



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

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



**BBA 2785**



## Inhalt • Table of Contents

	Seite
Bedienungsanleitung .....	4
Sicherheitsvorschriften .....	4
Teile und Bezeichnung .....	5
Bedienfeld .....	5
Erläuterungen zum Bedienfeld .....	6
Die Funktionen des Brotbackautomaten .....	7
Der Programmablauf des Brotbackautomaten .....	7
Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teiges .....	8
Reinigung und Wartung .....	8
Fragen zum Backen .....	8
Fragen zum Brotbackautomaten .....	10
Fehler bei den Rezepten .....	11
Anmerkung zu den Rezepten .....	12
Rezepte .....	14
Garantie .....	16
Technische Daten zum Brotbackautomaten .....	56
	Page
Operating Instructions .....	17
Safety Instructions .....	17
Parts and Drawings .....	18
Control Panel .....	18
Description of the Control Panel .....	19
Bread Baking Machine Functions .....	20
Bread Baking Machine Program Phases .....	20
Heating the machine with the dough rising .....	21
Cleaning and Maintenance .....	21
Questions & Answers on Baking .....	21
Questions & Answers on Bread Baking Machines .....	23
Error with the prescriptions .....	24
Remarks on the Recipes .....	25
Recipes .....	27
Guarantee .....	29
Technical Data on the Bread Baking Machine .....	56

## Inhoud • Sommaire

	Pagina
Gebruiksaanwijzing .....	30
Veiligheidsvoorschriften .....	30
Onderdelen en benamingen .....	31
Bedieningsveld .....	31
Toelichtingen bij het bedieningsveld .....	32
De functies van de broodbakautomaat .....	33
Het programmaverloop voor de broodbakautomaat .....	33
Verwarming van het apparaat tijdens het rijzen van het deeg .....	34
Reiniging en onderhoud .....	34
Vragen over het bakken .....	34
Vragen over de broodbakautomaat .....	36
Fouten bij de recepten .....	37
Opmerkingen over de recepten .....	38
Recepten .....	40
Garantie .....	42
Technische gegevens .....	56
	Page
Mode d'emploi .....	43
Règlements de sécurité .....	43
Les composantes et leurs désignations .....	44
Panneau de commande .....	44
Explications du panneau de commande .....	45
Les fonctions du robot de cuisson de pain .....	46
Le cycle des programmes du robot de cuisson de pain .....	46
L'appareil chauffe pendant que la pâte lève. ....	47
Nettoyage et maintenance .....	47
Questions sur la cuisson .....	47
Questions relatives au robot de cuisson de pain .....	49
Problèmes au niveau des recettes .....	50
Annotation sur les recettes .....	51
Recettes .....	53
Garantie .....	55
Données techniques .....	56

## Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2785.

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

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

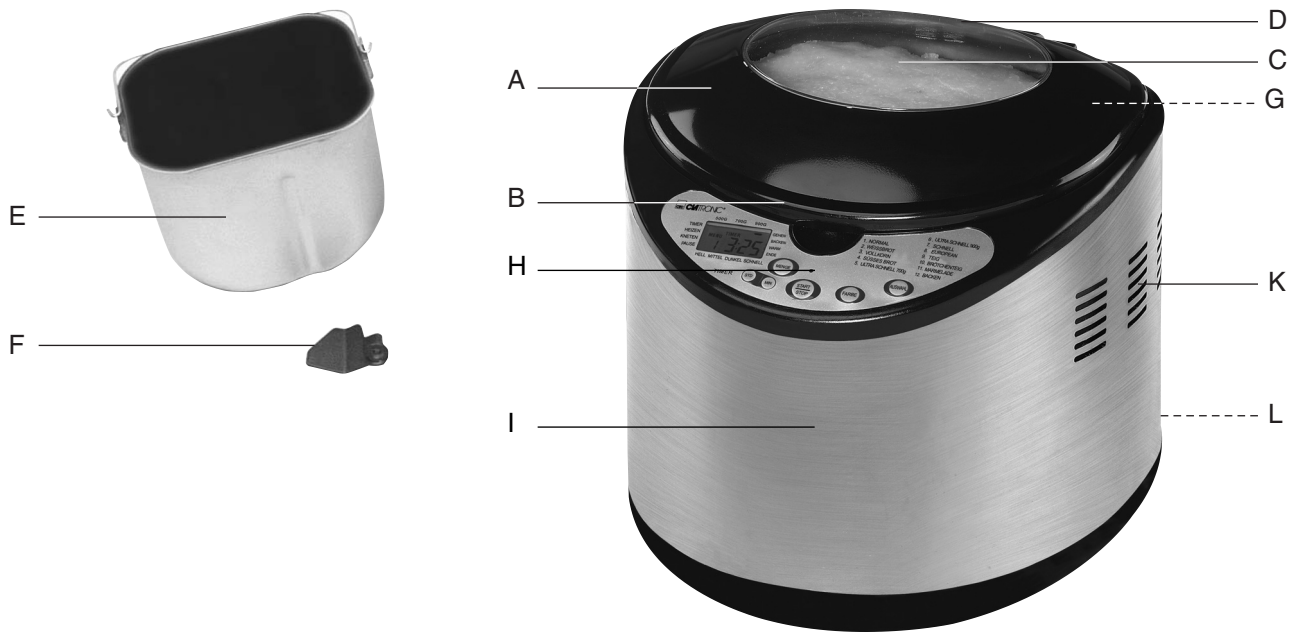
## Sicherheitsvorschriften

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

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden! Der Brotbackautomat ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
4. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhafte Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist! Lassen Sie das Gerät in diesem Fall vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
5. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
6. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht. Dies kann beim Kneten eines schweren Teiges passieren. Bitte beachten Sie diesen Hinweis insbesondere beim Vorprogrammieren, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf einer dünnen Gummimatte arbeiten lassen, um Rutschgefahr auszuschließen.
7. Der Brotbackautomat muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen aufgestellt werden, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
8. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
9. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
10. Ist das Gerät mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt, bewegen Sie das Gerät nur äußerst vorsichtig.
11. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus!
12. Füllen Sie keine größeren als die im Rezept angegebenen Mengen in die Backform! Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
13. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht!
14. Decken Sie das Gerät während der Benutzung niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab! Hitze und Dampf müssen entweichen können. Es entsteht Brandgefahr, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Gardinen.
15. Wollen Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen, probieren Sie das Rezept erst unter Beobachtung aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
16. Das Gerät verfügt über ein wärmeisoliertes „Cool-Touch“ Gehäuse. Da Metallteile jedoch während des Betriebes heiß werden, lassen Sie das Gerät vor dem Wegräumen abkühlen.

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

## Teile und Bezeichnungen



- |                     |                     |  |
|---------------------|---------------------|--|
| A Deckel, abnehmbar | F Knethaken         | L ON/OFF<br>Funktionsschalter          |
| B Griff             | G Backraum          | Zubehör: 1 Messlöffel,<br>1 Messbecher |
| C Sichtfenster      | H Bedienfeld        |  |
| D Lüftung           | I Edelstahl-Gehäuse |  |
| E Backform          | K Seitliche Lüftung |  |



## Bedienfeld

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

## Erläuterungen zum Bedienfeld

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

### 1. DISPLAY

#### NORMAL EINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:25". Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:25" weist auf die Programmdauer hin. Die Positionen zweier Markierungen geben Auskunft über den gewählten Bräunungsgrad und das Gewicht. Die Basiseinstellung nach dem Einschalten ist: "Höheres Gewicht" und "Mittlerer Bräunungsgrad". Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden. Des Weiteren werden im Display Programmabschnitte wie Timer, Heizen, Kneten, Pause, Gehen, Backen, Warmhalten und Ende angezeigt.

### 2. START-/STOPP-Taste

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

### 3. ZEIT-Tasten

Folgende Programme können zeitverzögert gestartet werden: NORMAL (1), WEISSBROT (2), SUESSES BROT (4), VOLLKORN (3), TEIG (9), SCHWARZBROT (8) und BAGEL TEIG (10). Die Programme SCHNELL (7) und ULTRA SCHNELL (6) können nicht zeitverzögert gestartet werden. 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 12 Std. 58 Min. je nach Programm.

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

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

### 4. FARBE-Taste

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

### 5. 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 mittleres Brotgewicht bis 700 g

STUFE III = für ein größeres Brotgewicht bis 900 g

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

### 6. AUSWAHL-Taste

Mit der MENÜ-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die im Abschnitt „Programmablauf des Brotbackautomaten“ ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. <b>NORMAL</b>              | für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet    |
| 2. <b>WEISSBROT</b>           | zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot                          |
| 3. <b>VOLLKORN</b>            | für Vollkornbrote  |
| 4. <b>SÜSSES BROT</b>         | zur Zubereitung z. B. von süßem Hefeteig                                 |
| 5. <b>ULTRA SCHNELL 700 G</b> | zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 700 g          |
| 6. <b>ULTRA SCHNELL 900 G</b> | zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 900 g          |
| 7. <b>SCHNELL</b>             | zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot                      |
| 8. <b>SCHWARZBROT</b>         | zur Herstellung z. B. von Schwarzbrot, Pumpernickel o. ä.                |
| 9. <b>TEIG</b>                | zur Herstellung von Teig   |
| 10. <b>BAGEL TEIG</b>         | zur Zubereitung von Bagel-Teig (Bagel ist ein amerikanisches „Brötchen“) |
| 11. <b>MARMELADE</b>          | zum Kochen von Marmelade und Konfitüre                                   |
| 12. <b>BACKEN</b>             | zum Nachbacken von Brot oder Kuchen                                      |

## Die Funktionen des Brotbackautomaten

### Summer- Funktion

Der Summer ertönt

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

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

### Wiederholungsfunktion

Bei einem kurzzeitigen Stromausfall, bis ca. 5 Min, wird die Programmposition gespeichert und der Automat kann nach der Unterbrechung seinen Betrieb fortsetzen. Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig, beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorne beginnen!

### Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch ist (über 40°C), erscheint bei einem erneuten Start im Display E 01 und der Signalton ertönt. Sollte dieser Fall eintreten, drücken Sie so lange die START-/STOPP-Taste, bis die Anzeige E 01 gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

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

## Der Programmablauf des Brotbackautomaten

### Einsetzen der Backform

Die anti-haftbeschichtete Backform genau in die Mitte des Sockels im Backraum setzen. Durch leichten Druck auf die Mitte der Backform rastet die Halterung ein. Zum Entnehmen ziehen Sie mit mäßiger Kraft am Tragegriff der Backform.

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

### Zutaten einfüllen

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

### Programmablauf wählen

Stellen Sie den Funktionswahlschalter (L), auf der Rückseite des Gerätes, auf ON. Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUSWAHL-Taste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe. Wählen Sie die gewünschte Bräunung. Mit der ZEIT-Taste können Sie den Start des Programms verzögern. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste.

### Teig gehen lassen

Nach dem letzten Knetvorgang erzeugt der Brotbackautomat die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges.

### Backen

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

### Warmhalten

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

### Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufs, schalten Sie bitte das Gerät aus, indem Sie den Funktionsschalter (L) auf OFF stellen. Die Backform nun mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. 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.

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

## Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs

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

## Reinigung und Wartung

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

## Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**  
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen – Behälter umdrehen – nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.
- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**  
Sie können mit bemehlten Fingern den Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen. Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.
- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**  
Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.  
Abhilfe:
  - a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
  - b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.
- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**
  - a) Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl zu feucht ist.  
Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.



- b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
- die Wassertemperatur zu hoch war,
  - zuviel Wasser verwendet wurde,
  - dem Mehl Kleber fehlt,
  - Zugluft, durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.
- **Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?**  
Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.  
Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Display muss, je nach Programm, die Zeit noch ca. 1:30 Std. betragen) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.
  - **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**  
Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und um so heller ist es.
  - **Was ist Vollkornmehl?**  
Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und einen entsprechend höheren Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
  - **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**  
Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden.  
Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens 1/4 der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.
  - **Was ist Kleber im Mehl?**  
Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.
  - **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**
    - a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
    - b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
    - c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
    - d) Hartweizenmehl eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
  - **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**  
Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
  - **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**  
Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
  - **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
    - a) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
    - b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
    - c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
  - **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**  
Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

## Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	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 -welle nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display mehr als 1:30 Std. angezeigt wird (nur bei den Programmen „1, 2, 3, 4“). Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner ect. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät läßt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt E 01.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	START-/STOPP-Taste drücken, bis das Normal-Programm erscheint. Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut starten.
Im Display erscheint „EEE“ oder ein ähnliches Zeichen	Fehler im Programm oder an der Elektronik	Starten Sie einen Testlauf, indem Sie den Stecker aus der Dose ziehen, die Menü-Taste gedrückt halten, den Stecker wieder einstecken.  Lassen Sie die Taste los. Das Menü macht einen Testlauf. Stecker nochmals herausziehen und wieder einstecken. Im Display muss das Normal-Programm erscheinen. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst senden.

## Fehler bei den Rezepten

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

### Behebung der Fehlerpunkte

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

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

## Anmerkungen zu den Rezepten

### 1. Zutaten

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

- Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Teig und Brot. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie den Teig sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm zeitverzögert starten wollen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Möchten Sie Vollkornbrote mit geringem Anteil von Weizenkleber backen, ist eventuell eine manuelle Unterstützung beim kneten notwendig. Siehe auch das Kapitel "Fragen zum Backen".
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (1/2, 3/4 bzw. 1 Pckg.) müssen eingehalten werden. Geringere Mengen lassen das Brot krümeln.
- Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- Backen Sie Sauerteigbrot im NORMAL- oder VOLLKORN-Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann. Backferment ersetzt den Sauerteig und ist reine Geschmackssache. Man kann damit im Brotbackautomaten sehr gut backen.
- Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1/2 EL.
- Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- Farbmaltz ist ein dunkel geröstetes Gerstenmaltz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmaltz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Maltz in Bioläden.
- Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Backvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

### 2. Anpassen der Zutaten

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

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht

der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

- Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten einsetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um 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 beigegeführten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigegeführten Messbecher verwenden, der eine Skala von 30 ml – 300 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

1 OZ (Unze) = 28,35 g

- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knehtaken zermahlen.

### 4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 2785

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. Die Zutaten sollten ein Gesamtgewicht von max. 900 g nicht überschreiten.

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

### 5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum **Brotgewicht**. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbrot. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser genauen Gewichtsangaben kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrund. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrund ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.
- Wenn bei Süßen Broten das Programm SCHNELL oder ULTRA SCHNELL vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm SÜSSES BROT backen, womit das Brot lockerer wird.

### 6. Backergebnisse

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

# Klassische Brotrezepte

## Klassisches Weißbrot

Brotgewicht ca.	900 g
Wasser	425 ml
Salz	1½ TL
Zucker	1½ TL
Mehl Type 550	600 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“ oder „WEISSBROT“

## Rosinen-Nuss-Brot

Brotgewicht ca.	900 g
Wasser oder Milch	275 ml
Margarine oder Butter	30 g
Salz	½ TL
Zucker	1 EL
Mehl Type 405	500 g
Trockenhefe	¾ Pckg.
Rosinen	75g
gehackte Walnüsse	40g

Programm: „NORMAL“

Rosinen und Nüsse nach dem Signalton bzw. nach dem 2. Knetvorgang beifügen

## Vollkornbrot

Brotgewicht ca.	900 g
Wasser	350 ml
Margarine/Butter	25 g
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 1050	270 g
Weizenvollkornmehl	270 g
Trockenhefe	¾ Pckg.

Programm: „VOLLKORN“ oder „SCHNELL“

## Buttermilchbrot

Brotgewicht ca.	900 g
Buttermilch	375 ml
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 1050	500 g
Trockenhefe	¾ Pckg.

Programm: „NORMAL“ oder „WEISSBROT“

## Zwiebelbrot

Brotgewicht ca.	900 g
Wasser	350 ml
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Röstzwiebel	50 g
Mehl Type 1050	540 g
Trockenhefe	¾ Pckg.

Programm: „NORMAL“ oder „ULTRA SCHNELL“

## Siebenkornbrot

Brotgewicht ca.	700 g
Wasser	300 ml
Butter/Margarine	1½ EL
Salz	1 TL
Zucker	2½ EL
Mehl Typ 1150	240 g
Weizenvollkornmehl	240 g
7-Korn-Flocken	60 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „VOLLKORN“

\* Sofern Sie ganze Körner verwenden, bitte vorher einweichen.

## Bauernweißbrot

Brotgewicht ca.	900 g
Milch	350 ml
Margarine/Butter	30 g
Salz	1½ TL
Zucker	1½ TL
Mehl Type 1050	650 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“ oder „WEISSBROT“

## Sauerteigbrot

Brotgewicht ca.	700 g
Trockensauerteig*	½ Pckg.
Wasser	350 ml
Brotgewürz	½ TL
Salz	1 TL
Roggenmehl	250 g
Mehl Typ 1050	250 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

\* Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.

# Teigzubereitung

## Französische Baguettes

Brotgewicht ca.	900 g
Wasser	375 ml
Weizensauerteig getrocknet	25 g
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Mehl Type 550	525 g
Hartweizenmehl	75 g
Trockenhefe	3/4 Pckg.

Programm: „TEIG“

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

## Pizzateig

Zutaten	4 Pizzen
Wasser	300 ml
Salz	1 1/2 TL
Olivenöl	4 EL
Mehl Type 405	600 g
Zucker	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm „TEIG“

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

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

20 Minuten backen.

# Konfitüren

## Konfitüre

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

Programm „MARMELADE“

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

## Orangenmarmelade

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

Programm „MARMELADE“

- Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden
- Mit einem Gummispatel können Sie Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen

Zum Einfüllen der Marmelade in die Gläser, gehen Sie bitte vor, wie unter Punkt 4 (Konfitüre Rezept) beschrieben.

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

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

## Garantie

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

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

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

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

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

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Nach der Garantie

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

## Service 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**



## Technische Daten

Modell:	BBA 2785
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	450 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	900 g (entspricht ca. 2 Liter)

## Technical Data

Model:	BBA 2785
Voltage:	230 V, 50 Hz
Power input:	450 W
Protection class:	I
Capacity:	900 g (equal to approx. 2 liters)

## Technische gegevens

Model:	BBA 2785
Spanningstoevoer:	230 V, 50 Hz
Opgenomen vermogen:	450 W
Beschermingsklasse:	I
Volume:	2 liter (komt overeen met ca. 900 g broodgewicht)

## Données techniques

Modèle:	BBA 2785
Alimentation électrique:	230 V, 50 Hz
Puissance absorbée:	450 W
Classe de protection:	I
Volume de remplissage:	2 litres (correspond à un pain d'un poids d'environ 900 g).



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