



CLATRONIC[®]

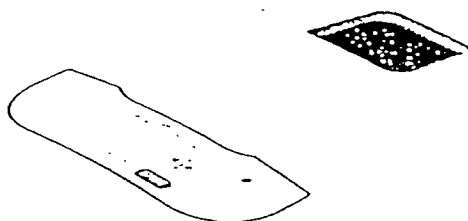
Bedienungsanleitung

Instruction Manual

Brotbackautomat

Breadmaker

BBA 2294



Sie haben mit diesem Gerät eine gute Wahl getroffen. Damit es Ihnen lange gute Dienste tut sollten Sie folgende Hinweise beachten:

Wichtige Hinweise:

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.
- Packen Sie das Gerät bitte sorgfältig aus
Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Sollten einmal Schäden am Gerät auftreten reparieren Sie das Gerät nicht selbst sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf

allgemeine Sicherheitshinweise

- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden hin. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen. Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese damit niemals unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Achten Sie darauf, daß das Kabel nicht herunterhängt.
- Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen. Sollte das Gerät trotzdem feucht geworden sein oder treten Schäden auf, so suchen Sie bitte zur Überprüfung des Gerätes einen autorisierten Fachmann auf.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht benutzen, reinigen oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät zuvor aus.
- Ziehen Sie nicht am Kabel sondern am Stecker
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Fassen Sie keine heißen Teile an. Benutzen Sie die dafür vorgesehenen Griffe/Knöpfe.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden/drehenden Teilen der Maschine.
- Stellen Sie das Gerät auf einen hitzebeständigen Untergrund.
Halten Sie genügend Abstand zu anderen Gegenständen
- **Das Gerät wird sehr heiß!**
- Decken Sie das Gerät nicht ab, legen Sie nichts darauf.

Inbetriebnahme des Gerätes

Reinigen der Backform

Reinigen Sie die Form indem Sie sie mit Spulwasser säubern. Keine spitzen Gegenstände verwenden und nicht scheuern! Die Form ist beschichtet!

Elektrischer Anschluß

- Achten Sie darauf, daß das Gerät ausgeschaltet ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken prüfen Sie, ob die Netzspannung die Sie benutzen wollen mit der des Gerätes übereinstimmt. Diese Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

BEDIENELEMENTE

AUSWAHL Taste:

Mit diesem Schalter wählen Sie aus, was gebacken werden soll. Bei jedem Schaltvorgang, werden andere Vorgänge zur Auswahl angezeigt (s. auch nächster Abschnitt).

START Taste:

Diese muß gedrückt und bis zum Piepton gehalten werden, um den Brotbäcker zu starten. Vor dem Start muss über AUSWAHL die Backweise ausgewählt werden.

STOP Taste:

Pressen und halten, um den Brotbäcker anzuhalten. Grundsätzlich die Stoptaste betätigen, wenn das Brot aus dem Gerät herausgeholt wurde, sonst arbeitet die Maschine im Warmhaltevorgang weiter. Die STOP-Taste sorgt für die komplette Beendigung des Arbeitsvorganges.

Bräunungsgrad Taste

Mit dieser Taste wählen Sie eine helle, mittlere oder dunkle Kruste aus. Wenn Sie dunkle Kruste ausgewählt haben, wird der Brotlaib etwas kleiner als bei heller Kruste. Daher empfehlen wir, bei allen Rezepten, bei denen Vollkorn-Backweise vorgesehen ist, die helle Kruste zu wählen. Sollten Sie eine mittlere Krustenfärbung wünschen, drücken Sie diese Taste gar nicht.

UHR Taste:

Die UHR-Taste erlaubt Ihnen, Ihr Gerät so einzustellen, daß Ihr Brot zu einer vorgegebenen Zeit fertig ist. Die Uhr kann nur dann eingestellt werden, wenn vorher über die AUSWAHL Taste die Backweise eingestellt wurde. Jedes Mal wenn „Pfeil nach oben“ gedrückt wird, werden 10 Minuten hinzugezählt, bei „Pfeil nach unten“ werden 10 Minuten abgezogen.

Die Zeit, die auf der Uhr angezeigt wird, ist die verbleibende Backdauer.

Die Uhr kann nicht über 13 Stunden hinaus eingestellt werden.

BEISPIEL: (Es ist 20:30 Uhr und Ihr Brot soll am nächsten Morgen um 7:00 fertig sein.)

1. Alle Zutaten in die Backform geben. (halten Sie sich genau an das Rezept)
2. Backform in den Brotbäcker einsetzen
3. Deckel schliessen
4. Über AUSWAHL die Backweise auswählen

5. Über BRAUNUNGSGRAD die Krustenfärbung auswählen
6. Drücken Sie „Pfeil nach oben“ bis 10:30, da es sich um die Zeitspanne von 10 Stunden 30 Minuten handelt zwischen „jetzt“ (20.30) und der Zeit der Fertigstellung.
7. Drücken Sie START. Die UHR zählt jetzt rückwärts (per Minuten) bis zur Einschaltzeit des Arbeitsvorganges. Dieser wird dann so abgeschlossen, daß zur einprogrammierten Zeit das Brot fertig ist.

Wenn Sie mit der Uhr arbeiten, benutzen Sie keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, Frischmilch, Käse etc.

WARNSIGNALE:

Wenn das Display „0:00“ anzeigt nachdem Sie START gedrückt haben, ist die Temperatur im Inneren zu hoch. Drücken Sie STOP, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für 10-20 Minuten abkühlen.

Wenn das Display „..“ anzeigt, ist die Netzverbindung nicht in Ordnung. Bitte überprüfen.

BACKWEISE:

NORMAL

Diese Backweise ist die am häufigsten gewählte. Man erhält die besten Resultate bei fast allen Rezepten.

WEISSBROT

Hier wird mehr Zeit zum Kneten und Aufgehen des Teigs verwendet als bei NORMALSTUFE.

TEIG

Diese Backweise ermöglicht es, Teig für Brötchen, Croissants, Pizza etc. zuzubereiten. Hierbei wird **NICHT GEBACKEN**. Am Ende des Vorganges ertönt ein Piepton, der Teig ist dann dem Gerät zu entnehmen.

SCHNELLSTUFE

Diese Backweise sollte nur bei regulärem Weissbrot angewandt werden, da einige Schritte ausgelassen werden. Die Grösse des Brotlaibes ist etwas geringer als bei NORMALSTUFE. Es sollte hier immer die helle Kruste gewählt werden. Folgende Rezeptangleichungen sind notwendig:

	450 gr	700 gr
Trockenhefe	+ 1 ½ Esslöffel	+ 1 ½ Esslöffel
Schnell aufgeh. Hefe	+ 1 ½ Esslöffel	+ 1 ½ Esslöffel
Wasser	+ 3 cl	+ 3 cl

Auch mit dieser Rezeptänderung wird der Brotlaib immer noch etwas kleiner sein als bei NORMAL.

VOLLKORN

Diese Backweise wird benutzt bei Broten die schwerere Mehlsorten benötigen, wie Vollkornmehl und Roggenmehl, die dann mehr Zeit zum Kneten und Aufgehen verlangen. Diese Brote sind normalerweise etwas kürzer als die mit Weizenmehl hergestellten.

BACKEN

Diese Funktion ermöglicht vorher gefertigten oder fertig gekauften Teig zu backen. In die Backform geben und aufgehen lassen gemäss Vorgaben des Herstellers. Dann kann der Backvorgang beginnen.

ZYKLEN:

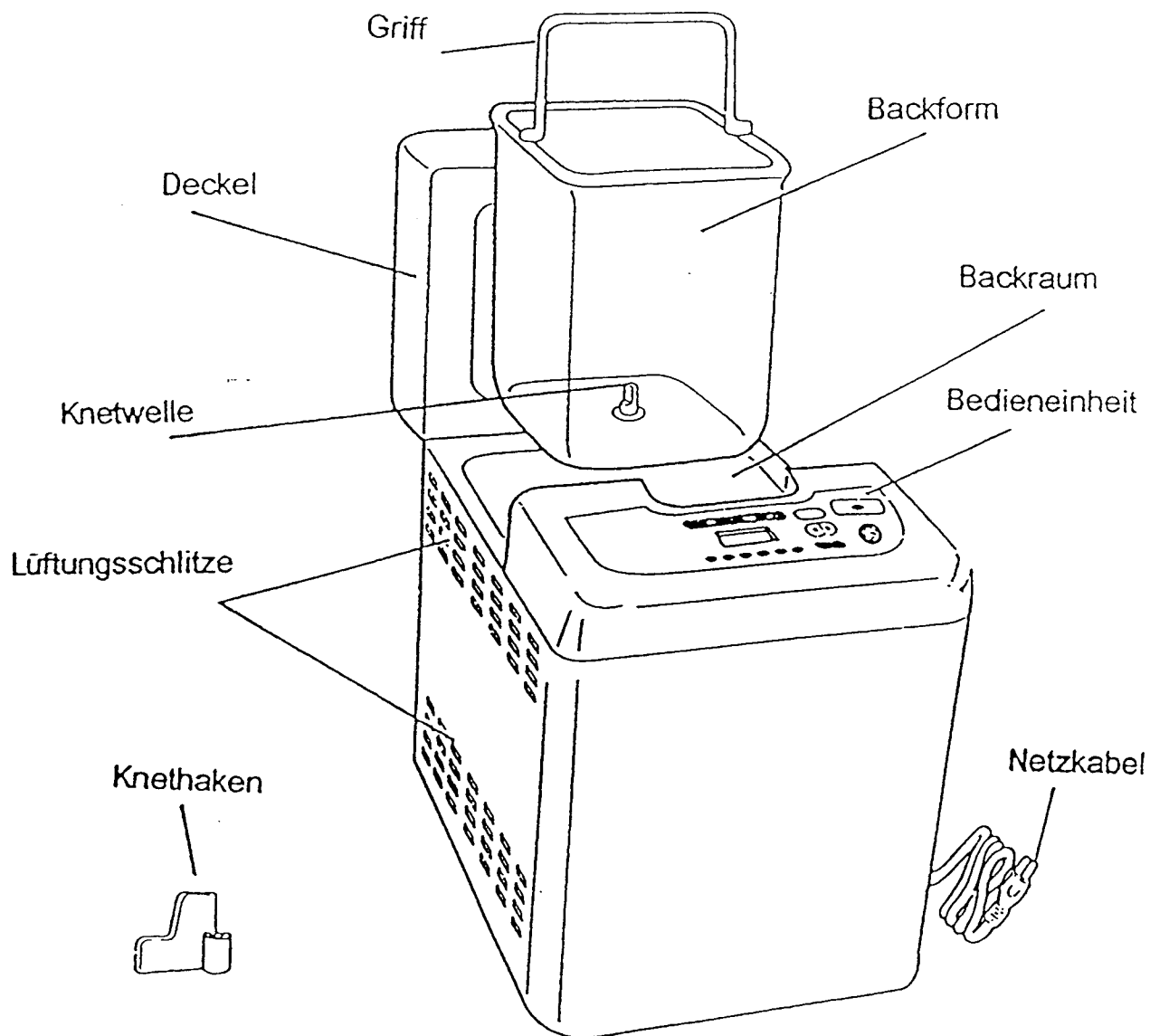
NORMAL WEISSBROT TEIG SCHNELL VOLLKORN BACKEN

Kneten	19 MIN	19	15	19	19	0
Ruhen	12	22	10	12	22	0
Kneten	9	9	10	9	9	0
Gehen	1:15	2:20	45	35	1:40	0
Backen	45	50	0	45	50	50
Gesamt	2:40	4:00	1:20	2:00	3:20	0:50
Abkühlen	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00	1:00
Signal für Nüsse und Früchte	31	41	25	31	41	0

BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

Brotbackautomat

Darstellung der Einzelteile



WARMHALTEZEIT

Nach Beendigung des Backvorganges wird durch die LED-Anzeige „WARMHALTEN“ erleuchtet sein. Sie können, wenn gewünscht, das Brot zunächst in der Maschine lassen. Die Heizung wird auf einer niedrigen Stufe weiterarbeiten und nach 1 Stunde die Temperatur langsam senken. Immer STOP drücken, wenn Sie die Backform entfernen.

Brot kann leicht feucht werden, wenn Sie es in der Backform lassen, es ist also in jedem Fall besser, das Brot so schnell wie möglich aus der Backform herauszuholen.

Sicherheit bei PROGRAMM-UNTERBRECHUNG

Ihr Produkt ist mit einer Sicherheitsstufe bei Programm-Unterbrechung ausgestattet, d.h., wenn das Programm durch unbeabsichtigtes Ziehen des Steckers unterbrochen wird, wird das Programm fortgesetzt, wenn Sie den Stecker innerhalb von 10 Minuten wieder in die Steckdose stecken.

REINIGUNG & LAGERUNG

Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Backform - Nicht ins Wasser tauchen. Innen und aussen mit einem feuchten Tuch abreiben. Durch scharfe Reinigungsmittel und raue Schwämme (oder Stahlwolle etc) beschädigen Sie die Beschichtung der Backform.
2. Knetwendel - Mit einem feuchten Tuch abreiben. Wenn der Knethaken schwer vom Schaft in der Maschine abgeht, giessen Sie eine Tasse heisses Wasser hinein und lassen Sie es einige Minuten einweichen.
3. Deckel und Fenster - Den Deckel können Sie zur leichten Reinigung abnehmen. Deckel halb öffnen, wenn Sie dann im Scharnier die Verschlusshebel innerhalb der Scharnierführung sehen können, ziehen Sie den Deckel nach vorn.

Benutzen Sie einen Schwamm mit wenig Spülmittel für die Reinigung, dann mit einem feuchten Tuch nachreiben. Für die Reinigung der Deckelinnenseite verwenden Sie bitte Spülmittel, keine scharfen Reinigungsmittel.

4. Sie können das Maschineninnere mit einem feuchten Lappen reinigen. Stellen Sie vorher sicher, dass das Gerät komplett abgekühlt ist.

BEVOR SIE BEGINNEN:

Verschiedene Faktoren beeinflussen die Qualität des Brotes. Es ist wichtig, daß Sie diese Faktoren kennen um sicherzustellen, daß Sie immer einen perfekten Brotlaib erhalten.

Temperatur:

Alle Zutaten, inklusive der flüssigen, sollten Zimmertemperatur haben. Während des Backvorgangs sollte Ihre Küche eine Temperatur von 18° Celsius bis max 23° haben.

Höhenlage:

In Höhenlagen über 1000m verdunstet Wasser sehr viel schneller und der Gärungsprozess wird beschleunigt. Daher müssen leichte Änderungen der Rezepturen vorgenommen werden.

	450 gr	700gr
Wasser	+ 1 Esslöffel	+ 1 ½ Esslöffel
Mehl	- 1 Esslöffel	- 1 ½ Esslöffel
Zucker	- 1 Esslöffel	- 1 ½ Esslöffel
Hefe	- ¼ Teelöffel	- ¼ Teelöffel

ZUTATEN

Die kritischsten Faktoren, die Ihren Backerfolg beeinflussen sind die Qualität, die Frische und die genaue Masseinhaltung der Zutaten.

Mehl

Mehl ist der Grundbaustein eines jeden Brotes. Es gibt verschiedenste Arten von Mehl. Sie sollten normales Weizenmehl oder Brotmehl verwenden. Vollkornmehl oder Roggenmehl geht nicht so stark auf wie Weizenmehl.

Gluten

Gluten ist eine mehnlähnliche Substanz, die das Aufgehen des Teigs unterstützt und dem Brot Struktur verleiht. Dies sollte mit proteinarmen Mehlen wie Vollkornmehl und Roggenmehl zusammen verwandt werden.

Hefe

Hefe lässt den Teig aufgehen. Es gibt verschiedene Hefesorten. Für Brotbackmaschinen sollten Sie nur Hefe verwenden, die vor Verwendung nicht mehr den Gärungsprozess durchlaufen muss. Sie können aktive Trockenhefe verwenden sowie schnell aufgehende Hefe. Beachten Sie, daß Sie bei trockener Hefe ein etwas kürzeren Brotlaib erhalten werden.

Hefe muss immer frisch sein - Verfalldatum beachten !! Hefe hält nach Öffnung des Behälters nur maximal 3 Monate, unabhängig vom angegebenen Verfalldatum. Bewahren Sie Hefe nur in luftdicht verschlossenen Behältnissen im Kühlschrank auf. Bevor Sie Hefe jedoch zu den anderen Zutaten hinzugeben, beachten Sie die Temperatur - Zimmertemperatur (s.o.)

Hefe wird immer als letzte Zutat hinzugegeben. Bilden Sie im Mehl einen kleinen Krater und legen Sie die Hefe dort hinein. Vermengen Sie die Hefe nicht sofort mit Salz, Zucker und/oder Wasser.

Butter

Butter oder Margarine geben dem Brot zusätzlichen Geschmack und sorgen dafür dass Ihr Brot locker bleibt.

Salz

Salz kontrolliert die Hefe und verhindert deren übermäßige Reaktion. Streuen Sie Salz ebenfalls nach außen, und nicht direkt in die Hefe.

Zucker

Zucker ist die Nahrungsquelle für die Hefe und absolut notwendig für das Aufgehen des Teigs. Normaler weisser Zucker, aber auch brauner Zucker, Melasse oder Honig können verwendet werden. Zucker gibt die notwendige Süsse zum Brot und erhöht den Nährwert und die Haltbarkeit des Brotes.

Keine Süsstoffe verwenden. Zucker auch nach aussen geben.

Wasser (Flüssigkeiten)

Die Menge und Temperatur der beizumengenden Flüssigkeiten ist von größter Wichtigkeit. Die Abmessungen sind genau einzuhalten, die Temperatur muss der Zimmertemperatur entsprechen. Die Flüssigkeitsmenge kann reduziert werden, wenn das Rezept als Zutaten Eier, Früchte, Käse oder Gemüse vorschreibt.

Wasser muß immer VOR allen anderen Zutaten in die Backform gegeben werden.

Milch

Milch gibt dem Brot die Farbe der Kruste, Geschmack, die cremige Farbe des Brotinneren und erhöht den Nährwert. Die im Folgenden aufgeführten Rezepte sehen die Verwendung von entrahmter Trockenmilch vor. Unter Berücksichtigung der aufgeführten Werte können Sie jedoch auch Frischmilch benutzen.

TROCKENMILCH (s.Rezept)	Frischmilch
3 Esslöffel	65 mL + 1 Esslöffel
2 ½ Esslöffel	65 mL
2 Esslöffel	47 mL
1 ½ Esslöffel	5 Esslöffel
1 Esslöffel	3 Esslöffel
½ Esslöffel	2 Esslöffel

Wenn Frischmilch benutzt wird, reduzieren Sie die Wassermenge entsprechend. Geben Sie die Milch zum Wasser, bevor andere Zutaten hinzu gegeben werden. Wenn die UHR benutzt wird, keine Frischmilch verwenden !!

Es können bei Milchallergien o.ä. auch Fruchtsäfte, Gemüsesäfte, Sojamilch oder Reismilch verwendet werden.

Früchte und Nüsse

Einige Rezepte verlangen nach Früchten und / oder Nüssen. Diese werden beim zweiten Knetvorgang hinzugegeben, wenn der Piepton erklingt.

Größe und Struktur

Abhängig von den verschiedensten Zutaten hat Brot verschiedene Grössen, Aussehen und Strukturen. Dies liegt in der Natur der Sache und ist nicht durch individuelle Fehler bedingt

TIPS UND VORSCHLÄGE

Auch wenn Ihnen das Gerät fast alles abnimmt, denken kann es nicht. Sie müssen die Zutaten abmessen, Sie müssen den Knetwendel und die Backform einsetzen und das Gerät einschalten, sowie die Backweisen auswählen etc.

1. Die Hefe ist von Zucker und Salz entfernt in eine Vertiefung des Mehls zu legen.
2. Stellen Sie sicher, dass Ihre Zutaten FRISCH sind, besonders die Hefe. Unabhängig vom Datum auf der Verpackung, behalten Sie Hefe nie länger als 3 Monate. Um festzustellen, ob Ihre Hefe noch frisch ist, geben Sie 1 Teelöffel Zucker in ½ Tasse warmes Wasser und fügen Sie 1 Teelöffel Hefe dazu. Nach einigen Minuten sollte die Lösung leicht zu schäumen beginnen.
3. Überprüfen Sie den Teig während des Knetvorganges. Nach 10 Minuten sollte er wie ein kleiner elastischer Ball aussehen. Wenn er zu trocken erscheint, fügen Sie etwas Wasser hinzu, 1 Esslöffel. Wenn er zu flüssig erscheint, fügen Sie Mehl hinzu, ebenso 1 Eßlöffel zur Zeit.
4. Ein 450 g Brot wird aufgrund der Backform kurz und quadratisch sein.
5. Denken Sie daran, alle Zutaten in der Reihenfolge, die im Rezept angegeben ist, in die Backform zu geben. Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.
6. Manchmal kann es passieren, dass das Brot stärker als normal aufgeht. Dies liegt an den Temperaturen der Zutaten oder an dem vorliegenden Platz. Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben !
7. Wenn nach einem kompletten Backvorgang ein weiteres Brot gebacken werden soll, bitte die Maschine für 15 - 20 Minuten abkühlen lassen. Dann die Backform mit lauwarmem Wasser ausspülen, bevor die Zutaten für den neuen Backvorgang hineingegeben werden.

BACKEN VON BROTEN

Während des Knetvorganges macht Ihr Brotbäcker Geräusche und vibriert leicht. Dies ist normal und bedingt durch die Antriebskraft, die für das notwendige gute Durchkneten notwendig ist.

1. Entnehmen Sie die Backform
Am Griff anfassen und kräftig nach oben ziehen.
2. Den Knehtaken auf den Schaft aufsetzen.
Stellen Sie sicher, dass er fest sitzt. Es gibt nur eine Möglichkeit des festen Einsatzes.
3. Die Zutaten in die Backform legen
Jeweils die im Rezept vorgegebene Reihenfolge einhalten. Hefe ZULETZT. Zucker und Salz aussen um die andere Mixture herumstreuen. Hefe in eine kleine Vertiefung im Mehl geben (s.o.).
4. Backform in die Maschine setzen
Jegliche Feuchtigkeit von der Aussenseite der Backform entfernen. Über die Metallführungen an den Seiten die Backform in das Gerät einsetzen. Form so einsetzen, dass sie fest in den Führungen liegt.
5. Deckel schliessen
6. Gerät an das Netz anschließen
Anzeige zeigt 0:00
7. Backweise über AUSWAHL-Taste auswählen
8. Farbe der Kruste auswählen (über BRÄUNUNGSGRAD)
hell oder dunkel; wenn „mittel“ gewünscht wird, diese Taste nicht drücken.
9. UHR einstellen, wenn gewünscht (nach drücken der Start-Taste leuchtet das UHR-Licht)
10. START
Start gedrückt halten bis Piepton erklingt. Die Uhr wird jetzt die Zeit rückwärts zählen bis zur Beendigung des Backvorgangs. Wenn Sie die UHR nicht benutzen, werden bei den Backvorgängen folgende Zeiten angezeigt:

NORMAL	:	2:40
WEISSBROT	:	4:00
SCHNELL	:	1:20
VOLLKORN	:	2:00
TEIG	:	3:20
BACKEN	:	0:50

Während des zweiten Knetvorganges werden Sie mehrere Signaltöne hören. Diese Signale geben Ihnen den Zeitpunkt bekannt, wann Früchte und/oder Nüsse hinzugegeben werden können. Wenn vorgesehen, den Deckel anheben und langsam einstreuen.

Durch die Lüftungsschlitze am Deckel kann während des Backvorganges Dampf austreten. Das ist normal.

11. Fertigstellung

Wenn der Backvorgang beendet ist, werden Sie mehrere Signaltöne hören. Öffnen Sie bitte den Deckel und entnehmen Sie die Backform.

BITTE UNBEDINGT TOPFLAPPEN O.Ä. BENUTZEN, DA BACKFORM HEISS

Die Backform umdrehen und leicht schütteln bis das Brot sich löst. Wenn der Kneithaken noch im Brot steckt, lösen Sie dies bitte mit einem Messer o.ä. **NICHT MIT DEN HANDEN, DA AUCH DAS BROT SEHR HEISS IST.**

12. plazieren Sie das Brot auf einer Wärmeunempfindlichen Unterlage. In den ersten 15-20 Minuten nicht aufschneiden.
13. Drücken Sie STOP für 5 Sekunden, um das Gerät vollständig abzuschalten. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

PROBLEMLÖSUNGEN

1 Das Brot ging nicht auf !

- Vollkorn- und Roggenbrote gehen nicht so sehr auf wie Weizenmehl
- Nehmen Sie grische Hefe - schnell aufgehende
- Hefe muss zuletzt hinzugegeben werden, nicht mit Zucker oder Salz Vermengen
- Gutes. hilft beim Aufgehen
- Wassermenge um 3cl erhöhen
- Überprüfen ob Knethaken richtig eingesetzt ist
- Zutaten falsch abgemessen oder weggelassen
- Zu viel Salz
- Falsche Temperatur der Zutaten

2 Das Brot zerbricht

- Zuviel Feuchtigkeit, flussige Zutaten etwas reduzieren
- 1/2 Teelöffel Salz hinzufügen, oder 1 Esslöffel Mehl
- Das Brot blieb zu lange in der Backform nach Beendigung des Backvorgangs

3 Das Brot ist zu sehr aufgegangen und klebt am Deckel

- 1/2 Teelöffel Hefe weniger
- Alle Zutaten minimal reduzieren
- Zuviel Wasser. reduzieren um 1 Teelöffel
- Nicht genug Salz, ditte um 1/4 Teelöffel reduzieren

4 Das Brot ist nicht durchgängig gebacken

- Zuviel Feuchtigkeit, flüssige Zutaten etwas reduzieren
- Kann mit schweren Mehlen passieren - ein extra Knetvorgang hilft hier weiter.
Nach dem ersten Knetvorgang die Maschine anhalten und Komplette neuen
Knetvorgang starten. Dadurch Kommt mehr Luft in den Teig

5 Das Brot ist zu schwer oder hat eine sehr rauhe Struktur

- Nicht genug Wasser, 1 Esslöffel zusätzlich
- Mehl ist zu trocken, bitte luftdicht verpacken

6 Das Brot hat zu viele Löcher

- Zuviel Wasser - um 1 Esslöffel reduzieren
- Zuviel Hefe - um 1/8 Teelöffel reduzieren
- Nicht genug Salz - um 1/4 Teelöffel erhöhen

Sollten Sie noch Fragen zu dem Gerät haben, die sich nicht mit der Bedienungsanleitung beantworten lassen, können Sie sich an unsere HOTLINE wenden: