



**Bedienungsanleitung • Instruction Manual
Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi**

**Brotbackautomat • Bread baking machine
Broodbakautomaat • Four à pain automatique**



BBA 2784



Inhalt • Table of Contents

	Seite
Bedienungsanleitung	4
Sicherheitsvorschriften	4
Teile und Bezeichnung	5
Bedienfeld	5
Erläuterungen zum Bedienfeld	6
Die Funktionen des Brotbackautomaten	7
Der Programmablauf des Brotbackautomaten	7
Reinigung und Wartung	8
Fragen zum Backen	8
Fragen zum Brotbackautomaten	10
Fehler bei den Rezepten	11
Anmerkung zu den Rezepten	12
Rezepte	14
Technische Daten zum Brotbackautomaten	56
	Page
Operating Instructions	17
Safety Instructions	17
Parts and Drawings	18
Control Panel	18
Description of the Control Panel	19
Bread Baking Machine Functions	20
Bread Baking Machine Program Phases	20
Cleaning and Maintenance	21
Questions & Answers on Baking	21
Questions & Answers on Bread Baking Machines	23
Error with the prescriptions	24
Remarks on the Recipes	25
Recipes	27
Technical Data on the Bread Baking Machine	56

Inhoud • Sommaire

	Pagina
Gebruiksaanwijzing	30
Veiligheidsvoorschriften	30
Onderdelen en benamingen	31
Bedieningsveld	31
Toelichtingen bij het bedieningsveld	32
De functies van de broodbakautomaat	33
Het programmaverloop voor de broodbakautomaat	33
Reiniging en onderhoud	34
Vragen over het bakken	34
Vragen over de broodbakautomaat	36
Fouten bij de recepten	37
Opmerkingen over de recepten	38
Recepten	40
Technische gegevens	56
	Page
Mode d'emploi	43
Règlements de sécurité	43
Les composantes et leurs désignations	44
Panneau de commande	44
Explications du panneau de commande	45
Les fonctions du robot de cuisson de pain	46
Le cycle des programmes du robot de cuisson de pain	46
Nettoyage et maintenance	47
Questions sur la cuisson	47
Questions relatives au robot de cuisson de pain	49
Problèmes au niveau des recettes	50
Annotation sur les recettes	51
Recettes	53
Données techniques	56

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2784.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist äußerst bedienungsfreundlich. Sie finden im folgenden Rezept 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. 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.
4. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhafte 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.
5. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
6. 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.
7. 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.
8. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
9. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
10. Ist das Gerät mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt, bewegen Sie das Gerät nur äußerst vorsichtig.
11. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus!
12. 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.
13. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht!
14. Decken Sie das Gerät während der Benutzung niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Es entsteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Gardinen.
15. Wollen Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen, probieren Sie das Rezept erst unter Beobachtung aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
16. Das Gerät verfügt über ein wärmeisoliertes „Cool-Touch“ Gehäuse (G). Da Metallteile jedoch während des Betriebes heiß werden, lassen Sie das Gerät vor dem Wegräumen abkühlen.

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

Teile und Bezeichnungen

- A Deckel, abnehmbar
- B Sichtfenster
- C Lüftung
- D Seitliche Lüftung
- E Backraum
- F Bedienfeld
- G Gehäuse
- H Ein-/Aus-Schalter
- I Backform (o. Abb.)
- J 2 Knethaken (o. Abb.)

Zubehör (o. Abb.):

- 1 Messlöffel, 1 Messbecher



Bedienfeld

- | | |
|---|--|
| <p>1 LCD Display zeigt Informationen zu der gewünschten Programm-Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht (gekennzeichnet durch einen Pfeil und die Zeitangabe) an.</p> | <p>5 MENGE-Taste zur Einstellung in 3 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben</p> |
| <p>2 START/STOPP-Taste zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs</p> | <p>6 AUSWAHL-Taste zum Auswählen der Programme, die im „Programmablauf des Brotbackautomaten“ beschrieben sind.</p> |
| <p>3 ZEIT-Tasten zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit</p> | <p>7 POWER-Kontrollleuchte Die POWER-Kontrollleuchte zeigt die Betriebsbereitschaft an.</p> |
| <p>4 FARBE-Taste zur Einstellung der gewünschten Bräunung</p> | |

Erläuterungen zum Bedienfeld (F)

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter (H), an der Seite des Gerätes, auf " I ".

1. DISPLAY

NORMAL EINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:25". Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:25" weist auf die Programmdauer hin. Die Positionen zweier Markierungen 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. Des Weiteren werden im Display Programmabschnitte wie Timer, Heizen, Kneten, Pause, Gehen, Backen, Warmhalten und Ende angezeigt.

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, bevor Sie das Programm starten.

3. ZEIT-Tasten

Folgende Programme können zeitverzögert gestartet werden: NORMAL (1), WEISSBROT (2), VOLLKORN (3) und SUESSES BROT (4). Die Programme SCHNELL (5) und TEIG (6), NUDEL-TEIG (7) und MARMELADE (9) können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll. Die max. Zeitverzögerung beträgt 14 Std. 58 Min. je nach Programm.

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. MENGE-Taste

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht bis 750 g.

STUFE II = für ein mittleres Brotgewicht bis 1000 g.

STUFE III = für ein größeres Brotgewicht bis 1250 g.

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

6. AUSWAHL-Taste

Mit der MENÜ-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die im Abschnitt „Programmablauf des Brotbackautomaten“ ausführlich beschrieben sind. 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. SÜSSES BROT | zur Zubereitung z. B. von süßem Hefeteig |
| 5. SCHNELL | zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 1250 g |
| 6. TEIG | Zum Kneten von Brotteigen |
| 7. NUDELTEIG | zum Herstellen von Nudelteig |
| 8. JOGHURT | Zur Herstellung von Joghurtbrot bis zu einem Gewicht von 1000 g |
| 9. MARMELADE | zum Kochen von Marmelade und Konfitüre |
| 10. BACKEN | zum Nachbacken von Brot oder Kuchen |

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer- Funktion

Der Summer ertönt

- beim Drücken aller Programmtasten
- nach dem zweiten Knetvorgang in den Programmen NORMAL, VOLLKORN, SUESSES BROT, 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 einem kurzzeitigen Stromausfall, bis ca. 5 Min, wird die Programmposition gespeichert und der Automat kann nach der Unterbrechung seinen Betrieb fortsetzen. 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 E 01 und der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die START-/STOPP-Taste, bis die Anzeige E 01 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 genau in die Mitte des Sockels im Backraum setzen. Durch leichten Druck auf die Mitte der Backform rasten die Halterungen ein. Zum Entnehmen ziehen Sie mit mäßiger Kraft am Tragegriff der Backform.

Vorsicht! Der Tragegriff ist nach dem Backen heiß. Benutzen Sie einen Topflappen o. ä..

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 AUSWAHL-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, schalten Sie bitte das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter (H) auf „0“ stellen. Die Backform nun 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. Bleiben die Knethaken (J) im Brot stecken, bewegen Sie diese leicht nach oben, so dass Sie die Position der Flügel erkennen können. Schneiden Sie mit einem Messer entlang der Flügel. Sie können dann die Knethaken bequem entfernen.

Sie können den Backvorgang jeder Zeit abbrechen. Betätigen Sie dazu die START/STOPP-Taste. Gleichzeitig ertönt einmal ein Signalton und die Kontrollleuchte geht aus.

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 Knethaken.
- Wir empfehlen, die neue Backform und die Knethaken vor dem ersten Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzupinseln und ca. 10 Minuten im Backofen bei 160°C heiß werden zu lassen. Nach dem Auskühlen das Fett mit Küchenpapier in der Backform verreiben (polieren). 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 (E) 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 Knethaken als auch Antriebswellen sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Knethaken in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lassen sich die Knethaken herausnehmen.
- Die Backform ist antihaftbeschichtet. Verwenden Sie daher beim Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen – Behälter umdrehen – nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Die 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.
- **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. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
- **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**
Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden.
Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens 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 eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
- **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**
Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
- **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**
Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
- **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
 - a) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
 - b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1 1/2 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	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -wellen nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display mehr als 1:30 Std. angezeigt wird (nur bei den Programmen „1, 2, 3, 4“). Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner etc. blockiert ist. 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 E 01.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	START-/STOPP-Taste drücken, bis das Normal-Programm erscheint. Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.
Im Display erscheint „EEE“ oder ein ähnliches Zeichen	Fehler im Programm oder an der Elektronik	Starten Sie einen Testlauf, indem Sie den Stecker aus der Dose ziehen, die Menü-Taste gedrückt halten, den Stecker wieder einstecken. Lassen Sie die Taste los. Das Menü macht einen Testlauf. Stecker nochmals herausziehen und wieder einstecken. Im Display muss das Normal-Programm erscheinen. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst senden.

Fehler bei den Rezepten

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

Behebung der Fehlerpunkte

- a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Drücken Sie ein kleines Loch in die Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Hefe und Flüssigkeit.
- d) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- e) Vermindern Sie die Zutaten-Gesamtmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

- g) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Wasser nehmen.
- h) Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mindestens 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- j) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um 1/4 der angegebenen Mengen.
- k) Fetten Sie niemals die Form ein!
- l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

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

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Möchten Sie Vollkornbrote mit geringem Anteil von Weizenkleber backen, ist eventuell eine manuelle Unterstützung beim kneten notwendig. Siehe auch das Kapitel "Fragen zum Backen".
- 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.
- 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 $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden.
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
1 OZ (Unze) = 28,35 g
- 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 Knehtaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. Die Zutaten sollten ein Gesamtgewicht von max. 1250 g nicht überschreiten.

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

5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum **Brotgewicht**. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser genauen Gewichtsangaben kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das 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 Rezeptvorschläge auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

6. Backergebnisse

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

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot

Zutaten	Brotgewicht 1000 g
Wasser oder Milch	450 ml
Margarine/Butter	2 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 550	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

Rosinen-Nuss-Brot

Zutaten	Brotgewicht 1000 g
Wasser oder Milch	450 ml
Margarine/Butter	3 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	3 EL
Mehl Type 405	800 g
Trockenhefe	1 1/2 Pckg.
Rosinen	100 g
gehackte Walnüsse	4 EL

Programm „NORMAL“

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

Vollkornbrot

Zutaten	Brotgewicht 1000 g
Wasser	500 ml
Margarine/Butter	35 g
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Mehl Type 1050	380 g
Weizenvollkornmehl	380 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „VOLLKORN“ oder „SCHNELL“

Buttermilchbrot

Zutaten	Brotgewicht 1000 g
Buttermilch	450 ml
Margarine/Butter	3 EL
Salz	2 TL
Zucker	4 EL
Mehl Type 1050	800 g
Trockenhefe	1 1/2 Pckg.

Programm „NORMAL“ oder „WEISSBROT“

Hochzeitsbrot

TIPP: Wenn die Zeitanzeige 1:30 anzeigt, ein neues Tontöpfchen von 5 cm Ø in die Mitte des Brotes eindrücken. Es wird jetzt mit eingeben und man kann nach dem Erkalten des Brotes Salz in das Töpfchen füllen. Ein originelles Geschenk zur Hochzeit, zum Einzug, oder anderen Anlässen.

Zutaten	Brotgewicht 1250 g
Buttermilch	330 ml
Wasser	200 ml
Salz	1 1/2 TL
Zucker	1 1/2 TL
Roggenmehl	240 g
Roggenschrot Type 1700	240 g
Weizenmehl Type 550	300 g
Trockensauerteig	1 Pckg.
Trockenhefe	1 1/2 Pckg.

Programm: NORMAL

Zwiebelbrot

Zutaten	Brotgewicht 1000 g
Wasser	400 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL
Salz	1 1/2 TL
Zucker	3 EL
Große gehackte Zwiebeln	1 1/2
Mehl Type 1050	800 g
Trockenhefe	1 1/2 Pckg.

Programm „NORMAL“
Brot bitte sofort backen!

Siebenkornbrot

Zutaten	Brotgewicht 750 g
Wasser	300 ml
Butter/Margarine	1 1/2 EL
Salz	1 TL
Zucker	2 1/2 EL
Mehl Type 1150	240 g
Weizenvollkornmehl	240 g
7-Korn-Flocken	60 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „VOLLKORN“

Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen.

Sonnenblumenbrot

Zutaten	Brotgewicht 750 g
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	Brotgewicht 1000 g
Milch	450 ml
Margarine/Butter	3 EL
Salz	2 TL
Zucker	2 TL
Mehl Type 1050	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „NORMAL“ oder „SCHNELL“

Sauerteigbrot

Zutaten	Brotgewicht 750 g
Trockensauerteig	50 g
Wasser	350 ml
Margarine/Butter	1½ EL
Salz	3 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 1150	180 g
Mehl Type 1050	360 g
Trockenhefe	½ Pckg.

Programm „NORMAL“

Joghurtbrot

Zutaten	Brotgewicht 800 g
Wasser oder Milch	250 ml
Joghurt	150 g
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 550	500 g
Trockenhefe	¾ Pckg.

Programm: „JOGHURT“

Bitte beachten Sie, dass bei diesem Rezept die Gesamtmenge nur ca. 800 g beträgt, auf dem Display jedoch 1000 g angezeigt werden. Die Rezeptangaben sollte nach Möglichkeit nicht überschritten werden, das Brotvolumen erreicht die Größe der Backform.

Teigzubereitung**Französische Baguette**

Zutaten	Brotgewicht 1000 g
Wasser	450 ml
Honig	1½ EL
Salz	1½ TL
Zucker	1½ TL
Mehl Type 550	800 g
Trockenhefe	1½ 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.

Pizzateig

Zutaten	4 Pizzen
Wasser	300 ml
Salz	1½ TL
Olivenöl	4 EL
Mehl Type 405	600 g
Zucker	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „TEIG“

Teig ausrollen, 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**

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

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte, wenn nötig bitte vorher entsteinen und klein schneiden.
- Mit einem Gummispatel können Sie Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- 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

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

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden
 - Mit einem Gummispatel können Sie Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen
- Zum Einfüllen der Marmelade in die Gläser, gehen Sie bitte vor, wie unter Punkt 4 (Konfitüre Rezept) beschrieben.

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

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

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, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserer Entscheidung, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch eine neue Garantiefrist!

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

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an unsere Hotline. Sie können uns jedoch auch unter der nebenstehenden E-Mail Adresse erreichen.

Defekte an Zubehörteilen führen nicht zum Umtausch des Gerätes, sondern werden kostenlos im Austausch zugesandt. In diesem Fall nicht das Gerät einschicken, sondern nur das defekte Zubehörteil bestellen! Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig!

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Service

Verschleißteile (soweit diese nicht vom Fachmann ausgetauscht werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

02152 / 2006 -888

Für die Bestellung via Internet haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

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

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Operating Instructions

Congratulations for having purchased the BBA 2784 model Bread Baking Machine.

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;
- 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. 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.
4. 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.
5. The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage. Use the appliance exclusively for the envisaged purpose.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Never place the appliance either on or near a gas or electrical stovetop or a hot oven.
10. Pay great attention when handling the appliance especially when it is full of hot liquids (marmalades)!
11. Never remove the baking tin while the appliance is still working!
12. 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.
13. Metal foils or other materials must not be put inside the appliance as these may cause a fire or a short circuit!
14. Never 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.
15. Before trying to bake a given type of bread overnight, try the recipe first while keeping an eye on it to make sure that the doses of the ingredients are correct, that the dough is not too thick or thin or that the quantity is too much and hence risks overflowing.
16. The appliance has a heat-insulated „cool-touch“ housing (G). The metal parts become hot during use. Leave the toaster to cool before putting it away.

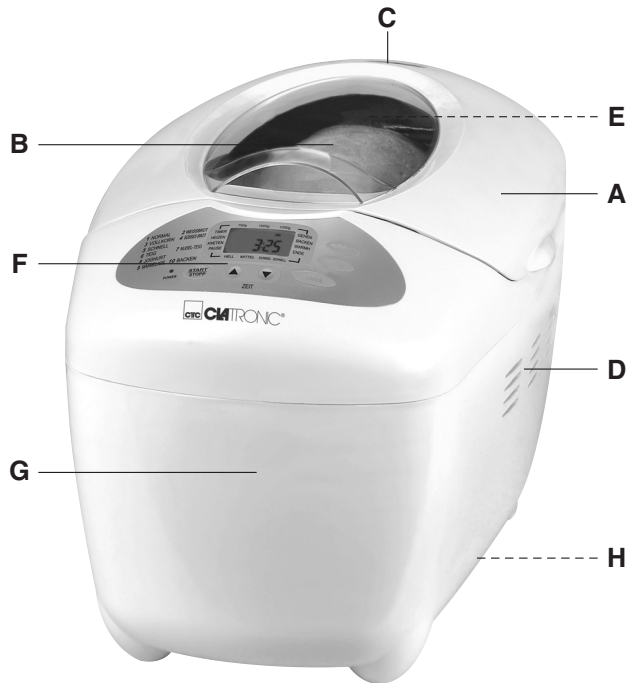
The manufacturer is not liable if this appliance is used for commercial purposes or in any way or manner that does not comply with the instructions herein provided.

Parts and Drawings

- A Cover, removable
- B Viewing panel
- C Vent
- D Lateral vent
- E Baking compartment
- F Control Panel
- G Casing
- H On/Off switch
- I Baking tin (not shown)
- J 2 kneading hooks (not shown)

Accessories (not shown):

- 1 measuring spoon,
- 1 measuring beaker



Control Panel

- | | |
|---|--|
| <p>1 LCD display it shows information on the desired program number, baking level and bread weight (indicated by an arrow and the time).</p> | <p>5 QUANTITY key To set 3 weight levels as described below</p> |
| <p>2 START-/STOPP key To start and stop the program</p> | <p>6 SELECTION key to select the programs described in the „bread baking machine programs“</p> |
| <p>3 TIME keys To set the preprogram timer</p> | <p>7 POWER-control light The POWER control light indicates that the appliance is ready for operation.</p> |
| <p>4 COLOR key To set the desired level of browning</p> | |

Description of the Control Panel (F)

Insert the plug into a properly installed 230V/50Hz protective contact socket. Set the On/Off switch (H) to the side of the appliance to "I".

1. DISPLAY

NORMAL SETTING

This displays signals when the appliance is ready for use. It corresponds to the normal program. "1 3:25" appears on the display. The "1" specifies which program has been chosen and the "3:25" is the length of the program. The position of two markings shows the degree of browning that has been selected 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. Other parts of the programme, such as the timer, heating, kneading, pause, rising, baking, keeping warm and programme end are also shown in the display.

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 you want to use a different programme, please select this using the AUSWAHL button before starting the programme.

3. TIME keys

The following programs can be started with the timer: NORMAL (1), WHITE BREAD (2), WHOLEMEAL (3) and SWEET BREAD (4). The RAPID (5), DOUGH (6), NOODLE DOUGH (7) and MARMALADE (9) programs can not 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. The maximum time delay is 14 hours and 58 minutes per programme.

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 TIME 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. COLOR key

The desired browning level is set with this key: LIGHT – MEDIUM – DARK.

5. QUANTITY key

It provides for the following settings in the various programs:

LEVEL I = for small bread weights up to 750 g.

LEVEL II = for medium bread weights up to 1000 g.

LEVEL III = for large bread weights up to 1250 g.

In the recipes you will find our recommended quantities.

6. SELECTION key

Use this menu key to run one of the available programs described in detail in the „Bread Baking Machine Program Phases“ table. Use the programs for the following specialties:

- | | |
|------------------------|---|
| 1. NORMAL | For white and wheat and rye bread. This program is used the most. |
| 2. WHITE BREAD | For the preparation of particularly light white bread |
| 3. WHOLEMEAL | For wholemeal bread |
| 4. SWEET BREAD | for preparing sweet yeast dough, for example |
| 5. RAPID | for the kneading and baking of bread loafs of up to 1250 g. |
| 6. DOUGH | To knead bread dough |
| 7. NOODLE DOUGH | for producing noodle dough |
| 8. YOGURT | To make yoghurt bread weighing up to 1000 g |
| 9. MARMALADE | To cook marmalades and jams |
| 10. BAKING | To brown bread or cakes |

Bread Baking Machine Functions

Buzzer function

The buzzer goes off:

- When pressing all the program keys;
- After the second kneading during the NORMAL, WHOLE-WHEAT and SWEET BREAD programmes, to indicate that seeds, fruits, nuts and other ingredients can now 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

If there is a brief power cut of up to approximately five minutes the programme position is stored and the machine can continue from this position when power is restored. 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, E 01 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 E 01 message is deleted and the basic setting appears on the display. Remove the container and wait until the appliance has cooled.

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

Bread Baking Machine Program phases

Insert the baking tin

Place the non-stick coated baking tin exactly in the middle of the base inside the baking space. Gently press the centre of the baking form for the brackets to lock. To remove the baking tin pull with medium force on its carrying handle.

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 SELECTION key. Choose the level corresponding to the selected program. Then select the desired degree of browning. Use the TIME 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 baling program, use the BAKING program to let it brown more. To do so, press the START/STOPP key, then select the BAKING 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

After the programme has finished, please switch the device off by turning the on/off switch (H) to „0“. Now remove the baking tin using an oven cloth, turn it over and - if the loaf does not fall out onto the grid immediately - turn the kneading mechanism backwards and forwards a few times from underneath until the bread falls out. If the kneading pegs (J) are stuck in the bread gently move them to the top until the position of the wings is visible. Use a knife to cut alongside the wings and release the kneading pegs.

Baking can be stopped at any time by pressing the STAR/STOPP button. At the same time a sound is heard and control lamp goes off.

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 (E) 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 hooks 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.
- **The dough spills over when it is left to rise.**
This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.
Remedy:
a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.
b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.
- **The bread rises and spills over anyway**
a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.
Remedy: add one tablespoon of wheat gluten for 500 g of wheat.
b) If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:
– the water temperature was too high;
– too much water was used;
– the flour was poor in gluten.
– 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?**

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

- **How can fresh bread be made easier to digest?**

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

- **What doses of rising agent should be used?**

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

- **What can be done if the bread tastes of yeast?**

- a) Reduce the amount of sugar if sugar is being used. The bread will be slightly lighter.
- b) Add 1½ tablespoon of vinegar for a small bread loaf and 2 tablespoons for a large loaf to the water.
- c) Use buttermilk or kefir instead of water. This is possible for all the recipes and it is recommended for the freshness of the bread.

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

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

Questions & Answers on Bread Baking Machines

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 hooks and shaft after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOPP key was touched while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The lid opened several times while the machine was working.	The lid is to be opened only if the time left on the display is more than 1:30 hours (only for programmes „1, 2, 3, 4“). Make sure that lid was closed well after being opened.
	Long blackout while the machine was working.	Do not use the ingredients and start over again.
	The rotation of the kneading peg is blocked.	Check that the kneading peg are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows E 01.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Press the START/STOPP button until the normal programme 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.
„EEE“ or a similar signal appears on the display.	Program or electronic error.	Start the test run by pulling out the plug, keeping the menu key pressed and inserting the plug again. Release the key. The menu performs a test run. Unplug again and then plug in again. The normal program should appear on the display. If this is not the case, send the appliance to the Customer Service.

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 c d/l 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. Warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking. – No salt or not enough sugar – Too much liquid	a/f c/h/l a/b f/g
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 g f
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
Mushroom-like, unbaked surface	– Bread volume too big for the tin – Too much flour, especially for white bread – Too much yeast or not enough salt – Too much sugar – Sweet ingredients besides the sugar	a/e/j e a/b/j a/b b
The slices are uneven or there are clumps in the middle.	– Bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	i
Flour deposits on the bread crust	– The flour was not worked well on the sides during the kneading.	k

Solutions for the problems

- a) Measure the ingredients correctly.
- b) Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
- c) Use another liquid or leave it to cool at room temperature. Add the ingredients specified in the recipe in the right order. Make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast. Avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
- d) Use only fresh and correctly stored ingredients.
- e) Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified amount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
- f) Correct the amount of liquid. If ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
- g) In case of very humid weather remove 1-2 tablespoons of water.

- h) In case of warm weather do not use the timing function. Use cold liquids.
- i) Take the bread out of the tin immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
- j) Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
- k) Never grease the tin!
- l) 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 would like to bake wholemeal bread with a low proportion of wheat gluten it may also be necessary to knead the bread by hand. See also the section "Questions on Baking".
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, 3/4 or 1 packet). If less leaven than requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 g for 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 WHOLEMEAL 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 1/2 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 $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ 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 table-spoons and teaspoons.
- The measures in grams must be weighed precisely.
- For the millimeter indications you can use the supplied measuring beaker.
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
1 OZ (Unze) = 28,35 g
- 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 bread baking machine

The following recipes are for various bread sizes. The total weight of the ingredients should not exceed 1250 grams.

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

5. Bread weights and volumes

- In the following recipes you will find exact indications regarding the **bread weight**. You will see that the weight of pure white bread is less than that of wholemeal bread. This depends on the fact that white flour raises more and hence limits need to be posed.
- Despite the precise weight indications there may be slight differences. The actual bread weight depends much on the air humidity of the room at the moment of the preparation.
- All breads with a substantial portion of wheat reach a large volume and exceed the container edge after the last rising in the case of the highest weight class. But the bread does not spill over. The part of the bread outside the tin is more easily browned compared to the bread in the tin.
- When the RAPID or ULTRA RAPID program is suggested for sweetbreads, you can use the ingredients in smaller quantities also for the SWEET BREAD 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	Bread weight 1000 g
Water or milk	450 ml
Margarine or butter	2 tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	2 tbsp
550 type flour	800 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL

Nut & Raisin Bread

Components	Bread weight 1000 g
Water or milk	450 ml
Margarine or butter	3 tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	3 tbsp
405 type flour	800 g
Dry yeast	1½ packet
Raisins	100 g
Crushed walnuts	4 tbsp

Program: NORMAL

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

Wholemeal Bread

Components	Bread weight 1000 g
Water	500 ml
Margarine or butter	35 g
Salt	1½ tsp
Sugar	1½ tsp
1050 type flour	380 g
Wheat wholemeal flour	380 g
Dry yeast	1 packet

Program: WHOLEMEAL or RAPID

Buttermilk Bread

Components	Bread weight 1000 g
Buttermilk	450 ml
Margarine or butter	3 tbsp
Salt	2 tsp
Sugar	4 tbsp
1050 type flour	800 g
Dry yeast	1½ packet

Program: NORMAL or WHITE BREAD

Wedding bread

Tip: If the timer display shows 1:30, use a new small clay pot of 5 cm in diameter to make a small ditch in the middle of the bread. It can then be baked. Once it has cooled you can fill the ditch with salt. This is an original gift for a wedding, when moving in or for other occasions.

Components	Bread weight 1250 g
Buttermilk	330 ml
Water	200 ml
Salt	1½ tsp
Sugar	1½ tsp
Rye flour	240 g
1700 type rye wholemeal	240 g
550 type flour	300 g
Dried leaven	1 packet
Dry yeast	1½ packet

Program: NORMAL

Onion bread

Components	Bread weight 1000 g
Water	400 ml
Margarine or butter	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	3 tbsp
Large chopped onion	1½
1050 type flour	800 g
Dry yeast	1½ packet

Program: NORMAL

Bake bread instantly!

Seven Cereal Bread

Components	Bread weight 750 g
Water	300 ml
Margarine or butter	1½ tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	2½ tbsp
1150 type flour	240 g
Wheat wholemeal flour	240 g
7-grain flakes	60 g
Dry yeast	1 packet

Program: WHOLEMEAL

When using whole grains, soak them in advance.

Sunflower Bread

Tip: Add the sunflower seeds after the first acoustic signal. You can also use pumpkin seeds. If you roast the seeds briefly in a pan, the taste will be more intense.

Components	Bread weight 750 g
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	Bread weight 1000 g
Milk	450 ml
Margarine or butter	3 tbsp
Salt	2 tsp
Sugar	2 tsp
1050 type flour	800 g
Dry yeast	1 packet

Program: NORMAL or RAPID

Leavened Bread

Components	Bread weight 750 g
Dried leaven	50 g
Water	350 ml
Margarine or butter	1½ tbsp
Salt	3 tsp
Sugar	2 tbsp
1150 type flour	180 g
1050 type flour	360 g
Dry yeast	½ packet

Program: NORMAL

Yogurt Bread

Components	Bread weight 800 g
Water oder Milk	250 ml
Yogurt	150 g
Salt	1 tsp
Sugar	1 tsp
550 type flour	500 g
Dry yeast	¾ packet

Program: YOGHURT

Please note: With this recipe the bread weighs approx. 800 g in total although the display will indicate 1000 g. The recipe details should preferably not be exceeded since the volume of the bread will extend to the full size of the baking form.

Dough Preparation

French Baguette

Components	Bread weight 1000 g
Water	450 ml
Honey	1½ tbsp
Salt	1½ tsp
Sugar	1½ tsp
550 type flour	800 g
Dry yeast	1½ packet

Program: DOUGH

- 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	4 pizzas
Water	300 ml
Salt	1½ tsp
Olive oil	4 tbsp
405 type flour	600 g
Sugar	1 tsp
Dry yeast	1 packet

Program: DOUGH

- 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.

Marmalades

Jam

Fruits	500 g
2:1 jellifying sugar	250 g
Lemon juice	1 tbsp

Program „MARMALADE“

- If necessary, remove the stones from the fruit beforehand and then cut the fruit into small pieces.
- The residual sugar can be removed from the side of the vessel with a rubber spatula.
- The following fruits are particularly suited for these recipes: raspberries, blackberries, blueberries or a mixture of these three.
- Then fill the jam into clean jars, close the lid and then place the jam for approximately 10 minutes on the lid (to ensure that the lid is tightly sealed).

Orange Jam

Oranges	400 g
Lemons	100 g
2:1 jellifying sugar	250 g

Program „MARMALADE“

- Please peel the fruit and cut into small cubes or strips.
 - The residual sugar can be removed from the side of the vessel with a rubber spatula.
- In order to fill the jam into the jars please proceed as described under point 4 (jam recipe) above.

Note: The recipes should be adapted to the appropriate weight.

Note: The recipes should be adapted to the respective weight.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

We undertake to guarantee the appliance sold by our company for 24 months as of the date of purchase (cash receipt).

Within the guarantee period we rectify faults to the machine free of charge which result from material or manufacturing faults, either by repairing the machine or, at our discretion, by replacement. Any such repair or replacement associated with the guarantee shall not cause the guarantee period to be extended, nor be deemed to be the start of a new guarantee period!

Proof for the warranty is provided by the purchase document. The replacement and repair will not be performed free of charge without this proof of purchase.

Should the warranty be valid, please consign the complete appliance in its original packing together with the cash receipt to your local dealer.

Defects to the accessories do not entitle to the change of the appliance. These will be replaced free of charge. In this case do not send back the appliance. Just order the faulty accessory! Broken glass parts are replaced at the expense of the owner!

Neither defects to consumables and wearing parts (e.g. motor pistons, kneading hooks, drive belts, spare remote controls, spare toothbrushes, saw blades, etc.) nor the cleaning, maintenance or change of wearing parts fall under this warranty and hence are subject to payment of costs!

The warranty is terminated in case of handling on the part of Third parties.

After the warranty

Once the warranty has expired, repairs can be carried out by specialized technicians or repair services against the payment of the service.

Gebruiksaanwijzing

Van harte gelukkigewenst met de aankoop van uw broodbakautomaat model BBA 2784.

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 de broodbakautomaat kunt bereiden.

Veiligheidsvoorschriften

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

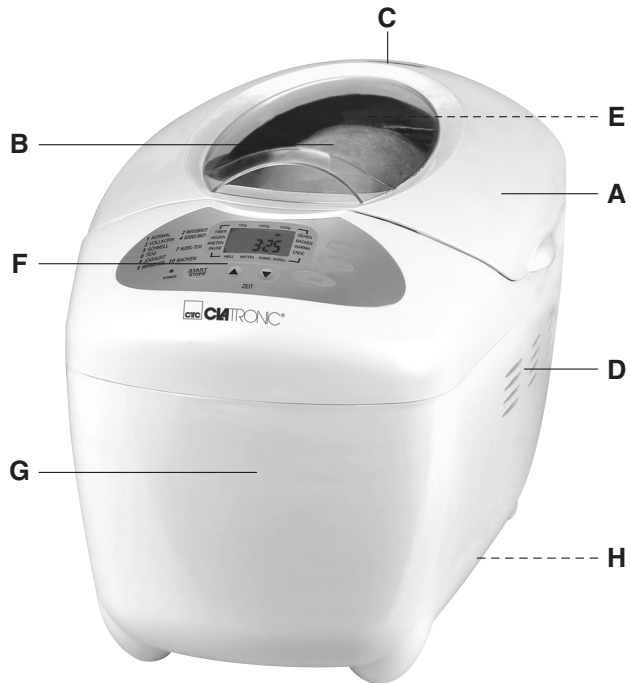
1. Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan, gebruik altijd pannenlappen! Direct na het bakken is de broodbakautomaat zeer heet.
2. Dompel de kabel of het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen.
3. Houd altijd toezicht wanneer zich kinderen in de buurt van het ingeschakelde apparaat 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 verwijdert.
4. 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.
5. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan leiden tot beschadigingen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor de beschreven toepassingen.
6. 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.
7. De ingeschakelde broodbakautomaat moet op minstens 10 cm afstand van andere voorwerpen geplaatst zijn. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
8. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken raakt en niet over een tafelrand hangt, zodat bijvoorbeeld kinderen er niet aan kunnen trekken.
9. Plaats het apparaat nooit op of direct naast een elektrisch of gasfornuis of een hete bakoven.
10. Beweeg het apparaat uiterst voorzichtig wanneer het is gevuld met hete vloeistoffen (jam).
11. Neem de broodvorm nooit tijdens het bakproces uit het apparaat!
12. 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.
13. Metalen folie of andere materialen mogen niet in het apparaat worden aangebracht omdat daardoor gevaar ontstaat voor brand of kortsluiting!
14. Dek het apparaat tijdens het bakproces nooit af met een handdoek of andere materialen! Hitte en damp moeten kunnen ontwijken! Wanneer het apparaat in contact komt met brandbaar materiaal - bijvoorbeeld gordijnen - bestaat brandgevaar.
15. Wanneer u van plan bent, een bepaald soort brood 's nachts te bakken, moet u het recept eerst onder toezicht uitproberen om te kunnen waarborgen dat de onderlinge verhouding van de ingrediënten klopt, dat het deeg niet te vast of te dun is of dat de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
16. Het apparaat beschikt over een warmtegeïsoleerde "Cool-touch"-behuizing. Laat het apparaat vóór het wegruimen echter afkoelen omdat de behuizing en de metalen delen tijdens het bedrijf heet worden.

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

Onderdelen en benamingen

- A Deksel, verwijderbaar
- B Kijkraam
- C Ventilatie
- D Ventilatie opzij
- E Bakruimte
- F Bedieningsveld
- G Behuizing
- H ON/OFF-functietoets
- I Bakvorm (zonder afb.)
- J 2 kneedhaken (zonder afb.)

Toebehoren (zonder afb.):
1 maatlepel, 1 maatbeker



Bedieningsveld

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 LED-display</p> | <p>weergave van informatie over het gewenste programma-nummer, de bruiningsgraad, het broodgewicht (gekenmerkt door middel van een pijl en het tijdverloop).</p> | <p>5 MENGE-toets</p> <p>voor de instelling van 3 gewichtsstanden, zoals onderstaand beschreven</p> |
| <p>2 START/STOPP-toets</p> | <p>voor het starten en onderbreken van het programmaverloop.</p> | <p>6 AUSWAHL-toets (keuzetoets)</p> <p>voor de programma's die beschreven staan onder "Programmaverloop van de broodbakautomaat".</p> |
| <p>3 ZEIT-toetsen (tijdtoetsen)</p> | <p>voor het invoeren van de voorprogrammeertijd</p> | <p>7 POWER-controlelampje</p> <p>Het controlelampje POWER geeft de status "operationeel" weer.</p> |
| <p>4 FARBE-toets (kleurtoets)</p> | <p>voor de instelling van de gewenste bruiningsgraad</p> | |

Toelichtingen bij het bedieningsveld (F)

Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz. Zet de aan-/uitschakelaar (H), opzij aan het apparaat, op "I".

1. DISPLAY

NORMALE INSTELLING

Dit display signaleert de bedrijfsgereedheid. Deze komt overeen met het normale programma. Op het display verschijnt "1 3:25". De "1" geeft het ingestelde programma weer, "3:25" is de indicatie voor de programmaduur. De posities van twee markeringen geven de gekozen bruiningsgraad en het gewicht aan. 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. Bovendien worden op het display programmaonderdelen zoals timer, verwarmen, kneden, pauze, rijzen, bakken, warmhouden en einde weergegeven.

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 vernoemd programmaverloop Wanneer u een ander programma wilt gebruiken, kiest u dit met behulp van de AUSWAHL-toets voordat u het programma start.

3. ZEIT-toetsen

De volgende programma's kunnen met tijdvertraging worden gestart: NORMAL (normaal) (1), WEISSBROT (witbrood) (2), VOLLKORN (volkoren) (3) en SUESSES BROT (zoet brood) (4). De programma's SCHNELL (snel) (5), TEIG (deeg) (6), NUDEL-TEIG (pastadeeg) (7) en MARMELADE (confituur) (9) kunnen niet worden gestart met tijdvertraging. Bij de in het desbetreffende programma automatisch ingegeven tijd moet u de uren en minuten optellen, waarna de bereiding gestart te dient te worden.

De maximale tijdvertraging bedraagt 14 uur 58 minuten, al naargelang het programma.

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 (licht - middel - donker).

5. MENGE-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 gemiddeld broodgewicht tot 1000g.

STUFE III (stand III) = voor een hoger broodgewicht tot 1250 g.

Voor onze aanbevelingen verwijzen naar de recepten.

6. AUSWAHL-toets

Met behulp van de MENÜ-toets kunt u de verschillende programma's oproepen die in het hoofdstuk "Het programmaverloop voor de broodbakautomaat" beschreven staan.

- | | |
|------------------------|--|
| 1. NORMAL | voor wit- en rogge-tarwebrood. Dit programma wordt het meest gebruikt. |
| 2. WEISSBROT | voor de bereiding van extra luchtig witbrood |
| 3. VOLLKORN | voor volkorenbrood |
| 4. SUESSES BROT | voor de bereiding van zoet gistdeeg |
| 5. SCHNELL | voor het kneden en bakken van broden tot een gewicht van 1250 g |
| 6. TEIG | voor de bereiding van deeg |
| 7. NUDELTEIG | voor het maken van pastadeeg |
| 8. JOGHURT | voor het maken van yoghurtbrood tot een gewicht van 1000 g |
| 9. MARMELADE | voor het koken van jam en confituur |
| 10. BACKEN | 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, VOLLKORN, SUESSES BROT 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..

Memoryfunctie

Bij een kortstondige stroomuitval tot ca. 5 minuten worden de programmaparameters opgeslagen en kan de automaat het programma na de onderbreking weer voortzetten. 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 E 01 op het display en hoort u de signaaltoon. Wanneer dit het geval is, houdt u de START-/STOPP-toets ingedrukt totdat de melding E 01 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

De bakvorm met niet-hechtende laag precies in het midden van de sokkel in de bakruimte plaatsen. Door middel van lichte druk op het midden van de bakvorm klikt de houder in. U verwijdert de bakvorm door met gemiddelde kracht aan de handgreep te trekken.

OPGELET! Na het bakken is de handgreep heet. Gebruik altijd pannenlappen of iets dergelijks.

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

Na afloop van het programma schakelt u het apparaat uit door de aan-/uitschakelaar (H) op "0" te zetten. Neem de bakvorm nu met behulp van pannenlappen uit de automaat, draai de vorm om en beweeg de kneedaandrijving enkele keren heen en weer wanneer het brood niet meteen uit de vorm valt. Wanneer de kneedhaak (J) in het brood blijft steken, beweegt u deze iets naar boven, zodat u de positie van de vleugel kunt herkennen. Snijd met een mes langs de vleugels. U kunt de kneedhaak nu gemakkelijk verwijderen.

U kunt het bakproces te allen tijde stoppen. Druk daarvoor op de START-/STOPP-toets. Gelijktijdig klinkt één keer een signaalgeluid en het controlelampje dooft.

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 steker 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 (E). **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 aandrijfassen 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 deeghaakaanrijving 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.
- **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) Maïs-, 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 ontwijkt 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.
Ingrediënten zijn niet gemengd of brood is niet goed doorbakken	Verkeerde programma-instelling	Nogmaals het gekozen menu en de andere instellingen controleren.
	START-/STOPP-toets is aangeraakt terwijl de machine een programma afwerkte.	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. (alléén bij de programma's "1, 2, 3, 4"). 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 onderbroken signaal. Op het display wordt E 01 weergegeven.	Het apparaat is nog te heet na het vorige bakprogramma	Druk op de START-/STOPP-toets totdat het normaalprogramma verschijnt. Stroomtoevoer onderbreken. Bakvorm verwijderen en laten afkoelen tot op kamertemperatuur. Daarna stroomtoevoer aansluiten en opnieuw starten.
Op het display verschijnt "EEE" of een soortgelijke melding	Fout in het programma of in de electronica	Start een testcyclus door de steker uit de contactdoos te trekken, de menu-toets ingedrukt te houden en de steker weer aan te sluiten. Laat de toets nu los. Het menu start een testcyclus. Opnieuw de steker uit de contactdoos trekken en weer aansluiten. Op het display moet het normaalprogramma verschijnen. Wanneer dit niet het geval is, het apparaat naar de technische dienst sturen.

Fouten bij de recepten

Probleem	Oorzaak	Verhelpen
Brood rijst te hard	– te veel gist, te veel meel, te weinig zout – of een combinatie van deze oorzaken	a/b
Brood rijst niet of niet voldoende	– geen of te weinig gist – oude of slechte gist – vloeistof te heet – gist met vloeistof in contact gekomen – verkeerd of oud meel – te veel of te weinig vloeistof – te weinig suiker	a/b d c c d/l a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk tot over de bakvormrand	– heel zacht water versterkt de werking van de gist – te veel melk beïnvloedt de werking van de gist	f/k c
Brood is ingezakt	– broodvolume groter dan de vorm, daardoor ingezakt – 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 – geen zout of te weinig suiker – te veel vloeistof	a/f c/h/l a/b f/g
Zware, klomperige structuur	– te veel meel of te weinig vloeistof – te weinig gist of suiker – te veel vruchten, volle graankorrels of andere ingrediënten – oud of slecht meel	a/b/g a/b b d
Brood is in het midden niet doorbakken	– te veel of te weinig vloeistof – hoge vochtigheidsgraad – recept met vochtige ingrediënten, bijvoorbeeld yoghurt	a/b/g g f
Open, grove structuur of gaten	– te veel water – geen zout – hoge vochtigheidsgraad, te warm water – vloeistof te heet	g b h/i c
Paddestoelvormig, niet gebakken oppervlak	– broodvolume groter dan de vorm – te veel meel, vooral bij witbrood – te veel gist of te weinig zout – te veel suiker – behalve suiker nog andere zoete ingrediënten	a/e/j e a/b/j a/b b
Sneetjes worden ongelijkmatig of klonteren in het midden	– brood niet voldoende afgekoeld (stoom ontweken)	i
Meelresten aan de broodkorst	– meel is bij het kneden aan de randen niet goed gemengd	k

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 vloeistofhoe-

- veelheid dienovereenkomstig verminderen.
- g) Neem bij zeer vochtig weer 1 - 2 eetlepels water minder.
 - h) Gebruik bij warm weer niet de ZEIT-functie. Gebruik koude vloeistoffen.
 - i) Neem het brood na het bakken meteen uit de vorm en laat het op een rooster minstens 15 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt.
 - j) Verminder de gist of eventueel alle ingrediënten met een _ van de aangegeven hoeveelheden.
 - k) Vet nooit de vorm in!
 - l) 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 lauw/warm 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 roggemeel 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 vloeistofhoeveelheid met _ 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.
- Voor de vermelde milliliters kunt u de bijgevoegde maatbeker gebruiken die over een schaalverdeling van 30 ml – 300 ml beschikt.

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

1 OZ (Unze) = 28,35 g

- 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 vernalen.

4. Receptgegevens voor de broodbakautomaat type BBA 2784

De volgende recepten zijn bedoeld voor verschillende broden. De ingrediënten dienen een totaal gewicht van 1250 g naar mogelijkheid niet te overschrijden.

Indien in de recepten géén standen zijn aangegeven omdat deze in het voorgestelde programma niet bestaan, lukken zowel de kleine als de grote hoeveelheden.

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	Broodgewicht 1000 g
Water of melk	450 ml
Margarine/boter	2 EL
Zout	1½ TL
Suiker	2 EL
Meel type 550	800 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“

Rozijnen-notenbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 1000 g
Water of melk	450 ml
Margarine/boter	3 EL
Zout	1½ TL
Suiker	3 EL
Meel type 405	800 g
Droge gist	1½ pkj.
Rozijnen	100 g
Gehakte walnoten	4 EL

Programma „NORMAL“

Rozijnen en noten na de signaaltoon of na de 2 keer kneden toevoegen.

Volkorenbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 1000 g
Water	500 ml
Margarine/boter	35 g
Zout	1½ TL
Suiker	1½ TL
Meel type 1050	380 g
Volkerentarmeeel	380 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „VOLLKORN“ of „SCHNELL“

Karnemelkbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 1000 g
Karnemelk	450 ml
Margarine/boter	3 EL
Zout	2 TL
Suiker	4 EL
Meel type 1050	800 g
Droge gist	1½ pkj.

Programma „NORMAL“ of „WEISSBROT“

Huwelijksbrood

TIP: wanneer de tijdweergave 1:30 aangeeft, kunt u een nieuw aardewerk potje van 5 cm Ø in het midden van het brood drukken. Het potje wordt nu mee ingebakken en u kunt na het afkoelen van het brood zout in het potje vullen. Een origineel cadeau voor het huwelijk, als welkomstgeschenk in een nieuwe buurt of voor andere gelegenheden.

Ingrediënten	Broodgewicht 1250 g
Karnemelk	330 ml
Water	200 ml
Zout	1½ TL
Suiker	1½ TL
Roggemeel	240 g
Roggeschroot type 1700	240 g
Tarwebloem type 550	300 g
Droog zuurdeeg	1 pkj.
Droge gist	1½ pkj.

Programma: NORMAL

Uienbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 1000 g
Water	400 ml
Margarine/boter	1½ EL
Zout	1½ TL
Suiker	3 EL
Grote gehakte uien	1½
Meel type 1050	800 g
Droge gist	1½ pkj.

Programma „NORMAL“

Brood a.u.b. meteen bakken!

Zevengranenbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 750 g
Water	300 ml
Margarine/boter	1½ EL
Zout	1 TL
Suiker	2½ EL
Meel type 1150	240 g
Volkerentarmeeel	240 g
Zevengranenvlokken	60 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „VOLLKORN“

Hele graankorrels moeten eerst een nacht weken voor gebruik.

Zonnebloempittenbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 750 g
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	Broodgewicht 1000 g
Melk	450 ml
Margarine/boter	3 EL
Zout	2 TL
Suiker	2 TL
Meel type 1050	800 g
Droge gist	1 pkj.

Programma „NORMAL“ of „SCHNELL“

Zuurdeegbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 750 g
Droog zuurdeeg	50 g
Water	350 ml
Margarine/boter	1½ EL
Zout	3 TL
Suiker	2 EL
Meel type 1150	180 g
Meel type 1050	360 g
Droge gist	½ pkj.

Programma „NORMAL“

Yoghurtbrood

Ingrediënten	Broodgewicht 800 g
Water of melk	250 ml
Yoghurt	150 g
Zout	1 TL
Suiker	1 TL
Meel type 550	500 g
Droge gist	¾ pkj.

Programma: „JOGHURT“

Let op dat bij dit recept de totale hoeveelheid slechts 800 g bedraagt, op het display echter 1000 g wordt weergegeven. De receptaanduidingen dienen naar mogelijkheid niet te worden overschreden, het broodvolume bereikt de grootte van de bakvorm.

Deegbereiding

Baguette française

Ingrediënten	Broodgewicht 1000 g
Water	450 ml
Honing	1½ EL
Zout	1½ TL
Suiker	1½ TL
Meel type 550	800 g
Droge gist	1½ 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.

Pizzadeeg

Ingrediënten	4 pizza's
Water	300 ml
Zout	1½ TL
Olijfolie	4 EL
Meel type 405	600 g
Suiker	1 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

Vruchten	500 g
Geleisuiker „2:1“	250 g
Citroensap	1 EL

Programma „MARMELADE“

- De vruchten indien nodig tevoren ontpitten en klein snijden.
- Met een rubberspatel kunt u de suikerresten van de komrand verwijderen.
- Voor de receptaanwijzingen zijn de volgen vruchten zeer goed geschikt: aardbeien, braambessen, 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

Sinaasappels	400 g
Citroenen	100 g
Geleisuiker „2:1“	250 g

Programma „MARMELADE“

- Schil de vruchten en snijd deze in kleine blokjes of streepjes
 - Met een rubberspatel kunt u de suikerresten van de komrand verwijderen.
- Vul de confituur in de glazen zoals beschreven onder punt 4 (confituurrecept).

Let op: pas de recepten aan het desbetreffende gewicht aan.

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.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), 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.

Mode d'emploi

Nous vous félicitons de l'achat de votre robot de cuisson de pain, modèle Modell BBA 2784.

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,
- Confiture, que l'appareil peut préparer.

Règlements de sécurité

Veillez 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. 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.
15. Lorsque vous souhaitez faire cuire un pain précis durant la nuit, essayez la recette d'abord en surveillant la cuisson pour vous assurer que les quantités des ingrédients s'accordent, que la pâte ne soit pas trop compacte ou trop liquide ou que la quantité trop importante qui déborderait alors.
16. L'appareil est équipé de parois froides "cool touch" . Cependant, certaines pièces métalliques chauffent pendant le fonctionnement. Il est donc conseillé de laisser l'appareil refroidir avant de le ranger.

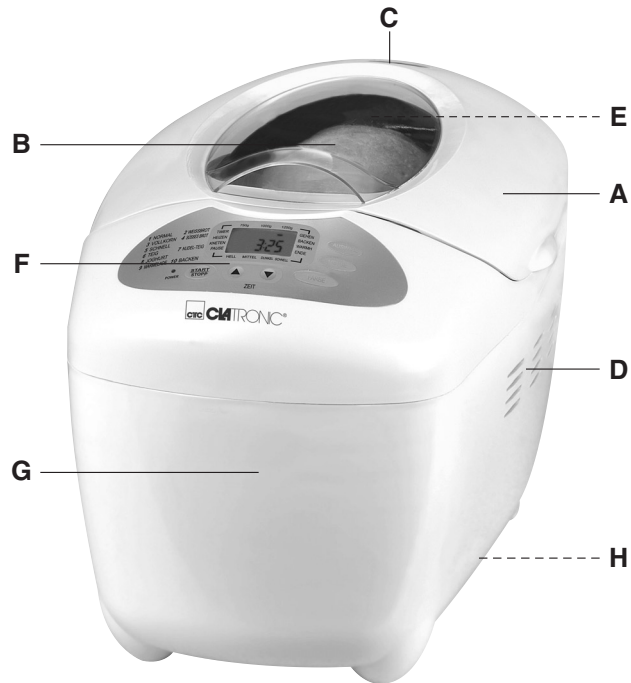
Le fabricant décline toute responsabilité si l'appareil est employé à des fins commerciales ou d'une manière non conforme au mode d'emploi!

Les composants et leurs désignations

- A Couvercle, amovible
- B Hublot du robot
- C Ventilation
- D Aération latérale
- E Espace de cuisson
- F Panneau de commande
- G Parois
- H Bouton ON/OFF
- I Moule (sans ill.)
- J 2 crochets pétrisseurs (sans ill.)

Accessoires (sans ill.) :

- 1 cuiller de mesure,
- 1 gobelet de mesure



Panneau de commande

- | | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|
| <p>1 Écran LED</p> | <p>donne des informations sur le numéro de programme désiré, le degré de brunissage, le poids du pain (indiqués avec une flèche et une durée)</p> | <p>5 Touche MENGE</p> | <p>réglage pour 3 poids différents, comme décrit ci-après</p> |
| <p>2 Touche START-/STOPP</p> | <p>pour la mise en marche et l'interruption du cycle d'un programme</p> | <p>6 Touche AUSWAHL (Sélection)</p> | <p>pour sélectionner les programmes décrits dans le «cycle des programmes du robot de cuisson de pain»</p> |
| <p>3 Touches ZEIT (temps)</p> | <p>pour programmer l'heure de la mise en marche</p> | <p>7 Voyant de contrôle POWER</p> | <p>Le voyant de contrôle POWER indique que l'appareil est prêt à fonctionner.</p> |
| <p>4 Touche FARBE (dorage)</p> | <p>pour régler l'intensité du dorage</p> | | |

Explications du panneau de commande (F)

Introduisez la prise au secteur dans la prise de courant au contact protégé 230 V, 50 Hz installée correctement. Réglez le commutateur marche/arrêt (H), situé sur le côté de l'appareil, sur "I".

1. ÉCRAN

RÉGLAGE NORMAL

Cet affichage signale que l'appareil est prêt à fonctionner. Il correspond au programme standard. Sur l'écran apparaît "1 3:25". Le "1" indique dans quel programme vous vous trouvez et "3:25" la durée du programme. Les positions à deux marques indiquent le brunissage et le poids choisis. 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. Les autres données des étapes de programmes comme du minuteur, chauffage, pétrissage, pause, levage, cuisson, maintenir au chaud et fin sont indiqués sur l'écran.

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 utiliser un autre programme, choisissez celui-ci à l'aide de la touche AUSWAHL, avant de démarrer le programme.

3. Touche ZEIT

Les programmes suivants peuvent être démarrés avec retard de temps: NORMAL (1), WEISSBROT (2), VOLLKORN (3) et SUESSES BROT (4). Les programmes SCHNELL (5) et TEIG (6), NUDEL-TEIG (7) et MARMELADE (9) ne peuvent pas être démarrés avec un retard de temps. Vous devez ajouter la durée en heures et en minutes, après laquelle la préparation doit commencer, au temps entré automatiquement dans le programme respectif.

La durée maximum de fonctionnement à retardement est de 14 heures 58 minutes selon les programmes.

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 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 MENGE

Il est ainsi possible de régler l'appareil pour les différents programmes:

STUFE I = pour un petit pain, jusqu'à 750 g

STUFE II = pour un pain moyen de max. 1000 g.

STUFE III = pour un gros pain, jusqu'à bis 1250 g.

Nos recommandations se trouvent dans les recettes.

6. Touche AUSWAHL

Grâce à la touche MENU vous pouvez sélectionner les différents programmes, décrits en détail dans la section "Programmes de la machine à pain". 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. SÜSSES BROT | (pain sucré) pour la préparation de pâte sucrée à la levure |
| 5. SCHNELL | pour le pétrissage et la cuisson de pains jusqu'à un poids de 1250 g |
| 6. TEIG | (pâte) pour la préparation de pâtes |
| 7. NUDELTEIG | pour fabriquer des pâtes |
| 8. JOGHURT | pour fabriquer du pain à base de yaourt jusqu'à un poids de 1000 g |
| 9. MARMELADE | pour la cuisson de confitures |
| 10. 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, SUESSES BROT 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 de mémoire

En cas d'une interruption de l'alimentation en électricité de courte durée jusqu'à environ 5 minutes, la position du programme est mémorisée et le robot peut continuer à fonctionner après l'interruption. 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 !

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 E 01 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 E 01 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

Placer le moule à revêtement anti-adhérent exactement au centre du socle dans l'espace de cuisson. Pour enclencher la fixation, pressez légèrement sur le milieu du moule. Pour ôter le moule, tirez légèrement sur la poignée.

Attention!

La poignée est chaude après la cuisson. Veuillez utiliser une poignée de vaisselle ou similaire.

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

Sélectionnez le déroulement de programme souhaité avec la touche AUSWAHL. Sélectionnez en fonction du programme le niveau correspondant. Sélectionnez le doré souhaité. La touche ZEIT vous permet de retarder le lancement 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

Une fois le programme déroulé, éteignez s.v.p. l'appareil en plaçant le commutateur marche/arrêt (H) sur "0". Retirer ensuite le moule à l'aide des pas-touches, le tourner et, si le pain ne tombe pas tout de suite sur la grille, faites bouger de part et d'autre la commande de malaxage par le bas jusqu'à ce que le pain tombe. Si les crochets pétrisseurs (J) sont dans le pain, faites les bouger légèrement vers le haut, afin que vous puissiez reconnaître la position de l'aile. Coupez avec un couteau le long de l'aile. Vous pouvez ensuite retirer facilement les crochets pétrisseurs.

Vous pouvez à tout moment interrompre la cuisson. Il suffit pour cela d'enfoncer la touche START/STOP. Un signal sonore se fait alors entendre et la lampe témoin s'éteint.

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 benzine, 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 (E) 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.
- **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 1/4 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 adapté aux personnes allergiques au gluten ou souffrant de la « stéatorrhée idiopathique » ou de la « cœliakie ».
 - 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 (seulement pour les programmes «1, 2, 3, 4»). 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.
L'appareil ne démarre pas. Il émet un signal sonore permanent. L'écran affiche E 01.	L'appareil est encore trop chaud en raison du dernier cycle de cuisson.	Enfoncez la touche START/STOPP jusqu'à ce que le programme normal apparaisse. Séparer la prise du secteur. Ôter et le moule et le laisser refroidir à température ambiante. Ensuite, enficher la prise et redémarrer.
L'appareil ne démarre pas, L'écran affiche „EEE“	Erreur du programme ou des composants électroniques.	Lancer un cycle test en séparant la prise du réseau, maintenez enfoncée la touche menu et enfichez la prise de nouveau. Lâchez la touche. Le menu procède alors à un cycle test. Séparez de nouveau la fiche du réseau et remettez-la. Le programme normal doit apparaître sur l'écran. Dans la négative, expédier l'appareil au service après vente.

Problèmes au niveau des recettes

Problème	Cause	Remède
Le pain lève trop.	– trop de levure, trop de farine, pas assez de sel – ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas assez.	– pas ou pas assez de levure – levure périmée – liquide trop chaud – levure en contact avec du liquide – farine mal adaptée ou périmée – trop ou pas assez de liquide – manque de sucre	a/b d c c d/l a/b/g a/b
La pâte lève trop et déborde du moule de cuisson	– l'eau très douce fait trop fermenter la levure – un excès de lait affecte la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est tombé	– Volume du pain plus important que le moule, d'où le problème – 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 chaudes font lever la pâte trop vite qui tombe alors avant la cuisson. – pas de sel ou manque de sucre – trop de liquide	a/f c/h/l a/b f/g
Structure lourde en grumeaux	– trop de farine ou manque de liquide – manque de levure ou de sucre – trop de fruits, de farine complète ou d'autres ingrédients – farine périmée ou de mauvaise qualité	a/b/g a/b b d
Le pain n'est pas cuit au milieu	– trop ou pas assez de liquide – humidité élevée – recettes aux ingrédients humides, comme p. ex. du yaourt	a/b/g g f
Structure ouverte, grossière ou trouée	– trop d'eau – pas de sel – humidité élevée, eau trop chaude – liquide trop chaud	g b h/i c
Surface fongueuse, non cuite	– volume du pain supérieur au moule – quantité de farine trop importante, notamment pour le pain blanc – trop de levure ou manque de sel – trop de sucre – ingrédients sucrés en supplément au sucre	a/e/j e a/b/j a/b 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)	i
Résidus de farine sur la croûte du pain	– La farine n'est pas correctement mélangé sur les côtés lors du pétrissage	k

Remèdes aux problèmes

- a) Mesurez correctement les ingrédients.
- b) Adaptez la quantité des ingrédients en conséquence et vérifiez si vous avez oublié un ingrédient.
- c) 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.
- d) Employez exclusivement des ingrédients frais conservés correctement.
- e) 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.
- f) 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.

- g) Par un temps très humide, utiliser 1 à 2 cuillères à soupe de liquide en moins.
- h) Ne pas utiliser la fonction de réglage du temps par un temps chaud. Utilisez des liquides froids.
- i) 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.
- j) Réduisez d'1/4 la quantité de levure ou, si nécessaire, de tous les ingrédients.
- k) Ne jamais badigeonner le moule de graisse !
- l) 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 unes 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 demie 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 quantités en millimètres, vous pouvez utiliser le verre mesureur ci-joint gradué de 30 à 300 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
1 OZ (Unze) = 28,35 g

- **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 2784

Les recettes suivantes sont prévues pour des pains plus gros. Les ingrédients ne doivent au total pas dépasser un maximum de 1250 g.

Si aucune position de fonctionnement n'est indiquée dans la recette, parce qu'il n'y a pas de positions différentes pour le programme conseillé, cela signifie alors que la recette est valable pour les petites comme pour les grandes quantités.

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	Poids du pain 1000 g
Eau ou lait	450 ml
Margarine/beurre	2 EL
Sel	1 1/2 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 550	800 g
Levure sèche	1 sachet

Programme „NORMAL“

Pain à raisins secs et aux noix

Ingrédients	Poids du pain 1000 g
Eau ou lait	450 ml
Margarine/beurre	3 EL
Sel	1 1/2 TL
Sucre	3 EL
Farine, type 405	800 g
Levure sèche	1 1/2 sachet
Raisins secs	100 g
Noix hachées	4 EL

Programme „NORMAL“

Rajouter les raisins secs et les noix après le signal sonore voire après le 2er cycle de pétrissage.

Pain complet

Ingrédients	Poids du pain 1000 g
Eau	500 ml
Margarine/beurre	35 g
Sel	1 1/2 TL
Sucre	1 1/2 TL
Farine, type 1050	380 g
Farine de froment complète	380 g
Levure sèche	1 sachet

Programme „VOLLKORN“ ou „SCHNELL“

Pain au petit-lait

Ingrédients	Poids du pain 1000 g
Petit-lait	450 ml
Margarine/beurre	3 EL
Sel	2 TL
Sucre	4 EL
Farine, type 1050	800 g
Levure sèche	1 1/2 sachet

Programme „NORMAL“ ou „WEISSBROT“

Pain de mariage

CONSEIL : quand le temps indique 1:30, presser un nouveau petit pot en terre d'un Ø de 5 cm au centre du pain. Il est ainsi cuit dedans et l'on peut remplir du sel dans le petit pot, une fois le pain refroidi.

Un cadeau de mariage original, pour une pendaison de crémaillère, ou d'autres occasions.

Ingrédients	Poids du pain 1250 g
Petit lait	330 ml
Eau	200 ml
Sel	1 1/2 TL
Sucre	1 1/2 TL
Farine de seigle	240 g
Seigle broyé type 1700	240 g
Farine de blé type 550	300 g
Levain séché	1 sachet
Levure sèche	1 1/2 sachet

Programm: NORMAL

Pain aux oignons

Ingrédients	Poids du pain 1000 g
Eau	400 ml
Margarine/beurre	1 1/2 EL
Sel	1 1/2 TL
Sucre	3 EL
Oignons hachés grossièrement	1 1/2
Farine, type 1050	800 g
Levure sèche	1 1/2 sachet

Programme „NORMAL“

Faire cuire immédiatement le pain!

Pain à sept types de grains

Ingrédients	Poids du pain 750 g
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 „VOLLKORN“

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

Pain aux graines de tournesol

Ingrédients	Poids du pain 750 g
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“

CONSEIL : on peut remplacer les graines de tournesol par des graines de potiron.

Faites griller les graines dans la poêle, elles ont alors un goût plus intensif.

Pain blanc paysan

Ingrédients	Poids du pain 1000 g
Lait	450 ml
Margarine/beurre	3 EL
Sel	2 TL
Sucre	2 TL
Farine, type 1050	800 g
Levure sèche	1 sachet

Programme „NORMAL“ ou „SCHNELL“

Pain à levain

Ingrédients	Poids du pain 750 g
Pâte à levain sec	50 g
Eau	350 ml
Margarine/beurre	1½ EL
Sel	3 TL
Sucre	2 EL
Farine, type 1150	180 g
Farine, type 1050	360 g
Levure sèche	½ sachet

Programme „NORMAL“

Pain au yaourt

Ingrédients	Poids du pain 800 g
Eau ou lait	250 ml
Yaourt	150 g
Sel	1 TL
Sucre	1 TL
Farine, type 550	500 g
Levure sèche	¾ sachet

Programm: „JOGHURT“

Veillez respecter le fait que, pour cette recette, la quantité totale n'est que de 800 g, mais que l'affichage indique cependant 1000 g. Les indications de recette ne doivent si possibles pas être dépassées, le volume du pain atteint la taille du moule.

Préparation de pâte**Baguette française**

Ingrédients	Poids du pain 1000 g
Eau	450 ml
Miel	1½ EL
Sel	1½ TL
Sucre	1½ TL
Farine, type 550	800 g
Levure sèche	1½ sachet

Programme „TEIG“

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	4 Pizzas
Eau	300 ml
Sel	1½ TL
Huile d'olive	4 EL
Farine, type 405	600 g
Sucre	1 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**

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

Programme „MARMELADE“

- Les fruits doivent le cas échéant être au préalable dénoyautés et coupés en petits morceaux.
- Vous pouvez, à l'aide d'une spatule en plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient.
- Pour cette recette, ces fruits sont recommandés: fraises, mûres, myrtilles et éventuellement un mélange de ces fruits.
- Versez ensuite la confiture dans des pots en verre propres, fermez le couvercle et placez environ pendant 10 minutes le pot à l'envers sur le couvercle (il est ainsi sûr que le couvercle est fermé hermétiquement).

Confiture à l'orange

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

Programme „MARMELADE“

- Epluchez les fruits puis coupez-les en petits morceaux.
- Vous pouvez, à l'aide d'une spatule en plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient.

Pour remplir les pots de confiture, procédez comme indiqué dans le point 4 (recette de confiture).

Attention : Adaptez les recettes au poids respectif.

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 endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) 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.

Technische Daten

Modell:	BBA 2784
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	1250 g (entspricht ca. 3 Liter)

Technical Data

Model:	BBA 2784
Voltage:	230 V, 50 Hz
Power input:	850 W
Protection class:	I
Capacity:	1250 g (equal to approx. 3 liters)

Technische gegevens

Model:	BBA 2784
Spanningstoevoer:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	850 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	3 liter (komt overeen met ca. 1250 g broodgewicht)

Données techniques

Modèle:	BBA 2784
Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz
Puissance absorbée:	850 W
Classe de protection:	I
Volume de remplissage:	3 litres (correspond à un pain d'un poids d'environ 1250 g).



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