

INHALTSVERZEICHNIS

Voor een veilig gebruik van het apparaat	69
Für einen sicheren Gebrauch des Gerätes	70
Gerätemerkmale	70
Bedienpanel	72
Wahl der Zutaten	74
Gebrauch des Gerätes	75
Auswahl der Programme	76
Verwendung der Zeitvorwahl-Funktion	77
Einstellungen: Turbo, Kuchen, Marmelade, Backofen, Plum Cake, Nudeln und Teig	78
Stromausfallsicherung	79
Wichtige Ratschläge für die Dosierung	79
Praktische Tipps	80
Wartung, Reinigung und Leitfaden für den Service	81
Rezepte:	
Klassisch	82
Turbo	84
Vollkorn	85
Süß	87
Französisch	89
Kuchen	90
Marmelade	91
Backofen	92
Plum Cake	93
Nudelteig	93
Pizzateig	94
Informationen zu dem Display und den Programmierungszeiten	94
Störungssuche und Abhilfe	99

FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH DES GERÄTES

Vor dem Gebrauch

1. Lesen Sie bitte alle Anleitungen, die Hinweise und Produktetiketten. Diese Bedienungsanleitung ist aufzubewahren.
2. Entfernen Sie alles "Fremdmaterial" aus der Brotbackform.
3. Reinigen Sie vor dem Gebrauch die Brotbackform und den Rührhaken.
4. Verwenden Sie das Gerät stets mit einer 220-230 V Steckdose.
5. Legen Sie keine Gegenstände auf das Netzanschlusskabel, und berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Lassen Sie das Netzanschlusskabel nicht an Durchgangsstellen oder Orten liegen, wo man stolpern könnte. Vermeiden Sie, dass das Netzanschlusskabel an Tischkanten oder Bänken hängen bleibt.

Während dem Gebrauch

1. Dieses Gerät erhitzt sich während dem Gebrauch. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Gerät entfernt.
2. Während des Gerätebetriebes, weder den Deckel öffnen noch die Brotbackform entnehmen, insofern dies nicht in den Anleitungen angegeben ist.
3. Stellen Sie keinerlei Gegenstände oder Sonstiges auf dem Gerätedeckel ab. Nicht die Abzüge abdecken.
4. Das Gerät ist mit einer Stromausfallsicherung ausgestattet, welche in der Lage ist, den Backzyklus beizubehalten (bei einem Defekt der Stromversorgung).
Bei längerem Stillstand des Gerätes, kann es vorkommen, dass das Programm gelöscht wird (siehe S. 79 für ausführlichere Informationen).
5. **Berühren und/oder versuchen Sie nicht, die beweglichen Teile zu stoppen (z.B. sich in Betrieb befindlicher Knethaken).**
6. **Bei in Betrieb befindlichem Gerät, nicht Ihre Hände in den Behälter stecken.**

Aufstellung des Gerätes

1. Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht an Stellen, die der direkten Sonnenbestrahlung oder anderen Hitzequellen, wie Heiz- oder Backöfen, ausgesetzt sind.
3. Stellen Sie das Gerät nicht auf andere Geräte.
4. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern, da es sich erhitzt. Außerdem kann durch das unbeabsichtigte Berühren der Tasten während dem Betrieb, der Backvorgang unterbrochen werden.
5. Stellen Sie das Gerät mindestens 20 cm entfernt von Wänden auf, da sich diese wegen der Hitze bleichen könnten.

Nach dem Gebrauch

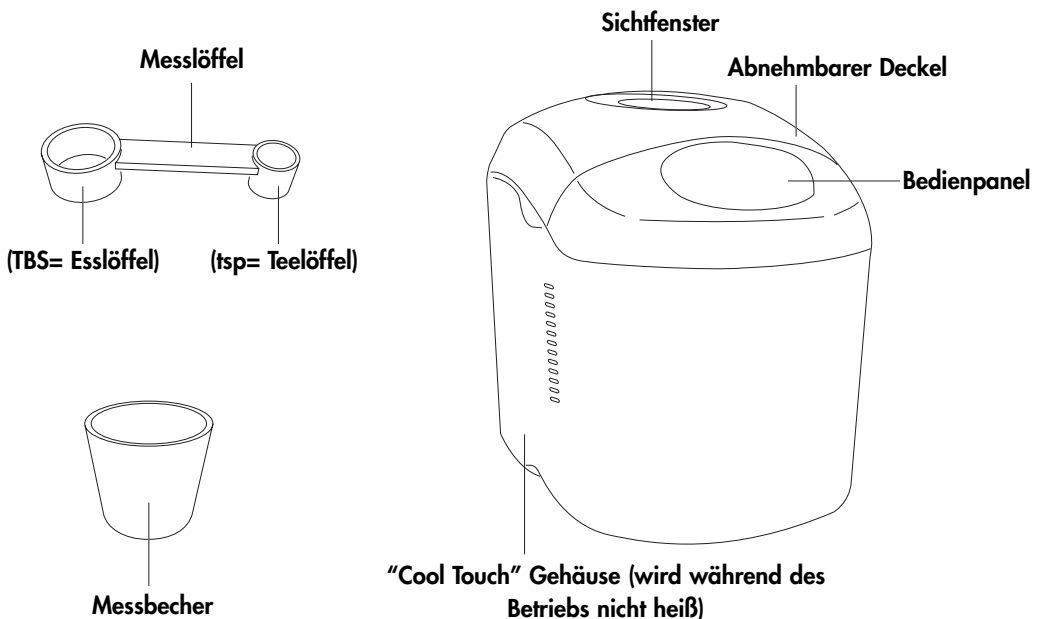
1. Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung, stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Zum Herausziehen der Backform nach abgeschlossenem Backvorgang, Topflappen verwenden.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es säubern oder wegstellen.
4. Lesen Sie vor Beginn der Reinigungsarbeiten die entsprechenden Anleitungen. Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker nicht in Wasser, da die Gefahr von Stromschlägen oder Schäden an dem Gerät besteht.
5. Verwenden Sie zum Säubern des Brotbehälters keine kantigen oder scharfen Metallteile.

Sicherheitsvorkehrungen

1. Zum Vermeiden von Stromschlägen oder Verletzungen, bitte nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile verwenden.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für nicht vorgesehene Einsatzzwecke.
3. Bei Beschädigung oder Abnutzung des Kabels oder des Steckers, das Gerät nicht in Betrieb setzen. Sollte das Gerät herunterfallen oder sonstige Schäden aufweisen, dieses auf keinen Fall einschalten. Für Kontrollen, Reparaturen oder mechanische bzw. elektrische Einstellungen, bringen Sie das Gerät bitte zu der Ihnen am nächsten gelegenen Kundendienststelle.
4. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, den Stecker (und nicht das Kabel) ziehen.
5. Gebrauch von Verlängerungskabeln: Geliefert wird ein kurzes Versorgungskabel, um das Risiko von möglichen Verletzungen, die durch das Hängenbleiben an einem langen Kabel oder das Darüberstolpern verursacht werden, zu verringern.
Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel, das nicht vorher durch einen qualifizierten Techniker oder den Technischen Kundendienst geprüft worden ist.
Dieses Verlängerungskabel ist so anzubringen, dass es nicht von der Arbeitsfläche herunter hängt, wo

- Kinder daran ziehen oder darüber stolpern könnten.
6. Stromversorgung: Bei Überlastung des Stromkreises, könnte das Gerät nicht einwandfrei funktionieren. Das Gerät sollte daher an einen von anderen Gerätschaften separaten Stromkreis angeschlossen werden.
 7. Aus Sicherheitsgründen und um zu vermeiden, dass nicht befugte Personen das Gerät warten, sind einige Geräte mit einem aufbruchsicheren Siegel versehen. Diese Geräte müssen immer zu der am nächsten gelegenen Kundendienststelle gebracht werden, falls Einstellungen oder Reparaturen notwendig sind.
 8. Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder Personen, die nicht mit dem Gerätegebrauch vertraut sind, benutzt werden.
 9. Sorgen Sie dafür, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 10. **ACHTUNG:** Ein falscher Gebrauch (falsches Rezept, zu lange Backzeit) könnte eine Überhitzung des Brotes und somit das Aufkommen von Rauch oder Flammen zur Folge haben. In diesem Fall nicht den Deckel öffnen, sondern den Stecker ziehen. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es öffnen. **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.**

GERÄTEMERKMALE UND ZUBEHÖR



Das Gerät ist eine Maschine zum vollautomatischen Brotteigkneten, mit dem in wenigen Stunden frisches Brot einfach gebacken werden kann. Das Gerät besitzt weitere Merkmale, wie:

Turbo Einstellung

Eine einzigartige Option, welche das Brotbacken in weniger als 2 Stunden ermöglicht. Ideal für unvorhergesehene Gäste, oder wenn man auf kurze Zeit Brot braucht.

Cool Touch Gehäuse

Macht das Gerät während des Backvorgangs des Brotes sicherer, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind. Senkrechte Brotbackform: 750 g oder 1 kg. Backt senkrechte Brotformen in 2 Dimensionen, ideal für Sandwichs.

Stromausfall-Programmsicherung

Sichert den Speicher bei kurzfristiger Unterbrechung der Stromversorgung. Sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, setzt der Backvorgang an dem Punkt fort, an dem er unterbrochen wurde. Siehe Seite 79 für weitere Informationen

Sichtfenster

Ermöglicht die Sichtkontrolle jeder Phase des Brotbackzyklus.

Warmhaltefunktion 60 Minuten

Hält das Brot nach abgeschlossenem Backvorgang für eine Stunde warm.

Funktion 15 Stunden Zeitvorwahl

Stellt das Gerät so ein, dass Sie zu der von Ihnen gewünschten Zeit frisches Brot haben
So wachen Sie morgens mit dem Duft nach frisch gebackenem Brot auf.

Signalton für die Zugabe von Obst und Haselnüssen

Erlaubt eine höhere Kreativität beim Brotbacken.

Das Gerät gibt einen Signalton von sich, um anzuzeigen, dass der Moment gekommen ist, Früchte und/oder Haselnüsse hinzuzufügen. Dadurch wird ein übermäßiges Zerkleinern während dem Knetvorgang verhindert.

Vielfalt von Brotsorten

Das Gerät backt alle Brotsorten durch eine Auswahl von Einstellungen: Klassisch, Vollkorn, Französisch, Plum Cake und Süß.

Bräunungsstufen

Für die meisten Brotbackeinstellungen kann zwischen einer hellen, mittleren oder dunklen Bräunung ausgewählt werden, je nach persönlichem Geschmack.

Einstellung Vollkorn schnell

Verringert die Bearbeitungszeiten und ermöglicht somit schneller Brot zu backen.

Kuchen

Mit dieser Einstellung können Sie verschiedene hausgemachte Kuchen zubereiten.

Marmelade

Dank der leckeren Rezepte in dem entsprechenden Abschnitt können Sie süße und leckere, hausgemachte Marmelade zubereiten.

Backofen

Dank der Rezepte wird die Zubereitung von exquisiten Speisen, und zwar angefangen mit Pudding bis hin zu einem köstlichen Risotto, zum Kinderspiel.

Plum Cake

Ideal für die Zubereitung des traditionellen Plum Cake in nur 1 Stunde.

Nudelteig

Ideal für die Zubereitung von hausgemachten Nudeln.

Pizzateig

Hiermit wird der Teig für Pizzas, Brötchen und andere Brotsorten geknetet.

Abnehmbarer Deckel

Abnehmbar für eine einfache Reinigung.

Herausnehmbare, antihafbeschichtete Backform

Zum einfachen Herausnehmen des Brotes und für eine schnelle Reinigung

600 Watt Leistung

Eine optimale Stromversorgung für die perfekte Brotform.

BEDIENPANEL

Das Bedienpanel des Gerätes ist besonders bedienungsfreundlich;

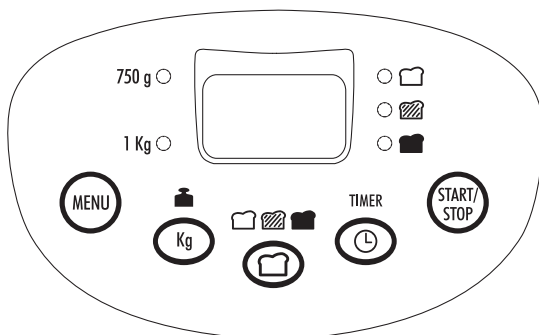
Das unkomplizierte und gut übersichtliche Bedienpanel ermöglicht die Auswahl des gewünschten Backprogramms; das große Display erleichtert das Ablesen des gewählten Menüs und der Bearbeitungszeiten für die Programmierung.

Display

Das Display zeigt die Einstellung des ausgewählten Programms von (1) bis (12), die Bräunungsstufe und das Brotgewicht an.

Das Display zeigt die Stunden und Minuten bis zum Ende des Backzyklus an (angezeigt von "0:00").

Bedienpanel



D MENÜ

- | | |
|--------------------|--------------|
| 1 KLASSISCH | 7 KUCHEN |
| 2 TURBO | 8 MARMELADE |
| 3 VOLLKORN | 9 BACKOFEN |
| 4 VOLLKORN SCHNELL | 10 PLUM CAKE |
| 5 SÜSS | 11 NUDELTEIG |
| 6 FRANZÖSISCH | 12 PIZZATEIG |

Taste MENU

Zur Auswahl der vorgegebenen Rezepte von (1) bis (12), die Taste MENU drücken. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton.

Taste TIMER

Ermöglicht die Zeitvorwahl für den Beginn des gewünschten Backvorgangs. Die Anleitungen für den Gebrauch der Funktion Zeitvorwahl finden Sie auf S. 11.

Taste "Bräunung"

Zur Auswahl der gewünschten Bräunungsstufe, diese Taste drücken: Hell, Mittel, Dunkel.

Taste Kg

Zur Wahl des Brotgewichts, diese Taste drücken: 750 g oder 1,0 kg.

Taste START/STOP

Zum Starten des ausgewählten Rezeptes oder zur Rückwärtszählung für das zeitverzögerte Backen, diese

Taste drücken.

Zur Unterbrechung des Vorganges oder zum Löschen der Timer-Einstellung, die Taste 2-3 Sekunden gedrückt halten, bis ein Signalton zu hören ist.

PROGRAMMEINSTELLUNGEN

(1) Klassisch

Verwenden Sie diese Einstellung zum Backen von normalem Weißbrot. Sie können zwischen 3 Bräunungen wählen – Hell, Mittel oder Dunkel. Mit diesem Gerät können Sie für fast alle Brotsorten die gewünschte Bräunung auswählen.

(2) Turbo

Die Einstellung Turbo wird benutzt, um das Brot in etwa 2 Stunden zu backen. Durch die Reduzierung der Bearbeitungszeiten wird gegenüber den Rezepten Zeit eingespart. Ideale Einstellung, wenn Sie ganz schnell Brot brauchen. Das mit dieser Einstellung gebackene Brot kann auf Grund der geringeren Aufgezeit kleiner und fester sein.

(3) Vollkorn

Vollkornbrot braucht eine längere Aufgezeit, um das langsamere Aufgehen dem Vollkornmehl anzupassen. Daher hat das Vollkornbrot normalerweise eine schwerere und etwas feste Konsistenz.

(4) Vollkorn schnell

Mit dieser Einstellung werden die Bearbeitungszeiten des Vollkornbrotes beschleunigt. Ideal für unvorhergesehene Gäste, oder wenn man ganz schnell Brot braucht.

(5) Süß

Diese Einstellung wird für das Brot benutzt, dem Zucker, Trockenobst oder Schokolade zum Süßen beigefügt wird. Um zu vermeiden, dass das Brot eine zu dunkle Farbe annimmt, wird die Bräunung Hell empfohlen.

(6) Französisch

Diese Einstellung wird für Brot mit einer knusprigeren Kruste, wie zum Beispiel Französisches oder Italienisches Brot, verwendet.

(7) Kuchen

Mit dieser Einstellung können Sie Ihren Lieblingsskuchen zubereiten oder gebrauchsfertige Backmischungen verwenden, um zu jeder Zeit hausgemachte, warme Kuchen zu kosten.

(8) Marmelade

Verwenden Sie Frischobst, um frische, süße und schmackhafte Marmeladen für das ganze Jahr zuzubereiten.

(9) Backofen

Durch Auswahl der Betriebsart "Backofen", ist das Gerät in der Lage Garvorgänge wie ein normaler Elektrobackofen durchzuführen.

(10) Plum cake

Mit dieser Einstellung können Sie einen traditionellen Plum Cake zubereiten. Der Kuchen hat eine schwerere und festere Konsistenz als beim klassischen Brotrezept.

(11) Nudeln

Mit dieser Einstellung können Sie einen Nudelteig zubereiten, besonders geeignet für die Zubereitung von Bandnudeln, Ravioli und Lasagne.

(12) Teig

Verwenden Sie diese Einstellung, wenn Sie nur den Teig zubereiten möchten, um dann verschiedene Brotsorten zu kreieren, welche Sie in einem herkömmlichen Backofen backen. Bereitet Teig für Pizza, Grissini und Brötchen zu.

WAHL DER ZUTATEN

Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, sollten Sie stets frische und qualitativ hochwertige Zutaten verwenden.

Hefe

Die Hefe ist ein wahrer „aktiver“ Mikroorganismus. Einfach gesagt, ohne Hefe geht das Brot nicht auf. Sobald die Hefe angefeuchtet und mit Zucker vermischt und dann akkurat erwärmt wird, entwickelt die Hefe Gase, welche das Aufgehen des Teigs bewirken.

Bei zu niedriger Temperatur treibt die Hefe nicht; ist die Temperatur hingegen zu warm, so stirbt die Hefe ab. Das Gerät berücksichtigt diesen Aspekt und hält die Backkammer immer auf der richtigen Temperatur.

Es wird daher empfohlen, nur aktive Trockenhefe zu verwenden, Überprüfen Sie zudem das Haltbarkeitsdatum des Produkts, da alte Hefe das Brot nicht aufgehen lässt. Es wird empfohlen, in der Mitte der Trockenmischung eine kleine Mulde für die Hefe einzudrücken, damit diese während dem Knetvorgang mit der Flüssigkeit und dem Zucker in Kontakt kommt und ihre Treibkraft entfalten kann.

Falls Sie frische Hefe in Würfeln verwenden wollen, lösen Sie diese mit einer Gabel in dem in der Backform befindlichen Wasser auf.

Mehl

Unbedingt qualitativ hochwertiges Mehl mit gültigem Haltbarkeitsdatum verwenden. Damit das Brot aufgeht, muss das Mehl einen ziemlich hohen Proteingehalt haben. Es wird der Gebrauch von für das Brotbacken geeignetem Mehl empfohlen. Im Gegenteil zu Weißmehl, enthält Weizenmehl Kleie und Weizenkeime, die schwer sind und das Aufgehen verhindern. Vollkornbrot hat daher eine etwas schwerere Konsistenz und ist kleiner. Wenn Sie jedoch in den Rezepten für Vollkornbrot Weizenmehl und Weißmehl zusammen verwenden, fällt die Brotform etwas größer und leichter aus.

Auf Grund der natürlichen Luftigkeit des Mehls, ist es wichtig, dass Sie für jedes Rezept die erforderliche Mehlmenge abwiegen. Damit wird ein perfektes Backergebnis garantiert.

Es können zwar Mehlpakete mit großen Mehlmengen verwendet werden, allerdings kann das Backergebnis unterschiedlich ausfallen. Konsistenz und Höhe des Brotes könnten nicht homogen sein, wenn das Mehl für längere Zeit unter nicht optimalen Bedingungen aufbewahrt wird.

Kaufen Sie also nur große Pakete Mehl, wenn Sie häufig backen.

Mehl

Zucker süßt das Brot, macht die Kruste dunkler und verleiht eine weichere Konsistenz, da er die Hefe unterstützt. Es können verschiedene Arten von Zucker verwendet werden, wie zum Beispiel heller oder brauner Zucker, Melasse, Ahornzucker, Honig oder andere Süßstoffe.

Sie können auch künstlichen Süßstoff in der gleichen Menge verwenden, allerdings werden der Geschmack und die Konsistenz des Brotes anders ausfallen.

Flüssigkeiten

Wenn die Flüssigkeiten mit den im Mehl enthaltenen Proteinen vermischt werden, bildet sich Glutin, welches für das Aufgehen des Brotes erforderlich ist. In den meisten Rezepten wird Wasser verwendet, aber Sie können auch andere Flüssigkeiten nehmen, wie zum Beispiel Milch oder Fruchtsaft.

Sie müssen selbst die optimale Flüssigkeitsmenge herausfinden, da ein Rezept mit zuviel Flüssigkeit das Einfallen des Brotes während dem Backvorgang verursachen kann, während eine zu geringe Menge Flüssigkeit das Aufgehen des Brotes verhindert. Verwenden Sie die Flüssigkeiten mit Raumtemperatur.

Salz

In kleinen Mengen gibt das Salz Geschmack und kontrolliert zudem das Treiben der Hefe. In übermäßigen Mengen verhindert es das Aufgehen des Brotes. Dosieren Sie es also korrekt. Es kann ganz normales Speisesalz verwendet werden.

Eier

In einigen Brotrezepten werden Eier verwendet; sie fügen Flüssigkeit hinzu, fördern das Aufgehen und steigern den Nährwert und den Geschmack des Brotes. Eier sind in den süßeren Brotrezepten enthalten.

Fette

In vielen Brotsorten werden Fette verwendet, um den Geschmack zu verstärken und die Feuchtigkeit zurückzuhalten.

Verwenden Sie Öl oder weiche Butter in gleicher Menge.

Beim Fehlen von Fetten, können sich Geschmack und Konsistenz des Brotes verändern.

Ratschläge

- Die Kombination von bestimmten Hefemarken mit bestimmten Mehlmarten wird sich auf die Größe und die Konsistenz auswirken.
Testen Sie also diese Zutaten, um herauszufinden, mit welcher Kombination die besten Backergebnisse erzielt werden.
- Es ist normal, dass das Brot nicht immer die gleiche Konsistenz und die gleiche Höhe hat, auch wenn stets die gleichen Zutaten verwendet werden.
Diese Ungleichmäßigkeit hängt normalerweise von dem natürlichen Proteingehalt des Korns im Mehl ab, der nicht immer gleich ist.

GEBRAUCH DES GERÄTES

1. Nehmen Sie vor Inbetriebsetzung des Gerätes die Backform aus demselben heraus; gehen Sie dabei umsichtig vor.
Säubern Sie die Backform und den Knethaken mit einem feuchten Tuch. Danach beide Teile sorgfältig abtrocknen.
Tauchen Sie die Backform nicht in Wasser, wenn dies nicht unbedingt nötig ist.
Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Reinigungsmittel, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
Die Geräteteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
Wählen Sie ein Rezept aus dem betreffenden Abschnitt aus, und bereiten Sie gemäß den Anleitungen die Zutaten vor (siehe Wichtige Tipps für die Dosierung auf S. 79).
2. Geben Sie die Zutaten entsprechend der aufgeführten Reihenfolge in die Backform.
Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben und mit Sorgfalt dosiert werden.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
3. Setzen Sie die Backform so in die Backkammer des Gerätes ein, dass der Griff sich mit den beiden Sicherungen aus Edelstahl, welche auf jeder Seite der Backkammer angebracht sind, deckt.
Drücken Sie die Backform fest nach unten, bis sie korrekt in ihrer Aufnahme positioniert ist.
Lassen Sie den Griff seitlich zur Backformseite gesenkt.
Schließen Sie den Deckel, schließen Sie das Gerät an die 220-230 V Steckdose an.
Hinweis: Bei dem erstmaligen Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, ertönt ein Signalton und auf dem Display blinkt die Schrift „0:00“ solange auf, bis Sie das Programm ausgewählt haben.
4. Wählen Sie die gewünschte Programmeinstellung, das Gewicht und die Krustenbräunung aus.
Drücken Sie START/STOP.
Das Gerät wird die Gesamtbackzeit und dann die Restzeit anzeigen.
5. Zum Herausnehmen der Backform aus dem Gerät, verweisen wir auf die Anleitungen auf Seite 81.
Die Backform erst dann herausnehmen, wenn das Gerät ausgeschaltet worden ist (und zwar, indem Sie die Taste START/STOP mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten).

AUSWAHL DER PROGRAMME

1. Zur Auswahl eines Programms, die Taste MENU drücken, bis die Nummer des gewünschten Programms (von 1 bis 12) auf dem Bedienpanel erscheint.
Bei jedem Drücken der Taste MENU ertönt ein Signalton.
2. Zur Auswahl der Größe der Brotform, drücken Sie die Taste Kg. In dieser Phase zeigt das Display die Gesamtbackzeit an.
Dies ändert sich bei der Auswahl der Bräunungsstufe.
3. Verwenden Sie zur Auswahl der gewünschten Bräunungsstufe die Taste  "bräunung".
Sie können zwischen Hell, Mittel und Dunkel gemäß der ausgewählten Einstellung wählen.
Siehe nachstehende Tabelle.
Falls keine Bräunungsstufe gewählt werden sollte, benutzt das Gerät automatisch die vorgegebene Bräunung Mittel.
Hinweis: Mit Ausnahme der Programme Nr. 8, 9, 10, 11 und 12, kann für die anderen Einstellungen zwischen verschiedenen Bräunungsstufen gewählt werden.
4. Zum Start des Programms die Taste START/STOP drücken. Es ertönt ein Signalton und auf dem Gerät wird die Gesamtbackzeit angezeigt. Zur Unterbrechung eines Vorgangs zu einem x-beliebigen Zeitpunkt, die Taste START/STOP 2-3 Sekunden lang gedrückt halten.
Während dem Backzyklus niemals den Deckel öffnen, es sei denn zur Zugabe von Früchten oder

Haselnüssen, und auch dann nur zum angegebenen Zeitpunkt. In der nachstehenden Tabelle sind die Programmeinstellungen und Bräunungsstufen dargestellt.

Menü	EINSTELLUNG	BRÄUNUNG			ZEITVORWAHL- FUNKTION	SIGNALTON FRÜCHTE UND HASELNÜSSE	750g	1kg
		Hell	Mittel	Dunkel				
1	Klassisch*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	turbo	✓	✓	✓	✓		✓	✓
3	Vollkorn	✓	✓	✓	✓		✓	✓
4	Schnell	✓	✓	✓	✓		✓	✓
5	Süß*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	Französisch	✓	✓	✓	✓		✓	
7	torta	✓	✓	✓	✓		✓	✓
8	Marmelade				✓			
9	Backofen				✓			
10	plum cake				✓			
11	Nudelteig				✓			
12	Pizzateig				✓			

- * Für die Einstellungen Klassisch und Süß, bei denen Früchte oder Haselnüsse zugegeben werden, wird von dem Gebrauch der Zeitvorwahl-Funktion abgeraten.

Zugabe von Früchten oder Haselnüssen

Bei den Einstellungen Klassisch (1) und Süß (5) können die Früchte und die Haselnüsse nach dem Vernehmen von 8 kurzen Signaltonen zugegeben werden.

Öffnen Sie den Deckel, und geben Sie die Früchte oder die Haselnüsse gemäß Rezeptvorlage während dem Knetvorgang zu. Schließen Sie danach den Deckel. Das Gerät wird automatisch den Zyklus abschließen.

Das Gerät wird 5 Minuten vor Ende des Backvorgangs einen Signalton von sich geben.

Bei Ende des Backzyklus ertönt ein Signalton, und das Display zeigt „0:00“ an. Das Gerät geht automatisch zur der Warmhaltefunktion 60 Minuten über. Die Warmluft zirkuliert in der Backkammer, um das Kondenswasser zu verringern. Nach abgeschlossenem Backzyklus kann das Brot jeder Zeit aus der Backkammer genommen werden, auch während der Warmhaltefunktion. Drücken Sie die Taste START/STOP, um die Warmhaltefunktion zu unterbrechen, und setzen Sie durch Ziehen des Steckers das Gerät außer Spannung.

Nehmen Sie das Brot aus dem Gerät

Nach dem Backzyklus ist die Backform heiß. Verwenden Sie Topflappen, um das Brot aus der Backkammer zu nehmen. Ziehen Sie die Backform langsam heraus.

Lassen Sie das Brot etwa 10 Minuten in der Backform abkühlen, bevor Sie es herausnehmen.

Schlagen Sie leicht auf den Boden und die Seiten der Backform, drehen Sie sie um und schütteln Sie diese dann leicht, bis das Brot heraustritt.

Nötenfalls können Sie einen Kunststoffspatel benutzen, um das Brot von dem Backformrand zu trennen. Manchmal kommt es vor, dass der Spatel am Brot hängen bleibt; das ist vollkommen normal, entfernen Sie ihn einfach mit den Händen. Legen Sie das Brot auf ein Metallbrett, und lassen Sie es mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie es anschneiden. Nehmen Sie dafür am Besten ein elektrisches Messer oder ein qualitativ hochwertiges Brotmesser.

Nach dem Gebrauch des Gerätes

Ziehen Sie den Stecker, und lassen Sie es 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ein neues Programm starten. Wird das Gerät zu früh wieder benutzt, ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint „E:01“, um darauf hinzuweisen, dass das Gerät nicht ausreichend abgekühlt ist.

Drücken Sie START/STOP und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

GEBRAUCH DER ZEITVORWAHL-FUNKTION

Mit dem Gerät kann der Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden vorprogrammiert werden. So können Sie sich morgens von dem Duft nach frisch gebackenem Brot wecken lassen. Auch können Sie, selbst wenn das Gerät noch in Betrieb ist, ohne Besorgnis das Haus verlassen.

Es wird empfohlen, in der Mitte der Trockenmischung eine kleine Mulde für die Hefe einzudrücken, damit diese während dem Knetvorgang mit der Flüssigkeit und dem Zucker in Kontakt kommt und ihre Treibkraft entfalten kann.

Hinweis: Machen Sie nicht von der Zeitvorwahl-Funktion Gebrauch, wenn in dem Rezept verderbliche Zutaten, wie Milch, Eier oder Käse enthalten sind, da diese schlecht werden können.

Außerdem müssen die Früchte und die Haselnüsse von Hand zugegeben werden.

Verwenden Sie die Zeitvorwahl-Funktion nicht für Rezepte, in denen Früchte und Haselnüsse nachträglich zugegeben werden müssen, da sonst die Gefahr besteht, dass diese während dem Knetzyklus zu stark zerkleinert werden.

1. Die Arbeitsschritte 1, 2 und 3 befolgen (Seite 75).
2. Die Taste TIMER drücken, bis die Stunden oder Minuten angezeigt werden, zu denen das Brot gebacken sein soll (in wieviel Stunden man ab jenem Moment das Brot fertig gebacken haben möchte).
3. Die Taste START/STOP drücken, um den Zyklus zu beginnen. Nun beginnt die Rückwärtszählung. Das Brot wird zu der angegebenen Stunde und Minute fertig sein.

Hinweis: Bei Fehler oder zur Rücksetzung des Timers, die Taste START/STOP 2-3 Sekunden lang gedrückt halten.

Beispiel

Bevor Sie um 8 Uhr das Haus verlassen, um zur Arbeit zu gehen, können Sie die Zeitvorwahl-Funktion so einstellen, dass das ausgewählte Programm und das Brot um 18 Uhr, wenn Sie wieder nach Hause kommen, abgeschlossen bzw. fertig gebacken ist, d.h. nach 10 Stunden.

Nachdem Sie die oben beschriebenen Anleitungen befolgt haben, drücken Sie die Taste „Zeitvorwahl“, bis auf dem Display **10.00** angezeigt wird, danach START/STOP drücken.

Das bedeutet, dass das Brot bzw. das ausgewählte Programm in 10 Stunden gebacken bzw. abgeschlossen sein werden. Das Gerät beginnt mit der Rückwärtszählung, und das ausgewählte Programm wird um **18.00** abgeschlossen sein.

Hinweis: Sie brauchen bei der Berechnung der Zeit nicht den für die Realisierung des ausgewählten Programms erforderlichen Zeitraum berücksichtigen. Dieser wird bei der Auswahl automatisch im Gerät registriert.

TURBO

Zur Beschleunigung der Gesamtdauer des Backzyklus und demzufolge für einen schnelleren Backvorgang.

Es handelt sich um eine äußerst praktische Einstellung, wenn man mal ganz schnell Brot braucht.

Das mit dieser Einstellung gebackene Brot kann auf Grund der geringeren Aufgehzeit kleiner und fester sein. Die Einstellung Turbo kann mit den Brotbackprogrammen Klassisch und Vollkorn verwendet werden.

KUCHEN

Mit dieser Einstellung können Sie leckere, hausgemachte Gebäcke und Kuchen zubereiten.

Sie können diese Einstellung zum Vermengen und Backen von Kuchen verwenden. Die Verwendung von gebrauchsfertigen Kuchenbackmischungen wird empfohlen. Wählen Sie die helle Bräunung, damit die Seiten nicht anbrennen. Lesen Sie die Anleitungen für Kuchen in dem Abschnitt Rezepte.

MARMELADE

Mit dieser Einstellung können Sie das ganze Jahr über frische, süße und schmackhafte Marmeladen zubereiten. Lesen Sie die Anleitungen für Marmeladen in dem Abschnitt Rezepte.

BACKOFEN

Bei Auswahl der Betriebsart BACKOFEN, ist das Gerät in der Lage, wie ein normaler Elektrobackofen einen Garvorgang durchzuführen.

Diese Einstellung bleibt eine Stunde lang in Betrieb und kann von Hand gesteuert werden, und zwar durch Drücken der Taste START/STOP, um die Funktion jeder Zeit zu unterbrechen.

Sie können diese Funktion auch für die Vervollständigung des Brotbackvorgangs bei einem Defekt der Stromversorgung benutzen.

In diesem Fall lassen Sie den Teig in der Brotbackform ohne Stromversorgung aufgehen, bis der Teig nicht um $\frac{1}{4}$ über die Backform aufgegangen ist.

Schließen Sie dann das Gerät wieder an die Stromversorgung an, wählen Sie die Programmeinstellung (9) BACKOFEN aus, und drücken Sie die Taste START/STOP.

Hinweis: Für das Abkühlen des Gerätes kann eine Wartezeit von 10-15 Minuten nötig sein, bevor Sie das Programm Backofen auswählen.

Wenn die Funktion BACKOFEN vor ausreichender Abkühlung des Gerätes eingeschaltet werden sollte, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung "E10".

PLUM CAKE

Mit dieser Einstellung können Sie in weniger als einer Stunde einen traditionellen Plum Cake zubereiten.

Lesen Sie die Anleitungen für Plum Cake in dem Abschnitt Rezepte.

NUDELTEIG

Mit dieser Einstellung können Sie einen Teig für Frischnudeln zubereiten.

Bei Fertigstellung des Teigs, diesen in eine Nudelmaschine für Bandnudeln, Ravioli und Lasagne geben.

Lesen Sie die Anleitungen für Nudeln in dem Abschnitt Rezepte.

PIZZATEIG

Mit dieser Einstellung können Sie eine Vielzahl von Teigen für Grissini, Brötchen und Pizza herstellen, welche dann in einem herkömmlichen Backofen gebacken werden. Lesen Sie die Anleitungen für Teig in dem Abschnitt Rezepte.

STROMAUSFALLSICHERUNG

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die bei Stromausfall oder Überspannung den Programmspeicher sichert.

Dies bedeutet, dass das Gerät bei einer Unterbrechung der Stromversorgung während dem Brotbackvorgang, den Speicher mindestens 10 Minuten sichert. Sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, setzt der Backvorgang wieder an dem Punkt fort, an dem er unterbrochen wurde.

Diese Option ist während dem Knetzyklus, dem Backzyklus oder der Zeitvorwahl-Funktion anwendbar.

Ohne diese Option würde das Gerät einen Reset durchführen, und der Brotbackzyklus würde abgebrochen werden. Bei einem Stromausfall von mehr als 10 Minuten, könnte es erforderlich werden, die Zutaten wegwerfen und von neuem anfangen zu müssen.

WICHTIGE RATSCHLÄGE FÜR DIE DOSIERUNG

Jede Zutat des Brotes spielt eine spezifische Rolle, sodass es äußerst wichtig ist, die Zutaten korrekt zu dosieren, um beste Backergebnisse zu erzielen.

Für ein optimales Backergebnis wird empfohlen, die Zutaten auf einer Küchenwaage abzuwiegen, insbesondere das Mehl, da dies, auf Grund seiner natürlichen Luftigkeit genauestens dosiert sein muss, um eine perfekte Qualität des Brotes zu garantieren.

In jedem Rezept sind die Dosierungen angegeben.

Falls Sie keine Küchenwaage haben sollten, verwenden Sie die im Lieferumfang enthaltenen Messbecher und Messlöffel und beachten die folgenden Anweisungen.

Trockene Zutaten

Den mitgelieferten Messbecher und den mitgelieferten Messlöffel verwenden.

Keine Esslöffel, Kaffeetassen benutzen. Das Mehl ohne es anzupressen in den Messbecher geben, und es mit einer flachen Klinge ebnet; die trockenen Zutaten nicht in der Tasse verkleinern

Flüssigkeiten

Den Messbecher bis zum angegebenen Füllstand füllen.

Zur Kontrolle der Becherdosierung, diesen auf eine ebene Oberfläche stellen.

Und zu guter Letzt ...

Zuerst die Flüssigkeiten, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe in die Backform geben.

Dann eine kleine Mulde auf den trockenen Zutaten eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen. Damit wird gewährleistet, dass das Brot richtig aufgeht und gleichmäßig backt.

Zugabe von Früchten und Haselnüssen

Früchte und Haselnüsse werden gegen Ende des Knetzyklus zugegeben.

Das Gerät gibt einen Signalton von sich, um anzuzeigen, dass der Moment gekommen ist, Früchte und/oder Haselnüsse beizufügen. Wenn man diesen Vorgang vor dem Vernehmen des Signaltons durchführen würde, würde das Obst wegen des übermäßigen Knetens zu Püree werden.

PRAKTISCHE TIPPS

Reihenfolge der Zutaten

Zuerst die Flüssigkeit, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe einfüllen.

Früchte und Haselnüsse werden später zugegeben, wenn die Maschine den ersten Knetvorgang abgeschlossen hat. Dadurch erhält man eine knusprige und gleichmäßig gebackene Brotform.

Frische

Überprüfen Sie, dass alle Zutaten frisch sind und vor Verfall des angegebenen Haltbarkeitsdatums verwertet werden.

Verwenden Sie keine verderblichen Zutaten wie Milch, Joghurt, Eier oder Käse mit der Zeitvorwahl-Funktion. Bewahren Sie die trockenen Produkte in hermetisch abgedichteten Behältern auf, damit sie nicht verderben.

Brotaufschnitt

Für ein optimales Ergebnis, warten Sie mindestens 10 Minuten mit dem Anschneiden, damit das Brot sich abkühlt. Positionieren Sie die Brotform seitlich. Nehmen Sie ein Brotmesser, und schneiden Sie das Brot mit Sägebewegungen auf.

Wir empfehlen die Verwendung eines elektrischen Messers, da damit das Brot einfacher und gleichmäßiger geschnitten werden kann.

Einfrieren des Brotes

Das Brot vollständig abkühlen lassen und mit Plastik umwickeln, bevor Sie es einfrieren.

Schneiden Sie das Brot vor dem Einfrieren auf, so dass Sie je nach Bedarf die einzelnen Brotscheiben verwenden können.

Herausnahme des Brotes aus der Backform

Wie bei einem Kuchen, muss auch das Brot etwas abkühlen, bevor man es aus der Backform hebt.

Lassen Sie das Brot daher etwa 10 Minuten in der Backform, bevor Sie es herausnehmen.

Verwenden Sie zum Herausnehmen der noch heißen Backform Topflappen.

Beläge

Sie können während dem Backvorgang Zutaten wie Kräuter, Sesamkörner und Speckwürfel auf das Brot streuen.

Öffnen Sie den Gerätedeckel, bestreichen Sie das Brot mit etwas Milch oder Eiweiß, und geben Sie den Belag zu.

Vermeiden Sie, dass die Zutaten aus der Backform herausfallen.

Schließen Sie den Deckel, und fahren Sie mit dem Backvorgang fort.

Hinweis: Dieser Vorgang ist so schnell wie möglich durchzuführen, um zu vermeiden, dass das Brot sich senkt.

Bräunungsstufe

Es ist normal, dass der obere Teil des Brotes heller ist als an den Seiten.

Unterschiedliche Zutatenkombinationen können die Bräunung unterstützen oder nicht.

Backen in Höhenlagen

In Höhenlagen über 900 Meter, treibt der Teig schneller.

Daher sollte man beim Backen in Höhenlagen einige Probebackvorgänge vornehmen.

Beachten Sie die nachstehend aufgeführten Anleitungen, und entscheiden Sie dann je nach Ihren persönlichen Ansprüchen selbst:

1. Um ein übermäßiges Aufgehen des Brotes zu vermeiden, die Hefemenge um 25% reduzieren.
2. 25% mehr Salz nehmen. Das Brot geht langsamer auf und wird weniger einfallen.
3. Während der Vermengung den Teig kontrollieren.

Das in Höhenlagen aufbewahrte Mehl ist normalerweise trockener.

Wenn Sie möchten, können Sie dem Teig einige Esslöffel Wasser zugeben, damit sich eine gleichmäßige Kugel bildet.

WARTUNG UND REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung des Gerätes, den Stecker aus der Steckdose ziehen, und das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Reinigung der Außenflächen

Das Gerät außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen, und es danach mit einem trockenen, weichen Tuch polieren.

Keine Metallplättchen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, damit die Außenfläche nicht verkratzt wird.

Reinigung der antihafbeschichteten Backform

Die Backform und den Rührhaken mit einem feuchten Tuch reinigen und dann sorgfältig abtrocknen.

Keine scheuernden oder scharfen Haushaltsreinigungsmittel verwenden, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche beschädigen könnten.

Nach dem Gebrauch die Backform mit einem weichen Tuch vorsichtig mit Wasser und Seife waschen und danach gut abtrocknen.

Hinweis: Für eine bessere Reinigung der Backform, sollte der darin befindliche Kneithaken abgenommen werden.

Pflege der antihafbeschichteten Backform

Zum Herausnehmen der Zutaten oder des Brotes, keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Machen Sie sich keine Sorgen, wenn die Antihafbeschichtung sich abnutzt oder mit der Zeit ihre Farbe wechselt. Dies ist eine Auswirkung des Dampfes, der Feuchtigkeit, der Speisen, der Säuren und der verschiedenen Zutatenmischungen, sowie der normalen Geräteabnutzung. Dies ist nicht gefährlich und beeinträchtigt nicht den Gerätebetrieb. Keines der Geräteteile im Geschirrspüler reinigen.

Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Abnahme und Reinigung des Deckels

Um den Deckel abzunehmen, diesen in fast senkrechte Position stellen (etwa 70°), den Geräteboden mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand den Deckel aus dem Zapfen ziehen.

Die Innen- und Außenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch reinigen und dann sorgfältig abtrocknen, bevor der Deckel wieder montiert wird.

Lagerung

Das Gerät muss vollkommen abgekühlt und trocken sein, bevor es mit geschlossenem Deckel weggestellt wird. Keine schweren Gegenstände auf den Deckel stellen.

LEITFADEN FÜR DEN SERVICE

Für weitere Hilfestellungen bei dem Gebrauch des Gerätes, wie folgt vorgehen:

- Lesen Sie auf S. 99 die Tipps zur Lokalisierung der Störungen.
- Für weitere Probleme kontaktieren Sie die Autorisierten Kundendienststellen.

REZEPTE

Hinweis:

Die Rezepte können je nach Feuchtigkeitsgehalt der Zutaten geändert werden müssen; zum Beispiel ändert sich das Mehlgewicht, wenn es von der Luft Feuchtigkeit aufnimmt.

Um optimale Backergebnisse zu erzielen, können Sie also unsere Rezepte etwas verändern.

Schreiben Sie sich immer die verwendeten Mengen auf, sodass Sie die Rezepte nach Ihrem Wunsch verändern können.

Der Geschmack, die Konsistenz und das Aussehen des mit dem Brotbackautomaten gebackenen Brotes sind nicht immer gleich.

Das ist ziemlich normal und hängt im Allgemeinen von den benutzten Zutaten ab.

Um nicht enttäuscht zu werden, lesen Sie am Besten die auf S. 8 aufgeführte Liste der empfohlenen Zutaten, bevor Sie die Rezepte dieser Bedienungsanleitung zubereiten.

KLASSISCH

Klassisch traditionell	750g	1kg
Wasser	315ml	415ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	600g (3 ³ / ₄ Becher)	680 (4 ¹ / ₄ Becher)
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel

Methode

1. Wasser in die Backform gießen und Öl zugeben.

Das Mehl mit dem Zucker und Salz vermengen und in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.

Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.

2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (1) KLASSISCH, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Salami - Käse - Brot

	750g
Wasser	315ml
Öl	1 Löffel
Zucker	1 Löffel
Salz	1 ¹ / ₂ Löffel
Origano, getrocknet	¹ / ₂ Löffel
Salami, zerkleinert	100g (² / ₃ Becher)
Mozzarella, gerieben	50 g (² / ₃ Becher)
Mehl	600g (3 ³ / ₄ Becher)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Teelöffel

Methode

1. Die Zutaten in der oben aufgeführten Reihenfolge in die Backform geben.

Die Mischung gut vermengen, damit sich die Zutaten gleichmäßig verteilen. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hinein legen.

Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.

2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (1) KLASSISCH, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Hinweis: Dieses Rezept eignet sich nur für eine Brotform von 750 g.

SPECK-BIER-BROT**750g**

Bier	140ml
Wasser	140ml
Öl	20g
Bauchspeck, geräuchert	$\frac{1}{3}$ Becher
Senfsoße	1 Esslöffel
Zwiebel, gehackt	$\frac{1}{2}$ Becher
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel
Mehl	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje

Methode

1. Bier und Wasser in die Backform gießen.

Das Öl, den Bauchspeck, die Zwiebel und die Senfsoße zugeben und mit einem Kunststoffspatel verrühren.

Das Mehl, den Zucker und das Salz in die Backform geben und vermischen. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hinein legen.

Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.

2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (1) KLASSISCH, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Croissant-Brot**750g**

Lauwarmes Wasser	160 ml
Zerlassene Butter	100g
Eigelb	3
Salz	$\frac{1}{2}$ Teelöffel
Mehl	360g (2 $\frac{1}{4}$ Becher)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel

Methode

1. Das Wasser, die zerlassene Butter, das Eigelb und das Salz verrühren und schlagen, und das Ganze in die Backform geben.
Das Mehl hinzugeben. Dann eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hinein legen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (1) KLASSISCH, die Taste MENU drücken.
 4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.
- Hinweis: Dieses Rezept eignet sich nur für eine Brotform von 750 g.

TURBO

Klassisch Normales Brot	750g	1kg
Wasser	315ml	415ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	600g (3 ³ / ₄ Becher)	680 (4 ¹ / ₄ Becher)
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 ³ / ₄ Esslöffel	2 Esslöffel
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel
Methode		

1. Wasser in die Backform geben und Öl zugeben. Das Mehl mit dem Zucker und Salz vermengen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde formen und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (2) TURBO, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Vollkornbrot	750g	1kg
Wasser	355ml	420ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl mit Backpulver	350g	400g
Vollkornmehl	250g	300g
Brauner Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel	3 Esslöffel

Methode

1. Wasser in die Backform geben und Öl zugeben.
Die Mehle mit dem dunklen Zucker und Salz vermengen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde formen und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (2) TURBO, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Kräuterbrot

	750g
Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Zwiebel, fein gehackt	1/4 Becher
Frische Kräutermischung, Basilikum, Fenchel und Thymian, zerkleinert	3 Esslöffel
Knoblauch, fein gehackt	1 grote teen
Zucker	1 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Paprikapulver	1 Esslöffel
Mehl	600g (3 3/4)
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen und das Öl, die zerhackte Zwiebel, die frische Kräutermischung und den Knoblauch zugeben. Das Ganze mit einem Plastikspatel verrühren.
Das Mehl mit dem dunklen Zucker, dem Paprikapulver und dem Salz vermengen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (2) TURBO, die Taste MENU drücken.
 4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.
- Hinweis: Dieses Rezept eignet sich nur für eine Brotform von 750 g.

VOLLKORN

Alle Vollkornzyklen beginnen mit einem Vorheizvorgang von 30 Minuten. In dieser Phase bewegt sich der Knehtaken in der Backform nicht.

Vollkornbrot

	1kg
Lauwarmes Wasser	375ml
Einfaches Vollkornmehl	320g
Mehl	300g
Brauner Zucker	1 Teelöffel
Salz	1 1/2 Teelöffel
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel

Methode

1. Die beiden Mehle, den dunklen Zucker und das Salz vermischen und dann in die Backform geben.
Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (3) VOLLKORN oder (4) VOLLKORN SCHNELL, die Taste MENU drücken.
 4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.
- Hinweis: Dieses Rezept eignet sich nur für eine Brotform von 1 kg.

SOJABROT

	750g
Wasser	325ml
Butter	2 Esslöffel
Einfaches Vollkornmehl	320g (2 Becher)
Farina	200g (1 $\frac{1}{4}$ tBecher)
Mehl	$\frac{1}{3}$ Becher)
Brauner Zucker	2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Aktive Trockenhefe	1 Esslöffel

Metodo

1. Das Wasser in die Backform gießen und die Butter zugeben.
Die beiden Mehle, die Sojakeime, den braunen Zucker und das Salz vermengen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (3) VOLLKORN oder (4) VOLLKORN SCHNELL, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Hinweis: Dieses Rezept eignet sich nur für eine Brotform von 750g

Roggenbrot bitter

	750g
Roggenbrot bitter	200ml
Wasser	125ml
Mehl	300g
Roggen bitter	200g
Salz	$\frac{1}{4}$ Teelöffel
Aktive Trockenhefe	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel

Methode

1. Bier und Wasser in die Backform gießen.
Das Mehl, den Roggen sowie das Salz vermischen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (3) VOLLKORN oder (4) VOLLKORN SCHNELL, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung, das Brotgewicht auswählen und START/STOP drücken.

Hinweis: Dieses Rezept eignet sich nur für eine Brotform von 1 kg.

SÜSS

Für optimale Backergebnisse stets eine helle Bräunung wählen, um zu vermeiden, dass die Brotkruste anbrennt.

Traditionelles Haferflockenbrot

750g

Wasser	290ml
Honig	$\frac{1}{4}$ Becher
Öl	2 Esslöffel
Mehl	480g (3 Becher)
Haferflocken	200g (2 Becher)
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen. Den Honig und das Öl zugeben und mit einem Kunststoffspatel verrühren. Das Mehl, die Haferflocken sowie das Salz vermengen und in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (5) SÜSS, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung Hell auswählen und START/STOP drücken.

Für die Einstellung Süß nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben.

Schokoladenbrot

750g

Wasser	250ml
Öl	2 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel
Schokopulver	1 Esslöffel
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	480g (3 Becher)
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel
Schokoladensplitter	$\frac{3}{4}$ Becher

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen und das Öl zugeben. Mehl und Zucker, Schokopulver, Salz vermischen und in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (5) SÜSS, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung Mittel auswählen und START/STOP drücken.

Für die Einstellung Süß nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben.

Wenn das Gerät 8 "Piepstöne" (8 Signaltöne) von sich gibt, können die Schokoladensplitter während der Knetphase zugegeben werden.

Apfelbrot

Wasser	250ml
Öl	1 Esslöffel
Zimt, gemahlen	2 Esslöffel
Brauner Zucker	2 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Mehl	500g (3 Becher)
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel
Trockene Äpfel, in Stückchen	70g (1 Becher)

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen und das Öl zugeben.
Das Mehl und den braunen Zucker, das Zimtpulver, Salz vermengen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (5) SÜSS, die Taste MENU (Menü drücken).
 4. Die Bräunung Hell auswählen und START/STOP drücken.
- Für die Einstellung Süß nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben.
Wenn das Gerät 8 "Piepstöne" (8 Signaltöne) von sich gibt, können die Apfelstückchen während der Knetphase zugegeben werden.

Früchtebrot

Wasser	250ml
Öl	1 Esslöffel
Trockenfruchtmischung	1/3 Becher)s
Gewürznelken	1 1/2 Esslöffel
Muskatnuss, gemahlen	2 Esslöffel
Muskatnuss, gemahlen	2 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Mehl	500g (3 Becher)
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen und das Öl zugeben.
Das Mehl und die Früchte, den braunen Zucker, die gemahlene Muskatnuss, die Gewürznelken sowie das Salz vermengen und in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen.
Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (5) SÜSS, die Taste MENU drücken.
 4. Die Bräunung Mittel auswählen und START/STOP drücken.
- Für die Einstellung Süß nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben.

FRANZÖSISCH

Französisches	750g
Wasser	290ml
Öl	1 1/2 Esslöffel
Mehl	520g (3 1/4 Becher)
Zucker	1 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen und das Öl zugeben. Das Mehl, den Zucker, das Salz vermengen und in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (6) FRANZÖSISCH, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung Mittel auswählen und START/STOP drücken.

Naturjoghurt-Brot	750g
Wasser	220ml
Naturjoghurt	1/2 Becher
Zitronensaft	2 Esslöffel
Öl	2 Esslöffel
Öl	540g (3 1/3 Becher)
Zucker	1 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel

Methode

1. Das Wasser, den Joghurt, das Öl und den Zitronensaft vermengen und das Ganze in die Backform gießen.
Mehl, Zucker und Salz miteinander vermengen und in die Backform geben.
Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (6) FRANZÖSISCH, die Taste MENU drücken.
 4. Die Bräunung Mittel auswählen und START/STOP drücken.
- Für die Einstellung Französisch nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben.

KUCHEN

Praktische Tipps für ein optimales Backergebnis

- Es ist normal, dass die Kuchen nur um die Hälfte oder Dreiviertels über die Backform hinaus aufgehen. Die Konsistenz sollte angenehm und leicht sein.
- Auf Grund des hohen Zucker- und Fettgehalts in den Kuchen, wird die helle Bräunung empfohlen, damit die Seiten nicht anbrennen.
- Verwenden Sie nicht die doppelte Menge an Kuchenbackmischung: Die Konsistenz des Kuchens könnte dann zu dick ausfallen.

Hinweis: Empfohlen wird der Gebrauch von gebrauchsfertigen Backmischungen für Kuchen, die in allen Supermärkten erhältlich sind.

Orangenkuchen mit Mohnsamen

1 kg

1 Päckchen Backmischung für Orangenkuchen mit Mohnsamen	750g
Eier	3 x 60g
Wasser	200ml ($\frac{3}{4}$ Becher)
Öl oder Butter, weich	2 Esslöffel

Methode

1. Den Kuchen entsprechend den auf dem Päckchen angegebenen Anleitungen vermengen und in die Backform geben.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (7) KUCHEN, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung Hell, das erforderliche Gewicht auswählen und START/STOP drücken.

Hinweis: Dieses Rezept ist für einen Kuchen von 1 kg vorgesehen.

Für den Orangenkuchen mit Mohnsamen nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben. Den Kuchen mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Backform heben.

Mit einem Kunststoffspatel, den Kuchen von dem Backformrand lösen und vorsichtig herausnehmen.

Obstkuchen

750g

1 Päckchen Backmischung für Obstkuchen	525g
Eier	1 x 60g
Wasser	80ml ($\frac{1}{3}$ Becher)

Methode

1. Den Kuchen entsprechend den auf dem Päckchen angegebenen Anleitungen vermengen und in die Backform geben.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (7) KUCHEN, die Taste MENU drücken.
4. Die Bräunung Hell, das erforderliche Gewicht auswählen und START/STOP drücken.

Hinweis: Dieses Rezept ist für einen Kuchen von 750 g vorgesehen.

Für den Obstkuchen nicht die Zeitvorwahl-Funktion benutzen, da die Zutaten verderben.

Den Kuchen mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Backform heben.

Mit einem Kunststoffspatel, den Kuchen von dem Backformrand lösen und vorsichtig herausnehmen.

MARMELADE

Praktische Tipps für ein optimales Backergebnis

- Frisches, reifes Obst verwenden und in kleine Stücke schneiden.
- Die Marmelade muss ziemlich dick sein und bereits Obststücke enthalten.
- Der Marmelade daher keine weiteren Obststücke hinzugeben.
- Nicht die Zuckermenge verringern und keine Zuckersurrogate verwenden.
- Die warme Marmelade in keimfreie Gefäße füllen und unter dem Verschluss einen Freiraum von etwa 2 cm lassen.

Das Gefäß sofort versiegeln.

- Die Gefäße etikettieren.
- Die mit der Marmelade gefüllten Gefäße vor dem Einfrieren auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- In allen Rezepten ist ein Eindickungsmittel erforderlich.
- Das Eindickungsmittel fördert das Gelatieren der kalten Marmelade.
- Im Allgemeinen finden Sie Eindickungsmittel in Päckchen in allen Supermärkten.

Hinweis: Es ist normal, dass während dem Kochvorgang der überschüssige Dampf aus den Abzügen entweicht.

Erdbeermarmelade

500g Erdbeeren, in Stückchen

1 ¹/₂ Becher Zucker

3 Esslöffel Eindickungsmittel

Methode

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (8) MARMELADE, die Taste MENU und dann START/STOP drücken. 5 Minuten lang mischen, den Deckel öffnen und die Seiten der Backform mit einem Kunststoffspatel abkratzen.

Die obere Schicht der Oberfläche abschäumen und dann in warme, keimfreie Gefäße gießen, versiegeln und etikettieren.

Die Marmelade verdickt sich, sobald sie abkühlt.

Ergebnis: 600ml (Gefäße 3 x 200ml)

Apfel- und Rhabarbermarmelade

160g (etwa 3) Äpfel, geschält und in Stücke geschnitten

300g Rhabarber, in 3 cm große Stückchen geschnitten

1 ¹/₂ Becher Zucker

2 Esslöffel Zitronensaft

3 Löffel Eindickungsmittel

Methode

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (8) MARMELADE, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
4. 5 Minuten lang mischen, den Deckel öffnen und die Seiten der Backform mit einem Kunststoffspatel abkratzen.

Die obere Schicht der Oberfläche abschäumen und dann in warme, keimfreie Gefäße gießen, versiegeln und etikettieren.

Die Marmelade verdickt sich, sobald sie abkühlt.

Ergebnis: 500ml (Gefäße 2 x 250ml)

BACKOFEN

Bei Auswahl der Betriebsart BACKOFEN, ist das Gerät in der Lage, wie ein normaler Elektrobackofen einen Garvorgang durchzuführen.

Diese Einstellung bleibt eine Stunde lang in Betrieb und kann von Hand gesteuert werden, und zwar durch Drücken der Taste START/STOP, um die Funktion jeder Zeit zu unterbrechen.

Zitronenpudding

60g weiche Butter

175g ($\frac{3}{4}$ Becher) Kristallzucker

2 Eier

40g (4 Esslöffel) Mehl mit Backpulver

Geriebene Zitronenschale und Saft von 2 Zitronen (etwa $\frac{1}{3}$ Becher)

310ml Milch

Methode

1. Die Butter, den Zucker und das Eigelb schlagen, bis das Ganze eine cremige Konsistenz hat. Mehl, Zitronenschale und Zitronensaft hinzufügen und mit einem Kunststoffspatel verrühren. Die Milch langsam zugießen. Das Eiweiß zu einer kompakten Masse schlagen und diese unter die Zitronenmischung heben. Das Ganze in die Backform geben und das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (9) BACKOFEN, die Taste MENU und dann START/STOP drücken. Den Pudding warm oder kalt mit Krem- und/oder Vanilleeis servieren.
- Ergebnis: 4 Portionen.

Pilzrisotto

1 Zwiebel, fein gehackt

1 große Knoblauchzehe, fein gehackt

2 Becher Reis Arborio

1 Liter Brühe (4 Becher)

125ml ($\frac{1}{2}$ Becher) Weißwein

250g (2 Becher) Pilze, in Scheibchen geschnitten

$\frac{1}{2}$ Becher Parmesankäse, gerieben

$\frac{1}{4}$ Becher Petersilie, zerhackt

Methode

1. Die Zwiebel, die Petersilie, den Reis, die Brühe, den Wein und die Pilze in die Backform geben.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (9) BACKOFEN, die Taste MENU und dann START/STOP drücken. Parmesankäse und Petersilie hinzufügen und dann servieren.
- Ergebnis: 6 Becher (4 Portionen)

PLUM CAKE

Der Plum Cake ist sehr geschmacksvoll und hat eine dicke und schwere Konsistenz, mit einer Höhe von 15 cm. Manchmal entspricht seine Breite nicht der der Backform. Das ist jedoch normal, da der Plum Cake während des Aufgehens eine eigene Form annimmt.

Plum Cake

150ml Milch
1 ganzes Ei + 1 Eigelb
60g weiche Butter
270g Mehl
Eine Prise Salz
16g di Hefe
130g di Zucker
40g gezuckerter Kakao

Methode

1. Die Milch und die Butter in die Backform geben.
Das Mehl und das Salz hinzugeben und das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (10) PLUM CAKE, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
- Es können auch gebrauchsfertige Backmischungen für Plum Cake, welche in den Supermärkten erhältlich sind, verwendet werden.
Im Päckchen müsste auch die Gebrauchsanweisung enthalten sein.

NUDELTEIG

Teig für Nudeln

Mehl 500g (3 Becher)
4 Eier von 60 g
1/2 Teelöffel Salz
3 Esslöffel Wasser

Methode

1. Eier und Wasser zusammen schlagen und in die Backform geben.
Mehl und Salz hinzugeben. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (11) NUDELTEIG, die Taste MENU und dann START/STOP drücken
- Der Teig ist fertig für die Weiterverarbeitung. Ergebnis: 600g Teig
Hinweis: Sollte der Nudelteig zu zähflüssig erscheinen, etwas Mehl hinzufügen.

Spinatnudeln: Den Rezeptzutaten des Teigs, 100 g sorgfältig abgesehenen und ausgedrückten Blattspinat beifügen.

Tomatennudeln: Den Rezeptzutaten des Teigs, 2 Esslöffel Tomatenkonzentrat beifügen.

Kürbis-Käse-Ravioli

1 Teigmenge für die Nudeln (siehe voriges Rezept)

Füllung

1 1/2 Becher Kürbis, gekocht und passiert

1 1/2 Becher Ricotta

1 Teelöffel Salz

1/2 Becher Weckmehl

1/4 Teelöffel Muskatnuss

2 große Knoblauchzehen, gehackt

Methode

1. Alle Zutaten der Füllung in ein großes Behältnis geben und gut verrühren, um sie zu vermengen.
2. Den Teig in 4 Portionen unterteilen. Auf einer leicht mehlbestäubten Arbeitsfläche, mit jeder Portion ein Quadrat von 30cmx30cm formen.
3. 1 Teelöffel Füllung mit einem Abstand von 5 cm auf zwei Schichten des ausgerollten Teigs geben. Die Ränder mit Wasser oder verquirltem Ei bestreichen und die restlichen Teigstücke auf die Spitze eines jeden Quadrats legen. Fest zwischen der Füllung und den Seiten drücken, um die Ravioli zu verschließen. Mit einem Teigradchen, die Ravioli zu kleinen Quadraten ausradeln.
4. Die Ravioli in einem großen Topf mit kochendem Wasser 4-5 Minuten lang garen, bis sie bissfest sind. Sorgfältig abgießen und servieren.

Für 4-6 Personen

PIZZATEIG

Grissini

Wasser	240 ml	Belag (mit Ei bestreuen) 2 Teelöffel Wasser
Öl	2 Esslöffel	1 Eiweiß
Salz	1/2 Esslöffel	3-4 Esslöffel Meersalz
Zucker	2 Esslöffel	
Mehl	500g (3 Becher)	
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel	

Methode

1. Das Wasser in die Backform gießen und das Öl zugeben. Das Mehl mit dem Zucker, Salz vermengen und das Ganze in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
 4. Den Teig ganz aus der Backform entnehmen und auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche leicht kneten. Den Teig in 30 Stücke teilen. Jedes Stück ausrollen und eine kleine Stange von 20 cm formen.
 5. Die Grissini mit einem Abstand von 2,5 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und den Teig 30 Minuten lang aufgehen lassen.
 6. Belag: Das Eiweiß mit Wasser schlagen und auf die Grissini gießen. Dann mit Salz bestreuen. Bei 200°C 20 Minuten lang backen.
- Ergebnis: 30 Grissini

Brötchen

Wasser	250ml (1 1/2 Becher)	Belag (mit Ei bestreuen)
Ei	1 von 60 g	1 Ei
Öl	2 Esslöffel	2 Teelöffel Wasser
Salz	1/2 Esslöffel	2 Esslöffel weiße und schwarze Mohnsamen
Salz	1/4 Becher	
Mehl	520g (3 1/4 Becher)	
Aktive Trockenhefe	2 Esslöffel	

Methode

1. Das Wasser mit dem Ei verrühren und schlagen, dann in die Backform geben. Das Öl zugeben. Das Mehl mit dem Zucker, Salz vermengen und das Ganze in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
4. Den Teig ganz aus der Backform entnehmen und auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche leicht durchkneten. Den Teig in 12 Portionen von jeweils 60g teilen. Jede Portion ausrollen und eine Kugel formen.
5. Dann die Portionen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und den Teig 30 Minuten lang aufgehen lassen.
6. Das Ei mit dem Wasser schlagen, und mit der erhaltenen Masse die Brötchen bestreichen. Dann mit den Mohnsamen bestreuen. Bei 200°C 15-20 Minuten lang backen.

Ergebnis: 12 Brötchen

Teig für Pizza

Wasser	290 ml
Pflanzliches Öl	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel
Mehl	500g (3 Becher)
Aktive Trockenhefe	2 1/2 Teelöffel

Methode

1. Das Wasser und das Öl in die Backform gießen. Zucker, Salz und Mehl zugeben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
4. Den Teig ganz aus der Backform entnehmen. Den Teig halbieren, und die beiden Hälften in die 2 Pizzabackbleche geben und gut ausrollen. Die Pizza belegen und bei 180°C 20 Minuten lang, oder bis sie gar ist, backen.

Kräuterfladen

Wasser	330 ml	Belag
Olivenöl	1 Esslöffel	2 Esslöffel Olivenöl
Salz	$\frac{1}{2}$ Teelöffel	1 Teelöffel Origanoblätter
Zucker	2 lepels	1 Teelöffel klein gehackter Basilikum
Mehl	500g (3 Becher)	
Aktive Trockenhefe	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel	

Methode

1. Das Wasser und das Öl in die Backform gießen. Mehl, Zucker und Salz vermengen und in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
4. Den Teig aus der Backform nehmen und auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche vorsichtig durchkneten. Ein Rechteck von 12cm x 30 cm formen und auf ein eingeeöltes Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten lang aufgehen lassen. Mit den Fingerknöcheln eventuell vorstehenden Teig nach innen drücken.
5. Die Oberfläche des Fladens mit den Kräutern bestreuen. Dann den Fladen in einem auf 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang, oder bis zu seiner gewünschten Bräunung, backen.

Süßes Brötchen

Warmes Wasser	150 ml
Öl	2 Esslöffel
Ei von	1 da 60g
Gewürzmischung, gemahlen	$\frac{1}{2}$ Teelöffel
Trockenfrüchtemischung	1 Becher
Salz	$\frac{1}{2}$ Teelöffel
Brauner Zucker	2 Teelöffel
Mehl	280g (1 $\frac{3}{4}$ Becher)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel

Für die Glasur

- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Gelatine

Methode

1. Das Wasser mit dem Ei schlagen und in die Backform geben. Das Öl zugeben.
Das Mehl zuerst mit dem braunen Zucker, dem Salz und den Gewürzen vermengen, dann die Trockenfrüchte hinzugeben und das Ganze in die Backform geben. Eine kleine Mulde eindrücken und die Hefe hineinlegen. Das eventuell außerhalb der Backform verschüttete Mehl beseitigen.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU und dann START/STOP drücken.
 4. Den Teig aus der Backform nehmen und auf einer mehlbestäubten Oberfläche vorsichtig kneten.
Den Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Stück ausrollen und zu einem Brötchen formen. Dann die Brötchen eins neben dem anderen auf ein leicht geöltes Backblech legen. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten lang aufgehen lassen. Bei 200°C 15-20 Minuten lang backen.
 5. GLASUR: Das Wasser, den Zucker und die Gelatine in eine kleine Backform geben, dann erhitzen und unter Rühren auflösen. Die Glasur auf die noch warmen Brötchen gießen.
- Ergebnis: 12 Brötchen.

INFORMATIONEN ZUM DISPLAY UND DEN PROGRAMMIERUNGSZEITEN

Außer bei anderslautenden Spezifikationen, verstehen sich alle Zeiten in Stunden und Minuten.

MENU	KG (Gewicht)	BRÄUNUNG	ZEIT	VORHEIZEN	1 Phase TEIGKNETEN	2 fase di TEIGKNETEN	1 Phase AUFGEHEN	3 fase di TEIGKNETEN	2 fase di AUFGEHEN	4 fase di TEIGKNETEN	3 fase di AUFGEHEN	BACKVORGANG	WARMHALTEN
Klassisch	750g	Hell	2:55	-	3	22	37	15 Sek.	28	3 Sek.	35	50	60
		Mittel	3:05	-	3	22	37	15 Sek.	28	3 Sek.	35	60	60
		Dunkel	3:15	-	3	22	37	15 Sek.	28	3 Sek.	35	70	60
	1 kg	Hell	3:00	-	3	22	37	15 Sek.	28	3 Sek.	35	55	60
		Mittel	3:10	-	3	22	37	15 Sek.	28	3 Sek.	35	65	60
		Dunkel	3:20	-	3	22	37	15 Sek.	28	3 Sek.	35	75	60
turbo	750g	Hell	1:54	-	3	20	-	-	12	2 Sek.	34	45	60
		Mittel	1:57	-	3	20	-	-	12	2 Sek.	34	48	60
		Dunkel	2:02	-	3	20	-	-	12	2 Sek.	34	53	60
	1 kg	Hell	1:56	-	3	20	-	-	12	2 Sek.	34	47	60
		Mittel	1:59	-	3	20	-	-	12	2 Sek.	34	50	60
		Dunkel	2:04	-	3	20	-	-	12	2 Sek.	34	55	60
Vollkorn	750g	Hell	3:34	30	3	22	50	15 Sek.	20	3 Sek.	40	49	60
		Mittel	3:44	30	3	22	50	15 Sek.	20	3 Sek.	40	59	60
		Dunkel	3:54	30	3	22	50	15 Sek.	20	3 Sek.	40	69	60
	1 kg	Hell	3:40	30	3	22	50	15 Sek.	20	3 Sek.	40	55	60
		Mittel	3:50	30	3	22	50	15 Sek.	20	3 Sek.	40	65	60
		Dunkel	4:00	30	3	22	50	15 Sek.	20	3 Sek.	40	75	60
Vollkorn schnell	750g	Hell	2:22	5	3	20	-	-	22	3 Sek.	40	52	60
		Mittel	2:27	5	3	20	-	-	22	3 Sek.	40	57	60
		Dunkel	2:35	5	3	20	-	-	22	3 Sek.	40	65	60
	1 kg	Hell	2:25	5	3	20	-	-	22	3 Sek.	40	55	60
		Mittel	2:30	5	3	20	-	-	22	3 Sek.	40	60	60
		Dunkel	2:38	5	3	20	-	-	22	3 Sek.	40	68	60
Süß	750g	Hell	3:09	-	3	22	43	15 Sek.	27	3 Sek.	40	54	60
		Mittel	3:19	-	3	22	43	15 Sek.	27	3 Sek.	40	65	60
		Dunkel	3:29	-	3	22	43	15 Sek.	27	3 Sek.	40	74	60
Französisch	750g	Hell	3:15	-	3	22	42	15 Sek.	28	3 Sek.	50	50	60
		Mittel	3:25	-	3	22	42	15 Sek.	28	3 Sek.	50	60	60
		Dunkel	3:35	-	3	22	42	15 Sek.	28	3 Sek.	50	70	60
Kuchen	750g	Hell	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		Mittel	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		Dunkel	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1 kg	Hell	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		Mittel	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		Dunkel	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
Marmelade			1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	14
Plum Cake			1:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60	60
Nudeln			0:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
Teig			0:13	-	3	5	-	-	1	10 Sek	4	-	-
			1:10	-	3	15	52	-	-	-	52	-	-

Das Display zeigt das Vorhandensein von Problemen am Gerät an. Das Gerät ist in einem luftzugfreien Raum, das heißt also nicht im Freien, entfernt von Wärmeabzügen und von direkter Sonnenbestrahlung aufzustellen.

ABLESEN DISPLAY	PROBLEM	ABHILFE
"0:00" blinkend	Programmauswahleinstellung	Zur Auswahl des Programms, die Taste MENU benutzen
"E:01" blinkend	Backkammer zu heiß, um eine andere Programmeinstellung zu starten	Zum Annullieren, die Taste START/STOP drücken. Den Deckel öffnen und abkühlen lassen.

Ein Signalton ertönt, wenn:

Das Gerät an die Stromleitung angeschlossen wird	Lang anhaltender Signalton
Bei Auswahl einer Menüeinstellung	Kurzer Signalton
Eingabe nicht gültig	Lang anhaltender Signalton
Start eines Backvorgangs	2 lang anhaltende Signaltöne
Ende eines Backvorgangs	Kurze und lang anhaltende Signaltöne
Signalton Früchte und Haselnüsse	8 kurze Signaltöne

STÖRUNGSSUCHE UND ABHILFE

FOLGENDES KONTROLLIEREN:		FEHLFUNKTIONEN DES GERÄTES							
		Das Zeitanzeige - LED leuchtet nicht auf	Zutaten nicht gemischt	Zu lange Brotbackzeiten	Das Brot fällt an den Seiten ein und der Boden ist feucht	Unzureichende Bräunung	Gebräunt und klitschig, Brotmitte roh und nicht gebacken	Gebräunte Seiten, aber der Boden ist mit Mehl bedeckt	Unregelmäßiger Brotaufschnitt und klitschiges Brot
Ausgeschaltet		✓							
Die Backform ist nicht korrekt eingesetzt			✓						
Zutaten wurden auf das Heizelement gegossen									
Der Deckel wurde während dem Vorgang mehrmals geöffnet oder offen gelassen						✓	✓		
Bedienpanel	Fasche Programmauswahl		✓	✓		✓	✓		
	Falsche Auswahl der Betriebsart (d.h. KNETEN)						✓		
Das Brot wurde nach dem Backvorgang zu lange in der Backform gelassen					✓		✓		
Das Brot wurde sofort nach dem Backvorgang angeschnitten (ohne dass der Dampf entweichen konnte)									✓
Nicht abgeschlossener Knetvorgang								✓	
Elektrische Störung							✓		

FOLGENDES KONTROLLIEREN:			BACKERGEBNISSE								
			Zu feste Konsistenz	Brotmitte nicht gebacken	Rau und ungleichmäßige Konsistenz	Einfallen	Das Brot geht zu stark auf	Unzureichendes Aufgehen	Mehl auf der Oberseite	Zu starke Bräunung	bräunte, mit Mehl bedeckte Seiten, Brotmitte klitschig und roh
Dosierungsfehler	MEHL	Unzureichend		✓							
		Zuviel	✓				✓				
	HEFE	Unzureichend				✓		✓			
		Zuviel					✓				
	WASSER ODER FLÜSSIGKEIT	Unzureichend	✓					✓			
		Zuviel		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ZUCKER	Fehlt	✓								
		Zuviel				✓		✓		✓	
	SALZ	Fehlt			✓	✓	✓				
	MEHL	Warenzeichen überholt oder allgemein		✓					✓		
Mehl mit Backpulver			✓				✓	✓			
HEFE	Alte Hefe		✓			✓		✓			
	Falsche Hefesorte		✓			✓		✓			
Anstatt Wasser mit Raumtemperatur wurde warmes Wasser verwendet.						✓		✓			