

**CTC** **CLATRONIC**<sup>®</sup>

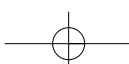
**Bedienungsanleitung  
Instruction Manual  
A használati utasítás**

**Brotbackautomat  
Bread baking machine  
Kenyérsütő automata**



**BBA 2721**

**CE**



## Inhalt

	Seite
<b>Einführung</b> .....	4
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	5
<b>Teile und Bezeichnungen</b> .....	6
<b>Bedienfeld</b> .....	7
Erläuterungen zum Bedienfeld .....	8
<b>Die Funktionen des Brotbackautomaten</b> .....	7
Summer Funktion .....	7
Wiederholungsfunktion .....	7
Sicherheitsfunktionen .....	7
<b>Der Programmablauf des Brotbackautomaten</b> .....	7
Einsetzen der Backform .....	7
Zutaten einfüllen .....	7
Programmablauf wählen .....	7
Teig gehen lassen .....	7
Backen .....	7
Warmhalten .....	7
Ende des Programmablaufs .....	7
Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs .....	7
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	7
<b>Fragen zum Backen</b> .....	7
<b>Fehler beim Backen</b> .....	10
<b>Anmerkungen zu den Rezepten</b> .....	11
<b>Rezepte</b> .....	12
<b>Garantie</b> .....	15
Nach der Garantie .....	15
Service für unsere Haushaltsartikel .....	15

## Table of Contents

	Page
<b>Introduction</b> .....	16
<b>General Safety Advice</b> .....	16
<b>Parts and Descriptions</b> .....	17
<b>Control Panel</b> .....	17
Explanations of the Control Panel .....	18
<b>Functions of the Bread Baking Machine</b> .....	19
Buzzer Function .....	19
Repeat Function .....	19
Safety Functions .....	19
<b>Program Routine of the Bread Baking Machine</b> .....	19
Inserting the Baking Tin .....	19
Filling the Ingredients into the Baking Tin .....	19
Choosing the Program Routine .....	19
Letting the Dough Rise .....	19
Baking .....	19
Keeping Warm .....	19
End of the Program Routine .....	19
Heating of the Device while the Dough rises .....	19
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	20

<b>Questions regarding Baking</b> .....	20
<b>Errors when Baking</b> .....	22
<b>Remarks on the Recipes</b> .....	23
<b>Recipes</b> .....	25
<b>Guarantee</b> .....	26
After the Guarantee .....	26

## Tartalomjegyzék

	Oldal
<b>Bevezetés</b> .....	27
<b>Általános biztonsági szabályok</b> .....	27
<b>Alkatrészek és megnevezések</b> .....	28
<b>Kezelőmező</b> .....	28
Magyarázatok a kezelőmezőhöz. ....	29
<b>Az automata kenyérsütő funkciói</b> .....	30
Hangjelzési funkció .....	30
Ismétlő funkció .....	30
Biztonsági funkciók .....	30
<b>Az automata kenyérsütő programfuttatása</b> .....	30
A sütőforma behelyezése .....	30
A hozzávalók betöltése .....	30
Programválasztás .....	30
Tésztakelesztés .....	30
Sütés .....	30
Melegen tartás .....	30
A programfuttatás vége .....	30
A készülék felfűtése a tészta kelesztésekor .....	30
<b>Tisztítás és karbantartás</b> .....	31
<b>A sütéssel kapcsolatos kérdések</b> .....	31
<b>Sütéskor előforduló hibák</b> .....	33
<b>Megjegyzések a receptekhez</b> .....	34
<b>Receptek</b> .....	36
<b>Garancia</b> .....	38
A garancia után .....	38

## Einführung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2721. Sie haben ein Gerät erworben, das eine völlig neue Konzeption anbietet:

- In einigen Programmen können Sie in drei verschiedenen Stufen große, mittlere und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 14 fest installierte Programme mit insgesamt 60 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 18 Stunden vorprogrammieren.

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

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

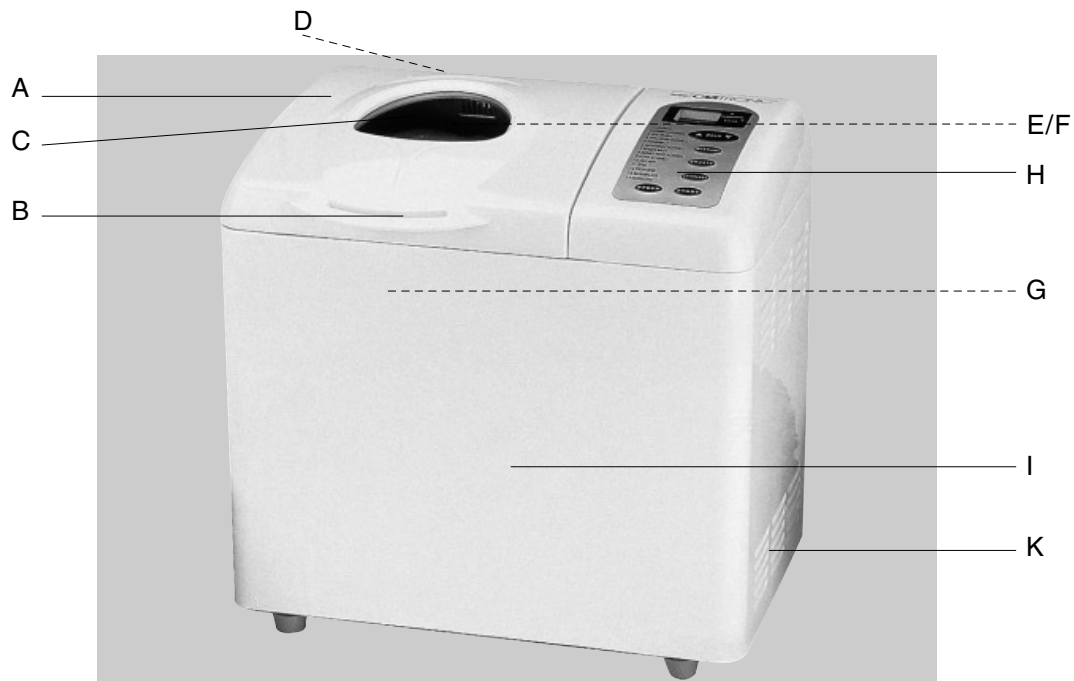
## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

1. Bitte berühren Sie keine heißen Oberflächen am Gerät, verwenden Sie Topflappen! 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.

**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 Griff
- C Sichtfenster
- D Lüftung
- E Backform
- F Knethaken (ohne Abb.)
- G Backraum

- H Bedienfeld
- I Gehäuse
- K Seitliche Lüftung

Zubehör:

- a) Messbecher (ohne Abb.)
- b) Messlöffel (ohne Abb.)

## Bedienfeld



- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 LED Display</li> <li>7</li> <li>2 <b>START und STOPP</b>-Taste</li> <li>3 <b>KRUSTE</b>-Tasten</li> <li>4 <b>TEIGMENGE</b>-Taste</li> <li>5 <b>AUSWAHL</b>-Taste</li> <li>6 <b>ZEIT</b>-Tasten</li> <li>7 <b>Kontrollleuchte</b></li> </ul> | <p>zeigt Informationen zu der gewünschten Programmnummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht und Programmdauer an.</p> <p>zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs</p> <p>zur Eingabe des gewünschten Bräunungsgrades</p> <p>zur Einstellung in 3 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben</p> <p>zum Auswählen der Programme, die im Kapitel beschrieben sind.</p> <p>zur Eingabe der Vorprogrammierzeit</p> <p>Während des Backvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte. Nach Beendigung des Backvorgangs beginnt die Warmhaltephase. In dieser Zeit blinkt die Kontrollleuchte.</p> |
|--|--|

## Erläuterungen zum Bedienfeld

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

Auf dem Display erscheint „1“, die mittlere Bräunungsstufe und das höhere Gewicht. Diese Einstellung wird immer angezeigt, wenn Sie das Gerät anschließen.

### 1. START- und STOPP-Taste

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Sobald die START-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe. Mit der 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 zu einem anderen Programm wechseln möchten, wählen Sie dieses mit der AUSWAHL-Taste.

### 2. ZEIT-Taste

Folgende Programme, können zeitverzögert gestartet werden: Normal, Normal schnell; Vollkornbrot, Vollkornbrot schnell, Weißbrot, Weißbrot schnell Süßes Brot, Süßes Brot schnell, Teig, Kuchen und Nudelteig. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach denen die Zubereitung gestartet werden soll.

Die max. Zeitverzögerung beträgt 18 Stunden.

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

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

### 3. KRUSTE-Taste

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

### 4. TEIGMENGE-Taste

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

STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht bis 500 g,

STUFE II = für ein größeres Brotgewicht. bis 750 g,

STUFE III = für ein großes Brotgewicht bis 1000 g.

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

### 5. AUSWAHL-Taste

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die nachfolgend ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. <b>NORMAL</b>              | für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet |
| 2. <b>NORMAL SCHNELL</b>      | zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot                   |
| 3. <b>VOLLKORN</b>            | zur Zubereitung von Vollkorn- und Roggenmischbroten                   |
| 4. <b>VOLLKORN SCHNELL</b>    | zur schnelleren Zubereitung von Vollkorn- und Roggenmischbroten       |
| 5. <b>VOLLKORN</b>            | für Vollkornbrote   |
| 6. <b>WEISSBROT SCHNELL</b>   | zur schnelleren Zubereitung von Weißbrot                              |
| 7. <b>SÜSSES BROT</b>         | zur Herstellung von süßem Hefeteigbrot                                |
| 8. <b>SÜSSES BROT SCHNELL</b> | zur schnelleren Herstellung von süßem Hefeteigbrot                    |
| 9. <b>ULTRA SCHNELL</b>       | Verkürzt die Zubereitungszeit von Weiß- und Mischbrot noch einmal     |
| 10. <b>KUCHEN</b>             | zur Zubereitung von Backpulverkuchen                                  |
| 11. <b>TEIG</b>               | zum Kneten von Teigen bis zu einem Gewicht von 750 g                  |
| 12. <b>PIZZA TEIG</b>         | zum Kneten von Pizzateigen bis zu einem Gewicht von 1000 g            |
| 13. <b>MARMELADE</b>          | zum Kochen von Marmelade und Konfitüre                                |
| 14. <b>NUDELTEIG</b>          | zum Herstellen von Nudelteig  |

## Die Funktionen des Brotbackautomaten

### Summer- Funktion

Der Summer ertönt

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

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

### Wiederholungsfunktion

Bei Stromausfall muss der Brotbackautomat erneut gestartet werden. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig, beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorne beginnen!

### Sicherheitsfunktionen

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

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

## Der Programmablauf des Brotbackautomaten

### Einsetzen der Backform

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

### Zutaten einfüllen

Achten Sie darauf, dass die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden. Anmerkung: Achten Sie beim Einfüllen der Zutaten darauf, dass Sie das Wasser oder andere Flüssigkeiten immer zuerst in die Backform geben. Die Hefe bitte immer zum Schluss auf das Mehl geben. Dies verhindert dass die Gärung der Hefe zu schnell einsetzt.

### 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-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.

### Warmhalten

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

### Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufs die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Bleibt der Knethaken im Brot stecken, bewegen Sie diesen leicht nach oben, so dass Sie die Position des Flügels erkennen können. Schneiden Sie mit einem Messer entlang des Flügels. Sie können dann den Knethaken bequem entfernen.

### 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. Vorheizen ist nicht erforderlich. Für das erste und zweite Aufgehen ist eine Raumtemperatur von über 25°C ebenfalls ausreichend 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 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 anti-haftbeschichtet. Verwenden Sie daher beim Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

## Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**  
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen – Behälter umdrehen – nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.
- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**  
Sie können mit bemehlten Fingern den Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen. Wenn man vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.
- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**  
Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.  
Abhilfe:  
a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.  
b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.
- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**  
a) Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl zu feucht ist.  
Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.  
b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass  
– die Wassertemperatur zu hoch war,  
– zuviel Wasser verwendet wurde,  
– dem Mehl Kleber fehlt,  
– Zugluft, durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.
- **Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?**  
Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.  
Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.



- **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**  
Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Bestandteile des Kornes enthält das Mehl. Dies wirkt sich ebenso auf den Anteil der Ballaststoffe aus und Sie erhalten ein helleres Brot.
- **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 (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
- **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**  
Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
- **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**  
Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
- **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
  - a) 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 = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
  - c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
- **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**  
Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

## Fehler beim Backen

<b>Fehler</b>	<b>Ursache</b>	<b>Beseitigung</b>
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. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation der Knethaken ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner ect. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät läßt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	START-/STOPP-Taste 10 Sek. lang drücken, bis 1-3 Stunden (Normal-Programm) erscheint. Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.

## 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. Wollen Sie das Programm zeitverzögert starten, sollten die Zutaten kalt sein, so dass 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. Bevorzugen Sie eine weichere und hellere Kruste, 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 ganze Getreidekörner zugeben, 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. Sie können Ihren Sauerteig auch selbst herstellen. Dies ist jedoch etwas zeitraubender. 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 ballaststoffreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein-Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

### 2. Anpassen der Zutaten

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

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

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

### 3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml – 200 ml hat.  
Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:  
EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)  
TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)  
g = Gramm  
ml = Milliliter  
Päckchen (Pckg) = Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 20 g Frischhefe
- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knethaken zermahlen.

### 4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 2721

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird zwischen den Gewichten unterschieden. Wir empfehlen: Die Einstellung **Stufe I** (ULTRA SCHNELL I) für ein Brotgewicht von ca. 750 g. 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 Versuchsbrod unter Beobachtung zu backen, damit Sie u.U. das Rezept noch ändern können.

# Klassische Brotrezepte

## Klassisches Weißbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser oder Milch	300 ml	450 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 EL	2 EL
Mehl Type 550	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

## Rosinen-Nuss-Brot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser oder Milch	350 ml	450 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Mehl Type 405	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.
Rosinen	100 g	100 g
gehackte Walnüsse	3 EL	4 EL

Programm „NORMAL“

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

## Vollkornbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser	300 ml	600 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL	3 EL
Ei	1	2
Salz	1 TL	2 TL
Zucker	2 TL	4 TL
Mehl Type 1050	360 g	720 g
Weizenvollkornmehl	180 g	300 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm „VOLLKORNBROT“

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

## Buttermilchbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Buttermilch	300 ml	450 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL	3 EL
Salz	1 TL	2 TL
Zucker	2 EL	4 EL
Mehl Type 1050	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm „NORMAL“

## Zwiebelbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser	250 ml	400 ml
Margarine/Butter	1 EL	1 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Große gehackte Zwiebeln	1	1 1/2.
Mehl Type 1050	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm „NORMAL“ oder „ULTRA SCHNELL“

## Siebenkornbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser	300 ml	450 ml
Butter/Margarine	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	2 1/2 EL	4 EL
Mehl Type 1150	240 g	360 g
Vollkornmehl	240 g	360 g
7-Korn-Flocken	60 g	90 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 Pckg.

Programm „VOLLKORN“

Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen

## Sonnenblumenbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser	350 ml	600 ml
Butter	1 EL	1 1/2 EL
Mehl Type 550	540 g	800 g
Sonnenblumenkerne	5 EL	10 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 EL	1 1/2 TL
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm „NORMAL“

Typ: 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	Stufe I	Stufe II
Milch	300 ml	450 ml
Margarine/Butter	2 EL	3 EL
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zucker	1 1/2 TL	2 TL
Mehl Type 1050	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 Pckg.

Programm „NORMAL“, „SCHNELL“ oder „ULTRA SCHNELL“

## Sauerteigbrot

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Trockensauerteig	50 g	100 g
Wasser	350 ml	700 ml
Margarine/Butter	1 1/2 EL	3 EL
Salz	3 TL	6 TL
Zucker	2 EL	4 EL
Mehl Type 1150	180 g	360 g
Mehl Type 1050	360 g	720 g
Hefe	1/2 Pckg.	1 Pckg.

Programm „NORMAL“

## Rezepte zur Teigzubereitung

### Französische Baguette

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser	300 ml	450 ml
Honig	1 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	1 TL	1 1/2 TL
Mehl Type 550	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 1/2 Pckg.

Programm „TEIG“

Den fertigen Teig in 2-4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30-40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

### Pizza

Zutaten	Stufe I	Stufe II
Wasser	300 ml	600 ml
Salz	3/4 TL	1 1/2 TL
Olivenöl	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	450 g	900 g
Zucker	2 TL	4 TL
Trockenhefe	1 Pckg.	2 Pckg.

Programm „TEIG“

Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Dann einige Male mit einer Gabel einstechen.

Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und den gewünschten Belag darauf verteilen.

20 Minuten backen.

## Rezepte zur Marmeladenzubereitung

### Konfitüre

Zutaten	
Früchte	500 g
2:1 Gelierzucker	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 spä- terfest verschlossen ist).

### Orangen-Marmelade

Zutaten	
Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker	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.

## Garantie

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

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

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

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

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

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

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Nach der Garantie

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

## Service für unsere Haushaltsartikel

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

**02152 / 2006-888**

## Service für unsere Unterhaltungselektronik

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

**02152 / 2006 - 666**

Für technische Fragen 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**

Auch Ihre Bestellungen nehmen wir gerne unter o. g. Homepage-Adresse entgegen.

## Introduction

Congratulations for having purchased the BBA 2721 model Bread Baking Machine. You have bought a machine based on a revolutionary new concept:

- In some programs it is possible to produce bread in three different quantities - large, medium and small.
- The bread baking machine offers 14 pre-installed programs with 60 different setting options. There is a completely new program with which you can either just bake a fresh loaf of bread or to brown one that has already been baked.
- You can even schedule the bread baking machine, i.e. you can preprogram a program up to 18 hours in advance.

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

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

## General Safety Instructions

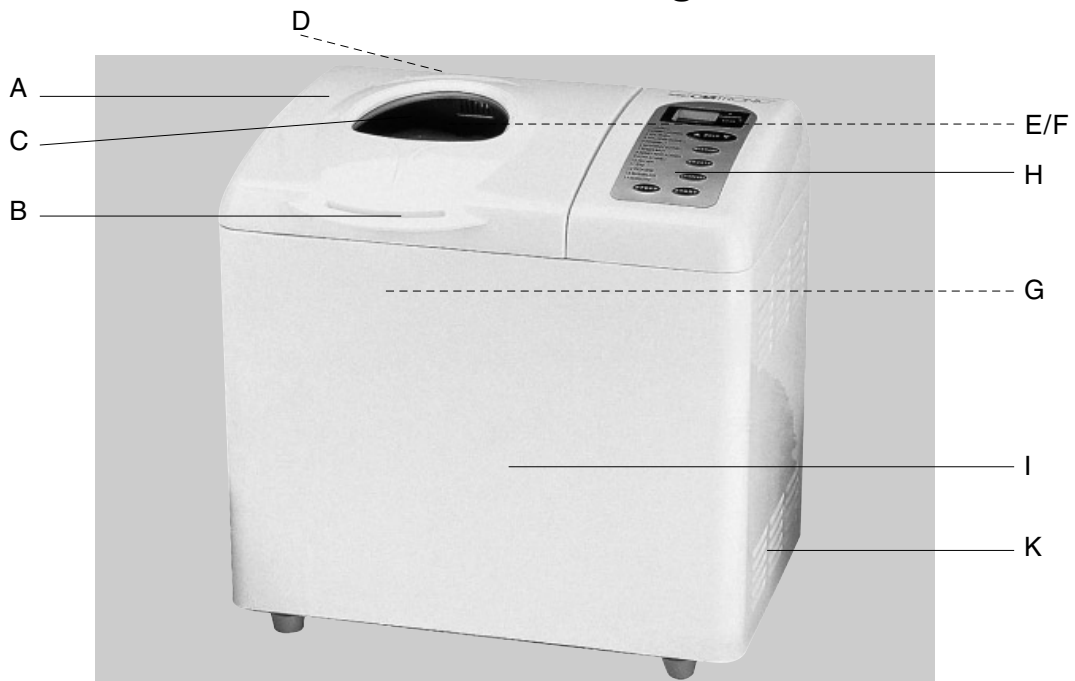
**Please read all the instructions for use carefully and keep them in a safe place!**

1. Please do not touch any hot surfaces on the machine. Please use a cloth!  
The 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.

**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



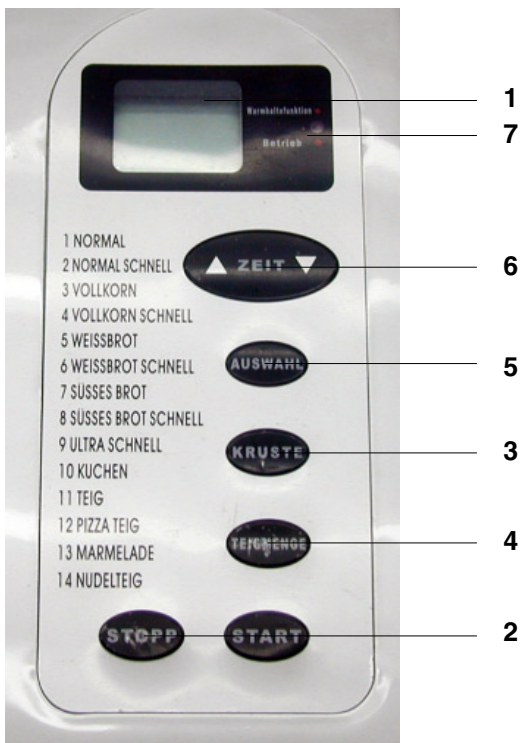
- A Cover, removable
- B Handle
- C Vent
- D Viewing panel
- E Baking tin
- F Kneading pegs ((Not illustrated)
- G Baking compartment

- H Control Panel
- I Casing
- K Side ventilation

### Accessories:

- a measuring spoon, (Not illustrated)
- b measuring beaker (Not illustrated)

## Control Panel



- 1 **LED display** shows information on the desired programme number, level of browning, bread weight and program duration
- 2 **START and STOP** button for starting and stopping the program
- 3 **CRUST** buttons for entering the desired level of browning
- 4 **DOUGH QUANTITY** button for setting 3 different weights, as described below
- 5 **SELECTION** button for selecting the programs described in the corresponding section
- 6 **TIME** buttons for entering the pre-programming time
- 7 **Control lamp** During baking the control lamp lights up. When baking is over the bread is kept warm. During this time the control lamp flashes.

## Description of the Control Panel

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

In the display the number "1" appears together with the middle browning level and the higher weight. This setting is always displayed when the machine is first connected.

### 1. START and STOP key

To start and stop the program. As soon as the START key is pressed, the points of the time value start to blink. Use the STOP 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 would like to change to another program, select this with the SELECTION button.

### 2. TIME key

The following programs can be started with a time delay: normal, normal fast; wholemeal bread, wholemeal bread fast, white bread, white bread fast, sweet bread, sweet bread fast, dough, cake and noodle dough. The hours and minutes after which the preparation should be started need to be added to the relevant basic time for the specific program plus 1 hour of warming time (after the end of the baking process). A maximum timing of 18 hours can be set.

**Example:** It is 8.30 p.m. and the bread must be ready the next morning by 7.00 a.m., i.e. in 10 hours and 30 minutes. Press the 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.!

### 3. CRUST button

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

### 4. DOUGH QUANTITY key

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

- LEVEL I = for small bread weights up to 500 g.
  - LEVEL II = for large bread weights up to 750 g,
  - LEVEL III = for a high bread weight of up to 1000 g.
- In the recipes you will find our recommended quantities.

### 5. SELECTION key

With the menu button you can call up the individual programs which are described in detail below. Program Phases" table. Use the programs for the following specialties:

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. <b>NORMAL</b>           | For white and wheat and rye bread. This program is used the most. |
| 2. <b>NORMAL FAST</b>      | for faster preparation of white and mixed bread                   |
| 3. <b>WHOLEMEAL</b>        | for preparation of wholemeal and mixed rye breads                 |
| 4. <b>WHOLEMEAL FAST</b>   | for faster preparation of wholemeal and mixed rye breads          |
| 5. <b>WHOLEMEAL</b>        | for wholemeal breads  |
| 6. <b>WHITE BREAD FAST</b> | for faster preparation of white bread                             |
| 7. <b>SWEET BREAD</b>      | for producing sweet yeast dough bread                             |
| 8. <b>SWEET BREAD FAST</b> | for faster production of sweet yeast dough bread                  |
| 9. <b>ULTRAFAST</b>        | shortens the preparation time once more for white and mixed bread |
| 10. <b>CAKE</b>            | for the preparation of baking powder cake                         |
| 11. <b>DOUGH</b>           | for kneading doughs up to a weight of 750 g                       |
| 12. <b>PIZZA DOUGH</b>     | for kneading pizza doughs up to a weight of 1000 g                |
| 13. <b>MARMALADE</b>       | for making marmalade and jam                                      |
| 14. <b>NOODLE DOUGH</b>    | for producing noodle dough  |

## Bread Baking Machine Functions

### Buzzer function

The buzzer goes off:

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

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

### Repeat function

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

### Safety functions

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

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

## Bread Baking Machine Program phases

### Insert the baking tin

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

### Put in the ingredients

The ingredients must be put into the baking tin in the order specified in the relevant recipe. Note: When filling in the ingredients, please ensure that the water or other liquids are always poured into the baking tin first. Please always add the yeast to the flour as the final step. This will prevent the yeast from fermenting too quickly.

### Select the program

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

### 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.

### Warming

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

### End of the program phases

At the end of the program pull out the baking tin by using oven cloths, turn it over and, as long as the bread does fall unevenly on the grid, move the knead shaft back and forth a few times until the bread comes out. If the kneading hook becomes stuck in the bread, move it upward slightly so that the position of the fin can be easily seen. Cut along the fin with a knife. You can then easily remove the hook.

### Heating the appliance to make the dough rise

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

## Cleaning and Maintenance

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

## Questions & Answers on Baking

- **The bread sticks to the container after baking**  
Leave the bread to cool for about 10 minutes after baking – turn the container upside down. If necessary move the kneading peg shaft back and forth. Grease the kneading pegs before baking.
- **How do you avoid the forming of holes in the bread owing to the presence of the kneading pegs**  
You can remove the kneading pegs with your fingers covered with flour before leaving the dough to rise for the last time. Depending on the program the display must still show a total time of approx. 1:30 hours. If you proceed with caution, you can avoid the forming of a large hole.
- **The dough spills over when it is left to rise.**  
This happens in particular when wheat flour is used owing its greater content of gluten.  
Remedy:  
a) Reduce the amount of flour and adjust the amounts of the other ingredients. When the bread is ready, it will still have a large volume.  
b) Spread a tablespoon of heated liquefied margarine on the flour.
- **The bread rises and spills over anyway**  
a) If a V-shaped ditch forms in the middle of the bread, the flour does not have enough gluten. This means that the wheat contains too little protein (it happens during especially rainy summers) or that the flour is too moist.  
Remedy: add one tablespoon of wheat gluten for 500 g of wheat.  
b) If the bread has a funnel shape in the middle, the possible cause can be one of the following:  
– the water temperature was too high;  
– too much water was used;  
– the flour was poor in gluten.  
– 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 fewer components of the corn are contained in the flour. This also affects the proportion of fibres, producing bread which is lighter in colour.

- **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 1,5 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.

## Errors during baking

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking tin	Pull out the plug and clean the outside of the baking tin or the baking compartment.
The bread goes down in the middle and is moist on the bottom.	The bread is left too long in the tin after baking and warming.	Take the bread out of the baking tin before the warming function is over.
It is difficult to take the bread out of the baking tin.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading peg.	Clean the kneading peg and shafts after the baking. If necessary, fill the baking tin with warm water for 30 minutes. Then the kneading pegs can be easily removed and cleaned.
The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly.	Incorrect program setting.	Check the selected menu and the other settings.
	The START/STOP 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. 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 pegs is blocked.	Check that the kneading pegs are blocked by grains, etc. Pull out the baking tin and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
The appliance does not start. The time acoustic signal goes off. The display shows H:HH.	The appliance is still hot after the previous baking procedure.	Press the START/STOP button for 10 sec. until 1-3 hours (normal program) appears. Pull out the plug. Take out the baking tin and leave it to cool at room temperature. Then insert the plug and start again.

## Remarks on the Recipes

### 1. Ingredients

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

- The most important ingredients like the liquid, flour, salt, sugar and yeast (either dry or fresh yeast can be used) affect the successful outcome of the preparation of the dough and the bread. Always use the right quantities in the right proportion.
- Use lukewarm ingredients if the dough needs to be prepared immediately. If you wish to set the program phase timing function, it is advisable to use cold ingredients to avoid that the yeast starts to rise too early.
- Margarine, butter and milk affect the flavor of the bread.
- Sugar can be reduced by 20% to make the crust lighter and thinner without affecting the successful outcome of the baking. If you prefer a softer and lighter crust replace the sugar with honey.
- Gluten which is produced in the flour during the kneading provides for the structure of the bread. The ideal flour mixture is composed of 40% wholemeal flour and 60% of white flour.
- If you wish to add cereals grains, leave them to soak overnight. Reduce the quantity of flour and the liquid (up to 1/5 less).
- Leaven is indispensable with rye flour. It contains milk and acetobacteria that make the bread lighter and ferment thoroughly. You can make your own leaven but it takes time. For this reason concentrated leaven powder is used in the recipes below. The powder is sold in 15g packets (for 1 kg of flour). Follow the instructions given in the recipes (1/2, 3/4 or 1 packet). If less leaven that requested is used the bread will crumble.
- If leaven powders with a different concentration (100 g packet for 1 kg of flour) are used, the quantity of flour must be reduced by 80 kg for a 1 kg of flour.
- Liquid leaven sold in bags is also available and it is suitable for use. Follow the doses specified on the package. Fill the measuring beaker with the liquid leaven and top it up with the other liquid ingredients in the right doses as specified in the recipe.
- Wheat leaven which often comes dry improves the workability of the dough, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven.
- Use either the NORMAL or VOLLKORN program when baking leavened bread. Baking ferment can be used to replace the leaven. The only difference is in the taste. It is fit to be used in the bread baking machine.
- Wheat bran can be added to the dough if you would like to have loose bread which is particularly high in fibres. 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.
- Black malt, which is included in some recipes, is a dark, roasted barley malt. It is used to obtain a darker bread crust and soft part (e.g. brown bread). Rye malt is also suitable but it is not as dark. You can find this malt in whole food shops.
- Bread spice can be added to all of our mixed breads. The quantity depends on your taste and the information provided by the manufacturer.
- Pure lecithin powder is a natural emulsifier that improves the volume of the bread, makes the soft part softer and lighter and keeps it fresh longer.

### 2. Adapting the doses

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

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

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

### 3. Adding and measuring the ingredients and quantities

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

The abbreviations in the recipes mean:

EL = level tablespoonful (or large measuring spoon)

TL = level teaspoonful (or small measuring spoon)

g = grams

ml = milliliter

Packet = 7g dry yeast for 500 g of flour – corresponds to 20 g of fresh yeast.

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

### 4. Recipes for the BBA 2721 type bread baking machine

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

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

### 5. Bread weights and volumes

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

### 6. Baking results

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



# Classic Bread Recipes

## White Bread

Components	Level I	Level II
Water or milk	300 ml	450 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
Durum wheat semolina	150 g	200 g
550 type flour	350 g	500 g
Dry yeast	3/4 packet	1 packet

Program: „NORMAL“

## Nut & Raisin Bread

Components	Level I	Level II
Water or milk	350 ml	450 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
405 type flour	540 g	800 g
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet
Raisins	100 g	100 g
Crushed walnuts	3 tbsp	4 tbsp

Program: „NORMAL“

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

## Wholemeal Bread

Components	Level I	Level II
Water	350 ml	500 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Eggs	1	2
Salt	1 tsp	2 tsp
Sugar	2 tsp	4 tsp
1050 type flour	360 g	720 g
Wheat wholemeal flour	180 g	300 g
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet

Program: „VOLLKORNBROT“

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

## Buttermilk Bread

Components	Level I	Level II
Buttermilk	300 ml	450 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	2 tsp
Sugar	2 tsp	4 tsp
1050 type flour	540 g	800 g
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet

Program: „NORMAL“

## Onion bread

Components	Level I	Level II
Water	250 ml	400 ml
Margarine or butter	1 tbsp	1 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Large chopped onion	1	1 1/2
1050 type flour	540 g	800 g
Dry yeast	1 packet	1 1/2 packet

Program: „NORMAL“ or „ULTRA SCHNELL“

## Seven Cereal Bread

Components	Level I	Level II
Water	300 ml	450 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	2 1/2 tbsp	4 tbsp
1150 type flour	240 g	360 g
Wholemeal flour	240 g	360 g
7-grain flakes	60 g	90 g
Dry yeast	1 packet	4 packet

Program: „VOLLKORN“

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	Level I	Level II
Water	350 ml	600 ml
Butter	1 tbsp	1 1/2 tbsp
550 type flour	540 g	800 g
Sunflower seeds	5 tbsp	10 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tbsp	1 1/2 tsp
Dry yeast	1 packet	1 1/2 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	Level I	Level II
Milk	300 ml	450 ml
Margarine or butter	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Sugar	1 1/2 tsp	2 tsp
1050 type flour	540 g	800 g
Dry yeast	1 packet	1 packet

Program: „NORMAL“, „SCHNELL“ or „ULTRA SCHNELL“

## Leavened Bread

Components	Level I	Level II
Dried leaven	50 g	100 g
Water	350 ml	700 ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Salt	3 tsp	6 tsp
Sugar	2 tbsp	4 tbsp
1150 type flour	180 g	360 g
1050 type flour	360 g	720 g
Yeast	1/2 packet	1 packet

Program: „NORMAL“

## Recipes for dough preparation

### French Baguette

Components	Level I	Level II
Water	300 ml	450 ml
Honey	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	1 tsp	1 1/2 tsp
550 type flour	540 g	800 g
Dry yeast	1 packet	1 1/2 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	Level I	Level II
Water	300 ml	600 ml
Salt	3/4 tsp	1 1/2 tsp
Olive oil	2 tbsp	3 tbsp
405 type flour	450 g	900 g
Sugar	2 tsp	4 tsp
Dry yeast	1 packet	2 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.

## Recipes for marmalade/jam preparation

### Jam

Ingredients

Fruits  
2:1 jellifying sugar  
Lemon juice

"Marmalade/Jam" program

If necessary, the fruits should have the stones removed from them before being cut into small pieces. Any excess sugar can be removed from the sides of the container using a rubber spatula.

For these recipes the following fruits are very well suited: strawberries, blackberries, bilberries, or even a mixture of these fruits.

Then fill the jam into clean jars, seal the lid and place the glass upside down for approximately 10 minutes (in this way you can ensure that the lid is tightly sealed).

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

Subject to technical changes without prior notice!

### Guarantee

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

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

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

### Orange Marmalade

Ingredients

Oranges  
Lemons  
Jellifying sugar

"Marmalade/Jam" program

Please peel the fruit and cut into small cubes or strips.

Any excess sugar can be removed from the sides of the container using a rubber spatula.

When filling the marmalade into the jars please proceed as described under point 4 (jam recipe).

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

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

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

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

### After the expiry of the guarantee

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

## Bevezetés

Gratulálunk Önnek, hogy megvásárolta a BBA 2721 modellű kenyérsütő automatát. Ön ezzel egy olyan készüléket szerzett, amely teljesen új koncepciót kínál:

- Néhány programban három fokozatban — nagy, közepes és kis mennyiségben, — lehet kenyeret készíteni.
- A kenyérsütő automata 14 beinstallált programot kínál 60 különböző beállítási lehetőséggel. Teljesen új az a sütőprogram, amellyel csak sütni vagy a már megsütött kenyeret utána lehet sütni, hogy sötétebb legyen.
- A kenyérsütő automatával időeltolódással süthet, azaz a programlefutást max. 18 órával előre beprogramozhatja.

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

- Fehérkenyér, kovászkenyér, világosabb kevert kenyér, magos kenyér
- Tészta, amely másként kerül továbbfeldolgozásra
- Lekvár, amely az automata kenyérsütőben főzhető.

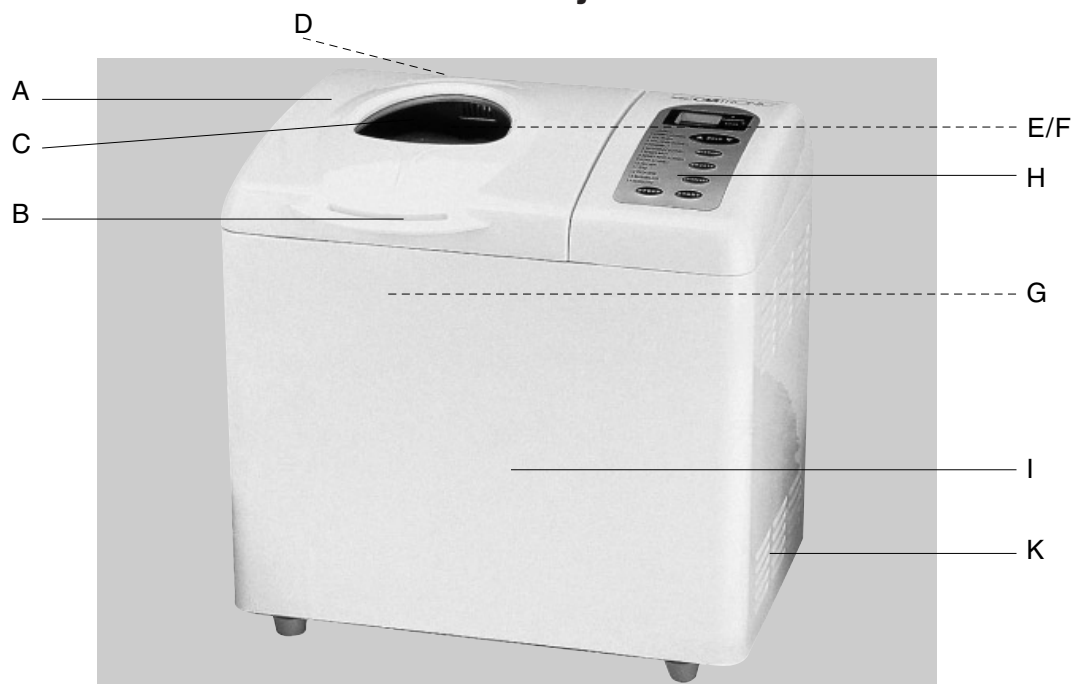
## Általános biztonsági rendszabályok

**Olvassa végig gondosan a kezelési utasításban található összes instrukciót, és őrizze meg az utasítást!**

1. Vigyázzon, ne érintse meg a készülék forró felületeit! Használjon edényfogó ruhát vagy kesztyűt! A kenyérsütő automata közvetlenül a sütés után nagyon forró.
2. A készülék csatlakozó kábelét soha ne merítse bele vízbe vagy folyadékba!
3. Ha gyermekek vannak a közelben, kérem, hogy gondosan felügyelje a készüléket! Ha a készüléket nem használja, de például tisztítás előtt is, húzza ki a hálózati csatlakozót! Az egyes készülékelemek levétele előtt hagyja lehűlni a készüléket!
4. Soha ne használja a készüléket sérült csatlakozó kábellel, hibás funkciók után vagy ha a készülék valamilyen módon megsérült! Ebben az esetben ellenőriztesse ill. javíttassa meg a készüléket a vevőszolgálattal! Kérem, ne javítsa saját maga! Elveszti a garanciaigényt.
5. A nem a gyártó által javasolt tartozékok használata sérülésekhez vezethet. A készüléket csakis az előírányzott célra használja!
6. A készüléket úgy helyezze el, hogy ne csússzon le a munkalapról, ami egy nehéz tészta gyúrásakor megtörténhet. Különösen szem előtt kell ezt tartani az előreprogramozásnál, amikor a készülék felügyelet nélkül dolgozik. Nagyon sima munkafelületeken vékony gumilemezt tegyen a készülék alá, hogy kizárja a csúszásvesztélyt.
7. A kenyérsütő automatát más tárgytól legalább 10 cm-es távolságban kell elhelyezni, ha működésben van. A készüléket csak épületeken belül használja!
8. Gondoskodjon arról, hogy a kábel ne érintkezzen meleg felületekkel és lógjon az asztal szélén, hogy pl. a gyermekek ne húzhassák meg!
9. A készüléket soha ne állítsa gáz- vagy villanytűzhely vagy forró sütő mellé!
10. A készüléket a legnagyobb óvatossággal kell mozgatni, ha forró folyadékkal (dzsem) van megtöltve!
11. A kenyérformát soha ne vegye ki működés közben!
12. Ne tegyen a sütőformába nagyobb mennyiségeket, mint amilyenek a receptben szerepelnek! Ellenkező esetben a kenyér nem sül meg egyenletesen, vagy kifut a formából a tészta. Tartsa be ezzel kapcsolatos útmutatásainkat!
13. Fémfóliákat vagy más anyagokat nem szabad betenni a készülékbe, mert ez tűz vagy rövidzárlat kockázatát rejti magában.
14. Használat közben sohase takarja le a készüléket törölközővel vagy valamilyen más anyaggal! A keletkező hőnek és gőznek szabad utat kell hagyni. Tűzvesztélyt okoz, ha a készülék éghető anyaggal van lefedve, vagy ilyen anyaghoz, pl. függönyhöz ér!
15. Mielőtt bizonyos kenyeret éjjel akarna megsütni, a receptet először megfigyelés alatt tartva próbálja ki, hogy megbizonyosodjon róla, hogy a hozzávalók aránya megfelelő, a tészta nem túl sűrű vagy nem túl híg és a mennyiség nem túl nagy és aztán esetleg nem fut-e túl.

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

## Alkatrészek és jelölések



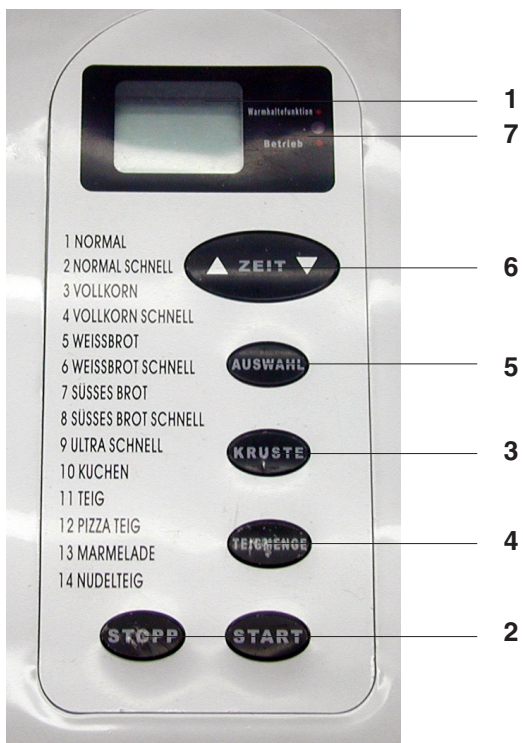
- A Fedél, levehető
- B Fogantyú
- C Kémlelőablak
- D Szellőző
- E Sütőforma
- F Dagasztó kampó (ábra nélkül)
- G Sütőtér

- H Kezelőtábla
- I Készülékház
- K Oldalsó szellőzés

### Tartozékok:

- a) mérőkanál, (ábra nélkül)
- b) mérőpohár (ábra nélkül)

## Kezelőtábla



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 <b>LED display</b></li> <li>2 <b>START és STOPP gomb</b></li> <li>3 <b>KRUSTE-</b> gombok</li> <li>4 <b>TEIGMENGE-</b> gomb</li> <li>5 <b>AUSWAHL</b> gomb</li> <li>6 <b>ZEIT-</b> gombok</li> <li>7 <b>Ellenőrző lámpa</b></li> </ul> | <p>kijelzi a kívánt program számát, a sültési fokozatot, a kenyér súlyát és a programlefolys időtartamát.</p> <p>a program indítására és megszakítására</p> <p>a kívánt sültési fokozat betáplálására</p> <p>a következőben leírt 3 súlyfokozat beállítására</p> <p>a fejezetben leírt programok kiválasztására</p> <p>az előprogramozási idő betáplálására</p> <p>A sütés ideje alatt az ellenőrző lámpa ég. A sütési folyamat befejeződése után kezdődik a melegen tartó szakasz. Ebben az időszakban az ellenőrző lámpa villog.</p> |
|---|--|

## Magyarázatok a kezelőtáblához

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

A display-n „1”, a közepes sültégi fokozat és a nagyobb súly látható. Amikor a készüléket bekapcsolja, mindig ez a beállítás jelenik meg a kijelzőn.

### 1. START és STOPP gombok

A programlefutás indításához és befejezéséhez. Amint megnyomja a START/STOP gombot, pontok villognak az időadatok között. A START/STOP gombbal bármilyen pozícióban megszakíthatja a programot. A gombot addig tartsa lenyomva, amíg hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a fent megnevezett indító program kiindulási pozíciója. Ha másik programra kíván átkapcsolni, ezt az AUSWAHL gombbal kell kiválasztani.

### 2. ZEIT- gomb

A következő programok késleltetve indíthatók: normál, normál gyors, teljes őrlésű kenyér, teljes őrlésű kenyér gyors, fehér kenyér, fehér kenyér gyors, kalács, kalács gyors, tészta, sütemény és metélt tészta. A mindenkori programban automatikusan bevitt időhöz, esetleg hozzászámítva az 1 órás melegentartási időt ( a sütési művelet befejeződése után), hozzá kell adnia azokat az órákat és perceket, amelyek leteltével az elkészítést el kell indítani.

A maximális időkésleltetés 18 óra.

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

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

### 3. KRUSTE gomb

Ezzel a gombbal a kívánt barnasági fok állítható be: VILÁGOS - KÖZEPES - SÖTÉT

### 4. TÉSZTAMENNYISÉG gomb

Ezzel különböző programokban lehet beállítást végezni (lásd a táblázatot)

- I. FOKOZAT = kisebb súlyú kenyérhez legfeljebb 500 g,
- II. FOKOZAT = nagyobb súlyú kenyérhez legfeljebb 750 g,
- III. FOKOZAT = nagy súlyú kenyérhez 1000 g-ig

A receptekben megtalálja ez idevágó javaslatainkat.

### 5. VÁLASZTÁS-gomb

A menügombbal hívhatók le a következőkben részletesen leírt egyes programok:

A következő sütési programokat használhatja:

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. <b>NORMAL</b>              | Fehér- és vegyes kenyér (rozsz- és búzalisztból) számára. Ezt a programot használják a leggyakrabban. |
| 2. <b>NORMÁL GYORS</b>        | fehér és vegyes kenyér gyorsabb elkészítéséhez  |
| 3. <b>TELJES ŐRLÉSŰ</b>       | teljes őrlésű és vegyes rozskenyérfélékhez  |
| 4. <b>TELJES ŐRLÉSŰ GYORS</b> | teljes őrlésű és vegyes rozskenyérfélék gyorsabb elkészítéséhez                                       |
| 5. <b>TELJES ŐRLÉSŰ</b>       | teljes őrlésű lisztből készülő kenyérfélékhez   |
| 6. <b>FEHÉR KENYÉR GYORS</b>  | fehér kenyér gyorsabb elkészítéséhez  |
| 7. <b>KALÁCS</b>              | édes kelt tészta sütéséhez  |
| 8. <b>KALÁCS GYORS</b>        | édes kelt tészta gyorsabb megsütéséhez  |
| 9. <b>SZUPERGYORS</b>         | még jobban lerövidíti a fehér és vegyes kenyér elkészítési idejét                                     |
| 10. <b>SÜTEMÉNY</b>           | sütőporral készült süteményfélék készítéséhez   |
| 11. <b>TÉSZTA</b>             | tésztafélék dagasztásához 750 g-os súlyhatárig  |
| 12. <b>PIZZATÉSZTA</b>        | pizzatészta dagasztásához 1000 g-os súlyhatárig   |
| 13. <b>LEKVÁR</b>             | lekvár és dzsem főzéséhez   |
| 14. <b>METÉLT TÉSZTA</b>      | metélt tészta készítéséhez  |

## A kenyérsütő automaták funkciói

### Berregő-funkció

A berregő felhangzása:

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

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

### Ismétlési funkció

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

### Biztonsági funkciók

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

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

## A kenyérsütő automaták programlefutása

### A sütőforma berakása

A tapadástgátló bevonattal ellátott sütőformát behelyezéskor kissé balfelé (az óramutató járásával ellenkező irányban) kell tartani, míg csak pontosan be nem csúszik a sütőtér talapzatának közepébe. Ezután az óramutató irányába fordítva, szorosra kell húzni. A sütőforma kivételekor ellenkező sorrendben kell eljárni.

### Hozzávalók betöltése

A hozzávalókat a mindenkor receptben megadott sorrendben kell betölteni a sütőformába. Megjegyzés: A hozzávalók betöltésekor ügyeljen rá, hogy mindig a vizet vagy egyéb folyadékokat tegye először a sütőformába. Az élesztőt mindig utoljára tegye a lisztre! Ezzel megakadályozza, hogy túl hamar induljon meg az élesztő erjedése.

### Programlefutás kiválasztása

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

### A tészta kelesztése

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

### Sütés

A kenyérsütő automata automatikusan szabályozza a sütési hőmérsékletet és időt.

### Melegen tartás

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

### A programlefutás vége

A program lefutása után edényfogó ruha segítségével vegye ki a sütőformát, fordítsa fel, és ha a kenyér nem esne ki mindjárt a rostélyra, húzogassa néhányszor ide-oda a dagasztás meghajtóját, hogy a kenyér kiessen. Ha a dagasztóhorog megakadna a kenyérben, mozgassa finoman felfelé, hogy meg tudja állapítani a lapát helyzetét. Húzzon végig egy kést a lapát hosszában! Így könnyen ki tudja szabadítani a dagasztóhorogot.

### A készülék felfűtése a tészta kelésekor

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

## Tisztítás és karbantartás

- Az első használat előtt enyhe mosogatószerrel öblítse ki az automata kenyérsütő sütőformáját (de kérem, ne mártsa vízbe!), és tisztítsa meg a dagasztóhorgot!
- Javasoljuk, hogy az új sütőformát és a dagasztó kampókat az első használat előtt ecsetelje be hőálló zsiradékkal és kb. 10 percig tartsa a sütőtérben 160 oC-on. Lehűlés után konyhai törőpapírral törölje le a zsírt a sütőformában (polírozás). Ezzel tartósabbá teszi a tapadásgátló bevonatot. A műveletet időről időre megismételheti.
- Használat után először mindig hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt megtisztítaná és elrakná. Ez körülbelül fél órába telik. Ezt követően a készülék ismét használható sütésre és a tészta előkészítésére.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót és a hagyja lehűlni a készüléket. Lágymosogatószert használjon, semmi esetre se kémiai tisztítószereket, benzint, sütőtisztítót vagy karcoló/dörzsölő hatású szereket.
- Nedves kendővel távolítson el minden adalékot és morzsát a fedélről, a készülékháztól és a sütőkamráról. **A készüléket soha ne merítse bele vízbe és soha ne töltsön vizet a sütőkamrába!** Az egyszerűbb tisztítás céljából a fedelet le lehet venni úgy, hogy függőlegesre állítja és azután lehúzza.
- A sütőformát kívül nedves kendővel törölje le! Belülről kevés mosogatószerrel lehet kitörölni a formát. Ne tartsa, kérem hosszabb ideig víz alá!
- Mind a dagasztó kampókat, mind a hajtótengelyeket használat után azonnal meg kell tisztítani. Ha a dagasztó kampók a formában maradnak, akkor később nehezen távolíthatók el. Ebben az esetben kb. 30 percre töltsön meleg vizet a tartályba. Ezután ki lehet venni a dagasztó kampókat.
- A sütőforma tapadásgátló réteggel van bevonva. Ezért tisztításnál ne használjon fémtárgyakat, amelyek megkarcolhatnák a felületet. Az normális jelenség, hogy a bevonat színe idővel megváltozik, ez azonban nem befolyásolja negatívan a funkciót.
- Mielőtt a készüléket eltenné tárolásra, bizonyosodjon meg arról, hogy az teljesen lehűlt, tiszta és száraz. A készüléket lezárt fedéllel tárolja!

## Kérdések a sütéshez

- **A kenyér a sütés után leragad a tartályban**  
Hagyja a kenyeret a tartóban kb. 10 percig hűlni - fordítsa fel a tartót, szükség esetén pedig húzogassa ide-oda a dagasztóhorog meghajtóját! Célszerű a dagasztóhorgot sütés előtt vékonyan bekenni zsírral.
- **Hogyan akadályozható meg a lyukak keletkezése (dagasztó kampók miatt) a kenyérben?**  
Belisztezett újjakkal kiveheti a dagasztó kampókat, mielőtt a tészta legutoljára megkel. A display-nek ilyenkor még programtól függően kb. 1:30 óra teljes lefutási időt kell jeleznie. Ha óvatosan jár el vele, elkerülhető a nagyobb lyuk
- **A tészta kelés közben túlfolyik a sütőformán**  
Ez különösen a búzaliszt használatakor fordul elő, amely a magasabb sikértartalom miatt jobban megkel. Segítség:  
a) Csökkentse a lisztmennyiséget és egyenlítse ki ezt a többi adalékkal. A kész kenyérnek a korábbihoz hasonlóan nagy lesz a térfogata.  
b) Adjon a liszthez 1 evőkanál felmelegített, folyékony margarint!
- **A kenyér megkel, de sütés közben összeesik.**  
a) Ha a kenyér közepén egy "V"-alakú lyuk keletkezik, a lisztből hiányzik a sikér, ami azon múlik, hogy a gabona túl kevés fehérjét tartalmaz (esős nyarak esetén fordul elő), vagy a liszt túl nedves.  
Segítség: A kenyértésztába 500 g liszthez adjon 1 EK búzasikért!  
b) Ha a kenyér tölcsérformán középre összeesik, ez azon múlik, hogy  
- túl magas volt a víz hőmérséklete,  
- túl sok vizet használt,  
- a lisztből hiányzik a sikér.  
- légvonat, amely amiatt keletkezett, hogy a sütés alatt felnyitották a fedőt.
- **Ha kinyitjuk a kenyérsütő automata fedelét a sütési folyamat közben?**  
Ez alapvetően mindig csak akkor lehetséges, ha a dagasztási (gyúrási) művelet folyik. Ez alatt az idő alatt szükség esetén még hozzá lehet adni a tésztához egy kevés lisztet vagy folyadékot.  
Ha a kenyérnek a sütés után meghatározott külalakot kell öltenie, a következőképpen kell eljárni: Az utolsó kelesztés előtt (A display-nek programtól függően még kb. 1:30 órányi időt kell jeleznie.) óvatosan és rövid időre ki kell nyitni a fedelet és pl. egy éles, előmelegített késsel be kell vágni a képződő kenyérhéjat vagy magokat kell rászórni, vagy a kenyérhéjat be kell kenni burgonyaliszt és víz keverékével, hogy a sütés után fényes legyen. A megadott időpontban utoljára lehet kinyitni a kenyérsütő automatát, máskülönben a kenyér összeesik..

- **Mit jelentenek a lisztnél a típuszámok?**

A liszt annál kevesebbet tartalmaz a gabonaszemek alkotórészeiből, minél alacsonyabb a típuszáma. Ez kihat a ballasztanyaghányadra is, és így világosabb kenyeret fog kapni.

- **Mi az a teljes kiőrlésű liszt?**

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

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

A rozsliszt nem tartalmaz sikért, és ezért az ebből készült kenyér alig kel meg. Az összeegyeztethetőség miatt ezért "ROZSOS KORPÁS KENYERET" kell készíteni kovással. A tészta csak akkor kel meg, ha a kevés glutént tartalmazó rozsliszt használatakor a megadott mennyiségnek legalább az 1/4-ét 550-es típusú liszttel helyettesítik.

- **Mi az a siker a lisztben?**

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

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

- A kukorica-, rizs-, burgonyaliszt különösen a sikerre érzékenyek vagy olyanok számára alkalmas, akik "felőttkori coeliakiában" vagy "coeliakiában" szenvednek. Lásd a megfelelő recepteket a kezelési utasításunkban!
- A tönkölybúzaliszt nagyon drága, de teljesen mentes a kémiai anyagoktól, mivel a nagyon természetlen talajon növő tönkölybúza nem vesz fel trágyázó szereket. A tönkölybúzaliszt ezért különösen az allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszt típus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
- A kölesliszt különösen a többszörös allergiában szenvedők számára alkalmas. Minden olyan receptet használni lehet, amelyben a 405-ös, 550-es vagy 1050-es liszt típus szerepel, a kezelési utasításban leírtak szerint.
- A kemény (üveg-) búzából készült liszt (DURUM) állaga alapján különösen bagettek sütésére alkalmas és durumbúzadarával helyettesíthető.

- **Hogyan lesz a friss kenyér könnyen emészthető?**

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

- **Milyen arányban használandók a kelesztő anyagok?**

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

- **Mit lehet tenni, ha a kenyér élesztőízű?**

- Csökkentse a cukor mennyiségét, amennyiben cukrot használt. Ebben az esetben persze a kenyér valamivel világosabb is lesz.
- Tegyen hozzá a vízhez szokványos, tisztaszeszből készített ecetet, egy kis kenyérhez 1 1/2 EK-lal, egy nagy kenyérhez 2 EK-lal.
- A vizet íróval vagy kefirrel helyettesítse, ami egyébként minden receptnél lehetséges, és a kenyér frissessége miatt javasolható is.

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

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



## Sütési hibák

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

## Megjegyzések a receptekhez

### 1. Hozzávalók

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

- A legfontosabb hozzávalók, mint a folyadék, liszt, só, cukor és az élesztő (mind szárított, mind friss élesztőt lehet használni) befolyásolják a sikeres eredményt a tészta és a kenyér elkészítésénél. Ezért mindig megfelelő mennyiségeket használjon, egymással megfelelő arányban keverve!
- A hozzávalókat langyosan használja, ha a tésztát azonnal elkészíti! Ha késleltetve akarja indítani a programot, a hozzávalók hidegek legyenek, hogy az élesztő ne kezdjen túl korán erjedni!
- A margarin, a tej és a vaj csupán a kenyér ízét befolyásolja.
- A cukor 20 %-kal csökkenthető, hogy így a héj világosabb és vékonyabb legyen, anélkül, hogy ez egyébként a sütési eredményt rontaná. Ha jobban szereti a puhább és világosabb kenyérhéjat, a cukrot mézzel helyettesítheti.
- A sikér, amely dagasztásnál a lisztben keletkezik, gondoskodik a kenyér szerkezetéről. Az ideális lisztkeverék 40 % teljes lisztből és 60 % fehér lisztből áll.
- Ha egész gabonaszemeket kell hozzáadni a tésztához, ezeket előzőleg egy éjszakán át áztassa. Ennek megfelelően csökkentse a lisztmennyiséget és a folyadékot (max. 1/5-ével)!
- A rozsliszt alkalmazásánál feltétlenül szükséges a kovász. Tej- és ecetsavbaktériumokat tartalmaz, ezeknek köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz és enyhén savanykás. Ezt saját maga is előállíthatja, amihez kétségkívül némi időre van szükség. Ezért az alábbi receptekben koncentrált kovászport használunk, amit 15 g-os tasakokban (1 kg liszthez) lehet megvásárolni. A receptekben szereplő adagokat (1/2, 1/4 ill. 1 tasak) be kell tartani. A kisebb mennyiségek esetén a kenyér szétmorzszálódik.
- Amennyiben a kovászport más koncentrációban (100 g-os csomag 1 kg liszthez) használja, az 1 kg lisztet kb. 80 g-mal csökkentenie kell, ill. a receptnek megfelelően kell hozzáigazítania.
- A folyékony kovász, amelyet zacskókba csomagolva lehet vásárolni, szintén jól használható. A mennyiséget illetően a csomagoláson levő adatokhoz igazodjon! A folyékony kovászt öntse bele a mérőpohárba és töltsse fel a receptben megadott folyadékmennyiséggel!
- A búzakovász, amely szintén megszártva kapható, javítja a tészta minőségét, a frissentartást és az ízt. Lágyabb, mint a rozskovász.
- A kovászkenyeret NORMAL vagy VOLLKORN programban süsse, hogy jól megkelhessen és megsülhessen!  
A sütőfermentum (erjesztő) a kovászt helyettesíti és tisztán ízlés dolga. Ezzel nagyon jól lehet sütni a kenyérsütő automatában.
- Ha ballasztanyagokban különösen gazdag és laza kenyeret szeretne sütni, adjon a tésztához búzakorpát! 500 g liszthez 1 evőkanállal használjon, és növelje a folyadékmennyiséget 1/2 evőkanállal!
- A búzasikér gabonafehérjéből nyert természetes segédanyag. Neki köszönhető, hogy a kenyér lazább szerkezetű lesz, jobb a térfogata, ritkábban esik össze és könnyebben emészthető. Hatása különösen a teljes lisztből készült péksüteményeknél és magából az őrölt lisztből készült péksüteményeknél nagyon jelentős.
- A néhány receptünkben szereplő színes maláta barnára pörkölt árpamaláta. Azért használják, hogy sötétebb kenyérbelet és kenyérhéjat nyerjenek (pl. a fekete kenyérnél). Rozsmaláta is kapható, amely nem olyan sötét. Ezt a malátát bioboltokban lehet megkapni.
- Kiegészítésül minden vegyes kenyérféléhez adhat kenyérfűszert. A mennyiséget illetően saját ízlése és a gyártó adatai szerint járjon el!
- A tiszta lecitin-por egy természetes emulgeáló szer, amely növeli a sütési térfogatot, finomabbá és puhábbá teszi a kenyérbelet és meghosszabbítja az eltarthatóságot.

### 2. A hozzávalók hozzáigazítása

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

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

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

### 3. Hozzávalók és mennyiségek hozzáadása és kimérése

- Mindig először a folyadékot és utoljára az élesztőt adja hozzá! Annak érdekében, hogy az élesztő ne túl gyorsan kezdjen erjedni (különösen idő-előválasztás esetén), kerülni kell, hogy az élesztő érintkezzen a folyadékkal.
  - A kimérésnél mindig ugyanazokat a mértékegységeket használja. azaz ha a recept szerint EK és a TK van megjelölve, vagy a kenyérsütő automatához mellékelt mérőkanalakkal vagy a háztartásában megszokott módon használt kanállal mérjen.
  - A grammban megadott mennyiségeket a pontosság kedvéért mérje meg!
  - A milliméterben megadott mennyiségeket a mellékelt mérőpohárral mérheti ki, amelyen 50 ml - 200 ml skála van.
- A receptekben használt rövidítések jelentése:  
 EK = evőkanál, mércézet (vagy mérőkanál, nagy)  
 TK = teáskanál, mércézet (vagy mérőkanál, kicsi)  
 g = gramm  
 ml = milliliter
- kis csomag = 7 g szárított élesztő 500 g liszthez - 20 g friss élesztőnek felel meg.
- Gyümölcsök, mogyoró vagy magok hozzáadása. Ha további hozzávalókat akar bekeverni, ezt néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása" táblázatban) akkor teheti meg, ha hangjelzés hallható. Ha túl korán adja hozzá a hozzávalókat, a dagasztó kampók megvágják Önt.

### 4. Receptek BBA 2721 típusú kenyérsütő automata számára

Az alábbi receptek különböző nagyságú kenyerek számára készültek. Néhány programban (lásd a "Programok időbeli lefutása") különbséget teszünk a súlyok között. Javaslatunk a következő:  
 I-es fokozat (ULTRA SCHNELL I) beállítása kb. 750 g kenyérsúlyhoz. Ha a receptekben nincsenek megadva fokozatok, mivel ezek nincsenek meg a javasolt programokban, akkor mind a kis, mind a nagy mennyiségek sikerülnek.

### 5. Kenyérsúlyok és térfogat

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

### 6. Sütési eredmények

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

# Klasszikus kenyérreceptek

## Klasszikus fehérkenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz vagy tej	300 ml	450 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK	2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 EK	2 EK
550-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: „NORMAL“

## Mazsolás-diós kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz vagy tej	350 ml	450 ml
Margarin vagy vaj	1 1/2 EK	3 EK
Só	2 TK	1 1/2 TK
Cukor	2 EK	3 EK
405-ös liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag
Mazsola	100 g	100 g
Apróra vágott dió	3 EK	4 EK

Program: „NORMAL“

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

## Korpakenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	600 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK	3 EK
Tojás	1	2
Só	1 TK	2 TK
Cukor	2 TK	4 TK
1050-es liszt	360 g	720 g
Teljes búzaliszt	180 g	300 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: „VOLLKORNBROT“

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

## Írós kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Író	300 ml	450 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK	3 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	2 EK	4 EK
1050-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: „NORMAL“

## Hagymás kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	250 ml	400 ml
Margarin/vaj	1 EK	1 EK
Só	1 TK	1 TK
Cukor	2 TK	3 TK
Apróra vágott nagy hagymafejek	1	1 1/2
1050-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: „NORMAL“ vagy „ULTRA SCHNELL“

## Hétmagvas kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	450 ml
Vaj/margarin	1 1/2 EK	2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	2 1/2 EK	4 EK
1150-es liszt	240 g	360 g
Teljes liszt	550g	750 g
7-mag-pehely	200 g	300g
Szárított élesztő	3/4 csomag	1 csomag

Program: „VOLLKORN“

Amennyiben egész magvakat használ, előbb áztassa be őket!

## Napraforgómagos kenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	350 ml	600 ml
Vaj	1 EK	1 1/2 EK
550-es liszt	540 g	800 g
Napraforgómag	5 EK	10 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 EK	1 1/2 TK
Szárított élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: „NORMAL“

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

## Fehér parasztkenyé

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Tej	300 ml	450 ml
Margarin/vaj	2 EK	3 EK
Só	1 1/2 TK	2 TK
Cukor	1 1/2 TK	2 TK
1050-es liszt	540 g	800 g
Szárított élesztő	1 csomag	1 csomag

Program: „NORMAL“, „SCHNELL“ vagy „ULTRA SCHNELL“

## Kovászkenyér

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Szárított kovász	50 g	100 g
Víz	350 ml	700 ml
Margarin/vaj	1 1/2 EK	3 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
1150-es liszt	180 g	360 g
1050-es liszt	360 g	720 g
Élesztő	1/2 csomag	1 csomag

Program: „NORMAL“

## Kenyérfőzési receptek

### Francia baguette

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	450 ml
Méz	1 EK	1 1/2 EK
Só	1 TK	1 1/2 TK
Cukor	1 TK	1 1/2 TK
550-es liszt	540 g	800 g
Szártott élesztő	1 csomag	1 1/2 csomag

Program: „TEIG“

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

### Pizza

Adalékok	I-es fokozat	II-es fokozat
Víz	300 ml	600 ml
Só	3/4 TK	1 1/2 TK
Olívaolaj	1 EK	2 EK
405-es liszt	450 g	900 g
Cukor	2 TK	4 TK
Szártott élesztő	1 csomag	2 csomag

Program: „TEIG“

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

## Lekvárfőzési receptek

### Dzsem

Hozzávalók

Gyümölcs	500 g
2 : 1 zselésítő cukor	250 g
Citromlé	1 EL

"Marmelade"-program

A gyümölcsöt, amennyiben szükséges, előtte magozza ki, és vágja apróra. A cukormaradékot gumispatulával választhatja le az edény oldaláról.

Ezekhez a receptadatokhoz igen alkalmasak a következő gyümölcsfajták: szamóca, szeder, fekete áfonya, esetleg e gyümölcsök keveréke.

Töltse ezután a lekvárt tiszta befőttesüvegekbe, zárja le a fedelet, és utána állítsa az üvegeket kb. 10 percre felfordítva a fedelükre (ezzel győződhet meg róla, hogy a

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

### Garancia

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

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

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

### Narancslekvár

Hozzávalók

Narancs	400 g
Citrom	100 g
Zselésítő cukor	250 g

"Marmelade"-program

Hámozza meg a gyümölcsöt, és vágja apró kockákra vagy csíkokra.

A cukormaradékot gumispatulával választhatja le az edény oldaláról.

Amikor a lekvárt üvegekbe tölti, úgy járjon el, ahogy a 4. pontban (dzsemrecept) olvasható.

Garanciális esetben eredeti csomagolásban a pénztári nyugtával együtt vigye vissza az egész készüléket az üzletbe, ahol vásárolta.

\*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz"! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

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

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

### A garanciális idő után

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

## Technische Daten

Modell: BBA 2721  
Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz  
Leistungsaufnahme: 590 W  
Schutzklasse: I

## Technical Data

Model: BBA 2721  
Voltage: 230 V, 50 Hz  
Power input: 590 W  
Protection class: I

## Műszaki adatok

Modell: BBA 2721  
Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz  
Teljesítményfelvétel: 590 W  
Védelmi osztály: I

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

**Technische Änderungen vorbehalten!**

**Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.**



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40  
Internet: [www.clatronic.de](http://www.clatronic.de) · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)