaciones en mililitros puede utilizar el vaso medidor que se suministra con el aparato, que tiene una escala de 50 ml a 200 ml.

Las abreviaturas en las recetas significan:

EL=	Cucharada rasa (o cuchara medidora grande)
TL =	Cucharada de té rasa (o cuchara medidora pequeña)
G =	gramo
ml =	mililitro
Päckchen (Pckg) =	Bolsita de levadura seca de 7 gramos – contenido para 500 gramos de harina – corresponde a 20 gramos de levadura fresca

- Añadir fruta, nueces o granos de trigo. Si quiere añadir más ingredientes, puede hacerlo en algunos programas al escuchar el tono de señal. Si lo hiciese más pronto, los ingredientes serán molidos por la pala de amasar.

4. Recetas para la máquina de hacer pan casero Tipo BBA 2605

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

Recomendamos:

El ajuste **Stufe I** para un peso de pan de aprox. 750 gramos.

El ajuste **Stufe II** para un peso de pan de aprox. 750 a 1000 gramos.

Atención: Adapte las recetas al peso correspondiente.

5. Peso de pan y volumen

- Se va a dar cuenta que el peso de pan blanco puro es inferior al peso de pan integral, ya que el pan blanco sube más y por ello se tiene que limitar al molde. El peso verdadero depende en gran parte de la humedad que haya a la hora de elaboración. Todos los panes con gran cantidad de trigo alcanzan más volumen y sobrepasan, en la clase superior de peso y en la última subida de la panificación, el borde del molde. Pero no se desbordan. El bulto de pan sobre el borde del molde está menos tostado que el pan en el molde. Si en las recetas de pan dulce se recomiendan el programa SCHNELL o ULTRA SCHNELL, entonces podrá cocer en el programa SÜSSES BROT también las cantidades inferiores (sólo éstas) para que salga el pan más esponjoso.

6. Resultados de la panificación

- El resultado depende sobre todo de las circunstancias in situ (agua blanda, humedad alta, altura, calidad de los ingredientes etc.). Por este motivo las indicaciones en las recetas son puntos de referencia, que quizás se tengan que adaptar. Si una receta no sale a la primera, no se desanime, sino intente encontrar el motivo y pruebe hacer la receta bajo p.ej. otras relaciones de cantidad.
- En caso de que el pan esté todavía muy claro después de la panificación, puede rehornearlo en el acto con el programa BACKEN.
- Recomendamos, antes de cocer un pan con tiempo retardado durante la noche, de hacer primero un intento elaborando un pan bajo vigilancia, de esta forma podrá cambiar la receta, si es necesario.

Recetas clásicas de pan

Pan blanco clásico

Ingredientes

Agua o leche	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 EL
Sal	1 TL
Azúcar	1 EL
Harina Tipo 550	540 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „NORMAL“	

Pan con nueces y uvas pasas

Ingredientes

Agua o leche	350 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 EL
Sal	1 TL
Azúcar	2 EL
Harina Tipo 405	540 g
Levadura seca	1 Pckg.
Uvas pasas	100 g
Nueces picadas	3 EL
Programa „NORMAL“	

Las uvas pasas y las nueces se añaden después del sonido pío es decir cuando se haya terminado el primer amasado

Pan integral

Ingredientes

Agua	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 EL
Huevo	1
Sal	1 TL
Azúcar	2 TL
Harina Tipo 1050	360 g
Harina de trigo	180 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „VOLLKORNBROT“	

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

Pan de leche batida

Ingredientes

Leche batida	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 EL
Sal	1 TL
Azúcar	2 EL
Harina Tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „NORMAL“	

Pan de cebolla

Ingredientes

Agua	250 ml
Margarina / mantequilla	1 EL
Sal	1 TL
Azúcar	2 EL
Cebolla grande y picada	1
Harina Tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „NORMAL“-oder „ULTRA SCHNELL“	

Pan de siete cereales

Ingredientes

Agua	300 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 EL
Sal	1 TL
Azúcar	2 1/2 EL
Harina Tipo 1150	240 g
Harina integral	240 g
Copos de 7 cereales	60 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „VOLLKORN“	

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

Pan de semillas de girasol

Ingredientes

Agua	350 ml
Mantequilla	1 EL
Harina Tipo 550	540 g
Semillas de girasol	5 EL
Sal	1 TL
Azúcar	1 EL
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „NORMAL“	

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

Pan campesino blanco

Ingredientes

Leche	300 ml
Margarina / mantequilla	2 EL
Sal	1 1/2 TL
Azúcar	1 1/2 TL
Harina Tipo 1050	540 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „NORMAL“, „SCHNELL“ o „ULTRA SCHNELL“	

Pan de levadura

Ingredientes

Levadura seca	50 g
Agua	350 ml
Margarina / mantequilla	1 1/2 EL
Sal	3 TL
Azúcar	2 EL
Harina Tipo 1150	180 g
Harina Tipo 1050	360 g
Levadura	1/2 Pckg.
Programa „NORMAL“	

Atención:

Se ruega adaptar las recetas al peso correspondiente.

Elaboración de masa

Pan francés

Ingredientes

Agua	300 ml
Miel	1 EL
Sal	1 TL
Azúcar	1 TL
Harina Tipo 550	540 g
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „TEIG“	

La masa terminada cortar en 2 a 4 piezas, moldear panecillos alargados y dejar que suban entre 30 a 40 minutos. Cortar líneas diagonales en la parte superior de los panecillos y panificarlos en el horno.

Pizza

Ingredientes

Agua	300 ml
Sal	3/4 TL
Aceite de oliva	1 EL
Harina Tipo 405	450 g
Azúcar	2 TL
Levadura seca	1 Pckg.
Programa „TEIG“	

- Alisar la masa, colocarla en una forma redonda y dejar que suba durante 10 minutos.
- Pinchar con un tenedor varias veces en la masa. Untar la salsa de pizza sobre la masa y repartir sobre la salsa los ingredientes deseados.
- Panificarla durante 20 minutos.

Confituras

Confitura

Ingredientes

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

- Deshuesar anteriormente la fruta y trocear la fruta en trozos pequeños
- Para esta receta siguientes clases de fruta son muy bien apropiadas: Fresas, moras, arándanos, dado el caso también es posible una mezcla de estas frutas
- Verter la mermelada en vasos limpios, cerrar la tapadera y volcar el vaso para que repose aprox. 10 minutos sobre la tapadera (de esta forma puede asegurarse que la tapadera está bien cerrada).

Mermelada de naranja

Ingredientes

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

- Se ruega pelar la fruta y cortarla en daditos o en tiras.
- Verter la mermelada en vasos limpios, cerrar la tapadera y volcar el vaso para que repose aprox. 10 minutos sobre la tapadera (de esta forma puede asegurarse que la tapadera está bien cerrada).

Atención:

Se ruega adaptar las recetas al peso correspondiente.

Datos técnicos

Modelo:..... BBA 2605
 Suministro de tensión:..... 230 V, 50 Hz
 Consumo de energía: 600 W
 Clase de protección: I
 Cantidad de llenado: 2 Litros
 (corresponde aprox. 1.000 g Peso de pan)
 Peso neto: 6,0 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

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

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

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



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Table of Contents

Operating Instructions.....	Page 44
Safety Instructions.....	Page 44
Parts and Drawings.....	Page 3, 44
Control Panel.....	Page 3, 45
Description of the Control Panel	Page 45
Bread Baking Machine Functions	Page 45
Bread Baking Machine Program Phases.....	Page 46
Heating the appliance to make the dough rise	Page 46
Cleaning and Maintenance	Page 46
Questions & Answers on Baking	Page 47
Questions & Answers on Bread Baking Machines..	Page 48
Error with the prescriptions	Page 48
Remarks on the Recipes.....	Page 49
Classic Bread Recipes.....	Page 50
Dough Preparation	Page 51
Jams	Page 52
Technical Data.....	Page 52

Operating Instructions

Congratulations for having purchased the BBA 2605 model Bread Baking Machine.

- Some machine programs provide two different levels for the baking of large or small quantities of bread.
- The bread baking machine offers 12 pre-installed programs with 50 different setting options. There is a completely new program with which you can either just bake a fresh loaf of bread or to brown one that has already been baked.
- You can even schedule the bread baking machine, i.e. you can preprogram a program up to 13 hours in advance.

The appliance is completely automatic and extremely user-friendly. You will also find the recipes for the following specialties

- White bread, dark leavened bread, light wheat and rye bread, whole bread;
- Dough which needs to be further worked;
- Marmalade/jam which the bread machine can cook.

Safety Instructions

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

1. Do not touch any of the appliance's hot surfaces. Use oven cloths! The bread baking machine is very hot after baking.
2. Never dip the connection cable or the appliance in water or any other liquid.
3. Warning, danger of fire! This machine should not be left unsupervised when in operation. If baking using the timer, please ensure that the device is appropriately supervised when in operation.
4. Keep your eye on the appliance when children are around! Unplug the appliance if it is not being used and before cleaning it. Before removing single parts of the appliance let it cool down.

5. Never use the appliance with a defective connection cable, after malfunctions or if the appliance happens to be damaged in any way whatsoever! In these cases have the Customer Service check and repair it if necessary. Never try to repair it yourself. The warranty is void in this latter case.
6. The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purpose.
7. Lay the appliance firmly on the counter to avoid that it falls off during the kneading of a thick dough. This is especially important when using the preprogram function and the appliance is not being watched. In the case of extremely smooth counters the appliance should be placed on a thin rubber mat to avoid any risk of falling.
8. The bread baking machine must be kept at a distance of at least 10 cm from other objects when it is working. The appliance can be used only indoors.
9. Make sure that the power cable does not touch any hot surface and that it does not hang over a table edge thus avoiding, for example, that children may grab it.
10. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stovetop or a hot oven.
11. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids (marmalades)!
12. Never remove the baking tin while the appliance is still working!
13. Do not fill the baking tin with an amount of ingredients greater than that required by the recipe! If this should happen, the bread will not bake evenly or the dough will overflow. Follow the instructions carefully.
14. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
15. Never the cover the appliance with towels or other materials during use! The heat and steam must be free to escape. Danger of fire if the appliance is covered with flammable materials or comes in contact with curtains, etc.

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

Parts and Drawings

- | | |
|--------------------|----------------------|
| A Cover, removable | F Kneading pegs |
| B Handle | G Baking compartment |
| C Viewing panel | H Control Panel |
| D Vent | I Casing |
| E Baking tin | K Side vent |

Accessories:

- 1 hook to remove the kneading pegs, (not shown)
- a) measuring spoon,
 - b) measuring beaker

Control Panel

- 1 **LED display**
It shows information on the desired program number, baking level and bread weight (indicated by an arrow and the time).
- 2  **START/STOPP key**
To start and stop the program
- 3  **ZEIT / ZEIT keys**
To set the preprogram timer
- 4  **FARBE key**
To set the desired level of browning
- 5  **TEIGMENGE key**
To set 2 weight levels as described below
- 6  **AUSWAHL key**
to select the programs described in the „bread baking machine programs“.

Description of the Control Panel

Insert the plug into a properly installed 230V/50Hz protective contact socket.

1. DISPLAY

NORMAL SETTING

This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. “1 3:00” appears on the display. The “1” specifies which program has been chosen and the “3:00” is the length of the program. The positions of two arrows provide information on the selected browning level and the weight. The basic setting after switching the appliance on is: “superior weight” and “medium browning level”. During operation the course of the program can be read on the display. As the program proceeds the digits of the set time will decrease progressively.

2. **START-/STOPP key**

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

3. **ZEIT / ZEIT keys**

The following programs can be started with the timer: normal, white bread, sweetbread, dough, marmalades, cakes, sandwiches and baking. The SCHNELL and ULTRA SCHNELL programs can be started with the timer. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warming time (after the end of the baking process).

A maximum timing of 13 hours can be set.

Example: It is 8.30 p.m. and the bread must be ready the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the  ZEIT / ZEIT key until 10.30 appears, that is to say the time between now (8.30 p.m.) and when the bread must be ready.

When working with the timing function never use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yogurt, onions, etc.!

4. **FARBE key**

The desired browning level is set with this key:

HELL - MITTEL - DUNKEL (LIGHT – MEDIUM – DARK).

5. **TEIGMENGE key**

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

STUFE I (level I) = for small bread weights up to 750 g
STUFE II (level II) = for large bread weights up to 1000 g.

6. **AUSWAHL key**

With the AUSWAHL button you can call up the individual programmes. Use the programs for the following specialties:

1. **NORMAL** (NORMAL) For white and wheat and rye bread. This program is used the most.
2. **WEISSBROT** (WHITE BREAD) For the preparation of particularly light white bread
3. **VOLLKORN** (WHOLEMEAL) For wholemeal bread
4. **SCHNELL** (RAPID) For the quick preparation of white and wheat and rye bread
5. **SÜSSES BROT** (SWEETBREAD) For the preparation of sweet leavened dough
6. **ULTRA SCHNELL I** (ULTRA-RAPID I) For the kneading and baking of bread loafs of up to 750 g.
7. **ULTRA SCHNELL II** (ULTRA-RAPID II) For the kneading and baking of bread loafs of up to 1000 g.
8. **TEIG** (DOUGH) For the preparation of dough
9. **MARMELADE** (MARMALADE) To cook marmalades and jams
10. **KUCHEN** (CAKE) For cakes with baking powder
11. **SANDWICH** (SANDWICH) To prepare light sandwich bread
12. **BACKEN** (BAKING) To brown bread or cakes

Bread Baking Machine Functions

Buzzer function

The buzzer goes off:

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

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

Repeat function

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

Safety functions

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

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

Bread Baking Machine Program phases

Insert the baking tin

The nonstick baking tin must be inserted slightly to left (counter-clockwise) and it snaps into place in the middle of the base in the baking compartment. Then turn the tin firmly clockwise. To remove the baking tin repeat the same procedure but in the opposite order.

Put in the ingredients

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

Select the program

Select the desired program with the  AUSWAHL key. Choose the level corresponding to the selected program. Then select the desired degree of browning. Use the  ZEIT key to set the time when the program is to be started. Press the  START-/STOPP key.

Mix and knead the dough

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

Leave the dough to rise

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

Baking

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

Warming

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

End of the program phases

At the end of the program pull out the baking tin by using oven cloths, turn it over and, as long as the bread does fall unevenly on the grid, move the knead shaft back and forth a few times until the bread comes out. If one of the kneading pegs is still stuck in the bread, take the hook supplied with the appliance. Insert it under the warm loaf of bread into the almost circular opening of the kneading peg and wedge the hook against the lower edge of the kneading peg preferably where the blade of the kneading peg is located. Then pull the kneading peg carefully out with the hook. You can now easily cut the bread and remove completely the kneading pegs.

Heating the appliance to make the dough rise

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

Cleaning and Maintenance

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

- Before putting the appliance away for storage, make sure that it is perfectly cool, clean and dry. Put the appliance away with the lid closed.

Questions & Answers on Baking

• The bread sticks to the container after baking

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

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

You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. Depending on the program the display must still show a total time of approx. 1:30 hours. If do not wish to do so, use the hook after baking. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.

• The dough spills over when it is left to rise.

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

Remedy:

- 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.
- Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.

• The bread rises and spills over anyway

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

Remedy:

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

- If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:
 - the water temperature was too high;
 - too much water was used;
 - the flour was poor in gluten.
 - Draft caused by opening the lid while baking.

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

Generally speaking, it is always possible while the kneading is underway. During this phase small quantities of flour or liquid can still be added. If the bread must have a particular aspect after baking, proceed as follows: before the last rising phase (Depending on the program the display must still amount to a total time of approx. 1:30 hours.) open the lid with caution and shortly and carve the bread crust while it is forming with a sharp pre-heated knife, scatter cereals on it or spread a mixture of potato flour and water on the crust to give it a glossy finish. This is the last time that the lid can be opened, otherwise the bread will go down in the middle.

• What do the type numbers for flour mean?

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

• What is wholemeal flour?

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

• What must be done when using rye flour?

Rye flour does not contain any gluten and the bread hardly rises. In order to make it easily digestible a rye wholemeal bread with leaven is to be made. The dough will rise only if one part of 550 type flour is added to every four parts of rye flour without gluten.

• What is the gluten in flour?

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

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

- Corn, rice and potato flour are suitable for people allergic to gluten or for those who suffer from sprue or celiac disease. See the relevant recipes in the operating instructions.
- 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.
- 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.
- Durum wheat flour is suitable for baguettes thanks to its consistency and it can be replaced with durum wheat semolina.

• How can fresh bread be made easier to digest?

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

• What doses of rising agent should be used?

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

• What can be done if the bread tastes of yeast?

- Reduce the amount of sugar if sugar is being used. The bread will be slightly lighter.
- Add 1,5 tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
- Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

- **Why does the bread made in an oven taste different from the bread made with the bread baking machine?**
It depends on the different degree of humidity: the bread is baked drier in the oven owing to the larger baking space, while the bread made in the machine is moister.

Questions & Answers on Bread Baking Machines

Problem	Cause	Solution
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the tin after baking and warming	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over
It is difficult to take the bread out of the baking tin	The bottom of the loaf is stuck to the kneading peg	Clean the kneading peg and shafts after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting The  START-/STOPP key was touched while the machine was working	Check the selected menu and the other settings Do not use the ingredients and start over again
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	The lid opened several times while the machine was working Long blackout while the machine was working The rotation of the kneading pegs is blocked	The lid is to be opened only if the time left on the display is more than 1:30 hours. Make sure that lid was closed well after being opened Do not use the ingredients and start over again Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service

Problem	Cause	Solution
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows H:HH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Press the  START-/STOPP button for 10 sec. until 1-3 hours (normal program) appears. Pull out the plug. Take out the baking tin and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again

Error with the prescriptions

Problem	Cause	Solution
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 – old or stale yeast – liquid too hot – the yeast has come into contact with the liquid – wrong flour type or stale flour – too much or not enough liquid – not enough sugar	a/b d c d d a/b/g a/b
The dough rises too much and spills over the baking tin	– if the water is too soft the yeast ferments more – too much milk affects the fermentation of the yeast	f/k c
The bread goes down in the middle	– The dough volume is larger than the tin and the bread goes down – 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. – No salt or not enough sugar – Too much liquid	a/f c/h/i a/b h
Heavy, lumpy structure	– Too much flour or not enough liquid – Not enough yeast or sugar – Too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients – Old or stale flour	a/b/g a/b b d
The bread is not baked in the center	– Too much or not enough liquid – Too much humidity, – Recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	a/b/g h g
Open or coarse structure or too many holes	– Too much water – No salt – Great humidity, water too hot – Too much liquid	g b h/i c

Problem	Cause	Solution
Mushroom-like, unbaked surface	– Bread volume too 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 slices are uneven or there are clumps in the middle	– 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

Solutions for the problems

- Measure the ingredients correctly.
- Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- 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.
- Use only fresh and correctly stored ingredients.
- Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
- Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- In case of very humid weather remove 1-2 tablespoons of water.
- In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- 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.
- Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- Never grease the tin!
- Add a tablespoon of wheat gluten to the dough.

Remarks on the Recipes

1. Ingredients

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

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.

- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, _ or 1 packet). If less leaven that requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 g for a 1 kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.
- Use either the NORMAL or VOLLKORN program when baking leavened bread.
- Baking ferment can be used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran is added to the dough if you want particularly light bread rich in roughage. Use one tablespoon for 500 g of flour and increase the quantity of liquid by _ tablespoon.
- Wheat gluten is a natural additive obtained from wheat proteins. It makes the bread lighter and more voluminous. The bread falls in more rarely and it is more easily digestible. The effect can be easily appreciated when baking wholemeal and other bakery products made of home-milled flour.
- The black malt used in some recipes is dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

2. Adapting the doses

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

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

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

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- Always put in first the liquid and the yeast at the end. To avoid that the yeast acts too fast (in particular when using the timing function), contact between the yeast and the liquid must be avoided.
- When measuring use the same measuring units, that is to say use either the measuring spoon supplied with the bread baking machine or a spoon used in your home when the recipes require doses measured in tablespoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker which has a graduated scale of 50 to 200 ml.

The abbreviations in the recipes mean:

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

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

4. Recipes for the BBA 2605 type bread baking machine

The following recipes are for various bread sizes. In some programs a difference is made in the weights. We recommend you to use Stufe I (ULTRA SCHNELL I) for a bread loaf of 750 g and Stufe II (ULTRA SCHNELL II) for a bread loaf between 750 and 1000 g.

Note:

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

6. Baking results

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

Classic Bread Recipes

White Bread

Components

Water or milk	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbsp
550 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet.
Program „NORMAL“	

Nut & Raisin Bread

Components

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

Raisins and nuts can be added after the first beep or after the 1st kneading cycle.

Wholemeal Bread

Components

Water	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Eggs	1
Salt	1 tsp
Sugar	2 tsp
1050 type flour	360 g
Wheat wholemeal flour	180 g
Dry yeast	1 packet
Program „VOLLKORNBROT“	

If using the timer, do not use eggs, but add more water.

Buttermilk Bread

Components

Buttermilk	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 tsp
1050 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet
Program „NORMAL“	

Onion bread

Components

Water	250 ml
Margarine or butter	1 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 tbsp
Large chopped onion	1
1050 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet
Program „NORMAL“-or „ULTRA SCHNELL“^	

Seven Cereal Bread

Components

Water	300 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2 1/2 tbsp
1150 type flour	240 g
Wholemeal flour	240 g
7-grain flakes	60 g
Dry yeast	1 packet
Program „VOLLKORN“	

When using whole grains, soak them in advance

Sunflower Bread

Components

Water	350 ml
Butter	1 tbsp
550 type flour	540 g
Sunflower seeds	5 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	1 tbsp
Dry yeast	1 packet
Program „NORMAL“	

Tip: sunflower seeds can be replaced with pumpkin seeds. Toast the seeds in the pan to give them an intense flavor.

Coarse White Bread

Components

Milk	300 ml
Margarine or butter	2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Sugar	1 1/2 tsp
1050 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet
Program „NORMAL“, „SCHNELL“ or „ULTRA SCHNELL“	

Leavened Bread

Components

Dried leaven	50 g
Water	350 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp
Salt	3 tsp
Sugar	2 tbsp
1150 type flour	180 g
1050 type flour	360 g
Yeast	1/2 packet
Program „NORMAL“	

Note:

The recipes should be adapted to the respective weight.

Dough Preparation

French Baguette

Components

Water	300 ml
Honey	1 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
550 type flour	540 g
Dry yeast	1 packet
Program „TEIG“	

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

Pizza

Components

Water	300 ml
Salt	3/4 tsp
Olive oil	2 tbsp
405 type flour	450 g
Sugar	2 tsp
Dry yeast	1 packet
Program „TEIG“	

- Spread the dough, make round forms and leave them to rest for 10 minutes.
- Spread pizza sauce on the dough and the desired filling.
- Bake for 20 minutes.

Jams

Jam

Components

Fruit	500 g
Preserving sugar “2:1”	250 g
Lemon juice	1 EL
Program „MARMELADE“	

- Please stone the fruit beforehand and cut it into small pieces.
- For this recipe the following fruits are particularly suitable: strawberries, blackberries, bilberries or a mixture of these fruits.
- Then fill the marmalade/jam into clean jars, close the lid and place the jar for approximately 10 minutes upside down on the lid (to ensure that the lid is subsequently tightly closed!)

Orange marmalade

Components

Oranges	400 g
Lemons	100 g
Preserving sugar “2:1”	250 g
Program „MARMELADE“	

- Please peel the fruits and cut them up into small cubes or strips.
- Then fill the marmalade/jam into clean jars, close the lid and place the jar for approximately 10 minutes upside down on the lid (to ensure that the lid is subsequently tightly closed!)

Technical Data

Model:.....	BBA 2605
Power supply:.....	230 V, 50 Hz
Power consumption:.....	600 W
Protection class:.....	I
Filling quantity:	2 Litre
(corresponds to approx.1.000 g bread weight)	
Net weight:	6,0 kg

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

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

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

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

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

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

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

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



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Tartalomjegyzék

Kezelési utasítás	Oldal	53
Biztonsági előírások	Oldal	53
Alkatrészecskék és jelölések	Oldal	3, 53
Kezelőtábla	Oldal	3, 54
Magyarázatok a kezelőtáblához	Oldal	54
A kenyérsütő automata funkciói	Oldal	55
A kenyérsütő automata programlefutása	Oldal	55
A készülék felfűtése a tészta kelésekor	Oldal	55
Tisztítás és karbantartás	Oldal	55
Kérdések a sütéshez	Oldal	56
Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan ...	Oldal	57
Kérdések a receptekhez	Oldal	58
Megjegyzések a receptekhez	Oldal	58
Klasszikus kenyérreceptek	Oldal	60
Tésztakészítés	Oldal	61
Ikvárak	Oldal	61
Műszaki adatok	Oldal	62

Kezelési utasítás

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a BBA 2605 modellű kenyérsütő automatát.

- Néhány programban két különböző fokozatban nagy és kis mennyiségű kenyeret készíthet.
- A kenyérsütő automata 12 beinstallált programot kínál 50 különböző beállítási lehetőséggel. Teljesen új az a sütőprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- A kenyérsütő automatával időeltolódással süthet, azaz a programlefutást max. 13 órával előre beprogramozhatja.

A készülék teljesen automatikusan működik és nagyon kezelőbarát. A következőkben recepteket talál az alábbi tészták elkészítéséhez:

- Fehérkenyér, kovászkenyér, világosabb kevert kenyér, magos kenyér
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra
- Olyan lekvár, melyet a kenyérsütő automatában lehet főzni.

Biztonsági előírások

A kezelési utasításban levő összes útmutatást olvassa el, és jól őrizz meg!

- Ne érjen hozzá a készülék forró felületeihez, használjon edényfogó kesztyűt! A kenyérsütő automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
- A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
- Figyelem, tűzveszély! A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse! A beprogramozott idejű sütéskor az időzítőt mindig úgy állítsa be, hogy a készülék üzemelés közben felügyelet mellett legyen.
- Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás előtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele előtt hagyja lehűlni a készüléket!

- Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábelrel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenőriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevőszolgálat! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
- A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előírt irányított célra használja!
- A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Különösen szem előtt kell ezt tartani az előreprogramozásnál, amikor a készülék felügyelet nélkül dolgozik. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásveszélyt.
- A kenyérsütő automatát más tárgyaktól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
- Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzassák meg!
- A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
- A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
- A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
- Ne tegyen a sütőformába nagyobb mennyiségeket, mint amilyenek a receptben szerepelnek! Ellenkező esetben a kenyér nem sül meg egyenletesen, vagy kifut a formából a tészta. Tartsa be ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
- Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
- Használat közben soha ne takarja le a készülék tőrőlközével vagy valamilyen más anyaggal! A keletkező hőnek és gőznek szabad utat kell hagyni. Tűzveszélyt okoz, ha a készülék éghető anyaggal van lefedve, vagy ilyen anyaghoz, pl. függönyhöz ér!

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

Alkatrészecskék és jelölések

A Fedél, levehető	F Dagasztó kampó
B Fogantyú	G Sütőtér
C Kémlőlábak	H Kezelőtábla
D Szellőző	I Készülékház
E Sütőforma	K Oldalsó szellőzés

Tartozékok:

- 1 szigony a dagasztó kampók eltávolításához (ábra nélkül),
a) mérőkanál,
b) mérőpohár

Kezelő tábla

- 1 **LED kijelző**
a kívánt programszámra, sültési fokozatra, a kenyér súlyára vonatkozó információkat jelez (nyíllal és az idő megadásával jellemezve)
- 2 **START/STOPP gomb**
A programlefutás indításához és megszakításához
- 3 **ZEIT (IDŐ) gombok**
Az előprogramozási idő beviteléhez
- 4 **FARBE (SZÍN) gomb**
A kívánt barnaság beállításához
- 5 **TEIGMENGE (TÉSZTAMENNYISÉG) gomb**
2 súlyfokozatban történő beállításhoz az alábbiakban leírtak szerint
- 6 **AUSWAHL gomb**
"Az automata kenyérsütő programlefolysa" címszó alatt leírt programok közül való választásra

Magyarázatok a kezelő táblához

A hálózati csatlakozó dugót dugja be az előírás szerűen beszerelt, 230 V-os, 50 Hz-es védőérintkezős dugaszoló aljzatba!

1. DISPLAY (KIJELZŐ)

NORMÁL BEÁLLÍTÁS

E kijelzés jelzi az üzemszerű állapotot. Ez a normál programnak felel meg. A kijelzőn megjelenik az "1 3:00". Az "1" azt mutatja, hogy Ön milyen programban van, a "3:00" pedig a program időtartamát jelzi. A kettős nyíl pozíciói tájékoztatnak a kiválasztott barnulási fokról és a súlyról. Alapbeállítás a bekapcsolás után: "Nagyobb súly" és "Közepes barnulási fok". Üzemelés közben a programlefutást a kijelzőn, az előre futó idő-adatokon lehet leolvasni.

2. **START/STOPP gomb**

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

3. **ZEIT gombok**

A következő programok indíthatók késleltetve: normál, fehér kenyér, kalács, tészta, lekvár, sütemény, szendvics és sütés. A SCHNELL (gyors) és ULTRA SCHNELL (különösen gyors) elnevezésű programok nem indíthatók késleltetve. A mindenkor programban automatikusan bevitt időhöz, esetleg hozzászámítva az 1 órás melegentartási időt (a sütési művelet befejeződése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és percekkel, amelyek leteltével az elkészítést el kell indítani.

A maximális időkésleltetés 13 óra.

Példa: 20:30 van és az Ön kenyérének legkésőbb a rákövetkező reggel 7:00 órakor, tehát 10 óra és 30-perc múlva késznek kell lennie. Nyomja meg az ZEIT-gombot 10:30-ig, mivel 10 óra és 30 perces időszakról van szó a "most" (20:30) és az elkészülés ideje között.

Az időzített sütésnél ne használjon, kérem olyan romlandó hozzávalókat, mint a tej, tojás, gyümölcs, joghurt, hagyma, stb.!

4. **FARBE gomb**

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be:

HELL - MITTEL - DUNKEL (VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT).

5. **TEIGMENGE gomb**

Ezzel különböző programokban lehet beállítást végezni (lásd a táblázatot):

STUFE I (I. FOKOZAT) = kisebb súlyú kenyérhez legfeljebb 750 g-ig

STUFE II (II. FOKOZAT) = nagyobb súlyú kenyérhez legfeljebb 1000 g-ig

6. **AUSWAHL gomb**

A AUSWAHL gombbal hívhatóak le az egyes programok.

A következő sütési programokat használhatja:

1. **NORMAL** (NORMÁL) Fehér- és vegyes kenyér (rozs- és búzalisztból) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban.
2. **WEISSBROT** (FEHÉRKENYÉR) A különösen laza fehérkenyér sütéséhez
3. **VOLLKORN** (KORPAKENYÉR) Korpás kenyér számára
4. **SCHNELL** (GYORS) A fehér- és a vegyes kenyér gyorsabb sütéséhez
5. **SÜSSES BROT** (ÉDES KENYÉR) Édes kelesztésű sütéséhez
6. **ULTRA SCHNELL I** (ULTRA GYORS I) Legfeljebb 750 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére
7. **ULTRA SCHNELL II** (ULTRA GYORS II) Legfeljebb 1000 g súlyú kenyérfélék dagasztására és sütésére.
8. **TEIG** (TÉSZTA) Tészta sütéséhez
9. **MARMELADE** (GYÜMÖLCSÍZ) Gyümölcsíz és dzsem főzéséhez
10. **KUCHEN** (KALÁCS) Sütőporral sült sütemény számára
11. **SANDWICH** (SZENDVICS) Lazább szendvicskenyér sütéséhez
12. **BACKEN** (SÜTÉS) Kenyér vagy kalács utánsütéséhez

A kenyérsütő automaták funkciói

Berregő-funkció

A berregő felhangzása:

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

A sütési művelet vége után a melegentartási fázis alatt gyakran hangzik a hangjelzés.

Ismétlési funkció

Áramszünet esetén az automata kenyérsütőt újra kell indítani. Ez csak akkor lehetséges, ha a tészta a programlefutás megszakadásakor még dagasztási fázisban volt. Ha a kenyér már sülni kezdett, akkor előről kell kezdenie a folyamatot!

Biztonsági funkciók

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

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

A kenyérsütő automaták programlefutása

A sütőforma berakása

A tapadásgátló bevonattal ellátott sütőformát behelyezésre kissé balfelé (az óramutató járásával ellenkező irányban) kell tartani, míg csak pontosan be nem csúszik a sütőtér talpzatának középebe. Ezután az óramutató irányába fordítva, szorossra kell húzni. A sütőforma kivételekor ellenkező sorrendben kell eljárni.

Hozzávalók betöltése

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

Programlefutás kiválasztása

A AUSWAHL gombbal válassza meg a kívánt programlefutást! A programtól függően válassza ki a megfelelő fokozatot! Válassza ki a kívánt barnasági fokot! Az ZEIT gombbal késleltetheti a program indítását. Nyomja meg a START-/STOPP-gombot!

A tészta kelesztése

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

Sütés

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

Melegen tartás

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

A programlefutás vége

A program lefutása után edényfogó ruha segítségével vegye ki a sütőformát, fordítsa fel, és ha a kenyér nem esne ki mindjárt a rostélyra, húzogassa néhányszor ide-oda a dagasztás meghajtóját, hogy a kenyér kiessen. Ha a dagasztóhorog benne marad a kenyében, fogja meg a készülékkel adott horognyársat! Vezesse be a még meleg kenyér alján keresztül a dagasztóhorog félköríves nyílásába, és akassza be a horognyársat a dagasztóhorog alsó peremébe! Ott a legalkalmasabb, ahol a dagasztóhorog lapátja van. Ezután húzza fel óvatossal a dagasztóhorgot a horognyárrsal! Így megláthatja, hogy a kenyér melyik részében van a dagasztóhorog lapátja. Ezen a részen kissé be kell vágni a kenyeret, utána a dagasztóhorog teljesen kihúzható.

A készülék felfűtése a tészta kelések

- * A fűtés csak akkor kapcsol be, ha a környezeti hőmérséklet kb. 25 °C-nál alacsonyabb. 25 °C feletti környezeti hőmérséklet esetén az adalékanyagok hőmérséklete megfelelő, előfűtésre nincs szükség. Az első és a második keléshez ugyancsak elegendő a 25 °C feletti hőmérséklet ahhoz, hogy a tészta külön fűtés nélkül is megkeljen.

Tisztítás és karbantartás

- Az első használat előtt enyhé mosogatószerrel öblítse ki az automata kenyérsütő sütőformáját (de kérem, ne mártsa vízbe!), és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztó kampókat az első használat előtt ecsetelje be hálós zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütőtérben 160 °C-on. Lehűlés után konyhai törölpapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A műveletet időről időre megismételheti.
- Használat után először mindig hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és a tészta előkészítésére.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehűlni a készüléket. Lágymosogatószerrel használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsoló hatású szereket.

- Nedves kendővel távolítsa el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékházról és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedelet le lehet venni úgy, hogy függőlegesen állítja és azután lehúzza.
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! Belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát. Ne tartsa, kérem hosszabb ideig víz alá!
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor később nehezen távolíthatók el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztó kampókat.
- A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielőtt a készüléket eltenné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehűlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!

Kérdések a sütéshez

- **A kenyér a sütés után leragad a tartályban**
Hagyja a kenyeret a tartóban kb. 10 percig hűlni - fordítsa fel a tartót, szükség esetén pedig húzogassa ide-oda a dagasztóhorog meghajtóját! Célzerű a dagasztóhorgot sütés előtt vékonyan bekenni zsírral.
- **Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?**
Belszerezett újjakkal kiveheti a dagasztó kampókat, mielőtt a tészta legutoljára megkel. A display-nek ilyenkor még programtól függően kb. 1:30 óra teljes lefutási időt kell jeleznie. Ha ezt nem akarja, sütés után használja a kampókiszedő szigonyt! Ha óvatosan jár el vele, elkerülhető a nagyobb lyuk.
- **A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán**
Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel.

Segítség:

- a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.
- b) Adjon a liszthez 1 evőkanál fellemegetett, folyékony margarint!
- **A kenyér megkel, de sütés közben összeesik.**
a) Ha a kenyér közepén egy "V"-alakú lyuk keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.

Segítség:

A kenyértésztába 500 g liszthez adjon 1 EK búzasikért!

- b) **Ha a kenyér tölcserformán középre összeesik, ez azon múlik, hogy**

- túl magas volt a víz hőmérséklete,
- túl sok vizet használt,
- a lisztből hiányzik a sikér.
- légvonat, amely miatt keletkezett, hogy a sütés alatt felfnyitották a fedőt.

- **Ha kinyitjuk a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?**

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

Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott küalakot kell öltenie, a következőképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés előtt (A display-nek programtól függően még kb. 1:30 órányi időt kell jeleznie.) óvatosan és rövid időre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, előlegeitett késsel be kell vágni a képződő kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát, máskülönben a kenyér összeesik.

- **Mit jelentenek a lisztnél a típusszámok?**

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

- **Mi az a teljes kiőrlésű liszt?**

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

- **Mire kell ügyelni a rozsliszt használatakor?**

A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebből készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetőség miatt ezért "ROZSOS KÖRPÁS KENYERET" kell készíteni kovással.

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

- **Mi az a sikér a lisztben?**

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

- **Milyen különböző lisztfajták vannak és hogyan használják azokat?**

- a) A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikérre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik "felöltkori coeliakiában" vagy "coeliakiában" szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a kezelési utasításunkban!

- b) A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon terméketlen talajon növő tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es lisztípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
 - c) A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es lisztípus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
 - d) A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthető.
- **Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?**
Ha egy pürésre főzött burgonyát ad a liszthez és belekeveri, a friss kenyér könnyen emészthető lesz.
 - **Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?**
Mind az élesztőnél, mind a kovásznál, melyek különböző mennyiségekben kaphatók, tartsa magát a csomagoláson található gyártói adatokhoz, és a mennyiséget a felhasznált liszthez viszonyított arányban keverje bele.
 - **Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőtűz?**
 - a) Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben persze a kenyér valamivel világosabb is lesz.
 - b) Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
 - c) A vizet íróval vagy kefirrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.
 - **Miért más az íze a sütőkemencéből kivett kenyérnek, mint a kenyérsütő automatában készültnek?**
A titok a különböző nedvességtartalomban rejlik: A sütőkemencében a kenyéret a nagyobb sütőtér miatt lényegesen szárazabban sül ki. A kenyérsütő automatából származó kenyér nedvesebb.

Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Füst tör ki a sütőkamrából vagy a szellőzőnyílásokból	Az adalékok leragadnak a sütőkamrában vagy a forma külső oldalán	Húzza ki a hálózati csatlakozót, vegye ki a formát és tisztítsa meg a forma külső oldalát, valamint a sütőkamrát!
A kenyér részint összeesett és az alsó oldalán nedves	A kenyér a sütés és a melegentartás után túl sokáig maradt a formában	A kenyéret legkésőbb a melegentartási funkció lejártá után vegye ki a formából!
A kenyér rosszul vehető ki a formából	A kenyér alsó része megakad a dagasztó kampón	A sütési művelet után tisztítsa meg a dagasztó kampókat és -tengelyeket! Ehhez, ha szükséges töltsön a formába meleg vizet 30 percre. Ezután a dagasztó kampók könnyen kivehetők és tisztíthatók.
A hozzávalók nem keveredtek össze vagy a kenyér nem sül át tökéletesen	Helytelen programbeállítás	Még egyszer ellenőrizze a kiválasztott menüt és a többi beállítást!
	Megérintette a START-/STOPP gombot, mialatt a gép üzemben volt	Már ne tegyen bele adalékokat és kezdje újra!
	Üzem közben többször kinyitotta a fedelet	A fedőt csak akkor szabad felnyitni, ha a display több mint 1:30 órát jelez. Győződjön meg róla, hogy a felnyitás után ismét szabályszerűen lezárta-e a fedőt!
	Üzem közben hosszabb áramkimaradás	Már ne tegyen bele hozzávalókat és kezdje újra!
A készülék nem indítható meg. Állandó jelzőhang szól. A display-n H: HH látható	A dagasztó kampók forgása blokkolva van	Ellenőrizze, hogy a dagasztó kampókat nem blokkolják-e szemcsék, törmelékek, vegye ki a sütőformát és ellenőrizze, hogy forognak-e menesztőcsapok. Ha nem ez az eset áll fenn, küldje be a készüléket a vevőszolgálatához!
	A készülék az előző sütésből kifolyólag még túl meleg	Tartsa a START-/STOPP-gombot 10 másodpercig lenyomva, míg 1-3 óra (normál program) nem jelenik meg. Húzza ki a csatlakozó dugót! Vegye ki a sütőformát, és hagyja lehűlni a környezet hőmérsékletére. Utána dugja be a készüléket ismét a konnektorbá, és indítsa újra!

Kérdések a receptekhez

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
A kenyér túlságosan megkel	– túl sok élesztő, túl sok liszt, túl kevés só	a/b
	– vagy ezek közül több ok is	
A kenyér nem kel meg vagy nem eléggé kel meg	– nincs, vagy túl kevés az élesztő	a/b
	– régi, vagy túl sokáig tárolt élesztő	d
	– a folyadék túl forró	c
	– az élesztő folyadékkal érintkezett	d
	– nem megfelelő, vagy régi liszt	d
	– túl sok, vagy túl kevés folyadék	a/b/g
A tészta nagyon megkel, és túlfolyik a sütőformán	– a nagyon lágy víz jobban megerjeszti az élesztőt	f/k
	– a túl sok tej befolyásolja az élesztő erjedését	c
A kenyér összeesett	– a kenyér térfogata nagyobb a formánál, ezért összeesett	a/f
	– túl korai vagy gyors élesztő-erjedés meleg víz, meleg sütőkamra, nagy nedvesség miatt A meleg folyadékok túl gyorsan kelesztik meg a tésztát, amely aztán ilyenkor a sütés előtt összeroskad.	c/h/i
	– nincs benne só vagy túl kevés a cukor	a/b
	– túl sok a folyadék	h
Súlyos, csomós szerkezet	– túl sok liszt vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	– túl kevés élesztő vagy cukor	a/b
	– túl sok gyümölcs, teljes mag vagy egyéb adalékok	b
	– régi vagy rossz liszt	d
A kenyér közepe nem sült át	– túl sok vagy túl kevés folyadék	a/b/g
	– agy nedvesség,	h
	– Receptek folyékony adalékkal, pl. joghurttal	g
Nyitott, durva vagy lyukacsos szerkezet	– túl sok víz	g
	– nincs benne só	b
	– nagy nedvességtartalom, túl meleg víz	h/i
	– túl forró folyadék a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma	c
Gombaszerű, nem átsült felület	– a kenyér térfogata nagyobb, mint a forma	a/f
	– a liszt mennyiség túl nagy, különösen a búzakenyérnél	f
	– túl sok élesztő vagy túl kevés só	a/b

Hibajelenség	Ok	Elhárítás
Gombaszerű, nem átsült felület	– túl sok cukor	a/b
	– édes adalékok és hozzá még cukor	b
A kenyérszeletek egyenetlenek vagy a közepén csomósak lesznek	– A kenyér nem hűlt le megfelelően (gőz távozott el)	j
Lisztmaradványok a kenyérhéjon	– Dagasztásnál a liszt az oldalakon nem lett jól bedolgozva	g/i

A hibapontok kijavítása

- Pontosan mérje le a hozzávalókat!
- Megfelelő arányban állítsa össze a hozzávaló-mennyiségeket és ellenőrizze, hogy nem felejtett-e el egy adalékot!
- Vagy másik folyadékot vegyen, vagy engedje ez a környezeti hőmérsékletre lehűlni. Tegye hozzá az adalkanyagokat a receptben megadott sorrendben! Csináljon kis lyukat a tészta közepébe, és tegye bele a szétmorzolt élesztőt vagy szárazélesztőt! Ügyeljen rá, hogy az élesztő ne kerüljön közvetlen érintkezésbe a folyadékkal!
- Csak friss és szabályosan tárolt hozzávalókat használjon!
- Csökkentse a hozzávalók összmennyiségét, semmi esetre se vegyen több lisztet, mint ami elő van írva! Adott esetben minden hozzávalót csökkentsen 1/3-ával!
- Korrigálja a folyadékmennyiséget! Ha víztartalmú hozzávalókat használ, ennek megfelelően csökkenteni kell a folyadékmennyiséget.
- Nagyon nedves időben 1-2 evőkanállal kevesebb vizet vegyen!
- Meleg időben ne használja az időválasztó funkciót! Használjon hideg folyadékokat!
- Sütés után azonnal vegye ki a kenyeret a formából és egy rostélyon legalább 15 percig hagyja hűlni, mielőtt felvágja!
- Csökkentse az élesztőt vagy adott esetben az összes hozzávalót a megadott mennyiség 1/2-ével!
- Soha ne zsírozza be a sütőformát!
- Tegyen hozzá a tésztahoz 1 evőkanál búzasikért!

Megjegyzések a receptekhez

1. Hozzávalók

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

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (mind szárított, mind friss élesztőt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelő mennyiségeket használjon, egymással megfelelő arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.

- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy így a hég világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetéről. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztből és 60 % fehér lisztből áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztahoz, ezeket előzőleg egy éjszakán át áztatssa. Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is előállíthatja, amihez kétségteljesül némi időre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászpórt használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplő adagokat (1/2, 1/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzsalódik.
- Amennyiben a kovászpórt más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelően kell hozzáigazítani.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetően a csomagoláson levő adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérőpohárba és tölts fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszáritva kapható, javítja a tészta minőségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMAL vagy VOLLKORN programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen! A sütőfermentum (erjesztő) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütő automataban.
- Búzakorpát adjon a tésztahoz, ha ballasztanyagban különösen gazdag és laza szerkezetű kenyeret szeretne. 500 g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evőkanállal!
- A búzasikér gabonafehérből nyert természetes segédanyag. Neki köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes lisztből készült péksüteményeknél és magából az őrölt lisztből készült péksüteményeknél nagyon jelentős.
- A színes maláta, amelyet néhány receptben megadunk, egy sötétre pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- A kenyérfűszereket minden vegyes (búza- és rozslisztből készült) kenyérünkhöz hozzáteheti. A mennyiséget az Ön ízlése és a gyártó adatai határozza meg.
- A tisztá lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

2. A hozzávalók hozzáigazítása

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

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

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

3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig először a folyadékot és utólagja az élesztőt adja hozzá! Annak érdekében, hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen idő-előválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
- A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja, azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütő automatahoz mellékelt mérőkanálakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
- A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
- A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérőpohárral mérheti ki, amelyen 50 ml - 200 ml skála van.

A receptekben használt rövidítések jelentése:

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

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

4. Receptek BBA 2605 típusú kenyérsütő automata számára

Az alábbi receptek különböző nagyságú kenyerek számára készültek. Néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása") különbséget teszünk a súlyok között. Javaslatunk a következő:

I-es fokozat (ULTRA SCHNELL I) beállítás kb. 750 g kenyérsúlyhoz. II-es fokozat (ULTRA SCHNELL II) beállítás kb. 750-1000 g kenyérsúlyhoz.

Figyelem:

Módosítsa a recepteket az adott súlynak megfelelően!

5. Kenyérsúlyok és térfogat

- Az alábbi receptekben pontos adatokat talál a **kenyér súlyára** vonatkozóan. Észre fogja venni, hogy a súlyok a tiszta fehérkenyérenél kisebbek, mint a korpás kenyérenél. Ez azzal függ össze, hogy a fehérliszt jobban megkel és ennél fogva határértékek vannak kitűzve. E pontos súlyadatok ellenére sor kerülhet csekély mértékű eltérésekre. A tényleges kenyérsúly nagyon lényeges mértékben függ a levegő páratartalmától, amely a kenyér elkészítésekor uralkodik.
- Minden, túlnyomórészt búzalisztet tartalmazó kenyér nagyobb térfogatot ér el, és a legmagasabb súlyosztályban az utolsó kelés után magasabban van a tartály szélénél. De nem fut ki. A kenyér tartály szélé fölött levő része ezért kevésbé barnul meg, mint a tartályban levő kenyér.
- Ha az édes kenyereknél a SCHNELL vagy ULTRA SCHNELL programot javasoljuk, akkor a mindenkori receptjavaslatok kisebb mennyiségeit (csak ezeket) az SÜSSES BROT programban is megsütheti, így a kenyér lazább szerkezetű lesz.

6. Sütési eredmények

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

Klasszikus kenyérreceptek

Klasszikus fehérkenyér

Adalékok	
Víz vagy tej	300 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
550-es liszt	540 g
Szárazított élesztő	1 csomag
Program „NORMAL”	

Mazsolás-diós kenyér

Adalékok	
Víz vagy tej	350 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK
Só	2 TK
Cukor	2 EK
405-ös liszt	540 g
Szárazított élesztő	1 csomag
Mazsola	100 g
Apróra vágott dió	3 EK
Program „NORMAL”	

A mazsolát vagy diófeléket a csipogó hang, ill. az első dagasztás lefutása után adja hozzá!

Korpakenyér

Adalékok	
Víz	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Tojás	1
Só	1 TK
Cukor	2 TK
1050-es liszt	360 g
Teljes búzaliszt	180 g
Szárazított élesztő	1 csomag
Program „VOLLKORBROT”	

Ha az időválasztást használja, ne használjon tojást, viszont valamivel több vizet adjon hozzá!

Írós kenyér

Adalékok	
Író	300 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 EK
1050-es liszt	540 g
Szárazított élesztő	1 csomag
Program „NORMAL”	

Hagymás kenyér

Adalékok	
Víz	250 ml
Margarin/vaj	1 EK
Só	1 TK
Cukor	2 TK
Apróra vágott nagy hagymafejek	1
1050-es liszt	540 g
Szárazított élesztő	1 csomag
Program „NORMAL” vagy „ULTRA SCHNELL”	

Hétmagvas kenyér

Adalékok

Víz	300 ml
Vaj/margarin	1 1/2 EK
Só	1 TK
Cukor	2 1/2 EK
1150-es liszt	240 g
Teljes liszt	240 g
7-mag-pehely	60 g
Száritott élesztő	1 csomag
Program „VOLLKORN“	

Amennyiben egész magvakat használ, előbb áztassa be őket!

Napraforgómagos kenyér

Adalékok

Víz	350 ml
Vaj	1 EK
550-es liszt	540 g
Napraforgómag	5 EK
Só	1 TK
Cukor	1 EK
Száritott élesztő	1 csomag
Program „NORMAL“	

Tipp: A napraforgómagot tökmaggal is helyettesítheti. Pirítsa meg előtte a tökmagot serpenyőben, ettől intenzívebb lesz az íze!

Fehér parasztkenyér

Adalékok

Tej	300 ml
Margarin/vaj	2 EK
Só	1 1/2 TK
Cukor	1 1/2 TK
1050-es liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag [^]
Program „NORMAL“, „SCHNELL“ vagy „ULTRA SCHNELL“	

Kováskenyér

Adalékok

Száritott kovász	50 g
Víz	350 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK
Só	1 TK
1150-es liszt	180 g
1050-es liszt	360 g
Élesztő	1/2 csomag
Program „NORMAL“	

Figyelem:

Módosítsa a recepteket az adott súlynak megfelelően!

Tésztakészítés

Francia baguette

Adalékok

Víz	300 ml
Méz	1 EK
Só	1 TK
Cukor	1 TK
550-es liszt	540 g
Száritott élesztő	1 csomag
Program „TEIG“	

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

Pizza

Adalékok

Víz	300 ml
Só	3/4 TK
Olívaolaj	1 EK
405-es liszt	450 g
Cukor	2 TK
Száritott élesztő	1 csomag
Program „TEIG“	

- Nyújtsa ki a tésztát, formálja kerekre és 10 percig kelessze!
- Kenje be a tésztát a pizzaszósszal és ossza el rajta a kívánt rávalókat!
- 20 percig süsse!

lekvárok

lekvár

Adalékok

gyümölcsök	500 g
„2:1“ befőző zselírozó cukor	250 g
citromlé	1 EL
Program „MARMELADE“	

- Előtte ki kell magvalni és fel kell aprítani a gyümölcsöt.
- A recepthez az alábbi gyümölcsök különösen alkalmasak: eper, szeder, áfonya, vagy ezen gyümölcsök keveréke.
- A lekvárt üres üvegbe kell tölteni, rá kell tenni a fedelet és az üveget kb. 10 percre a fedelére kell állítani (így biztosíthatja, hogy a fedél később jól zárjon!

Narancslekvár

Adalékok

narancs	400 g
citrom	100 g
„2:1“ befőző zselírozó cukor	250 g
Program „MARMELADE“	

- A gyümölcsöket meg kell hámozni és fel kell kockázni vagy csíkokra vágni.
- A lekvárt üres üvegbe kell tölteni, rá kell tenni a fedelet és az üveget kb. 10 percre a fedelére kell állítani (így biztosíthatja, hogy a fedél később jól zárjon!

Műszaki adatok

Modell:..... BBA 2605

Feszültségellátás:230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel: 600 W

Védelmi osztály: I

Töltési mennyiség:2 liter

(kb. 1.000 g súlyú kész kenyérnek felel meg)

Nettó súly:.....6,0 kg

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

A műszaki változtatások jogát fenntartjuk.

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készülék** vásárolta!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

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

**A „kuka“ piktogram jelentése**

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétké válnak!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stütungs Medien, Kerfeld · 01/08