

INHALTSVERZEICHNIS

Für einen sicheren Gebrauch des Gerätes	111
Gerätemerkmale	112
Bedienpaneel mit Backablaufverfolger	114
Backablaufverfolger	115
Menüeinstellungen	116
Gebrauch des Gerätes	118
Einfache Arbeitsschritte für das Backen	119
Brotbacken: Eine Kunst und eine Wissenschaft	120
Wichtige Ratschläge für die Dosierung	121
Automatischer Trockenfrüchte- und Nüssesponder	122
Der Backprozess	122
Programmierung des Gerätes	123
Gebrauch der Zeitvorwahl-Funktion	125
Stromausfall-Programmsicherung	125
Praktische Tipps für ein besseres Backergebnis	126
Pflege und Reinigung	127
Rezepte	128-156
Tabelle der Backzeiten	157
Informationen zu dem Display und den Programmierungszeiten	159
Störungssuche und Abhilfe	160
Fragen und Antworten	162

FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH DES GERÄTES

1. Lesen Sie bitte alle Anleitungen, die Hinweise und Produktetiketten. Diese Bedienungsanleitung ist aufzubewahren.
2. Entfernen Sie das ganze "Fremdmaterial" aus der Brotbackform.
3. Reinigen Sie vor dem Gebrauch die Brotbackform und den Rührhaken.
4. Entfernen Sie die Plastikfolie des Bedienpaneels und alle Etiketten.
5. Verwenden Sie das Gerät stets mit einer 220-230 V WS Steckdose.
6. 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 hat zwar ein „Cool Touch“ Gehäuse, erhitzt sich aber während des Betriebs. 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. 125 für ausführlichere Informationen).
5. **Berühren und/oder versuchen Sie nicht, die beweglichen Teile zu stoppen (z.B. sich in Betrieb befindlicher Kneithaken).**
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 es vorkommen, dass durch das unbeabsichtigte Berühren der Tasten während dem Betrieb, der Backvorgang unterbrochen wird.
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

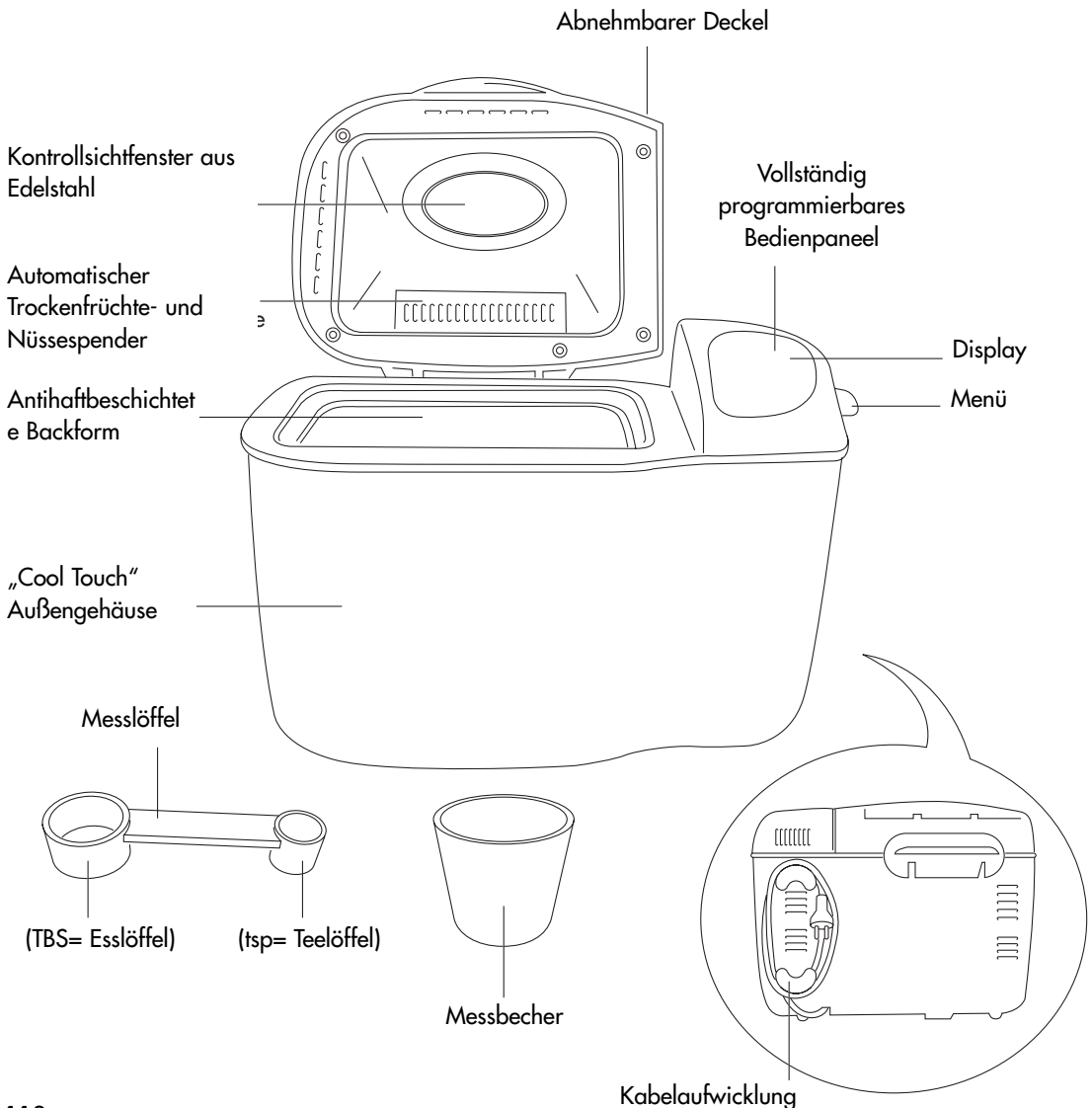
1. Zum Vermeiden von Stromschlägen oder Verletzungen, bitte nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile verwenden.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für nicht vorgesehene Einsatzzwecke.
3. Bei Beschädigung des Netzanschlusskabels ist dieses vom Hersteller, von einer seiner Kundendienststellen oder auf jeden Fall von einem Fachmann zu ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
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. 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 zur 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 den Deckel öffnen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

GERÄTEMERKMALE UND ZUBEHÖR



Das Gerät ist ein vollständig programmierbarer Brotbackautomat, mit dem in wenigen Stunden frisches Brot gebacken werden kann. Das Gerät besitzt eine Reihe von weiteren Merkmalen, wie:

Automatischer Trockenfrüchte- und Nüssesponder

Während dem Kneten gibt er die den jeweiligen Rezepten entsprechenden Zutaten automatisch hinzu. Siehe Seite 122 für weitere Informationen.

8 programmier- und speicherbare Einstellungen

Dank der Gerätetechnologie können 8 Lieblingsrezepte programmiert und abgespeichert werden. Sie können entweder von den Basiszutaten ausgehen oder unter einem der 8 vorgegebenen Menüs auswählen. Siehe Seite 123 für weitere Informationen.

76 Back- und Teigoptionen

Und zwar Klassisch, Ohne Hefe/Glutenfrei, Vollkorn, Französisch, Süß, Kuchen, Plum Cake, Marmelade, Nudel- und Pizzateig.

Schnellanleitungen

Die praktischen, herausziehbaren Karten vereinfachen den Gerätebetrieb, ohne hierfür in der Bedienungsanleitung nachlesen zu müssen. Siehe Seite 8 für weitere Informationen

Backablaufverfolger

Zeigt jede Phase des Brotbackprozesses. Siehe Seite 115 für weitere Informationen

Flachlaibe bis zu 1,5 kg

4 Flachlaibe bis zu 1,5 kg mit der Möglichkeit, 3 verschiedene Bräunungen einzustellen, um den Appetit der ganzen Familie zu stillen.

Funktion 15 Stunden Zeitvorwahl

Dank der Zeitvorwahl-Funktion bis zu 15 Stunden, wachen Sie morgens mit dem Duft nach frisch gebackenem, knusprigen Brot auf. Siehe Seite 125 für weitere Informationen

Stromausfall-Programmsicherung

Speichert das Programm bei kurzfristiger Unterbrechung der Stromversorgung oder bei momentaner Überspannung. Sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, setzt der Backvorgang an dem Punkt fort, an dem er unterbrochen wurde. Siehe Seite 125 für weitere Informationen.

Kabelaufwicklung

Dank der Kabelaufwicklung wird das Kabel bei Nichtbetrieb des Gerätes auf der Rückseite des Gerätes aufbewahrt..

“Cool-Touch” Außengehäuse

Macht das Gerät während des Backvorgangs des Brotes sicherer, insbesondere wenn Kinder in der Nähe sind.

Warmhaltefunktion 60 Minuten

Hält das Brot nach abgeschlossenem Backvorgang für eine Stunde warm.

BEDIENPANEEL

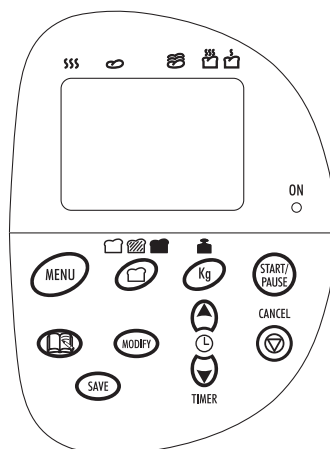
Das Bedienpaneel des Gerätes ist besonders bedienungsfreundlich. Das unkomplizierte und gut übersichtliche Bedienpaneel ermöglicht die Auswahl des gewünschten Backprogramms; das große Display erleichtert das Ablesen des gewählten Menüs und der Bearbeitungszeiten für die Programmierung.

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").

Bedienpaneel



Menu

Zur Auswahl der automatischen Backmenüs von (1) bis (12), die Taste MENU (MENÜ) drücken.

Jede dieser Einstellungen wird auf Seite 9 näher erklärt.

Das Default-Menü bei eingeschaltetem Gerät ist MENÜ 1.

Bräunung

Zur Auswahl der gewünschten Bräunungsstufe die Taste "bräunung" drücken: Hell, Mittel, Dunkel.

Die Default-Einstellung ist Mittel.

Gewicht

Zur Auswahl des Brotgewichts die Taste Kg (Gewicht) drücken: 750 g, 1.0 kg oder 1.25 kg (1.5 kg).

Eine Broform von 1.5 kg erhalten Sie ganz einfach mit der Einstellung 1.25 kg.

Die Default-Einstellung ist 1.0 kg.

Eigenrezepte

Zum Aufrollen der gespeicherten Eigenrezepte die Taste "Eigenrezepte" drücken; daraufhin erscheint auf dem Display die Ikone eines BUCHS. Wenn keine Rezepte gespeichert worden sind, bleibt die Ikone leer, und auf dem Display erscheint die Anzeige "0.00".

Save (Speichern)

Ermöglicht das Abspeichern der je nach persönlichem Geschmack abgeänderten Lieblingsprogramme.

Das gespeicherte Menü wird durch einen Signalton des Bedienpaneels angezeigt.

Zeitvorwahl/Einstellung

Ermöglicht die Verzögerung der gewünschten Programmvervollständigung bis zu 15 Stunden. Zudem ist es möglich, während der Programmierung die Zeit der laufenden Backzyklusphase einzustellen, indem Sie die Tasten TIMER drücken.

Cancel (Löschen)

Durch Gedrückthalten dieser Taste für mehr als 3 Sekunden, können Sie die Programmierung oder den Backprozess löschen. Bei erfolgter Löschung des Prozesses kehren Sie zum Anfang des laufenden Zyklus zurück.

Start/Pause

Zum Starten der ausgewählten Einstellung oder zur Rückwärtszählung des Timers die Taste START/PAUSE (Start/Pause) drücken. Zur Unterbrechung des Backzyklus, einfach die Taste START/PAUSE (Start/Pause) länger als 3 Sekunden gedrückt halten. Die Stunde, die aufblinkt, wird die Betriebsart PAUSE anzeigen. Zur Wiederaufnahme des Backzyklus, erneut die Taste drücken.

Batterie

Sobald das Gerät an Leistung verliert, erscheint die Ikone mit der Batterie . Damit wird angezeigt, dass das Gerät durch eine interne Batterie versorgt wird.

BACKABLAUFVERFOLGER

Der Backablaufverfolger befindet sich im oberen Teil des Displays. Er zeigt jede Phase des Backzyklus an, und unter jeder Ikone befinden sich eine Reihe von Feldern. Während dem Backzyklus wird eines dieser Felder markiert, wodurch die laufende Phase des Zyklus angegeben wird.

Vorwärmen

Diese Option gilt nur für die Einstellungen Vollkorn und Marmelade. Das Gerät wärmt die Zutaten vor, bevor die erste Knetphase beginnt.

Kneten

Zeigt an, dass das Brot sich in einer der 2 Knet- oder Gasentzugsphasen befindet.

Aufgehen

Zeigt an, dass das Brot sich in einer der 3 Aufgehphasen, welche durch die niedrigen Temperaturen begünstigt werden, befindet.

Backofen

Zeigt an, dass das Brot sich in der Backphase befindet. Die Backphase ist die Endstufe des Zyklus. In dieser Phase steigt die Temperatur sehr an, um das Brot zu backen.

Warmhalten

Diese Option beginnt, wenn der Brotbackzyklus abgeschlossen ist und das Brot bis zu 60 Minuten warm gehalten wird.

MENÜEINSTELLUNGEN

(1) Klassisch

Drücken Sie die Taste MENU (Menü): Auf dem Display erscheint „1“.

Verwenden Sie diese Einstellung zum Backen von normalem Weißbrot.

Sie können zwischen 3 Bräunungen wählen – Hell, Mittel oder Dunkel.

Die Default-Einstellungen des Gerätes sind eine Brotgröße von 1,0 kg und eine mittlere Bräunung.

Zur Auswahl einer anderen Bräunungsstufe, drücken Sie die Taste  „Bräunung“ ein Mal für die dunkle Bräunung und zwei Mal für die helle Bräunung.

Wenn das Brotgewicht nicht 1,0 kg sein sollte, so drücken Sie die Taste Kg (Gewicht) bis zur Anzeige der gewünschten Größe.

(2) Turbo

Mit der Einstellung Turbo wird die Gesamtdauer des Backzyklus beschleunigt, und demzufolge erfolgt ein schnellerer Backvorgang.

Das mit dieser Einstellung gebackene Brot kann auf Grund der geringeren Aufgehzeit kleiner und fester sein.

Die Einstellung Turbo wird für die Brotbackprogramme Klassisch, Vollkorn, Süß und Französisch empfohlen.

Für den Gebrauch der Einstellung Turbo, die Zutaten in die Backform geben. Diese ins Gerät einsetzen und dann die Taste MENU (Menü) zwei Mal drücken: Auf dem Display erscheint „2“.

(3) Ohne Hefe

Dieses Gerät ist der erste Brotbackautomat, dessen Rezeptauswahl ein spezifisches Rezept für Glutenallergiker enthält.

Da für das Backen von glutenfreiem Brot nicht die üblichen Zutaten verwendet werden, sollten Sie vor Beginn des Brotbackens die in dem Abschnitt Rezepte für glutenfreies Brot enthaltenen Anleitungen und praktischen Tipps lesen.

Diese Einstellung ist auch die Ausgangseinstellung für das Brotbacken „Ohne Hefe“.

Lesen Sie die Anleitungen Ohne Hefe im Abschnitt Rezepte.

Die Taste MENU drei Mal drücken: Auf dem Display erscheint „3“.

(4) Vollkorn

Vollkornbrot braucht eine längere Aufgehzeit, um das langsamere Aufgehen dem Vollkornmehl anzupassen.

Daher ist die Backzeit des Vollkornbrots länger und die Brotkonsistenz etwas schwerer.

Die Taste MENU vier Mal drücken: Auf dem Display erscheint „4“.

Hinweis: Bei Auswahl der Einstellung Vollkorn, beginnt der erste Knetvorgang nicht sofort.

Das hängt davon ab, dass diese Einstellung eine Vorwärmphase von 30 Minuten vorsieht, welche ein gutes Backergebnis garantiert.

(5) Süß

Diese Einstellung wird für das Brot benutzt, dem Zucker, Trockenfrüchte oder Schokolade zum Süßen beigefügt wird.

Die Taste MENU (Menü) fünf Mal drücken: Auf dem Display erscheint „5“.

Damit das Brot nicht zu dunkel wird, empfehlen wir die Bräunungsstufe Hell.

(6) Französisch

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

Die Taste MENU (Menü) sechs Mal drücken: Auf dem Display erscheint „6“.

Diese Einstellung eignet sich für eine Brotsorte mit einem niedrigen Fett- und Zuckergehalt.

(7) Kuchen

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

Diese Einstellung kann zum Verrühren und Backen von Kuchen benutzt werden

Wir empfehlen die Verwendung von gebrauchsfertigen Backmischungen.

Wählen Sie eine helle Bräunung, damit der Kuchen nicht an den Seiten der Brotform anbrennt.
Lesen Sie die Anleitungen zu den Kuchen im Abschnitt **Rezepte**.
Die Taste MENU sieben Mal drücken: Auf dem Display erscheint „7“.

(8) Plum Cake

Mit dieser Einstellung können Sie in einer Stunde verschiedene Arten von süßen, leckeren Plum Cakes in einer 1 kg Form zubereiten.

Bei Abschluss des Zyklus Plum Cake kann es erforderlich sein, die Funktion Backofen auszuwählen, um den Plum Cake weitere 15 Minuten lang zu backen, damit er knuspriger wird.

Alternativ hierzu ist auch möglich, die Programmierung einzusetzen (siehe Seite 123 für weitere Informationen).

Lesen Sie die Anleitungen für Plum Cake im Abschnitt **Rezepte**.

Die Taste MENU (Menü) acht Mal drücken: Auf dem Display erscheint „8“.

(9) Marmelade

Mit dieser Einstellung können Sie das ganze Jahr über frische, süße und leckere Marmeladen zubereiten.

Lesen Sie die Anleitungen für Marmelade im Abschnitt **Rezepte**.

Die Taste MENU (Menü) neun Mal drücken: Auf dem Display erscheint „9“.

Hinweis: Die Einstellung Marmelade sieht genau wie die Einstellung Vollkorn, ein Vorwärmen von 30 Minuten vor, um ein gutes Ergebnis zu garantieren.

(10) 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/PAUSE, 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 _ über die Backform aufgegangen ist.

Schließen Sie dann das Gerät wieder an die Stromversorgung an, wählen Sie die Programmeinstellung (10) BACKOFEN aus, und drücken Sie die Taste START/PAUSE .

Mit dieser Einstellung können Sie auch die Backzeiten verlängern.

Wenn das Brot nach abgeschlossenem Backzyklus noch eine teigähnliche Masse aufweist oder man das Brot noch etwas länger backen möchte, einfach die Funktion BACKOFEN auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

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 eingeschaltet werden sollte, bevor das Gerät ausreichend abgekühlt ist, erscheint auf dem Display die Fehlermeldung „E01“ (siehe Seite 158 für weitere Informationen).

Die Taste MENU (Menü) zehn Mal drücken: Auf dem Display erscheint „10“.

(11) 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 im Abschnitt **Rezepte**.

Die Taste MENU (Menü) elf Mal drücken: Auf dem Display erscheint „11“.

(12) Pizzateig

Mit dieser Einstellung können Sie eine Vielzahl von Teigen für Croissants , Brötchen und Pizza herstellen, welche dann in einem herkömmlichen Backofen gebacken werden.

Lesen Sie die Anleitungen für Teig im Abschnitt **Rezepte**.

Die Taste MENU zwölf Mal drücken: Auf dem Display erscheint „12“.

GEBRAUCH DES GERÄTES

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes

Nehmen Sie bitte die Backform aus dem Gerät heraus (siehe nachstehende Anleitungen); säubern Sie die Backform und den Kneithaken mit einem feuchten Tuch. Danach die beiden 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.

Entnahme der Backform

Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und nehmen Sie die Backform heraus, indem Sie diese am Griff fassen und anheben.

Es ist von Vorteil, die Backform vor Zugabe der Zutaten herauszunehmen, damit die Zutaten nicht in die Backkammer geraten oder mit dem Heizelement in Berührung kommen.

Zugabe der Zutaten

Es wird empfohlen, die Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge in die Backform zu geben.

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur aufweisen und akkurat dosiert werden..

Wiedereinsetzen der Backform

Zum Wiedereinsetzen der Backform in die Backkammer, 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.

EINFACHE ARBEITSSCHRITTE FÜR DAS BACKEN MIT DEM GERÄT

Die folgenden Anleitungen sind ein Wegweiser für alle, die das Gerät zum ersten Mal gebrauchen. Diese Anleitungen betreffen speziell die Rezepte für das Brot, den Teig und die Nudeln (siehe Abschnitt Rezepte dieser Bedienungsanleitung). Es wird empfohlen, alle Zutaten akkurat abzuwiegen und die mitgelieferten Messbecher und Messlöffel zu verwenden.

Phase 1 Zugabe der Zutaten

Die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform geben:

1. Flüssige Zutaten
2. Trockene Zutaten
3. Hefe

Für ein gutes Backergebnis ist es wichtig, dass die Zutaten in der korrekten Reihenfolge zugegeben und genau abgewogen werden.

Phase 2 Auswahl der Menüeinstellung

Drücken Sie zur Durchführung der gewünschten Auswahl die Taste MENU. Durch Drücken der Taste MENU (Menü) wird ein Rezept nach dem anderen aufgerollt, und zwar von (1) bis (12). Die Nummer des Rezepts wird jedes Mal auf dem Display angezeigt.

Phase 3 Auswahl der Bräunung

Drücken Sie zur Auswahl der gewünschten Bräunung die Taste  "Bräunung".

Sie können für die ausgewählten Einstellungen zwischen den Bräunungen Hell, Mittel und Dunkel auswählen. Sollte keine bestimmte Bräunung ausgewählt werden, benutzt das Gerät automatisch die vorgegebene Bräunung Mittel.

Phase 4 Auswahl des Gewichts der Brotform

Zur Auswahl der gewünschten Brotgröße, die Taste Kg (Gewicht) drücken: 750g, 1,0kg oder 1,25kg (1,5kg). Sollte kein Gewicht ausgewählt werden, benutzt das Gerät automatisch das vorgegebene Gewicht, und zwar 1,0 kg.

Phase 5 Start drücken

Hinweis: Werden keine Auswahlen vorgenommen, benutzt das Gerät das vorgegebene Gewicht 1,0 kg, mit einer auf dem Menü 1 eingestellten mittleren Bräunung.

Zum Start der ausgewählten Einstellung, die Taste START/PAUSE drücken. Auf dem Display werden die Stunden und die Minuten bis zur Beendigung des Zyklus angezeigt.

Phase 6 Warmes, frisches und knuspriges Brot

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.

Auf dem Bedienpaneel blinkt daraufhin für etwa 15-20 Minuten ein rotes Licht auf. Sobald es erlischt, können Sie die Backform aus der Backkammer herausnehmen. Benutzen Sie bitte Topflappen.

Lassen Sie das Brot etwa 10 Minuten in der Backform abkühlen, bevor Sie es herausnehmen. Drehen Sie die Backform um, und schütteln Sie sie leicht, bis das Brot austritt.

Nötigenfalls können Sie einen Kunststoffspatel benutzen, um das Brot von dem Backformrand zu lösen.

Legen Sie das Brot zum Abkühlen auf einen Gitterrost.

Um eine optimale Konsistenz zu garantieren und das Brot leichter anschneiden zu können, sollten Sie es mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

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. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und drücken Sie dann START/PAUSE.

BROTBACKEN: EINE KUNST UND EINE WISSENSCHAFT

Das Brotbacken ist Kunst und Wissenschaft zugleich.

Das Gerät übernimmt zwar die Hauptarbeit, dennoch gibt es einige Aspekte bzgl. der Hauptzutaten und dem Brotbackprozess, die Sie kennen sollten.

Die Zutaten des traditionellen Brots sind sehr einfach: Mehl, Zucker, Salz, Flüssigkeit (Wasser oder Milch), eventuell Fett (Butter oder Öl) und Hefe. Jede dieser Zutaten übt eine spezifische Funktion aus und verleiht dem Endprodukt einen besonderen Geschmack.

Daher ist es wichtig, die richtigen Zutaten in den richtigen Proportionen zu verwenden, um beste Backergebnisse zu garantieren.

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.

Zucker

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 vermengt 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 unterschiedlichen Mehlmarken wird sich auf die Größe und die Konsistenz des Brots 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.

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.

Hinweis: 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 Sie die folgenden Anweisungen.

Trockene Zutaten

Den mitgelieferten Messbecher und den mitgelieferten Messlöffel verwenden.

Keine Esslöffel und Kaffeetassen benutzen.

Das Mehl ohne es anzupressen in den Messbecher geben, und es mit einer flachen Klinge ebnen; die trockenen Zutaten nicht in der Tasse verkleinern

Flüssigkeiten

Den Messbecher bis zum angegebenen Füllstand füllen. Zur Kontrolle der Becherdosierung, den Becher auf eine ebene Oberfläche stellen.

Und zu guter Letzt ...

Zuerst die Flüssigkeiten, dann die trockenen Zutaten und zuletzt die Hefe in die Backform geben. Damit wird gewährleistet, dass das Brot richtig aufgeht und gleichmäßig backt.

AUTOMATISCHER TROCKENFRÜCHTE- UND NÜSSESPENDER

Das Gerät ist mit einem automatischen Trockenfrüchte- und Nüssesponder ausgestattet, der während dem Knetzyklus automatisch die trockenen Zutaten in den Teig abgibt.

Das erfolgt etwa 8 Minuten vor Ende des Knetzyklus 2 und gewährleistet, dass die Trockenfrüchte und die Nüsse nicht zerkleinert und gleichmäßig verteilt werden.

Der Trockenfrüchte- und Nüssesponder fasst 1 Becher mit trockenen Zutaten und ist eine für alle Menüeinstellungen verfügbare Option, auch wenn sein Gebrauch nur für die Einstellungen Klassisch (1), Glutenfrei/Ohne Hefe (3), Vollkorn (4) und Süß (5) empfohlen wird.

Der Trockenfrüchte- und Nüssesponder ist ein weiteres Merkmal des Gerätes, welches eigens für Sie entworfen wurde, damit Sie die Rezepte so bequem wie möglich zubereiten können.

HINWEIS: Versuchen Sie nicht, die Tür mit Gewalt zu öffnen, da diese nur automatisch über die elektronische Steuerung geöffnet werden kann.

Wenn der Behälter für die Trockenfrüchte entleert werden muss, den Stecker ziehen, den Brotbehälter entnehmen und dann das Gerät umkippen.

DER BACKPROZESS

Mischen, Kneten, Aufgehen, Backen ... hier ein kleiner Überblick über den Ablauf der verschiedenen Phasen im Gerät.

Mischen und Kneten

Bei einem Standard Backvorgang mischt der Bäcker zuerst und knetet dann von Hand. Das Gerät führt diese Arbeitsvorgänge automatisch durch.

Aufgehen

Bei dem normalen Backen wird der Teig nach dem Mischen in einem warmen Ort abgestellt, damit er aufgeht und die Hefe reagieren und Gas erzeugen kann. Nach dem Mischen bzw. Kneten des Teigs hält das Gerät während dieser Phase eine für das Aufgehen optimale Temperatur bei. Wenn lediglich der Knetzyklus ausgewählt worden ist, hält das Gerät am Ende der ersten Aufgehphase an. Nun kann der Teig entnommen und verarbeitet werden – Fladen, Pizza oder andere Kreationen – und dann in einem normalen Backofen gebacken werden.

Gasentzug

Nach dem Aufgehen entzieht der Bäcker normalerweise dem Teig das Gas. Dank dieses Vorgangs werden die sich während der Aufgehphase gebildeten, unerwünschten Luft- und Gaseinschlüsse beseitigt, was dem Brot eine gleichmäßigere und appetitanregendere Konsistenz verleiht. Das Gerät steuert diesen Vorgang automatisch, und zwar, indem der Knethaken sich für eine bestimmte Anzahl von Malen dreht.

Zweites Aufgehen

Nach dem Gasentzug geht das Brot ein zweites Mal auf, und zwar für einen je nach Brotsorte bestimmten Zeitraum. Vollkornbrot braucht zum Beispiel eine längere Aufgehzeit, weil das Mehl Kleie und Weizenkeime enthält, die das Aufgehen behindern. Das Gerät regelt die Temperatur und die Dauer dieser zweiten Aufgehphase automatisch, und zwar je nach den durchgeführten Auswahlen.

Backen

Das Gerät regelt die Backzeiten automatisch, um Ihnen jedes Mal ein perfektes Backergebnis zu garantieren.

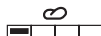
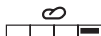
Abkühlen

Beim traditionellen Backen nimmt der Bäcker das Brot sofort aus der Backform heraus, um zu vermeiden, dass die Kruste zu hart wird. Diesbezüglich ist das Gerät mit einer Warmhaltefunktion ausgestattet, die bei abgeschlossenem Backvorgang die Warmluft aus der Backkammer beseitigt. Nach der Entnahme des Brotes aus der Backform das Brot bitte 15 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es anschneiden.

PROGRAMMIERUNG DES GERÄTES

Dank der Technologie des Gerätes können Sie 8 Eigenrezepte programmieren, die bei Befolgen dieser einfachen Anweisungen leicht zuzubereiten sind. Vor Beginn der Programmierung der Eigenrezepte ist es wichtig, jede Phase des Backvorgangs auch wirklich verstanden zu haben. Hinweis: Die Reihenfolge, in der die einzelnen Phasen im Folgenden ausgeführt werden, entspricht nicht der Sequenz des Backzyklus. Jede aufeinander folgende Phase wurde von (1) bis (10) nummeriert.

Vorwärmen: Das Gerät ist mit einer Vorwärmfunktion ausgestattet, welche die Zutaten auf eine optimale Temperatur bringt und so die Hefe bei Beginn des Knetzyklus besser aktiviert wird. Diese Option wird im Wesentlichen für Vollkornbrot und Marmelade eingesetzt, ist allerdings auch für die kälteren Tage praktisch.

- Kneten:**
1.  Die für das Vorwärmen einstellbare Zeit liegt bei 0-99 Minuten.
In diesem Zyklus werden die Zutaten zu Teig verarbeitet; es handelt sich hierbei um die grundlegendste Phase des Backvorgangs. Durch Mischen der Zutaten wird die Hefe aktiviert und die Grundlage für das Aufgehen des Teigs geschaffen.
 2.  Die für das Kneten 1 einstellbare Zeit liegt bei 0-10 Minuten. Geschwindigkeit des Knezhakens: langsam.
 3.  Die für das Kneten 2 einstellbare Zeit liegt bei 0-30 Minuten. Geschwindigkeit des Knezhakens: schnell.
Auch wenn er Teil des Knetzyklus ist, kontrolliert der Gasentzug, dass sich in den Aufgehzyklen nicht zu viel Gas ausdehnt (durch Beseitigung von unerwünschten Lufteinschlüssen).
 5.  Die für den Gasentzug 1 einstellbare Zeit liegt bei 0-30 Sekunden. Geschwindigkeit des Knezhakens: schnell.
 7.  Die für den Gasentzug 2 einstellbare Zeit liegt bei 0-30 Sekunden. Geschwindigkeit des Knezhakens: schnell.

- Aufgehen:** Durch die Temperaturerhöhung des Gerätes, quillt und geht der Teig auf.
4.  Die für das Aufgehen 1 einstellbare Zeit liegt bei 0-99 Minuten. Temperatur: warm.
 6.  Die für das Aufgehen 2 einstellbare Zeit liegt bei 0-99 Minuten. Temperatur: warm.
 8.  Die für das Aufgehen 3 einstellbare Zeit liegt bei 0-30 Minuten. Temperatur: warm.

Backen: Die Temperatur des Gerätes erhöht sich erneut, sodass das weitere Aufgehen des Teigs begünstigt wird.

9.  Die für das Backen einstellbare Zeit liegt bei 0-99 Minuten. Temperatur: heiß.

Warmhalten: Die Temperatur des Gerätes erhöht sich erneut, sodass das weitere Aufgehen des Teigs begünstigt wird.

10.  Die für die Warmhaltefunktion 3 einstellbare Zeit liegt bei 0-99 Minuten. Temperatur: warm.

Während der Programmierung können Sie eines der vorhandenen Menüs benutzen, oder auch von Null beginnen, indem Sie die Taste  "eigenrezepte" drücken und die nachstehend beschriebenen Phasen 3-5

befolgen.

1. Vor Beginn der Programmierung des eigenen Rezepts eines der bestehenden Menüs unter (1) bis (8) auswählen. Dieses dient als Grundlage für das neue Rezept. Zum Aufrollen der entsprechenden Liste die Taste MENU drücken. Hinweis: Lesen Sie auf den Seiten 50-51 die Tabelle der Backzeiten, damit Sie das Menü auswählen können, das sich am Besten für Ihr Rezept eignet.
2. Zum Start der Programmierung, die Taste MODIFY 2 Sekunden lang gedrückt halten. Das Bedienpaneel gibt einen Signalton von sich, die Ikone BUCH  erscheint auf dem Display, und die erste Phase des Backzyklus – Vorwärmen – blinkt auf.
3. Zur Einstellung der Zeiten die Tasten TIMER (Zeitvorwahl/Einstellung) ▲▼ drücken. Sobald die gewünschte Zeit ausgewählt worden ist, die Taste MODIFY (Ändern) drücken, um zur nächsten Phase des Backzyklus zu gelangen.
Danach erneut die Tasten TIMER (Zeitvorwahl/Einstellung) ▲▼ drücken, um die gewünschten Zeiten auszuwählen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Zeiten eingegeben worden sind.
Hinweis: Der Prozess ist abgeschlossen, wenn ein doppelter Signalton zu hören ist, die Ikone BUCH aufblinkt, und auf dem Display der ganze Backzyklus erscheint.
Hinweis: Denken Sie daran, dass Sie die Hilfskarten mit Schnellverweis benutzen können.
4. Nach erfolgter Programmierung können die Rezepte durch Drücken der Taste SAVE (Speichern) abgespeichert werden; die Ikone BUCH  blinkt nicht mehr, und das Bedienpaneel gibt 3 Signaltöne von sich. Das Rezept ist in einem der 3 Fächer der Eigenrezepte gespeichert worden.
ODER
Sie können das Rezept auch testen, ohne es zu speichern. Hierzu die Taste START/PAUSE drücken.
Zum Speichern des Rezepts sicherstellen, dass die Taste SAVE (Speichern) vor Ende der Betriebsart WARMHALTEN  gedrückt worden ist
Hinweis: Bei bereits abgeschlossenem Warmhaltezyklus, kann das Rezept nicht mehr gespeichert werden.
5. Wenn Sie in irgendeiner Phase den Programmierungsvorgang löschen möchten, einfach die Taste CANCEL (Löschen) gedrückt halten.

Neuprogrammierung eines Eigenrezepts

Sie können zu jeder Zeit eines der Eigenrezepte ändern oder gar ersetzen.

1. Wählen Sie das Rezept, das Sie ändern möchten, indem Sie die Taste  "eigenrezepte" drücken. Damit können Sie alle Eigenrezepte (1) – (8) aufrufen.
2. Zum Starten der Programmierung 2 Sekunden lang die Taste MODIFY (Ändern) drücken. Das Bedienpaneel gibt einen Signalton von sich, die Ikone BUCH  erscheint auf dem Display, und die erste Phase des Backzyklus – Vorwärmen – blinkt auf.
Nun können Sie entsprechend den Anweisungen des Abschnitts Programmierung, Phasen 3-5, vorgehen.

Änderung der Rezepte während dem Backprozess

Dank der Technologie des Gerätes haben Sie bei der Durchführung des Backvorgangs volle Freiheit. So kann sogar während dem Backvorgang ein Rezept geändert werden: Einfach die Taste MODIFY für die Gerätepause drücken, und zum Wechseln der laufenden Phase die Tasten TIMER ▲▼ (Zeitvorwahl/Einstellung) benutzen. Dann erneut die Taste MODIFY (Ändern) drücken, um den Backzyklus wieder aufzunehmen.

Übersicht Menü und Eigenrezepte

1. Zu Beginn des Backprozesses erhalten Sie, wenn Sie möchten, eine Übersicht des von Ihnen gewählten Programms. Hierzu die Taste MODIFY (Ändern) drücken. Diese Taste gedrückt halten, um die verschiedenen Phasen aufzurollen.
2. Um die Option Übersicht eines Menüs oder eines der Eigenrezepte zu verlassen, die Taste CANCEL (Löschen) drücken: Sie werden automatisch zum Beginn des Menüs oder des folgenden Eigenrezeptes zurückkehren.

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.

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.

- 1. Die auf Seite 119 beschriebenen Arbeitsschritte 1-4 befolgen.
- 2. Die Taste TIMER (Zeitvorwahl/Einstellung) ▲▼ drücken, bis die Stunden oder Minuten angezeigt werden, zu denen das Brot gebacken sein soll.
- 3. Die Taste START/PAUSE drücken, um den Zyklus zu beginnen. Das Gerät beginnt mit der Rückwärtszählung, und die Anzeige „Vorwärmen“ blinkt auf. Das Brot wird zu der auf dem Display angezeigten Uhrzeit fertig sein.

Hinweis: Bei Fehler oder zur Rücksetzung des Timers die Taste START/PAUSE 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 TIMER (Zeitvorwahl/Einstellung) ▲▼, bis auf dem Display 10.00 angezeigt wird, danach START/PAUSE (Start/Pause) 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.

STROMAUSFALL-PROGRAMMSICHERUNG

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, dem Aufgehyklus 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.

Hinweis: Bei Auftreten des Defekts kann das Display noch einige Minuten lang sichtbar bleiben, bevor es erlischt.

Das bedeutet allerdings nicht, dass das Programm verloren gegangen ist.

Kneten	10 Minuten
Backen	10 Minuten
Aufgehen	10 Minuten
Zeitvorwahl	30 Minuten

PRAKTISCHE TIPPS FÜR EIN BESSERES BACKERGEBNIS

Automatischer Trockenfrüchte- und Nüssesponder

Überprüfen Sie vor Beginn des Backens, dass der Trockenfrüchte- und Nüssesponder geschlossen ist.

Frische

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

Anders als das im Supermarkt gekaufte Brot, enthält das im Brotbackautomat gebackene Brot keine Konservierungsstoffe, sodass es nicht lange haltbar ist.

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 15 Minuten mit dem Anschneiden, damit das Brot sich abkühlt.

Einfrieren des Brotes

Das Brot vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es einfrieren.

Sobald das Brot abgekühlt ist, dieses aufschneiden. Dann die einzelnen Brotscheiben in Plastikfolie wickeln, sodass Sie das Brot je nach Bedarf verwenden können.

Entnahme 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.

Manchmal kann es vorkommen, dass der Knethaken am Brot hängen bleibt; das ist vollkommen normal, entfernen Sie ihn einfach mit den Händen.

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.

Wenn Sie möchten, dass die Oberseite des Brots etwas dunkler ist, wählen Sie die Programmeinstellung Backen und backen Sie das Brot so lange, bis es die gewünschte Bräunung hat.

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.

PFLEGE 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.

Die Backform nicht in Wasser tauchen.

Sollte es jedoch erforderlich sein, die Backform einer tieferen Reinigung zu unterziehen, die Backform mit Seifenwasser und einem weichen Tuch vorsichtig reinigen.

Hinweis: Zur besseren Reinigung der Backform sollte der darin befindliche Knethaken 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 den Gerätebetrieb nicht.

Keines der Geräteteile im Geschirrspüler reinigen.

Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Abnahme und Reinigung des Deckels

Um den Deckel abzunehmen, diesen auf etwa 45° anheben und an sich 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.

REZEPTE

Wichtiger 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. 126 aufgeführte Liste der empfohlenen Zutaten, bevor Sie die Rezepte dieser Bedienungsanleitung zubereiten.

KLASSISCHE REZEPTE

Methode für klassisches Brot

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
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/PAUSE drücken.

Hinweis: Bei Gebrauch der Programmeinstellung TURBO (2), kann eine zusätzliche Backzeit erforderlich sein. In diesem Fall BACKOFEN (10) auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

TRADITIONELLES WEISSBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	315ml	415ml	515ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel	2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760g (4 $\frac{3}{4}$)
Trockenhefe	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel

MILCHBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Milch	375ml	410ml	450ml
Öl	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel
Zucker	3 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Mehl	560g (3 $\frac{1}{2}$)	680g (4)	760g (4 $\frac{1}{2}$)
Aktive Trockenhefe	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel

Methode für Vollkornbrot

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (4) VOLLKORN, die Taste MENU (Menü) drücken.
4. Die BRÄUNUNG, das BROTGEWICHT auswählen und START/PAUSE drücken.

Hinweis: Bei Gebrauch der Programmeinstellung TURBO (2) kann eine zusätzliche Backzeit erforderlich sein. In diesem Fall BACKOFEN (10) auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

Vollkornbrot	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	320ml	420ml	520ml
Öl	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Salz	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel	2 ¹ / ₂ Teelöffel
Brauner Zucker	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Brauner Zucker	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel

VERSCHIEDENE KLASSISCHE BROTSORTEN

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
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/PAUSE drücken.

Hinweis: Bei Gebrauch der Programmeinstellung TURBO (2), kann eine zusätzliche Backzeit erforderlich sein. In diesem Fall BACKOFEN (10) auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

KÜRBISBROT	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	300ml	400ml	500ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Kürbis, zerkleinert/gekocht	¹ / ₄ Becher	¹ / ₂ Becher	³ / ₄ Becher
Muskatnuss, gemahlen	2 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	520g (3 ¹ / ₃)	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel

KRÄUTERKÄSEBROT	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	315ml	415ml	515ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel	2 ¹ / ₂ Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssespender			
Geriebener Parmesankäse	¹ / ₂ Becher	¹ / ₂ Becher	³ / ₄ Becher
Kräutermischung	1 Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel

PESTO BROT	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	315ml	415ml	515ml
Olivenöl	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel	3 Esslöffel
Knoblauch, gehackt	1 Zehe	1 Zehe	1 Zehe
Frisches Basilikum, gehackt	¹ / ₂ Becher	¹ / ₂ Becher	³ / ₄ Becher
Salz	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel	2 ¹ / ₂ Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel
Mehl	600g (3 ³ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	760g (4 ³ / ₄)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Teelöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssespender			
Pinienkerne	¹ / ₂ Becher	¹ / ₂ Becher	³ / ₄ Becher

KNOBLAUCHBROT MIT GEWÜRZEN

750g	
Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Knoblauch, fein gehackt	2 Zehen
Gewürze, fein gehackt	2 Teelöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Farina	600g (3 3/4)
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
2 Zehen
2 Teelöffel
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g (4 1/4)
1 1/2 Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
3 Zehen
3 Teelöffel
2 1/2 Teelöffel
1 1/2 Esslöffel
760g (4 3/4)
2 Teelöffel

BROT MIT TOMATEN UND BASILIKUM

750g	
Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Rosmarin, getrocknet oder frisch	1 Esslöffel
Tomatenkonzentrat	1 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g (3 3/4)
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
2 Esslöffel
1 1/2 Esslöffel
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g (4 1/4)
1 1/2 Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
3 Esslöffel
2 Esslöffel
2 1/2 Teelöffel
1 1/2 Esslöffel
760g (4 3/4)
2 Teelöffel

BROT MIT ROSMARIN UND ÖL

750g	
Wasser	265ml
Olivenöl	50ml
Rosmarin, getrocknet oder frisch	1 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g (3 3/4)
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

1,0kg

340ml
75ml
2 Teelöffel
2 Teelöffel
1 1/2 Esslöffel
680g (4 1/4)
1 1/2 Esslöffel

1,25kg

415ml
100ml
3 Teelöffel
2 1/2 Teelöffel
2 Esslöffel
760g (4 3/4)
2 Teelöffel

BROT MIT OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

750g	
Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g (3 3/4)
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g (4 1/4)
1 1/2 Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
2 1/2 Teelöffel
1 1/2 Esslöffel
760g (4 3/4)
2 Teelöffel

Trockenfrüchte- und Nüssesponder

Getrocknete Tomaten, gehackt	2 Esslöffel
Getrocknete Oliven, entkernt und gehackt	2 Esslöffel

3 Esslöffel
2 1/2 Esslöffel

4 Esslöffel
3 Esslöffel

ORANGENBROT MIT THYMIAN

750g	
Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Thymian, getrocknet	1 Esslöffel
Orangenschalen, gerieben	1 1/2 Teelöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g (3 3/4)
Aktive Trockenhefe	1 1/2 Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
1 1/2 Esslöffel
2 Teelöffel
2 Teelöffel
1 1/2 Esslöffel
680g (4 1/4)
1 1/2 Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
2 Teelöffel
2 1/2 Teelöffel
2 1/2 Teelöffel
2 Esslöffel
760g (4 3/4)
2 Teelöffel

ZWIEBELBROT

Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Zwiebel, gehackt	$\frac{3}{4}$ Becher
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g ($3\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
$\frac{3}{4}$ Becher
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
1 Becher
$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
760g ($4\frac{1}{4}$)
2 Teelöffel

SALAMI-KÄSE-BROT

Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Origan, getrocknet	$\frac{1}{2}$ Becher
Salami, zerkleinert	$\frac{2}{3}$ Becher
Mozzarella, zerkleinert	$\frac{1}{3}$ Becher
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g ($3\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
1 Becher
$\frac{2}{3}$ Becher
$\frac{1}{3}$ Becher
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
$1\frac{1}{2}$ Becher
1 Becher
$\frac{1}{2}$ Becher
$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 Teelöffel

**ZITRONEN-
MOHNSAMENBROT****UND**

Wasser	315ml
Öl	1 Esslöffel
Zitronenschale, gerieben	2 Esslöffel
Mohnsamen	2 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g ($3\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

415ml
2 Esslöffel
$2\frac{1}{2}$ Esslöffel
3 Esslöffel
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

515ml
3 Esslöffel
3 Esslöffel
4 Esslöffel
$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 Teelöffel

SPECK-BIER-BROT

Bier	140ml
Wasser	180ml
Öl	1 Esslöffel
Bauchspeck, geräuchert und gewürfelt	$\frac{1}{3}$ Becher
Zwiebel, gehackt	$\frac{1}{2}$ Becher
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Zucker	1 Esslöffel
Mehl	600g ($3\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

200ml
215ml
2 Esslöffel
$\frac{1}{2}$ Becher
$\frac{3}{4}$ Becher
2 Teelöffel
1 Esslöffel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

260ml
250ml
3 Esslöffel
$\frac{2}{3}$ Becher
1 Becher
$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 Teelöffel

VERSCHIEDENE VOLLKORNBROT SORTEN

Alle VOLLKORN Zyklen beginnen mit 30 Minuten Vorwärmen der Zutaten. In dieser Phase bewegt sich der Knethebel nicht.

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (4) VOLLKORN, die Taste MENU drücken.
4. Die BRAUNUNG, das BROTTGEWICHT auswählen und START/PAUSE drücken.

Hinweis: Bei Gebrauch der Programmeinstellung TURBO (2) kann eine zusätzliche Backzeit erforderlich sein. In diesem Fall BACKOFEN (10) auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

HAFER- UND SONNENBLUMENKERNBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	275ml	375ml	475ml
Öl	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Honig	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl	320g (2)	400g (2 ¹ / ₂)	480g (3)
Vollkornmehl	160g (1)	200g (1 ¹ / ₄)	240g (1 ¹ / ₂)
Hafer	¹ / ₃ Becher	¹ / ₂ Becher	³ / ₄ Becher
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>			
Sonnenblumenkerne	¹ / ₄ Becher	¹ / ₃ Becher	¹ / ₂ Becher

ROSINEN/NUSS- VOLLKORNBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	320ml	420ml	520ml
Öl	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Salz	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Teelöffel
Brauner Zucker	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Vollkornmehl	540g (3 ¹ / ₂)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>			
Rosinen	¹ / ₂ Becher	¹ / ₂ Becher	² / ₃ Becher
Nüsse, gehackt	¹ / ₄ Becher	¹ / ₄ Becher	¹ / ₂ Becher

SOJABROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	370ml	470ml	570ml
Öl	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Sojapulver	3 Esslöffel	3 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Brauner Zucker	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Vollkornmehl	320g (2)	320g (2)	370g (2 ¹ / ₂)
Mehl	220g (1 ¹ / ₃)	380g (2 ¹ / ₃)	510g (3)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Teelöffel

ROGGENBROT

Wasser	300ml
Ol	1 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Kümmelsamen	1 Esslöffel
Vollkornmehl	400g (3 $\frac{1}{2}$)
Roggenmehl	160g (1)
Aktive Trockenhefe	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

400ml
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
480g (4)
160g (1)
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

500ml
2 Esslöffel
2 Teelöffel
2 Esslöffel
560g (4 $\frac{1}{2}$)
200g (1 $\frac{1}{4}$)
2 Teelöffel

SCHWARZBROT

Wasser	300ml
Ol	1 Esslöffel
Fenchelkerne	1 Esslöffel
Melasse	2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel
Instantkaffee pulver	1 Esslöffel
Roggenmehl	120g (3 $\frac{3}{4}$)
Vollkornmehl	120g (1 $\frac{3}{4}$)
Mehl	200g (1 $\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	1 Esslöffel

1,0kg

375ml
2 Esslöffel
1 Esslöffel
3 Esslöffel
1 Esslöffel
2 Teelöffel
160g (1)
160g (1)
240g (1 $\frac{1}{2}$)
1 Esslöffel

1,25kg

450ml
3 Esslöffel
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
4 Esslöffel
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
3 Teelöffel
200g (1 $\frac{1}{4}$)
200g (1 $\frac{1}{4}$)
280g (1 $\frac{3}{4}$)
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

MEHRKORNBROT

Wasser	370ml
Ol	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Weizenmischung	$\frac{1}{2}$ Becher
Salz	1 Esslöffel
Brauner Zucker	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	320g (2)
Vollkornmehl	220g (1 $\frac{1}{3}$)
Aktive Trockenhefe	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

470ml
2 Esslöffel
$\frac{3}{4}$ Becher
1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel
2 Esslöffel
380g (2 $\frac{1}{3}$)
380g (2 $\frac{1}{3}$)
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

570ml
2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
1 Becher
2 Teelöffel
2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
540g (3 $\frac{1}{3}$)
440g (2 $\frac{2}{3}$)
2 Teelöffel

ROGGENVOLLKORNBROT

Wasser	320ml
Ol	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Kakao	2 Esslöffel
Melasse	$\frac{1}{3}$ Becher
Salz	1 Esslöffel
Roggenmehl	120g (1 $\frac{1}{4}$)
Vollkornmehl	420g (2 $\frac{2}{3}$)
Aktive Trockenhefe	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,0kg

420ml
2 Esslöffel
2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
$\frac{1}{2}$ Becher
1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel
160g (1)
540g (3 $\frac{1}{3}$)
1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel

1,25kg

520ml
2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
3 Esslöffel
$\frac{2}{3}$ Becher
2 Teelöffel
200g (1 $\frac{1}{4}$)
660g (4)
2 Teelöffel

KARTOFFELBROT MIT GRÜNEN PFEFFERKERNEN	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	300ml	375ml	450ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Carota, pelata e grattugiata	$\frac{1}{3}$ Becher	$\frac{2}{3}$ Becher	1 Becher
Noce moscata, macinata	1 Esslöffel	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel
Salz	1 Esslöffel	$1\frac{1}{2}$ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker scuro	2 Esslöffel	$2\frac{1}{2}$ Esslöffel	3 Esslöffel
Mehl integrale	240g ($1\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g ($2\frac{1}{2}$)
Farina	200g ($1\frac{1}{4}$)	240g ($1\frac{1}{2}$)	280g ($1\frac{3}{4}$)
Trockenhefe attivo	1 Esslöffel	1 Esslöffel	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel

KARTOFFELBROT MIT GRÜNEN PFEFFERKERNEN	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	320ml	420ml	520ml
Öl	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	$2\frac{1}{2}$ Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
Zucker	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	$2\frac{1}{2}$ Esslöffel
Kartoffelflocken	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Vollkornmehl	380g ($2\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)
Mehl	160g (1)	160g (1)	320g (2)
Aktive Trockenhefe	1 Esslöffel	1 Esslöffel	$1\frac{1}{2}$ Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>			
Grüne Pfefferkerne	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel

GLUTENFREIES BROT

Das Backen eines qualitativ hochwertigen Brots ohne Gluten erfordert eine optimale Kenntnis der verschiedenen Zutaten.

Als Leifaden für das Backen von glutenfreiem Brot haben wir nachstehend einige praktische Tipps und Informationen über die Zutaten aufgelistet, die Sie vor Beginn des Backvorgangs durchlesen sollten.

Praktische Tipps

- Für ein optimales Backergebnis befolgen Sie bitte genau die Anweisungen von jedem Rezept.
- Alle unsere Rezepte für glutenfreies Brot können eingefroren werden und sind gut haltbar.
- Damit die Zutaten auch wirklich gut vermengt werden, ist es besser, wenn Sie dem Knetzyklus beiwohnen. Während dem Backen der ersten Brotformen 5 Minuten lang die Konsistenz des Brots kontrollieren. Wenn einige getrocknete Zutaten nicht richtig vermengt sein sollten, diese mit einem Metallspatel von den Wänden der Backform schaben und dann in die gleiche Richtung des Knethakens verrühren.
- Verwenden Sie für das Backen von glutenfreiem Brot die Zeitvorwahl-Funktion nicht, da einigen Zutaten verderblich sind und schlecht werden könnten.
- Lassen Sie das Brot vollkommen abkühlen, bevor Sie es aufschneiden.
- Es ist normal, dass das glutenfreie Brot eine schwere und leicht feste Konsistenz hat. Dieses Brot muss mindestens 10-12 cm hoch und sehr geschmackvoll sein. Um das Brot leichter zu machen, reduzieren Sie die Salzmenge auf $1\frac{1}{2}$ Teelöffel.
- Für ein besseres Backergebnis wiegen Sie bitte sämtliche Zutaten ab, auch das Wasser.
- Verwenden Sie für alle trockenen Zutaten die mitgelieferten Messbecher und Messlöffel.
- Wenn Sie Essig verwenden, vermeiden Sie bitte Malzessig.
- Nehmen Sie sofort nach Ende des Backzyklus die Backform aus der Backkammer heraus, d.h. die Funktion Warmhalten wird für diesen Backzyklus nicht gebraucht.
- Lassen Sie das Brot etwa 7 Minuten in der Backform, bevor Sie es zum Abkühlen auf einen Gitterrost legen.

Mehle

- Eine Mehlmischung garantiert ein besseres Backergebnis und fördert die Bräunung.
- Wenn Sie nur Reismehl verwenden, ist die Bräunung, unabhängig von der Backzeit, auf der Oberseite sehr hell.
- Sie können sowohl feines als auch grobes Reismehl verwenden.
- Wenn Sie das Reismehl allein verwenden, wird das Brot schneller alt im Vergleich zu dem mit einer Backmischung gebackenen Brot. Mit einer Zugabe von Öl können Sie das Brot länger frisch halten.

Konsistenz

- Der Teig ähnelt einer dicken Mischung für Kuchen.
Kontrollieren Sie 10-15 Minuten während dem Knetvorgang. Wenn der Teig zu fest sein sollte, geben Sie einfach etwas Wasser zu – jeweils 1 Löffel.
- Die Raumbedingungen können sich in bemerkenswerter Weise auf die Konsistenz des Teigs auswirken. Eine Veränderung der Witterungsbedingungen kann die Reaktion der Trockenhefe beeinflussen. Wenn Sie zum Beispiel das Brot an einem feuchten und regnerischen Tag backen, könnte es nötig sein, 10-20ml weniger Wasser zuzugeben, um die gewünschte Konsistenz für den Teig zu erhalten.

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (3) OHNE HEFE, die Taste MENU drücken.
4. Die BRÄUNUNG Dunkel auswählen.
5. Das Gewicht 1,25 kg auswählen und START/PAUSE (Start/Pause) drücken.

Glutenfreies Brot mit Reismehl

500 ml warmes Wasser

3 Eier von je 60 g

$\frac{1}{3}$ Becher Olivenöl

1 Teelöffel Weißweinessig (niemals Malzessig)

1 Becher Naturreismehl

2 Becher Vollreismehl

1 Becher feines Maismehl

2 Esslöffel Zucker

2 Teelöffel Trockenhefe

1 $\frac{1}{3}$ Teelöffel Salz

Brot mit glutenfreiem Getreidemehl

490-500 ml warmes Wasser

3 Eier von je 60 g

$\frac{1}{2}$ Becher Öl

1 Teelöffel Essig

$\frac{1}{2}$ Becher Naturreismehl

$\frac{1}{2}$ Becher Kichererbsenmehl

2 Becher Vollreismehl

3 Löffel Getreidemischung*

2 Esslöffel Zucker

1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

2 Teelöffel aktive Trockenhefe

* Folgende Getreidemischung verwenden: Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne, Sojapulver, Kürbiskerne.

GLUTENFREIES REIS- UND GETREIDEMEHLBROT

470 ml warmes Wasser

3 Eier von je 60 g

$\frac{1}{3}$ Becher Öl

1 Teelöffel Essig

$\frac{1}{2}$ Becher Naturreismehl

$\frac{1}{2}$ Becher Kichererbsenmehl

2 Becher Vollreismehl

2 Esslöffel di Zucker

1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

2 Teelöffel aktive Trockenhefe

Variation: Sie können $\frac{1}{2}$ Becher geriebenen Käse zugeben.

GLUTENFREIES FRÜCHTEBROT

470 ml warmes Wasser

3 Eier von 60 g

$\frac{1}{3}$ Becher Öl

1 Teelöffel Essig

$\frac{1}{2}$ Becher Naturreismehl

$\frac{1}{2}$ Becher Soja- oder Kichererbsenmehl

2 Becher Vollreismehl

2 Esslöffel weißer Zucker

3 Esslöffel brauner Zucker

1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Zimt

2 Teelöffel aktive Trockenhefe

Früchte: Den Trockenfrüchte- und Nüssesponder mit gemischten Früchten füllen: Sultaninen, Johannisbeeren, Rosinen, Aprikosen-, Äpfel-, Birnen-, Pflaumen-, Datteln- und Feigenstücke. Nur Trockenobst verwenden.

GLUTENFREIE BRÖTCHEN (OPTIMAL FÜR KINDER)

Es eignen sich alle aufgeführten Rezeptarten.

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
 2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
 3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU drücken.
 4. Nach Abschluss dieser Einstellung die Backform entnehmen und den Teig in 12 eingeölte Backformen für Muffins mittlerer Größe gleichmäßig verteilen.
 5. Mit einer mit kaltem Wasser befeuchteten Gabel, den Teig in den Backformen ebnen.
- Hinweis: Jetzt können Sie auch die Beläge auf die Brötchen geben – Reibekäse, Zimt, Zucker oder gehackte Nüsse für die Früchtebrötchen.
6. In einem vorgeheizten Backofen (190°C) 10-12 Minuten lang oder bis zur gewünschten Bräunung backen.

Empfohlene Programmierungsoptionen

Viele Faktoren können den Backvorgang von glutenfreiem Brot beeinflussen, wie zum Beispiel die Qualität der Zutaten und die Raumbedingungen: Höhenlage, Feuchtigkeit und Temperatur.

Wir empfehlen, die Programmierbarkeit dieses Gerätes, insbesondere das Programmieren der glutenfreien Rezepte, zu kontrollieren.

Siehe Seite 135 für weitere Details.

Phasen zur Änderung von Kneten 2

1. Zur Auswahl der Einstellung Glutenfrei (MENU 3), die Taste MENU drücken.
2. Die Bräunung Dunkel und ein Gewicht von 1,25 kg auswählen.
3. Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste MODIFY (Ändern), bis Sie einen Signalton hören.
Die Ikone BUCH  erscheint auf dem Display, und die Phase des Backzyklus VORWÄRMEN  blinkt auf.
4. Drücken Sie zwei Mal die Taste MODIFY (Ändern), um zum zweiten Kneten (Kneten 2) überzugehen. Im Abschnitt KNETEN des Backablaufverfolgers wird das zweite Rechteck  markiert. Die auf dem Display angezeigte Zeit ist 15 Minuten.
5. Erhöhen Sie diesen Zeitraum mit der Taste TIMER ▲▼ (Zeitvorwahl/Einstellung) bis auf 30.
6. Halten Sie die MODIFY (Ändern) so lange gedrückt, bis das Rezept beendet ist. Ein zweiter Signalton ertönt, und die Ikone BUCH  blinkt auf.
7. Drücken Sie die Taste SAVE (Speichern). Nun blinkt die Ikone BUCH nicht mehr, und das Gerät gibt 3 Signaltöne von sich.
8. Drücken Sie START/PAUSE.

Dieses neue Rezept ist als "3" Im Abschnitt "Eigenrezepte" gespeichert worden. Um es zukünftig gebrauchen zu können, verweisen wir auf die Anleitungen auf Seite 123.

Hinweis: Um die Dauer jeder Brotbackphase besser zu verstehen, bitte in der Tabelle der Backzeiten auf S. 157 nachlesen.

BROT OHNE HEFE

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (3) OHNE HEFE, die Taste MENU drücken.
4. Die BRAUNUNG Hell und ein GEWICHT von 1,25 kg auswählen.
5. Drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste MODIFY (Ändern).
6. Drücken Sie 5 Mal die Taste MODIFY (Ändern), bis der Backablaufverfolger in der Aufgehphase aufblinkt. Mit der Taste TIMER ▲▼ (Zeitvorwahl/Einstellung), die Dauer auf "0.00" einstellen. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Aufgehphasen.
7. Drücken Sie die Taste MODIFY (Ändern); der Backablaufverfolger muss in der Phase Backen aufblinken. Verwenden Sie die Taste TIMER ▲▼ (Zeitvorwahl/Einstellung), um die Backzeit auf 80 Minuten zu erhöhen.
8. Dann zwei Mal MODIFY (Ändern) und ein Mal START/PAUSE drücken.

Hinweis: Dieses Brot hat in der Regel eine weniger gleichmäßige Konsistenz als das normale Brot. Wir empfehlen, qualitativ hochwertiges Mehl zu verwenden.

Es wird empfohlen, dieses Rezept unter den Eigenrezepten abzuspeichern (siehe Seite 123 für weitere Informationen).

Wichtig

- Wenn das Brot am Ende des Zyklus noch eine teigähnliche Masse ist, oder man die Backzeiten verlängern möchte, einfach die Funktion Backen auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.
- Vor Auswahl des Backprogramms kann eine Wartezeit von 10-15 Minuten zum Abkühlen des Gerätes notwendig sein.
- Sie können jeder Zeit den Backprozess unterbrechen, indem Sie 2 Sekunden lang die Taste CANCEL (Löschen) drücken. Zudem können Sie mit der Taste MODIFY (Ändern) die Backzeiten verlängern.

HONIG- UND ZITRONENBROT

3 Esslöffel Öl

3 Eier

220 ml Molke

$\frac{1}{4}$ Becher Honig

$\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Zitronenschale, gerieben

$\frac{3}{4}$ Becher Banane, zerdrückt

600g ($3\frac{3}{4}$) Mehl

DATTEL- UND NUSSBROT

$3\frac{1}{2}$ Esslöffel Öl

3 Eier

220 ml Molke

$\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz

$\frac{1}{4}$ Becher brauner Zucker

400g ($2\frac{1}{2}$) Mehl mit Backpulver

Trockenfrüchte- und Nüssespender

$\frac{1}{4}$ Becher in Stücke geschnittene Datteln

$\frac{1}{4}$ Becher gehackte Nüsse

Mehrkornbrot

3 Esslöffel Öl
3 Eier, 220 ml Milch
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
 $\frac{1}{2}$ Becher Körnermischung
600g ($3\frac{3}{4}$ Becher) Mehl

BROT MIT KÄSE UND PAPRIKASCHOTEN

$3\frac{1}{2}$ Esslöffel Öl
3 Eier 220 ml Molke
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Parmesankäse
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz
 $\frac{1}{2}$ Esslöffel Zucker
600 ($3\frac{3}{4}$ Becher) Mehl

Trockenfrüchte- und Nüssesponder

$\frac{1}{3}$ Becher rote Paprikaschoten, gehackt

BROT MIT OLIVEN UND ZWIEBELN

3 Esslöffel Öl
3 Eier
220 ml Milch
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
600g ($3\frac{3}{4}$ Becher) Mehl

Trockenfrüchte- und Nüssesponder

$\frac{1}{4}$ Becher Zwiebeln, in Stücke geschnitten
2 Esslöffel Oliven, in Stücke geschnitten

Banane und Nuss

3 Esslöffel Öl
3 Eier
220 ml Milch
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz
3 Esslöffel Zucker
 $\frac{3}{4}$ Becher Banane, zerdrückt
600g ($3\frac{3}{4}$) Mehl

Trockenfrüchte- und Nüssesponder

$\frac{1}{3}$ Becher Nüsse, gehackt

SÜSSES BROT

Für ein optimales Backergebnis stets eine helle Bräunung wählen, um zu vermeiden, dass die Brotkruste anbrennt.

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (5) SÜSS, die Taste MENU drücken.
4. Die BRAUNUNG, das BROTGEWICHT auswählen und START/PAUSE drücken.

Verwenden Sie für das Programm SÜSS nicht die Zeitvorwahl-Funktion, da die Zutaten verderben.

Hinweis: Bei Gebrauch der Programmeinstellung TURBO (2), kann eine zusätzliche Backzeit erforderlich sein. In diesem Fall BACKOFEN (10) auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

HAFERFLOCKENBAUERNBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	270ml	400ml	525ml
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Haferflocken	$\frac{1}{2}$ Becher	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
Honig	$\frac{1}{4}$ Becher	$\frac{1}{2}$ Becher	$\frac{1}{2}$ Becher
Mehl	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel

ROSINENBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	250ml	375ml	500ml
Zimt, gemahlen (wahlweise)	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Brauner Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
Mehl	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Rosinen und Sultaninen	$\frac{1}{2}$ Becher	$\frac{3}{4}$ Becher	$\frac{3}{4}$ Becher

SCHOKOLADENBROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	250ml	375ml	420ml
Öl	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Kakao	1 Esslöffel	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel	$1\frac{1}{2}$ Teelöffel	2 Teelöffel
Mehl	480g (3)	520g ($3\frac{1}{4}$)	560g ($3\frac{1}{2}$)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Schokoladenstücke	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher	1 Becher

BROT MIT BANANE UND HASELNÜSSEN

	750g
Wasser	125ml
Banane, zerkleinert	$\frac{3}{4}$ Becher
Öl	2 Esslöffel
Eier	1x60 g
Zucker	3 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	520g ($3\frac{1}{4}$)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>	
Haselnüsse	$\frac{1}{2}$ Becher

WÜRZBROT MIT ÄPFELN

	750g
Wasser	250ml
Zimt, gemahlen	2 Esslöffel
Öl	1 Esslöffel
Gewürznelke	$\frac{1}{2}$ Esslöffel
Brauner Zucker	2 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	480g (3)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>	
Getrocknete Äpfel, in Stückchen geschnitten	$\frac{1}{3}$ Becher

BROT ALLA PIÑA COLADA

	750g
Wasser	225ml
Rum	1 Esslöffel
Öl	1 Esslöffel
Ananas, gemahlen und getrocknet	$\frac{2}{3}$ Becher
Zucker	2 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	480g (3)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>	
Geröstete Kokosnüsse	$\frac{1}{2}$ Becher

APRIKOSENBROT

	750g
Wasser	250ml
Öl	1 Esslöffel
Muskatnuss, gemahlen	2 Teelöffel
Brauner Zucker	2 Esslöffel
Salz	$1\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	480g (3)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel
<i>Trockenfrüchte- und Nüssesponder</i>	
Trockene Aprikosen, in Stückchen geschnitten	$\frac{2}{3}$ Becher

	1,0kg	1,25kg
	200ml	275ml
	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	1x60g	1x60g
	3 Esslöffel	4 Esslöffel
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	600g ($3\frac{3}{4}$)	680g ($4\frac{1}{4}$)
	2 Teelöffel	3 Teelöffel
	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher

	1,0kg	1,25kg
	375ml	500ml
	$2\frac{1}{2}$ Esslöffel	3 Esslöffel
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	$\frac{1}{2}$ Esslöffel	$\frac{1}{2}$ Esslöffel
	$2\frac{1}{2}$ Esslöffel	3 Esslöffel
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	680g ($4\frac{1}{4}$)	880g ($5\frac{1}{2}$)
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	$\frac{2}{3}$ Becher	1 Becher

	1,0kg	1,25kg
	290ml	360ml
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	640g (4)	800g (5)
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher

	1,0kg	1,25kg
	375ml	500ml
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel	3 Teelöffel
	2 Esslöffel	3 Esslöffel
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	680g ($4\frac{1}{4}$)	880g ($5\frac{1}{2}$)
	2 Teelöffel	$2\frac{1}{2}$ Teelöffel
	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher

BROT MIT KOKOSNÜSSEN UND KIRSCHEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	240ml	320ml	400ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Honig	3 Esslöffel	1/4 Becher	4 Esslöffel
Kirschen aus der Dose, zerkleinert	2/3 Becher	3/4 Becher	1 Becher
Vollkornmehl	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Mehl	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Geröstete Kokosnüsse	1/2 Becher	3/4 Becher	1 Becher

Früchtebrot

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	250ml	375ml	500ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Gewürznelke	1 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel
Muskatnuss, gemahlen	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
Brauner Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Mehl	480g (3)	680g (4 1/4)	880g (5 1/2)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Trockenfrüchtemischung	1/3 Becher	2/3 Becher	1 Becher

Nussbrot mit Ahornsirup

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	140ml	220ml	300ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Ahornsirup	1/4 Becher	1/2 Becher	1/2 Becher
Mehl integrale	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Farina	240g (1 1/2)	320g (2)	400g (2 1/2)
Vollkornmehl	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Nüsse, gehackt	1/3 Becher	2/3 Becher	1 Becher

FEIGENBROT MIT MELASSE

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	270ml	400ml	525ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Ingwer, gemahlen	1/2 Esslöffel	1 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel
Melasse	1/4 Becher	1/2 Becher	1/2 Becher
Mehl	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Trockene Feigen, in Stückchen geschnitten	1/2 Becher	3/4 Becher	1 Becher

INGWERBROT	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	250ml	375ml	500ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Ingwer, gemahlen	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel	3 Teelöffel
Melasse	1/4 Becher	1/4 Becher	1/3 Becher
Gemahlene Gewürze	1/2 Esslöffel	1/2 Esslöffel	1 Esslöffel
Mehl	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Sultaninen	1/4 Becher	1/4 Becher	1/2 Becher
Mandeln, zerkleinert	1/4 Becher	1/4 Becher	1/4 Becher

DATTELBROT	MIT	750g	1,0kg	1,25kg
ESPRESSOKAFFEE		275ml	375ml	475ml
Kochendes Wasser		1/2 Becher	3/4 Becher	1 Becher
Datteln in kleinen Stücken		2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Kaffee und Zichorieessenz				

15 MINUTEN PAUSE

Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Salz	1 1/2 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel
Zucker	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Mehl	480g (3)	560g (3 1/2)	640 (4)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	1 1/2 Teelöffel

Hinweis: Die ersten 3 Zutaten in der Backform vermengen und dann 15 Minuten warten, bevor Sie mit dem Backvorgang fortsetzen.

ERDNUSSBROT	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	270ml	370ml	470ml
Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel	4 Esslöffel
Brauner Zucker	1 1/2 Esslöffel	2 1/2 Esslöffel	3 1/2 Esslöffel
Salz	1 Esslöffel	1 1/2 Esslöffel	2 Teelöffel
Mehl	320g (2)	360g (2 1/4)	400g (2 1/2)
Mehl	160g (1)	200g (1 1/4)	240g (1 1/2)
Vollkornmehl	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 1/2 Teelöffel
Trockenfrüchte- und Nüssesponder			
Geröstete Erdnüsse, zerkleinert	1/2 Becher	3/4 Becher	1 Becher

FRANZÖSISCHES BROT

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (6) FRANZÖSISCH, die Taste MENU drücken.
4. Die BRAUNUNG, das BROTGEWICHT auswählen und START/PAUSE drücken.

Hinweis: Bei Gebrauch der Programmeinstellung TURBO (2), kann eine zusätzliche Backzeit erforderlich sein. In diesem Fall BACKOFEN (10) auswählen, um den Backvorgang fortzusetzen.

FRANZÖSISCHES BROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	290ml	350ml	410ml
Öl	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Esslöffel
Salz	1 Esslöffel	2 Teelöffel	3 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel
Mehl	520g (3 ¹ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	840g (5 ¹ / ₄)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Esslöffel	1 ³ / ₄ Esslöffel	2 Teelöffel

SÜSS-SAURES BROT

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	220ml	270ml	320ml
Öl	2 Teelöffel	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel
Joghurt	¹ / ₂ Becher	³ / ₄ Becher	1 Becher
Zitronensaft	2 Teelöffel	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Esslöffel
Salz	1 Esslöffel	1 ¹ / ₂ Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Vollkornmehl	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Aktive Trockenhefe	1 ¹ / ₂ Esslöffel	2 Esslöffel	2 ¹ / ₂ Teelöffel

TURBO

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
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/PAUSE drücken.

Das Brot wird innerhalb der angegebenen Stunden gebacken.

Hinweis: Die Einstellung Turbo hat für den Aufgehvorgang kürzere Zeiten. Die Einstellung Turbo kann für alle Rezepte der Einstellungen Klassisch, Vollkorn, Süß oder Französisch benutzt werden. Dennoch wird die Brotgröße kleiner ausfallen und die Konsistenz des Brots fester sein. Testen Sie diese Option am Gerät, indem Sie bei den Standardrezepten $\frac{1}{2}$ Teelöffel mehr aktive Trockenhefe zugeben. Vermerken Sie sich die Ergebnisse, sodass Sie wissen, wie Sie vorgehen müssen, um die gleichen zufriedenstellenden Backergebnisse zu wiederholen. Mit der Funktion TURBO sollten keine Backformen von 1.5 kg/1.25 kg gebacken werden.

Klassisches Brot

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	315ml	415ml	515ml
Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760 (4 $\frac{3}{4}$)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel

Vollkornbrot

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	320ml	420ml	520ml
Öl	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Salz	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel
Brauner Zucker	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Vollkornbrot	540g (3 $\frac{1}{3}$)	700g (4 $\frac{1}{2}$)	860 (5 $\frac{1}{3}$)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel

Mehrkornbrot

	750g	1,0kg	1,25kg
Wasser	370ml	470ml	570ml
Öl	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Körnermischung	$\frac{1}{2}$ Becher	$\frac{3}{4}$ Becher	1 Becher
Salz	1 Esslöffel	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Teelöffel
Brauner Zucker	1 $\frac{1}{2}$ Esslöffel	2 Esslöffel	2 $\frac{1}{2}$ Esslöffel
Mehl	320g (2)	320g (2)	440 (2 $\frac{3}{4}$)
Vollkornmehl	220 (1 $\frac{1}{3}$)	380 (2 $\frac{1}{3}$)	540g (3 $\frac{1}{3}$)
Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel	2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel

KUCHEN

Methode

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge 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 (7) KUCHEN, die Taste MENU drücken.
4. Die BRÄUNUNG, das GEWICHT auswählen und START/PAUSE drücken.
5. 5-8 Minuten vermengen, dann den Deckel öffnen und mit einem Kunststoffspatel die Backformwände abschaben. Die Mischung vorsichtig wenden, damit sich die Zutaten gut vermengen. Den Deckel schließen und den Zyklus fortsetzen.

Hinweis: Sobald ein 5 Sekunden langer Signalton zu vernehmen ist, den Kuchen kontrollieren und die Backzeit des Backzyklus je nach Rezept erhöhen.

Praktische Tipps für ein optimales Backergebnis

- Es ist normal, dass die Kuchen nur um die Hälfte 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.
- Empfohlen wird der Gebrauch von gebrauchsfertigen Backmischungen für Kuchen, die in allen Supermärkten erhältlich sind.
- Lassen Sie den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Backform abkühlen, bevor Sie ihn zum weiteren Abkühlen auf einen Gitterrost stellen.
- Mit einem Kunststoffspatel den Kuchen vom Backformrand lösen und vorsichtig herausnehmen.

Für das Kuchenbacken die Zeitvorwahl-Funktion nicht benutzen, da die Zutaten verderben.

Apfel-Nuss-Kuchen

2 geschälte Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten

165g ($\frac{1}{2}$ Becher) Zucker

2 Eier

125g ($\frac{1}{2}$ Becher) geschmolzene Butter $\frac{3}{4}$ Becher Nüsse

$\frac{1}{4}$ Mehl mit Backpulver

50 ($\frac{1}{2}$ Becher) Mehl mit Backpulver

90g ($\frac{1}{2}$ Becher) Mehl

1 Teelöffel Natron

1 Teelöffel Zitronenschale, gerieben

Empfohlene Beläge

Mit Puderzucker bestreuen oder geschmolzene Schokolade darüber geben.

KAROTTENKUCHEN

2 Eier

165g ($\frac{3}{4}$ Becher) brauner Zucker

$\frac{1}{2}$ Becher Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Becher Nüsse, gehackt

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

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt

90g ($\frac{1}{2}$ Becher) Mehl mit Backpulver

90g ($\frac{1}{2}$ Becher) Mehl

1 Teelöffel Natron

Empfohlene Beläge

250g Käsekrem

50g weiche Butter

2 Esslöffel Zitronensaft

125g Puderzucker

Alle Zutaten schlagen, bis sie cremig werden

PLUM CAKE

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (8) PLUM CAKE, die Taste MENU und START/PAUSE drücken.
4. 5 Minuten vermengen, den Deckel öffnen und die Seiten der Backform mit einem Kunststoffspatel abschaben. Die Mischung vorsichtig wenden, damit sich die Zutaten gut vermengen. Den Deckel schließen und den Zyklus fortsetzen.

Verwenden Sie für das Backen von Plum Cake nicht die Zeitvorwahl-Funktion, da die Hefe zu sehr aktiviert werden würde.

Plum Cake

150ml Milch
1 ganzes Ei + 1 Eigelb
60g weiche Butter
250g Mehl
Eine Prise Salz
12g Aktive Trockenhefe
100g Zucker
40g Kakao, gezuckert

PLUM CAKE MIT KRÄUTERN UND KÄSE

150ml Milch
130ml Wasser
3 Becher (480g) Mehl mit Backpulver
1 Teelöffel Salz
20g Butter, geschmolzen
1/4 Becher Mozzarella oder geriebener Parmigiano Reggiano
2 Teelöffel Trockenkräutermischung

PLUM CAKE MIT WEIZEN UND PAPRIKASCHOTEN

150ml Milch
130ml Wasser
3 Becher (480g) Mehl mit Backpulver
1 Esslöffel di salz
20g Butter, geschmolzen
1/4 Becher Mozzarella oder geriebener Parmigiano Reggiano
1/4 Teelöffel Trockenkräutermischung

PLUM CAKE MIT WEIZEN UND PAPRIKASCHOTEN

150 ml Milch
130 ml Wasser
3 Becher (480g) Mehl mit Backpulver
1 Esslöffel di salz
20g Butter, geschmolzen
1/4 Becher Bauchspeck, in kleine Stücke geschnitten
2 Esslöffel frisches Schnittlauch

PLUM CAKE MIT HAFERFLOCKEN UND HONIG

150 ml Milch

130 ml Wasser

3 Becher (480g) Mehl mit Backpulver

1 Teelöffel Salz

20g Butter, geschmolzen

$\frac{1}{4}$ Becher Haferflocken

2 Esslöffel Honig

Hinweis: Es können auch gebrauchsfertige Backmischungen für Plum Cake verwendet werden, welche in den Supermärkten erhältlich sind. In den Päckchen müssten auch die Gebrauchsanweisungen enthalten sein.

MARMELADE

Praktische Tipps für ein optimales Resultat

- Frisches, reifes Obst verwenden und in kleine Stücke schneiden.
- Nicht die angegebene 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. Eindickungsmittel enthält Pektin, d.h. einen Stabilisator, der für die Gelierung der Marmelade ausschlaggebend ist. Im Allgemeinen finden Sie Eindickungsmittel in Päckchen in allen Supermärkten.
- Gehen Sie bei dem Umfüllen der heißen Marmelade vorsichtig um.

Sterilisation der Gefäße

- Entfernen Sie die Etiketten und die Einsätze der Deckel, indem Sie die Gefäße in heißes Wasser eintauchen. Die Gefäße mit Wasser und Seife sorgfältig reinigen.
- Die Gefäße auf ein Tablett stellen, und das Tablett 20-25 Minuten lang in den auf 100°C geheizten Backofen schieben. Nehmen Sie die Gefäße aus dem Backofen heraus, und füllen Sie sie sofort mit der heißen Marmelade. Benutzen Sie Topflappen.
- Durch die Sterilisation der Gefäße werden Keime und Bakterien abgetötet, die andernfalls das Verderben der Marmelade verursachen würden. Auf diese Weise können Sie das ganze Jahr über die hausgemachte Marmelade kosten.

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 (9) MARMELADE, die Taste MENU und dann START/PAUSE (Start/Pause) drücken.
4. 5 Minuten vermengen, den Deckel öffnen und die Seiten der Backform mit einem Kunststoffspatel abschaben.

Hinweis: Es ist normal, dass während dem Kochvorgang der überschüssige Dampf aus dem Abzug entweicht. Lassen Sie den Deckel bis zum Ende des Backvorgangs geschlossen.

ERDBEERMARMELADE

500g Erdbeeren, in Stückchen geschnitten

1 $\frac{1}{2}$ Becher Zucker

3 Esslöffel Eindickungsmittel

APRIKOSENMARMELADE

500g frische Aprikosen, entkernt und in Stückchen geschnitten

1 $\frac{1}{2}$ Becher Zucker

$\frac{1}{4}$ Becher Zitronensaft

2 Esslöffel Wasser

3 Esslöffel Eindickungsmittel

APFEL- UND RHABARBERMARMELADE

- 1 Apfel, geschält und in Stückchen geschnitten
- 300g Rhabarber, in Stückchen geschnitten
- 150ml Wasser
- 1 Becher Zucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Löffel Eindickungsmittel

KIWIMARMELADE

- 6 große Kiwis, geschält und in Stückchen geschnitten
- 1 Becher Zucker
- 1 Esslöffel Wasser
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Esslöffel Eindickungsmittel

PFLAUMENMARMELADE

- 500g frische Pflaumen, geschält, entkernt und in Stückchen geschnitten
- 1 $\frac{1}{2}$ Becher Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Esslöffel Eindickungsmittel

PFIRSICH- UND KARDAMOMMARMELADE

- 500 g frische Pfirsiche, in Stückchen geschnitten
- 1 $\frac{1}{2}$ Becher Zucker
- $\frac{1}{4}$ Becher Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kardamomsamen, zerkleinert
- 2 Esslöffel Wasser
- 3 Esslöffel Eindickungsmittel

KLASSISCHE MARMELADE

- 500g Orangen, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 $\frac{1}{2}$ Becher Zucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 3 Esslöffel Eindickungsmittel

NUDELTEIG

Methode

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform geben. 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/PAUSE (Start/Pause) drücken.

NUDELTEIG

125 ml Wasser

4 Eier von 60 g

Mehl 500g

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

Hinweis: Wenn der Teig für die Nudeln zu zähflüssig sein sollte, Mehl hinzugeben.

Variationen

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

Tomatennudeln: Den Rezeptzutaten des Teigs 2 Esslöffel Tomatenkonzentrat beifügen.

KÜRBIS-KÄSE-RAVIOLI

1 Teigmenge für die Nudeln

Füllung

150 g Kürbis, geschält, gekocht und passiert

100 g Ricotta, zerdrückt

Salz und Pfeffer nach Belieben

300 g Paniermehl

1 Prise Muskatnuss

1 Teelöffel Knoblauch, gehackt

1. Alle Zutaten der Füllung in ein großes Behältnis geben und gut verrühren, um sie zu vermengen. Wenn die Mischung zu dick sein sollte, ein Ei zugeben. Je nach persönlichem Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Teig in 4 Portionen unterteilen. Auf einer leicht mehlbestäubten Arbeitsfläche, mit jeder Portion ein Quadrat von 25cmx25cm 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 Teigrädchen, die Ravioli zu kleinen Quadraten ausradeln.
4. Die Ravioli in einem großen Topf mit kochendem Wasser 5-8 Minuten lang garen, bis sie bissfest sind. Sorgfältig abgießen und mit Tomatensauce oder Sahnesauce servieren.

Für 4-6 Personen

BANDNUDELN MIT TOMATENSAUCE

1 Menge Teig für Spinatnudeln

Sauce

3 Esslöffel Olivenöl

1 Zwiebel, in Stückchen geschnitten

2 Dosen (jeweils 400 g) geschälte Tomaten

2 Esslöffel Tomatenkonzentrat

Salz und Pfeffer, je nach persönlichem Geschmack

1. Mit dem Teig in einer Nudelmaschine drei Rechtecke von 10cmx40cm formen. Die Rechtecke dann erneut in die Maschine einlegen, und sie durch die Schiene lassen, um die Bandnudeln zu schneiden.

2. In einem großen Topf das Wasser zum Sieden bringen. 1 Esslöffel Öl zugeben, und die Bandnudeln 5-8 Minuten lang, oder bis sie bissfest sind, garen.

TOMATENSAUCE

1. Öl und eine Zwiebel in eine Pfanne geben und das Ganze andünsten.
2. Die Tomaten in ein kleines Gefäß füllen und dann in die Pfanne geben. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. 20 Minuten langsam kochen lassen.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

1 Menge Teig für die Nudeln

Sauce

3 Esslöffel Olivenöl

6 Scheiben Bauchspeck, in Stückchen geschnitten

1/2 Becher Parmesankäse

4 Eier

Pfeffer je nach Geschmack

1. Mit dem Teig in einer Nudelmaschine drei Rechtecke von 10cmx40cm formen. Die Rechtecke dann erneut in die Maschine einlegen, und sie durch die Schiene lassen, um die Spaghetti zu schneiden.
2. In einem großen Topf das Wasser zum Sieden bringen.
1 Esslöffel Öl zugeben, und die Bandnudeln 5-8 Minuten lang, oder bis sie bissfest sind, garen.

Carbonara-Sauce

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Bauchspeck zugeben und einige Minuten anbraten.
2. In einem Gefäß den Käse, die Eier und den Pfeffer vermengen.
3. Die gegarten Nudeln in die Pfanne geben, darüber die Käsesauce und das Ei gießen und dann gut verrühren.

PIZZATEIG (UND ANDERE "VIELSEITIG" VERWENDBARE TEIGS)

Methode

1. Sämtliche Flüssigkeiten in die Backform geben; mit dem Mehl abdecken. Alle anderen Zutaten sind in den Ecken anzuordnen, und zwar voneinander getrennt, während die Hefe in eine kleine Mulde, in der Mitte des Mehls, gelegt wird.
2. Die Backform in das Gerät einsetzen und den Deckel schließen.
3. Zur Programmierung von (12) PIZZATEIG, die Taste MENU und START/PAUSE drücken.
4. Den Teig aus der Backform nehmen und die jeweiligen Rezeptanleitungen befolgen.

PIZZATEIG

Teig

Wasser 290 ml

2 Esslöffel Olivenöl

1/2 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

Mehl 480g (3 Becher)

2 1/2 Teelöffel aktive Trockenhefe

1. Den ganzen Teig aus der Backform herausnehmen. Zwei Backbleche für die Pizza einölen. Den Backofen auf 180°C erwärmen.
2. Den Teig halbieren und in den frisch eingölten Blechen ausrollen. Die Pizza nach Belieben belegen und 20 Minuten lang backen.

KRÄUTERFLADEN

Teig

Wasser 230 ml
1 Esslöffel Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
2 Esslöffel Zucker
Mehl 480g (3 Becher)
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

Belag

2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Origano
1 Teelöffel gehacktes Basilikum

1. Den ganzen Teig aus der Backform nehmen. Das Backblech einölen.
2. Das Ganze unter Zugabe von etwas Mehl durchkneten, bis der Teig ausreichend elastisch ist. Dann den Teig in dem eingölten Backblech ausrollen.
3. Den Teig abdecken und 30 Minuten lang aufgehen lassen.
4. Die Oberseite des Fladens mit Öl begießen und mit Kräutern bestreuen. Dann den Fladen in dem auf 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang backen.

Süßes Brötchen

Teig

Wasser 320 ml
2 Esslöffel Öl
1 Ei von 60 g
 $\frac{3}{4}$ Becher Sultaninen
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Muskatnuss
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
 $\frac{1}{4}$ Becher brauner Zucker
520g ($3\frac{1}{4}$) Mehl
2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe
Mehl 80g ($\frac{1}{2}$ Becher)
Wasser 80 ml
2 Esslöffel Zucker

1. Den ganzen Teig aus der Backform nehmen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Das Ganze unter Zugabe von etwas Mehl durchkneten, bis der Teig ausreichend elastisch ist. Den Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Stück ausrollen und zu einer Kugel formen. Dann die Brötchen nebeneinander auf das Backblech legen. Abdecken und 30 Minuten lang aufgehen lassen.
3. Die Brötchen in einem auf 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang backen.

Ergebnis: 12 Brötchen

GRISSINI

Teig

Wasser 240 ml
2 Esslöffel Öl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
Mehl 480g (3 Becher)
2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

Belag

1 Teelöffel Wasser

1 Eiweiß

Sesamkörner

1. Den ganzen Teig aus der Backform nehmen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Teig in 30 Stücke teilen. Jedes Stück ausrollen und eine kleine Stange von 20 cm formen. Die Grissini mit einem Abstand von 2,5 cm auf das Backblech legen. Den Teig abdecken und 30 Minuten, oder bis er ausreichend aufgequollen ist, aufgehen lassen.
3. Das Eiweiß mit Wasser schlagen und damit die Grissini bepinseln. Dann mit den Sesamkörnern bestreuen. 25 Minuten lang, oder bis die Grissini knusprig sind, backen.

Ergebnis 30 Grissini

BRÖTCHEN

Teig

Wasser 250ml

1 Ei von 60 g

2 Esslöffel Öl

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

$\frac{1}{4}$ Becher Zucker

Mehl 520g (3 $\frac{1}{4}$ Becher)

2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

Belag

Geschmolzene Butter

1. Den ganzen Teig aus der Backform nehmen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Teig in 15 Portionen teilen. Jede Portion ausrollen und eine Kugel formen. Dann die Portionen auf das Backblech legen. Den Teig abdecken und 30 Minuten, oder bis er um das Doppelte aufgequollen ist, aufgehen lassen.
3. Mit der Butter bestreuen. 15 Minuten lang backen.

KÄSEBROT

Zutaten

3 Eier von 60 g

3 Esslöffel Öl

Wasser 425 ml

Geriebener Käse, $\frac{1}{2}$ Becher

Sesamkörner, 1 $\frac{1}{2}$ Teelöffel

1 Esslöffel Mohnsamen

1 Esslöffel Zwiebel, gehackt

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

Naturreismehl 100g

Vollreismehl 200g

2 $\frac{1}{4}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

KARAMELTÖRTCHEN

Teig

Wasser 250 ml

2 Esslöffel Öl

1 Ei von 60 g

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

2 Esslöffel Zucker

Mehl 520 g ($3\frac{1}{4}$ Becher)

$2\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

Füllung

Geschmolzene Butter, 80 g

$\frac{1}{2}$ Becher brauner Zucker

2 Teelöffel Zimt

1. Den fertigen Teig aus der Backform nehmen. Eine Backform einölen.
2. Die Butter, den braunen Zucker und den Zimt vermengen.
3. Mit dem Teig ein Rechteck formen und das Backblech damit belegen.
4. Die Füllung darüber geben. Den Teig einrollen. In etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen.
In etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen.
5. Abdecken und aufgehen lassen, und zwar bis das Volumen sich verdoppelt hat.
6. In einem auf 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang backen.

CALZONI

Teig

Wasser 250 ml

1 Esslöffel Olivenöl

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

Mehl 400g ($2\frac{1}{2}$ Becher)

$2\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

Pesto Füllung

6 getrocknete Tomaten

6 Esslöffel Pesto

$1\frac{1}{2}$ Becher Becher Mozzarella, zerkleinert

1 Becher Pilze

$\frac{3}{4}$ Becher Bauchspeck, in Stückchen geschnitten

1 Ei, leicht geschlagen

Salz/Pfeffer nach Belieben

1. Den fertigen Teig aus der Backform nehmen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen. Mit einem Nudelholz jedes Stück ausrollen und 6 Kreise von etwa 18 cm formen. Eine Schicht Pesto auf jedem Kreis verteilen und einen Freiraum von 2 cm lassen.
3. Die Hälfte eines jeden Kreises mit dem Käse, dem Bauchspeck, den Pilzen und den Tomaten belegen und einen Rand von 1 cm lassen. Salzen und pfeffern.
4. Den Teig auf die Füllung klappen, den Rand nach oben biegen und fest schließen. Auf dem Backblech anordnen. Das Ei darüber gießen und 25-30 Minuten lang backen.

Ergebnis: 6 Calzoni

ZIMMTÖRTCHEN

Teig

Wasser 250 ml

2 Esslöffel Öl

1 Ei von 60 g

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

2 Esslöffel Zucker

Mehl 520 g (3 $\frac{1}{4}$ Becher)

2 $\frac{1}{2}$ Teelöffel aktive Trockenhefe

Füllung

3 Esslöffel geschmolzene Butter

$\frac{1}{2}$ Becher Zucker

2 Esslöffel Zimt

1. Den zubereiteten Teig aus der Backform nehmen. Ein Backblech einölen.
2. Den Zucker mit dem Zimt vermengen. Mit einem Nudelholz den Teig ausrollen und ein Rechteck formen. Mit Butter und der Zucker- und Zimtmischung übergießen. Den Teig einrollen, Stücke von 2,5 cm schneiden und diese in das Backblech legen.
3. Abdecken und 1 _ Stunden aufgehen lassen, und zwar bis das Volumen sich verdoppelt hat.
4. In dem auf 180°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang backen.

GLASUREN UND FÜLLMASSEN

KNOBLAUCHBUTTER

Mischung:

$\frac{1}{4}$ Becher Öl oder weiche Butter

$\frac{1}{8}$ Teelöffel Knoblauchpulver

KÄSE-KRÄUTER-BUTTER

Mischung:

$\frac{1}{4}$ Becher Öl oder weiche Butter

1 Esslöffel Parmesankäse, gerieben

1 Teelöffel frische Petersilie, gehackt

$\frac{1}{4}$ Teelöffel getrocknete Origanoblätter

Eine Prise Knoblauchsatz

SCHOKO-BANANEN-MASSE

Mischung:

$\frac{1}{3}$ Becher reife, zerdrückte Banane

$\frac{1}{3}$ Becher halbsüße Schokoladensplitter, geschmolzen

KÄSEMASSE MIT OBSTKREM

Mischung:

Mit mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis Sie eine weiche Konsistenz erhalten.

250g weiche Käsekrem

$\frac{1}{4}$ Becher mit Obstmarmelade

SCHINKEN-SCHWEIZERKÄSE-MASSE

Mischung:

250d weiche Käsekrem

2 Esslöffel Schinkenstückchen

1 Esslöffel Schweizer Käse, zerkleinert

$\frac{1}{2}$ Teelöffel gebrauchsfertige Mostarda

NUSS-HONIG-MASSE

Mischung:

200g weiche Käsekrem
1 Esslöffel Nüsse, gehackt
2 Esslöffel Honig

HONIG-ORANGEN-MASSE

Mischung:

Mit mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis Sie eine weiche Konsistenz erhalten:
250g Öl oder weiche Butter
2 Esslöffel Honig
2 Teelöffel geriebene Orangenschale

Butterglasur

Mischung:

2 Esslöffel Öl oder Butter
 $\frac{2}{3}$ Becher Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Vanille
3-4 Teelöffel Milch

Die Butter in der Pfanne bei mittlerer Flamme erwärmen, bis sie leicht angeschwitzt ist, dann abkühlen lassen. Mit dem Puderzucker und der Vanille verrühren. Die Milch zugeben, bis die Mischung eine ausreichend gleichmäßige und leichte Konsistenz erhält.

ZIMTGLASUR

Mischung:

Verrühren, bis die Mischung eine ausreichend gleichmäßige und leichte Konsistenz erhält:
 $\frac{1}{2}$ Becher Puderzucker
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Zimt, gemahlen
1 $\frac{1}{2}$ - 2 Teelöffel Wasser

ZITRUSFRÜCHTEGLASUR

Mischung:

Verrühren, bis die Mischung eine ausreichend gleichmäßige und leichte Konsistenz erhält:
 $\frac{1}{2}$ Becher Puderzucker
1 Teelöffel Orangen- oder Zitronenschale, gerieben
1 $\frac{1}{2}$ - 2 Teelöffel Orangen- oder Zitronenschale, gerieben

VANILLEKREMGLASUR

Mischung:

Verrühren, bis die Mischung eine ausreichend gleichmäßige und leichte Konsistenz erhält:
 $\frac{1}{2}$ Becher Puderzucker
 $\frac{1}{4}$ Teelöffel Vanille
1 $\frac{1}{2}$ - 2 Teelöffel Milch

Nr. Einstellung	OPTION:	GEWICHT	BÄUUNG	ZEIT (Std./Min.)	VORWÄRMEN (Std./Min.)	KNETEN 1 (Min.)	KNETEN 2 (Min.)	AUFGEHEN 1 (Min.)	Gasentzug 1 (Sek.)	AUFGEHEN 2 (Min.)	Gasentzug 2 (Sek.)	AUFGEHEN 3 (Min.)	BACKEN (Min.)	ERWÄRMEN (Min.)
1	Klassisch	750g	Hell	3:08-15:08	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	53 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:16-15:06	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	61 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:26-15:06	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	71 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Hell	3:12-15:02	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:20-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:30-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
	1.25kg	Hell	Hell	3:17-15:07	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:25-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:35-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	80 (110°C)	60 (70°C)
		750g	Hell	2:06-15:06	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	54 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	2:14-15:04	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
2	Turbo	1.0kg	Hell	2:07-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	2:10-15:00	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	58 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	2:15-15:05	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Hell	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	2:12-15:02	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	2:17-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
	Glutenfrei/ Aktive Trockenhefe	750g	Hell	2:08-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	2:16-15:06	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	2:26-15:06	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	73 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Hell	2:10-15:00	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	2:18-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	2:28-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
3	1.25kg	Hell	Hell	2:13-15:03	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	2:21-15:01	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	68 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	2:31-15:01	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	78 (110°C)	60 (70°C)
		750g	Hell	3:37-15:07	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	51 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:45-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	59 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:55-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	69 (110°C)	60 (70°C)
	Vollkorn	1.0kg	Hell	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Hell	3:48-15:08	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:56-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Dunkel	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)

Nr. Einstellung	OPTION:	GEWICHT	BÄUUNG	ZEIT (Std./Min.)	VORWÄRMEN (Std./Min.)	KNETEN 1 (Min.)	KNETEN 2 (Min.)	AUFGEHEN 1 (Min.)	1 (Sek.)	GASENTZUG (Min.)	2 (Sek.)	AUFGEHEN 3 (Min.)	BACKEN (Min.)	ERWÄRMEN (Min.)
5	üß	750g	Hell	3:15-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	57 (105°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:23-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	65 (105°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:33-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	75 (105°C)	60 (70°C)
			Hell	3:17-15:07	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	59 (105°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Mittel	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	67 (105°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	77 (105°C)	60 (70°C)
			Hell	3:21-15:01	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	63 (105°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:29-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	71 (105°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Dunkel	3:39-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	81 (105°C)	60 (70°C)
			Hell	3:17-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	50 (115°C)	60 (70°C)
6	Französisch	750g	Mittel	3:25-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	58 (115°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:35-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	68 (115°C)	60 (70°C)
			Hell	3:22-15:02	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	55 (115°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:30-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	63 (115°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Dunkel	3:40-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	73 (115°C)	60 (70°C)
			Hell	3:29-15:09	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	62 (115°C)	60 (70°C)
			Mittel	3:37-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	70 (115°C)	60 (70°C)
			Dunkel	3:47-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	80 (115°C)	22 (70°C)
		1.25kg	Hell	1:16-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	60 (110°C)	22 (70°C)
			Mittel	1:21-15:01	-	3	13	-	-	-	-	-	65 (110°C)	22 (70°C)
7	Kuchen	750g	Dunkel	1:26-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	70 (110°C)	22 (70°C)
			Hell	1:20-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	64 (110°C)	22 (70°C)
		1.0kg	Mittel	1:25-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	69 (110°C)	22 (70°C)
			Dunkel	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)
			Hell	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)
		1.25kg	Mittel	1:35-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	79 (110°C)	22 (70°C)
			Dunkel	1:40-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	84 (110°C)	22 (70°C)
		plum cake	-	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	28 (60°C)	40 (125°C)	14 (70°C)
			Marmelade	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	65 (105°C)	60 (70°C)
			Backofen	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60 (110°C)	-
8	plum cake	1.0kg	-	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-
9	Marmelade	-	-	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Backofen	-	-	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	Nudelteig	-	-	0:23-15:03	-	3	20	-	-	-	-	-	-	-
12	Pizzateig	-	-	1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	-	-	-

Die Klappe des Spenders öffnet sich 6 Minuten vor der Vervollständigung von KNETEN 2

INFORMATIONEN ZUM DISPLAY UND DEN PROGRAMMIERUNGSZEITEN

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" blinkt auf	Programmauswahleinstellung	Zur Auswahl des Programms, die Taste MENU benutzen
"E:01" blinkt auf	Backkammer zu heiß, um eine andere Programmeinstellung zu starten	Den Deckel öffnen und abkühlen lassen. Nach Erlöschen der Meldung auf dem Bedienpaneel, die Backform wieder in der Backkammer positionieren und erneut START/PAUSE drücken.
"E:02" blinkt auf "E:03" blinkt auf "E:04" blinkt auf "E:05" blinkt auf "E:08" blinkt auf	Betriebsstörung des Sensors Betriebsstörung des Sensors Betriebsstörung des CPU Defekt an der Heizregelung Defekt an der Heizregelung	Die autorisierten Kundendienststellen kontaktieren.

Hinweis: Nach dem Backen einer Brotform sollten Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen, da zu hohe Temperaturen auf Grund der Wärmeempfindlichkeit der aktiven Trockenhefe das Aufgehen des Brots behindern.

Ein Signalton ertönt, wenn:

Das Gerät eingeschaltet ist	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 anhaltende 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 nichtgebacken	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						✓	✓		
Bedienpaneel	Fasche Programmauswahl		✓			✓			
	Falsche Auswahl der Betriebsart (d.h. KNETEN)						✓		
	Nach dem Start wurde START/PAUSE gedrückt						✓		
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)									✓
Nach dem Kneten des Mehls wurde Wasser zugegeben								✓	
Elektrische Störung				✓			✓		

FOLGENDES KONTROLLIEREN:			BACKERGEBNISSE								
			Zu feste Konsistenz	Brotmitte nicht gebacken	Rauhe und ungleichmäßige Konsistenz	Einfallen	Das Brot geht zu stark auf	Unzureichendes Aufgehen	Mehl auf der Oberseite	Zu starke Bräunung	Gebräunte, mit Mehl bedeckte Seiten, Broitmitte klitschig und roh
Dosierungsfehler	MEHL	Unzureichend		✓							
		Zuviel	✓				✓				
	AKTIVE TROCKENHEFE	Unzureichend				✓		✓			
		Zuviel					✓				
	WASSER ODER FLÜSSIGKEIT	Unzureichend	✓					✓			
		Zuviel		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	ZUCKER	Fehlt	✓								
		Zuviel				✓		✓		✓	
	SALZ	Fehlt			✓	✓	✓				
	MEHL	Warenzeichen überholt oder allgemein		✓					✓		
Die aktive Trockenhefe ist alt			✓				✓	✓			
AKTIVE TROCKENHEFE	Die aktive Trockenhefe ist alt		✓			✓		✓			
	Die Sorte der aktiven Trockenhefe ist falsch		✓			✓		✓			
Anstatt Wasser mit Raumtemperatur wurde warmes Wasser verwendet.						✓		✓			

FRAGEN UND ANTWORTEN

Warum muss man in den Rezepten so oft die Mehl- und Wassermenge verändern?

Die Eigenschaften des Mehls verändern sich von einer Jahreszeit zur anderen sowie durch die Lagerung und durch die Luftfeuchtigkeit.

Das Mehl saugt die Feuchtigkeit auf, sodass die Dosis je nach den verschiedenen Bedingungen, denen das Mehl ausgesetzt ist, variiert.

Kontrollieren Sie die Dosis nach 10 Minuten Kneten: Wenn der Teig "klebrig" erscheint, Mehl zugeben, und zwar jeweils 1 Löffel.

Wenn der Teig hingegen "trocken" oder "zu fest" erscheint, Wasser zufügen, und zwar jeweils 1 Löffel.

Ein korrekt ausgewogener Brotteig sieht gleichmäßig und elastisch aus und fühlt sich weich an.

Kann die Einstellung Turbo für alle Rezepte verwendet werden?

Die Einstellung Turbo des Gerätes kann für alle Rezepte der Programme Klassisch, Vollkorn, Süß oder Französisch benutzt werden. Dennoch resultiert die Brotgröße kleiner und die Konsistenz fester, daher ist das Backergebnis nicht optimal. Testen Sie diese Funktion des Gerätes mit einer höheren Menge an aktiver Trockenhefe, und zwar anstatt _ Teelöffel, wie im Standard Rezept angegeben, nehmen Sie _ Teelöffel. Vermerken Sie sich die Ergebnisse, sodass Sie wissen, wie Sie vorgehen müssen, um die gleichen zufriedenstellenden Backergebnisse mit der Einstellung TURBO zu wiederholen.

Und wenn keine Waage zur Verfügung steht?

Für ein optimales Backergebnis raten wir immer, das Mehl abzuwiegen (1 Becher = 60g).

Sie können allerdings zu Hause auch ohne eine Waage ein leckeres Brot backen, indem Sie die Dosierungsanweisungen befolgen.

Kann ich den Beginn des Programms (10) Backofen beschleunigen?

Nein. Der eingebaute Thermostat erlaubt die Überhitzung des Gerätes nicht. Dieses muss sich etwa zehn Minuten lang abkühlen, bevor Sie die Funktion Backofen starten können. Eine Methode, um diesen Nachteil zu überwinden, besteht darin, das Brot zu kontrollieren, wenn der Signalton von 5 Minuten ertönt. Wenn Sie glauben, dass noch mehr Zeit erforderlich ist, drücken Sie die Taste MODIFY (Ändern) (2 Sekunden lang drücken) und stellen Sie dann die Zeit entsprechend ein. Drücken Sie am Ende erneut MODIFY (Ändern), um das Gerät zu starten.

Wie kann man das klassische Brotrezept nahrhafter machen?

Sie können jedes Rezept dieser Bedienungsanleitung um 50/50 verändern, und zwar _ Mehl und _ Vollkornmehl. So enthält das klassische Brot mehr Faserstoffe oder die Konsistenz des Vollkornbrots wird lockerer. Es reicht, wenn Sie den Teig nach 10 Minuten kontrollieren und gegebenenfalls die Wassermenge regulieren. Vermerken Sie sich die zufriedenstellenden Backergebnisse.

Warum verwendet man entrahmtes Milchpulver? Kann auch Frischmilch verwendet werden?

Das entrahmte Milchpulver wird in den Brotrezepten verwendet, da es stabiler ist als Frischmilch; mit anderen Worten, es verdirbt nicht. Außerdem ermöglicht es die Verwendung der Zeitvorwahl-Funktion.

Wenn Sie möchten, können Sie in jedem Rezept das Wasser durch Frischmilch ersetzen und das Milchpulver weglassen.

Kinder mögen Honig, ist es möglich, diesen anstatt des Zuckers zu benutzen?

Honig, Melasse oder brauner Zucker können mit der gleichen Dosierung anstatt des weißen Zuckers verwendet werden. Allerdings sollten Sie zum Brotbacken keine künstlichen Süßstoffe verwenden.

Kann man Brot auch ohne Salz backen?

Das Salz spielt eine wichtige Rolle in dem Brotbackprozess. Es kontrolliert die Reaktion der Trockenhefe und beeinflusst die Struktur des Brots, indem es das Gluten stärkt. Sie sollten daher zum Brotbacken niemals das Salz weglassen. Ohne Salz hat das Brot eine ungleichmäßige Form, Farbe und Krume und außerdem bleibt es weniger lang frisch.

Ist es möglich, eine vom Benutzer gespeicherte Menüeinstellung zu löschen?

NEIN. Es gibt keine spezielle Taste, um eine vom Benutzer gespeicherte Menüeinstellung zu löschen; Sie können allerdings auf der Menüeinstellung, die Sie löschen möchten, eine andere Einstellung abspeichern

Muss ich das Brot im Gerät lassen, um es warm zu halten?

Nein. Bei dieser Funktion zirkuliert Warmluft für eine bestimmte Zeit, und zwar mit dem Ziel, die Knusprigkeit und die Form des frisch gebackenen Brots beizubehalten.

Sie können das Brot nach dem abgeschlossenen Backvorgang jederzeit aus dem Gerät nehmen.

Manchmal geht das Brot nicht auf, warum?

Vielleicht haben Sie vergessen, die aktive Trockenhefe zuzugeben.

Oder die aktive Trockenhefe ist zu alt und reagiert nicht mehr.

Andere Ursachen könnten in einer falschen Dosierung der Zutaten oder in der Zugabe von warmem Wasser liegen.

Die Frische der Zutaten und die korrekten Dosierungstechniken sind für den Erfolg beim Brotbacken wesentlich.

Kann die Zeitvorwahl-Funktion immer verwendet werden?

Das Zeitvorwahl-Programm ist voreinstellbar, sodass Sie bis zu 15 Stunden danach frisch gebackenes Brot haben.

Stellen Sie diese Funktion ein, bevor Sie zur Arbeit oder schlafen gehen. So haben Sie wann immer sie wollen warmes, frisch gebackenes Brot zu Hause.

Denken Sie jedoch daran, dass einige Rezepte sich nicht für die Zeitvorwahl-Funktion eignen, da sie verderbliche Zutaten enthalten, die schlecht werden können, wie zum Beispiel Milch, Eier, Joghurt, Käse oder Fleisch.