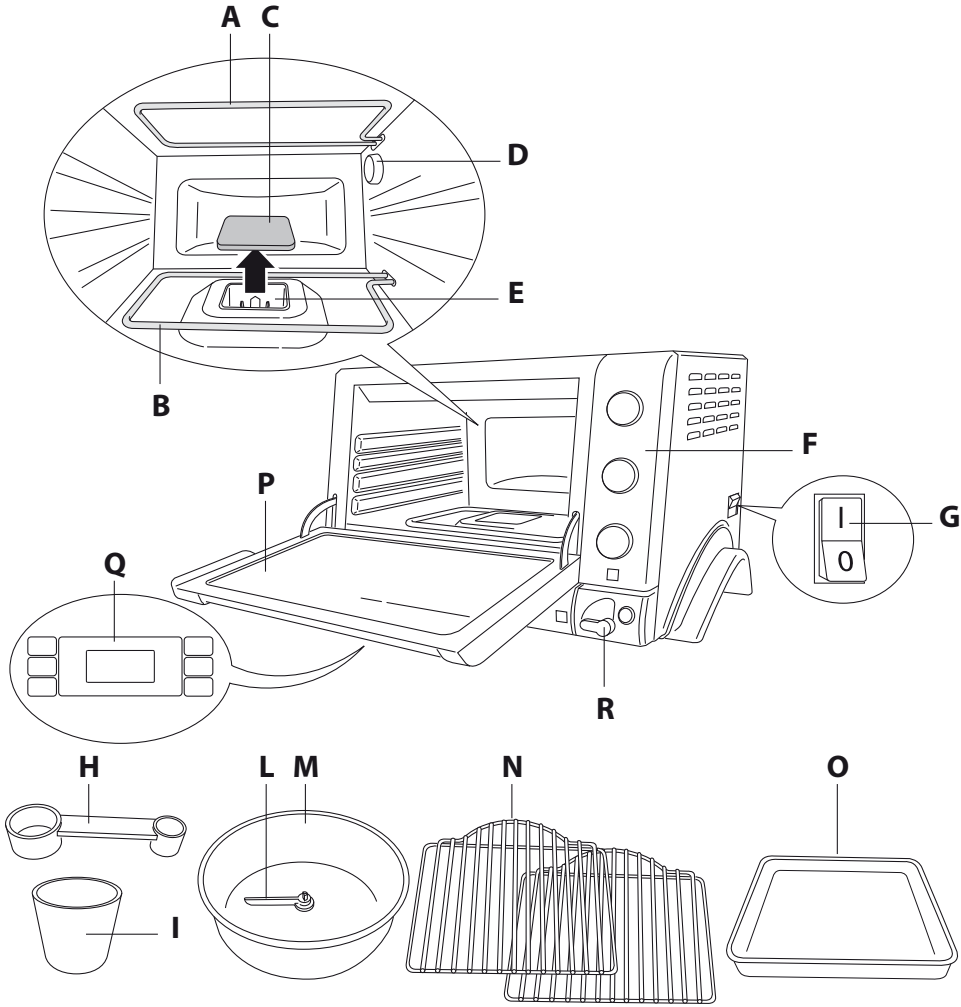


Gerätebeschreibung

A Heizelement Oberhitze
B Kippbares Heizelement Unterhitze
C Deckel für die Knetformaufnahme
D Innenbeleuchtung
E Knetformaufnahme
F Bedienblende 'Ofen'
G Hauptschalter
H Messlöffel (falls vorgesehen)
I Messbecher (falls vorgesehen)
L Rührer
M Knetform
N Gitterroste
O Fettpfanne
P ür
Q Bedienblende 'Brotbackmaschine'
R Betriebsartenschalter Ofen/Brotbackmaschine

Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1400 W
Abmessungen LxHxT: 512 x 295 x 400
Gewicht: 12,1 kg

Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch. Diese Anleitungen aufbewahren

Merke:

Ratschläge und wichtige Informationen für den Benutzer werden durch dieses Symbol gekennzeichnet.

- Vor der ersten Inbetriebnahme des Ofens entfernen Sie bitte das darin enthaltene Papiermaterial, wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw.
- Zur Beseitigung des Geruchs nach »Neuem« und des Rauchs, der auf das Vorhandensein von Schutzsubstanzen zurückzuführen sind, die vor dem Transport auf die Heizelemente aufgetragen wurden, das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchstposition gestelltem Thermostat leer laufen lassen. Den Raum während dieses Vorgangs gut lüften.
- Waschen Sie alle Zubehörteile vor dem Gebrauch sorgfältig ab.
- Nur für die Funktion 'Brotbackmaschine' ist das Gerät mit einem Programmschutz ausgestattet, der bei Stromausfall den Backvorgang aufrecht erhält (bei Unterbrechung der Stromversorgung für die Dauer von ca. 15 Minuten). Eine längere Unterbrechung kann das Löschen des Programms zur Folge haben.
- Wenn das Gerät auf höchster Leistungsstufe benutzt wird, dürfen die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschritten werden. Wenn das Gerät auf höchster Leistungsstufe benutzt wird, dürfen folgende Mengen nicht überschritten werden. Mehl: 750 g, Hefe: 40 g, Wasser: 500 g
- Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 20 cm von der Steckdose aufgestellt werden, an die es angeschlossen wird.

Achtung!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verletzungen oder Geräteschäden sein.

- Dieser Backofen wurde für die Zubereitung von Nahrungsmitteln konzipiert. Er darf für keine anderen Zwecke eingesetzt und in keiner Weise geändert bzw. umgerüstet werden.
- Nach Entfernen des Verpackungsmaterials die Türklappe auf Unversehrtheit überprüfen. Da die Türklappe aus Glas und folglich zerbrechlich ist, ist es empfehlenswert, diese ersetzen zu lassen, falls sie sichtbare Beschädigungen, Risse oder Kratzer aufweist. Vermeiden Sie außerdem während der Handhabung bzw. Benutzung des Gerätes sowie während der Reinigungsarbeiten die Tür zuzuschlagen, heftig anzustoßen und kalte Flüssigkeiten auf das Glas des warmen Gerätes zu gießen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen waagrechten Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahre, sowie von Personen mit reduzierten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie unter Aufsicht sind, oder mit den entsprechenden Anleitungen zum sicheren Gebrauch des Geräts und der Gefahrenerkennung vertraut gemacht worden sind. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Halten Sie den Apparat außer Reichweite für Kinder unter 8 Jahre.
- Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
- das Netzkabel beschädigt ist
- das Gerät heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist. In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko für Sie auszuschließen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Wärmequelle.
- Niemals Papier, Karton oder Plastik in den Backofen legen und nichts darauf ablegen (Utensilien, Roste oder andere Gegenstände).
- Stecken Sie nichts in die Gebläsedüsen. Diese niemals verstopfen.
- Dieser Backofen ist nicht zum Einbau geeignet.
- Wenn die Türklappe geöffnet ist, bitte Folgendes beachten:
- Nicht mit schweren Gegenständen auf die Tür drücken oder den Griff zu sehr nach unten ziehen.
- Niemals auf der geöffneten Türfläche schwere Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
- Unter Berücksichtigung der in allen Ländern geltenden unterschiedlichen Vorschriften, sollten Sie das Gerät von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen lassen, wenn Sie es in einem anderen Land benutzen, als in dem, in dem es erworben wurde.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht

vorgesehen in Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Motels und sonstigen Übernachtungsbetrieben, Zimmervermietungen.

- Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
- Das Gerät darf weder mit einem externen Timer noch mit einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät muss mit zur Wand gerichteter Rückseite aufgestellt und betrieben werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Brotbackform keine spitzen oder scharfen Metallteile.
- Vor der Reinigung den Hauptschalter auf '0' drehen, um das Gerät auszuschalten, und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das den Rührer anhält, wenn die Ofentür während des Betriebs geöffnet wird.

Verbrennungsgefahr!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von Verbrühungen oder Verbrennungen sein.

- Die Tür und die Außenfläche können bei Betrieb des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen.Verwenden Sie stets die Drehknöpfe und Tasten, und fassen Sie das Gerät stets an den Griffen an. Berühren Sie niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens. Verwenden Sie gegebenenfalls Schutzhandschuhe.
- Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Knetform anheben und aus dem Garraum nehmen.
- Niemals entflammbare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter dem Möbel, auf dem er aufgestellt ist, aufbewahren. Betreiben Sie das Gerät niemals unter Hängeschränken, Regalen oder in der Nähe von entflammbaren Materialien, wie Vorhängen, Jalousien, usw.
- Achtung: Bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes (falsches Rezept, zu lange Garzeit) könnte sich das Brot übermäßig erhitzen und in Flammen aufgehen. In diesem Fall die Tür nicht öffnen, sondern den Netzstecker ziehen: Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Tür öffnen.
- **Sollte es vorkommen, dass die Nahrungsmittel oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, so versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu ersticken. Backofentür geschlossen halten, Stecker ziehen und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.**

Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann Ursache von lebensgefährlichen Verletzungen durch Stromschlag sein.

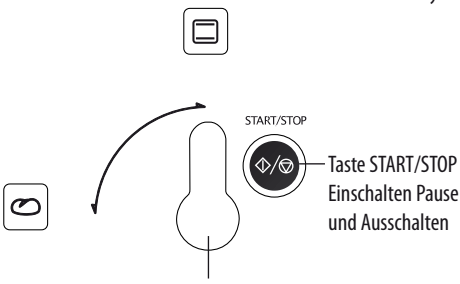
- **Vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose überprüfen Sie bitte, dass:**
- **die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.**
- **die Steckdose über eine Mindestleistung von mindestens 16A verfügt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist. Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.**
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist unbedingt zu überprüfen, dass es unversehrt und mit einem Stecker ausgerüstet ist, der über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt des mit dem Gerät mitgelieferten Netzkabels haben.
- Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, dessen Stecker oder das ganze Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Bei Beschädigung des Netzkabels ist dieses durch den Hersteller oder dessen autorisierten Kundendienst oder auf jeden Fall durch eine ähnlich qualifizierte Fachkraft zu ersetzen, um jedes Risiko auszuschließen.
- Zur eigenen Sicherheit niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.

CE Das Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG und nachfolgende Änderungen.
- EMV-Richtlinie 2004/108/EG und nachfolgende Änderungen.
- Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 überein.

Einschalten

- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Den Hauptschalter (G) drücken.
- Den Betriebsartenschalter 'Ofen/Brotbackmaschine' (R) auf die gewünschte Stellung drehen: (Ofen) oder (Brotbackmaschine).
- Wenn der Betriebsartenschalter bereits auf der gewünschten Stellung steht, braucht nur die Taste START/STOP gedrückt zu werden, damit die gewählte Betriebsart aktiviert wird und für die Programmierung bereit ist.
- Nach 3 Minuten schaltet das Gerät wieder auf Standby.

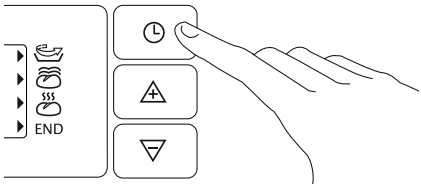


Betriebsartenschalter Ofen/Brotbackmaschine

Einstellen der Uhrzeit

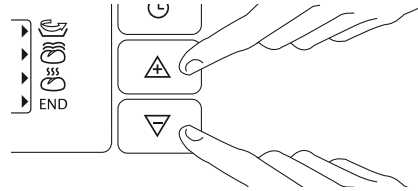
Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, erscheinen auf dem Display vier Striche "-- : --" und das Gerät gibt einen Signalton ab. Die Uhrzeit wie nachstehend beschrieben einstellen:

Die an der Bedienblende (Q) befindliche Uhrzeit-Taste mindestens 3 Sekunden lang drücken.



(Auf dem Display blinken die Stunden)

Die gewünschte Stunde durch mehrmaliges Drücken der an der Bedienblende (Q) befindlichen Tasten und einstellen.



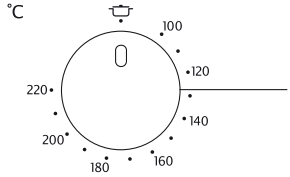
Die Uhrzeit-Taste drücken.
(Auf dem Display blinken die Minuten).

Die gewünschten Minuten durch mehrmaliges Drücken der Tasten und einstellen.

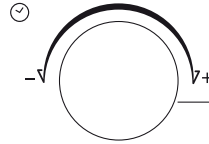
Die Uhrzeit-Taste drücken. (Auf dem Display wird die eingestellte Uhrzeit angezeigt)

Um die eingestellte Uhrzeit anschließend zu ändern, muss sie wie oben beschrieben neu eingestellt werden..Während jeder Garphase kann die Uhrzeit (sofern eingestellt) durch Drücken der Uhrzeit-Taste angezeigt werden.

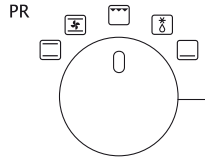
Beschreibung der Bedienblende



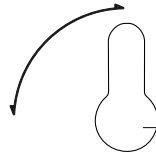
Temperaturregler



Timer-Regler



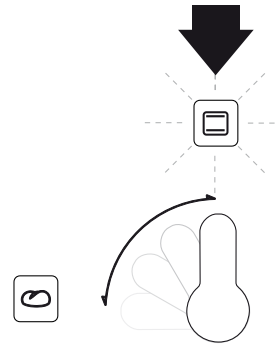
Funktionswahlschalter



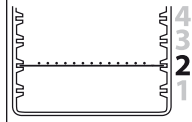
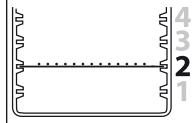
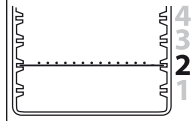
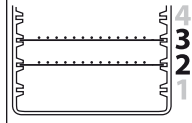
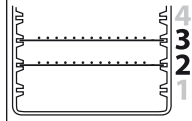
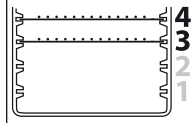
Taste START/STOP Einschalten Pause und Ausschalten

Betriebsartenschalter Ofen/Brotbackmaschine

i ***Merke:*** **Um das Gerät als Backofen zu benutzen, den Betriebsartenschalter Ofen/Brotbackmaschine auf** **drehen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.**



Übersichtstabelle

Programm	Stellung Funktionswahlschalter	Stellung Temperaturregler	Einschubhöhe Rost	Hinweise/Tipps
Auftauen		beliebig		-
Empfindliche Garvorgänge		beliebig		-
Warmhalten				-
Umluftgaren		100°C - 220°C		Ideal für Lasagne, Fleisch, Pizza, Kuchen und Torten sowie Speisen, die eine knusprige Kruste bekommen sollen (d.h. Aufläufe und Gratins) und Brot. Tipps für die Verwendung des Zubehörs sind in der Tabelle auf Seite 103 aufgeführt.
Herkömmliches Braten und Backen		100°C - 220°C		Ideal zum Garen von gefülltem Gemüse, Fisch, Plumcake. Für die Verwendung des Zubehörs siehe Tabelle auf Seite 104.
Grillen und überbacken		beliebig		Ideal zum Rösten von Brot (Stellung 4) und zum Überbacken (Stellung 3) (siehe Seite 104).

Gebrauch der Bedienelemente

Temperaturregler

Stellen Sie die gewünschte Temperatur wie folgt ein:

- Warmhalten: Temperaturregler auf Stellung .
- Umluftgaren oder herkömmliches Braten und Backen: Temperaturregler zwischen "100°C" und "220°C".

Timer-Regler

Programmieren der Garzeit: Den Regler auf die gewünschte Zeit drehen, die auf dem Display angezeigt wird (max. 120 Minuten); nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, auf dem Display erscheint die Meldung End und der Backofen wird automatisch abgeschaltet.

Funktionswahlschalter

Mit diesem Schalter werden die verfügbaren Funktionen gewählt, nämlich:

Auftauen
(nur Gebläse in Betrieb)

Empfindliche Garvorgänge
(nur Unterhitze in Betrieb)

Herkömmliches Braten und Backen, Warmhalten
(nur Ober- und Unterhitze in Betrieb)

Grill
(nur Oberhitze in Betrieb, und zwar auf höchster Leistungsstufe)

Umluftgaren
(Ober-, Unterhitze und Gebläse in Betrieb)

Backofen-Innenbeleuchtung

Solange der Backofen in Betrieb ist, ist die Lampe im Garraum immer eingeschaltet. Die Lampe wird wie folgt gewechselt: Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Schutzabdeckung aus Glas aufschrauben und die durchgebrannte Lampe durch eine vom selben Typ (hitzebeständig) ersetzen. Anschließend die Schutzabdeckung wieder montieren.

Gebrauch des Backofens

Allgemeine Tipps

Bei den Garvorgängen mit Umluft und bei herkömmlichem Braten und Backen sollte der Backofen stets für 5 Minuten auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden, um beste Garergebnisse zu erzielen. Die Garzeiten hängen von der Beschaffenheit der Produkte, der Temperatur der Lebensmittel und vom persönlichen Geschmack ab. Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind lediglich Richtwerte, können Änderungen unterliegen und berücksichtigen nicht die für das Vorheizen des Backofens notwendige Zeit. Zum Garen von Tiefkühlprodukten richten Sie sich bitte immer nach den auf der Produktpackung empfohlenen Zeiten.

Auftauen

Für ein einwandfreies Auftauen in kurzer Zeit folgendermaßen vorgehen:

- Den Funktionswahlschalter auf Position drehen.
- Den Timer-Regler auf die gewünschte Zeit drehen.
- Den Rost auf die untere Schiene schieben und einen flachen Teller mit dem Gefriergut darauf stellen, dann die Tür wieder schließen.
  Beispiel für einen Auftauvorgang: 1 kg Fleisch 80-90 Minuten ohne zu wenden.

Empfindliche Garvorgänge

Geeignet für feine Backwaren und glasierte Torten.
Ausgezeichnete Resultate werden auch beim Fertiggaren von Speisen an der Unterseite oder bei Garvorgängen, die vor allem Unterhitze erfordern, erzielt.

- Den Rost (mit darauf stehender Backform), wie auf der Abbildung auf Seite 101 dargestellt, auf die untere Schiene schieben.
- Den Funktionswahlschalter auf Position drehen.
- Den Timer-Regler auf die gewünschte Zeit drehen.
  Das Ende der eingestellten Zeit wird von einem Signalton angezeigt; falls der Garvorgang vor Ablauf der eingestellten Zeit beendet ist, die Taste START/STOP 3 Sekunden drücken.

Warmhalten

- Den Temperaturregler auf Position drehen.
- Den Funktionswahlschalter auf Position drehen.
- Den Timer-Regler auf die gewünschte Zeit drehen.
- Den Rost auf die untere Schiene schieben und den Teller mit der Speise darauf stellen.

Die Speisen sollten nicht zu lange im Backofen warm gehalten werden, da sie sonst zu stark austrocknen könnten.

Umluftgaren

Diese Funktion ist ideal für ausgezeichnete Pizzas, Lasagne, überbackene Gerichte, für alle Fischgerichte, Röstkartoffeln sowie Kuchen und Torten.

Folgendermaßen vorgehen:

- Den Rost in der in der Tabelle angegebenen Position einschieben.
- Den Funktionswahlschalter auf Position drehen.
- Mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen.
- Den Timer-Regler auf die gewünschte Zeit drehen.
- Die Taste START/STOP drücken.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten vorgeheizt wurde, das Gargut einschieben.

Programm	Temperaturregler	Garzeiten	Einschubhöhe Rost	Hinweise/Tipps
Herzhafte Tarte, Quiche	170°	35 min.	2	Fettpfanne verwenden.
Hähnchen 1 kg.	200°	70-80 min.	1/2	Fettpfanne verwenden, Hähnchen nach etwa 50 Min. wenden.
Schweinebraten 1000 g	200°	70 min.	1/2	Fettpfanne verwenden, Fleisch nach 50 Min. wenden.
Hackbraten 650 g	200°	55 min.	2	Fettpfanne verwenden, Fleisch nach 30 Min. wenden.
Röstkartoffeln 750 g	200°	60 min.	"	Fettpfanne mit Backpapier verwenden, 2 Mal umrühren.
Mürbeteigkuchen mit Marmelade 700 g	170°	35 min.	"	Fettpfanne verwenden.
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Fettpfanne verwenden.
Torta margherita 700 g	160°	30-35 min.	"	Kuchenform verwenden.
Kekse (Mürbeteigkekse) 100 g	170°	14 min.	3	Fettpfanne verwenden.

Herkömmliches Braten und Backen

Diese Funktion ist ideal für alle Arten von Fisch, gefülltes Gemüse, für süße Backwaren auf Eischneebasis und für Kuchen mit sehr langer Backzeit (über 60 Min.).

Folgendermaßen vorgehen:

- Den Rost in der in der Tabelle angegebenen Position einschieben.
- Den Funktionswahlschalter auf Position drehen.
- Mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur einstellen.
- Den Timer-Regler auf die gewünschte Zeit drehen.
- Die Taste START/STOP drücken.
- Nachdem der Backofen 5 Minuten vorgeheizt wurde, das Gargut einschieben.

Programm	Temperaturregler	Garzeiten	Einschubhöhe Rost	Hinweise/Tipps
Überbackene Makkaroni 1 Kg.	200°	35 min.	2	Ofenfeste Form verwenden.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Ofenfeste Form verwenden.
Forelle 500g	190°	35 min.	"	Fettpfanne verwenden.
Gefüllte Calamari 450g	190°	30 min.	"	Ofenfeste Form verwenden, nach halber Garzeit wenden.
Überbackener Blumenkohl 550g	200°	30 min.	"	Ofenfeste Form verwenden.
Gefüllte Zucchini 750g	190°	40 min.	"	Fettpfanne verwenden.
Plumcake 1 kg	150°	100 min.	1/2	Eine Plumcake-Form verwenden.
Biskuitteig	160°	35 min.	2	Kuchenform verwenden.

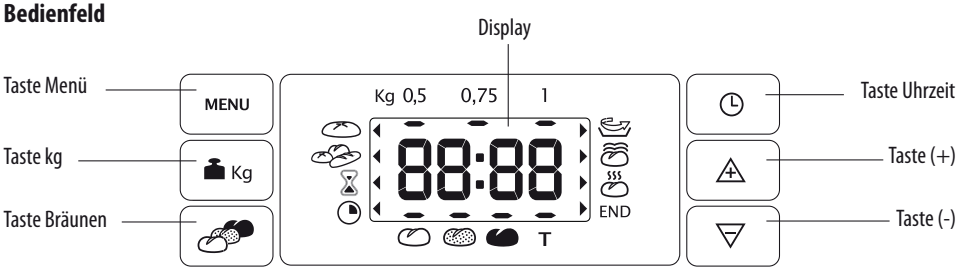
Grillen

Diese Funktion ist ideal zum Rösten von Brot und zum Bräunen: Gnocchi alla Romana, Gemüsegratin, usw.

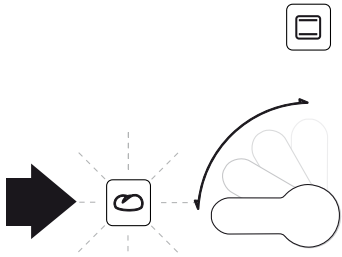
- Den flachen Rost in die Schiene 3 oder 4 schieben.
- Den Funktionswahlschalter auf Position drehen.
- Den Timer-Regler auf die gewünschte Zeit drehen.
- Die Taste START/STOP drücken.

Benutzung des Gerätes als Brotbackmaschine

Bedienfeld



Merke: **Um das Gerät als Brotbackmaschine zu benutzen, den Betriebsartenschalter Ofen/Brotbackmaschine auf drehen. Das entsprechende Symbol leuchtet auf.**



Beschreibung der Bedienblende

Display

Auf dem Display werden die Einstellungen des gewählten Programms, die Garzeit, der Bräunungsgrad und das Brotgewicht angezeigt.

Taste MENÜ

Premere il tasto MENU per selezionare le ricette automatiche (*AU*...) o semiautomatiche (*SE*...), oppure durante una cottura per verificare il ciclo impostato.

Taste Kg

Die Taste kg drücken, um das gewünschte Brotgewicht zu wählen: 500 g, 750 g oder 1000 g.

Taste Bräunen

Die Taste Bräunen drücken, um den gewünschten Bräunungsgrad zu wählen; hell, mittel, dunkel .

Taste Uhrzeit

Mit dieser Taste kann die lokale Uhrzeit abgerufen und das Backzeitende durch zeitverzögerten Programmstart vorgegeben werden.

Tasten und

Die Tasten und dienen zum Einstellen der Uhrzeit und zur Wahl der Garprogramme.

Beschreibung der Symbole auf dem Display

Die Backanzeige zeigt jede Phase des Garvorgangs mit einem Pfeil seitlich auf dem Display an.

- Bedeutet, dass ein automatisches Programm (*AU*...) eingestellt wurde
- Bedeutet, dass ein halbautomatisches Programm (*SE*...) eingestellt wurde
- Zeigt Dauer des gesamten Zyklus des gewählten Programms an.
- Nur für die automatischen Funktionen verwendbar. Zeigt an, dass der zeitverzögerte Programmstart eingestellt wurde.
- Bedeutet, dass sich das Brot in einer Knet- oder Entgasungsphase befindet.
- Bedeutet, dass sich das Brot in einer der Aufgehphasen befindet.
- Zeigt an, dass sich das Brot in der Backphase befindet. Dies ist die letzte Phase des Zyklus, in der das Gerät eine hohe Temperatur erreicht, um das Brot zu backen.
- END Zeigt an, dass die Backphase abgeschlossen ist.

Brot backen: eine Kunst und Wissenschaft

Brotbacken ist Kunst und Wissenschaft zugleich. Das Gerät übernimmt zwar die Hauptarbeit, dennoch gibt es einige Aspekte in Bezug auf die Hauptzutaten und den Backprozess, die Sie kennen sollten. Die Zutaten von traditionellem Brot sind sehr einfach: Mehl, Zucker, Salz, Flüssigkeit (Wasser oder Milch), eventuell Fett (Butter oder Öl) und Hefe. Jede dieser Zutaten übt eine ganz bestimmte Funktion aus und verleiht dem Endprodukt einen besonderen Geschmack. Deshalb müssen unbedingt die richtigen Zutaten in den richtigen Proportionen verwendet werden, um beste Backergebnisse zu garantieren.

Hefe

Hefe ist ein aktiver Mikroorganismus, der den als Aufgehen bezeichneten Gärprozess begünstigt. Sobald die Hefe angefeuchtet, von Zucker genährt und akkurat erwärmt wird, entwickelt die Hefe Gase, die unter bestimmten Temperaturbedingungen (um 25°C) das Aufgehen des Teigs bewirken. Das meistverwendete Triebmittel ist frische oder trockene Bierhefe. Für Kuchen eignet sich hingegen eher ein chemisches Triebmittel aus Natriumhydrogencarbonat und Cremor Tartari.

Mehl

Das Mehl ist die wichtigste Brotzutat und es ist daher wichtig, die Charakteristiken der marktgängigen Produkte zu kennen.

- **Backstarkes Mehl (type 550):**
  Backstarkes Mehl ist ein glutenreiches Mehl. Es besteht aus Mehl Type 0 und Manitobamehl oder amerikanischem Mehl. Es ist ideal für weniger feine Teige und zum Brotbacken.
- **Mehl Type 00 (type 405):**
  Im Vergleich zum Mehl Type 0 wurde dieses Mehl länger gemahlen. Es ist daher feiner und eignet sich vor allem für die Zubereitung von süßen Backwaren oder für empfindlichere Teige.
- **Vollkornmehl (type 1050):**
  Vollkornmehl ist reich an Ballaststoffen und geht in der Regel weniger auf als die anderen hier aufgeführten Mehltypen. Es kann gemischt mit anderen Mehlsorten verwendet werden, um den Gehalt an Ballaststoffen abzuschwächen und einen besseren Trieb zu erzielen.Im Allgemeinen hat Vollkornbrot eine schwerere Konsistenz und geringeres Volumen.
- **Hartweizenmehl:**
  Hartweizenmehl wird aus Weizen gewonnen, der auf trockeneren Böden wächst. Das Mehl ist körniger und hat eine strohgelbe Farbe. Es ist sehr gut verdaulich und schmackhaft.
- **Dinkelmehl**
  Dieses entsteht durch Ausmahlen von Dinkel, dem ältesten Getreide der Backtradition.Brot aus Dinkelmehl ist besonders reich an Ballaststoffen und zeichnet sich daher durch abführende und entschlackende Eigenschaften aus. Sein Geschmack ähnelt stark dem Geschmack von Weißbrot.
- **Glutenfreies Mehl:**
  Hierbei handelt es sich um Mehlmischungen, die aus Rohstoffen wie Mais, Reis, Kartoffelstärke usw. hergestellt werden, die im Unterschied zu Weizen natürlich glutenfrei sind.

Zucker

Der Zucker süßt das Brot, macht die Kruste dunkler und verleiht eine weichere Konsistenz, da er die Hefe nährt. Es können entsprechende Mengen von weißem oder braunem Zucker, Melasse, Ahornzucker, Honig oder sonstigen Süßstoffen verwendet werden. Sie können auch künstlichen Süßstoff in entsprechender Menge verwenden, allerdings werden Geschmack und Konsistenz des Brotes anders ausfallen.

Flüssigkeiten

Wenn die Flüssigkeiten mit den im Mehl enthaltenen Proteinen vermischt werden, bildet sich Glutin, das für das Aufgehen des Brotes erforderlich ist. In den meisten Rezepten wird Wasser verwendet, aber Sie können auch andere Flüssigkeiten wie Milch oder Fruchtsaft nehmen. Die optimale Flüssigkeitsmenge muss daher durch Ausprobieren herausgefunden werden, da ein Rezept mit zuviel Flüssigkeit das Einfallen des Brotes während des Backvorgangs 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. Zu viel Salz verhindert hingegen das Aufgehen des Brotes. Dosieren Sie es also unbedingt korrekt. Es kann jedes beliebige 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, deshalb sind sie in den süßeren Rezepten enthalten.

Fette

In vielen Brotsorten werden Fette verwendet, um den Geschmack zu verstärken und Feuchtigkeit zurückzuhalten. Verwenden Sie Öl oder weiche Butter in gleicher Menge. Wenn kein Fett hinzugefügt wird, können sich Geschmack und Konsistenz

des Brotes verändern.

Programmierung

Die folgenden Anleitungen sollen Anfänger durch jede Phase des Backprozesses führen.

Merke: Für ein optimales Backergebnis wird empfohlen, die Zutaten abzuwiegen. Sofern im Zubehör Ihres Backofens enthalten, verwenden Sie bitte den Messbecher (I) und den Messlöffel (H) unter Beachtung der folgenden Hinweise:
1 Messbecher = 150 g Mehl
1 (großer) Messlöffel = 12 g Zucker
1 (kleiner) Messlöffel = 5 g Salz
1 (kleiner) Messlöffel = 3,5 g Trockenhefe
1 (großer) Löffel Öl = 12 g/ml
1 (kleiner) Löffel Öl = 4 g/ml

Phase 1 Zugabe der Zutaten

Die Zutaten in nachstehender Reihenfolge in die Knetform geben:
1. Flüssige Zutaten
2. Trockene Zutaten
3. Hefe

Für ein gutes Backergebnis sollten alle Zutaten unbedingt genau abgewogen werden. Bevor Sie die antihaft-beschichtete Knetform in den Ofen stellen, rühren Sie die Zutaten um, um die darauf folgende Knetphase zu erleichtern (nur bei zeitverzögertem Programmstart werden die Zutaten nicht vermischt). Setzen Sie die Knetform in die hierfür vorgesehene Aufnahme, nachdem Sie den entsprechenden Deckel abgenommen haben.

Phase 2 Auswahl der Menüeinstellung

Die Taste MENÜ drücken, um die gewünschte Rezeptart zu wählen (AU automatische und SE halbautomatische).

Phase 3

Mit den Tasten ▲ und ▼ das gewünschte Rezept wählen (z.B. *AU 10*). Nach 3 Sekunden wird das Rezept automatisch ausgewählt und auf dem Display erscheint die genaue Uhrzeit, zu der der Backvorgang beendet ist (sofern die Uhrzeit zuvor korrekt eingestellt wurde). Wenn die Uhrzeit nicht eingestellt wurde, wird auf dem Display die gesamte Dauer des Backvorgangs angezeigt und die Backanzeige zeigt das Symbol ◀. Falls das gewählte Rezept nicht das gewünschte ist, die Taste MENÜ erneut drücken und mit den Tasten ▲ und ▼ das neue Rezept wählen.

Phase 4 Auswahl der Bräunung

Zur Auswahl der gewünschten Bräunung die Taste Bräunung drücken (bei einigen Rezepten ist diese Wahl nicht möglich). Sie haben die Wahl zwischen heller, mittlerer und dunkler Bräunung. Wenn kein bestimmter Bräunungsgrad ausgewählt wird, benutzt das Gerät automatisch die Standardeinstellung.

Phase 5 Auswahl des Gewichts der Brotform

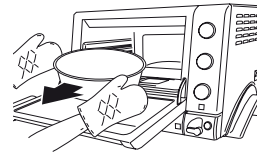
Die Taste kg drücken, um das gewünschte Gewicht zu wählen; 500 g, 750 g oder 1000 g. Wenn kein bestimmtes Gewicht ausgewählt wird, benutzt das Gerät automatisch die Standardeinstellung.

Phase 6 START/STOP drücken

Hinweis: Wenn keine Auswahl vorgenommen wird, wendet das Gerät standardmäßig ein mittleres Gewicht von 750 g mit einem im Menü AU1 eingegebenen mittleren Bräunungsgrad an. Die Taste START/STOP drücken, um den Backvorgang zu starten. Auf dem Display wird die Dauer des Backvorgangs angezeigt.

Phase 7

Am Ende des Backvorgangs gibt die Maschine einen Signalton ab. An der Backanzeige erscheint die Meldung ▶END und auf dem Display die blinkende Anzeige "*00:00*". Wenn die Backzeit erhöht werden soll, die Tasten ▲ und ▼ betätigen und anschließend die Taste START/STOP drücken. Wenn keine Taste betätigt wird, schaltet das Gerät nach 3 Minuten ab und auf dem Display erscheint die Anzeige *End*. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Knetform anheben und aus dem Garraum nehmen.



Lassen Sie das Brot für 10 Minuten in der antihaft-beschichteten Knetform abkühlen, bevor Sie es herausnehmen. Kippen Sie dann die Form um und schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot aus der Form rutscht. Falls erforderlich, benutzen Sie einen Plastikschaber, um das Brot von den Wänden der Knetform zu lösen. Falls der Rührer im Brot hängen bleibt, nehmen Sie ihn heraus. Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Brot auf einem Gitterrost abkühlen. Es wird empfohlen, das Brot 15 Minuten abkühlen zu lassen, damit es eine optimale Konsistenz erhält und sich leichter aufschneiden lässt.

Verwendung der Funktion Zeitverzögerung Nur für automatische Programme (AU…)

Mit dieser Funktion kann der Backvorgang um bis zu 12 Stun-

den verzögert werden. So können Sie zum Beispiel morgens mit dem Duft von frisch gebackenem Brot aufwachen. Es wird empfohlen, über der trockenen Mischung unbedingt eine kleine Mulde für die Hefe zu bilden, um sicherzustellen, dass diese aktiviert wird, sobald sie während der Knetphase in Berührung mit Flüssigkeit und Zucker kommt. **Verrühren Sie die Zutaten nicht mit dem Rührlöffel.**

Merke: Verwenden Sie die Funktion Zeitverzögerung nicht, wenn das Rezept verderbliche Zutaten wie Milch, Eier oder Käse enthält, da diese schlecht werden können.

1. Befolgen Sie die auf Seite 104 beschriebenen Phasen 1, 2, 3, 4, und 5, um das gewünschte Programm zu wählen.
2. Drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie mit den Tasten △ und ▽ die Stunden und Minuten ein, nach denen das Brot fertig gebacken sein soll (also in wie vielen Stunden Sie das fertige Brot wünschen). Wenn die lokale Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Uhrzeit an, zu der der Backvorgang beendet sein wird.
3. Drücken Sie die Taste START/STOP. Wenn sie zuvor eingestellt wurde, wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt. Sobald die Startzeit des Backvorgangs erreicht ist, beginnt die Uhrzeitanzeige auf dem Display rückwärts zu laufen. Das Brot ist nach den angezeigten Stunden und Minuten fertig. Wird während des Backvorgangs die Taste ◷ gedrückt, zeigt das Display 2 Sekunden lang an, um wie viel Uhr das Brot fertig ist.

Merke: Im Falle eines Fehlers oder um den Timer zurückzusetzen, die Taste START/STOP drücken.

Programmschutz bei Stromausfall

Das Gerät ist mit einem Programmschutz ausgestattet, der den Programmspeicher im Falle eines Stromausfalls oder bei Überspannung schützt. Dies bedeutet, dass die Maschine den Speicher mindestens 15 Minuten lang aufrecht erhält, wenn während des Backvorgangs ein Stromausfall eintritt, und bei Rückkehr der Stromversorgung weiterbackt. Diese Option ist während des Knet-, Back-, Aufgehzyklus oder in der Funktion Zeitverzögerung aktiv. Ohne diese Option würde die Maschine ein Reset durchführen und der Backvorgang abgebrochen werden.Wenn der Stromausfall länger dauert als 15 Minuten, müssen die Zutaten unter Umständen weggeworfen und der Backvorgang neu begonnen werden.

Nach dem Gebrauch

Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ein neues Programm starten (dies gilt nur für die Funktion Brotbackmaschine). Wenn das Gerät in Betrieb genommen wird, bevor es vollständig abgekühlt ist, kann ein Signalton ertönen und auf dem Display die Anzeige "COOL" erscheinen, die auf eine nicht ausreichende Abkühlung hinweist. Warten Sie, bis die Anzeige "COOL" vom Display verschwindet. Die Rezepte können je nach Feuchtigkeitsgehalt der Zutaten variieren und müssen daher unter Umständen geändert werden; das Gewicht von Mehl ändert sich zum Beispiel, wenn es Luftfeuchtigkeit aufnimmt. Es ist daher möglich, geringfügige Änderungen an unseren Rezepten vorzunehmen, um ein besseres Backergebnis zu erzielen. Notieren Sie immer die ausprobierten Mengen, um die Rezepte nach Belieben zu ändern.

Verzeichnis der Garprogramme

AU1: TRADITIONELLES HARTWEIZEN-WEISSBROT
AU2: TRADITIONELLES WEICHWEIZEN-WEISSBROT
AU3: FRANZÖSISCHES BROT
AU4: VOLLKORNBROT
AU5: HAUSGEMACHTES BROT
AU6: PAIN DE CAMPAGNE
AU7: DEUTSCHES VOLLKORNBROT
AU8: ROGGENBROT
AU9: KÜRBISBROT
AU10: BROT MIT GEMÜSE
AU11: GLUTENFREIES BROT
AU12: TURBOPROGRAMM
AU13: SÜSSE BROTE
AU14: BRIOCHE-BROT
AU15: TORTEN
AU16: SÜSSE FOCACCIA
AU17: GUGELHUPF
AU18: MARMELLADEN/KONFITÜREN
AU19: WIENER BROT
AU20: MILCHREIS
AU21: SOFT-BROT
AU22: SÜSSE BRÖTCHEN (nur mit optionalem Zubehör)
AU23: LAUGENBRÖTCHEN (nur mit optionalem Zubehör)
AU24: SOFT-BRÖTCHEN (nur mit optionalem Zubehör)
AU25: SÜSSWAREN (nur mit optionalem Zubehör)

SE1: VORTEIG
SE2: TRADITIONELLES WEISSBROT, von Hand geformt und gestückelt.
SE3: GRISSINI
SE4: BAGUETTE
SE5: HAUSGEMACHTES BROT, von Hand geformt und gestückelt
SE6: BROT MIT GEMÜSE, von Hand geformt und gestückelt.
SE7: PIZZE
SE8: FOCACCE
SE9: SÜSSE BROTE, von Hand geformt und gestückelt.
SE10: VERRÜHREN
SE11: AUFGEHEN

Inhaltsverzeichnis

Weißbrote
Pugliese ..... Seite 109
Ciabatta/zoccoletto ..... Seite 110
Grissini ..... Seite 111
Klassisches Baguette ..... Seite 111
Boule de pain ..... Seite 112
Hausgemachtes Brot mit Vorteig ..... Seite 112
Turbo-Brot ..... Seite 112
Soft-Brot ..... Seite 113

Vollkornbrote
Vollkornbrot ..... Seite 113
Rustikales Stangenbrot ..... Seite 113
Pain de campagne ..... Seite 114
Deutsches Vollkornbrot ..... Seite 115
Roggenmischbrot ..... Seite 115

Brot mit Gemüse
Brot mit Oliven/Zwiebeln/Paprika ..... Seite 116/117
Kürbisbrot ..... Seite 117

Glutenfreies Brot
Glutenfreies Brot, klassisches Rezept ..... Seite 117/118
Glutenfreies Brot mit Buchweizenmehl ..... Seite 118

Pizzas-Focacce
Pizza Margherita/Calzone ..... Seite 118
Focaccia ..... Seite 119

Süße Brote
Brot mit Schokolade/Milch/Honig/Nüssen ..... Seite 119/120
Wiener Brot ..... Seite 121
Brioche-Brot ..... Seite 121

Süße Backwaren
Torta Margherita/ Schokoladenkuchen / Joghurtkuchen ..... Seite 122
Riz au lait ..... Seite 123
Venezianische Torte ..... Seite 123
Gugelhupf ..... Seite 124

Marmeladen
Orangen/Erdbeeren ..... Seite 124/125

Vorteig ..... Seite 125

Nur Verrühren ..... Seite 125

Nur Aufgehen ..... Seite 125

Alle Rezepte und noch viel mehr finden Sie auf *www.pangourmet.delonghi.com*

Weißbrote

Pane pugliese aus Hartweizenmehl/ Pane pugliese aus Weichweizenmehl

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU1 (Hartweizenbrot) bzw. AU2 (Weichweizenbrot) wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Am Ende der Aufgehphase (1 Std. 45 Min. für Hartweizen bzw. 1 Std. 25 Min. für Weichweizen) gibt der Ofen einen Signalton ab und schaltet 5 Minuten lang auf Standby.
Die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten für Hartweizenbrot	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 35min	2h 40min	2h 45min
Wasser	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Hartweizengrieß	300 gr	450 gr	600 gr
Salz	6 gr	9 gr	12 gr
Frische Bierhefe	10 gr	15 gr	20 gr

Zutaten für Weichweizenbrot	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Wasser	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	350 gr	500 gr	650 gr
Öl	15 gr	22 gr	30 gr
Zucker (Malz)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Salz	6 gr	9 gr	12 gr
Frische Bierhefe	10 gr	15 gr	20 gr

Ciabatta/zoccoletto

1. Den Vorteig am Vortag zubereiten (siehe Rezept Vorteig auf Seite 125).
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform (die bereits den Vorteig enthält) geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 2 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.
6. Nach dem Vermischen der Zutaten (ca. 25 Min.) gibt der Ofen einen Signalton ab und schaltet auf Standby. Die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Den Teig aus der Knetform nehmen, eine Kugel formen und in eine mit Öl eingefettete Schüssel legen.
   Die Schüssel wieder in den Ofen stellen und die Taste START/STOP drücken.
7. Nach dem zweiten Aufgehen (weitere ca. 40 Min.) schaltet der Ofen erneut auf Standby: Die Schüssel aus dem Ofen nehmen und die Taste START/STOP drücken (der Ofen wird vorgeheizt). Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, auch die Teigoberfläche mit Mehl bestäuben (der Teig ist sehr wasserhaltig und daher sehr klebrig) und ein 3 cm hohes Quadrat formen. Das Brot mit einem scharfen Spatel stückeln und das so erhaltene Brot auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen.
8. Die Fettpfanne in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen und die Taste START/STOP drücken.
9. Nach dem ersten Backvorgang die Form mit dem nächsten Brot (sofern vorhanden) in den Ofen stellen, 20 Min. einstellen und START/STOP drücken (und so weiter, bis alle Brote gebacken sind).

Zutaten	1 Blech	2 Bleche
Zubereitungszeit	1h 22min	1h 42min
Vorteig	1/2 Dosis	1 Dosis
Wasser	80 gr/ml	120 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	70 gr	100 gr
Zucker (Malz)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Salz	6 gr	10 gr
Frische Bierhefe	3 gr	5 gr

Grissini

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 3 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.
5. Nach dem ersten Aufgehen (ca. 45 Min.) gibt der Ofen einen Signalton ab und schaltet auf Standby. Die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken: Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, von Hand die Grissini formen und auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen (6 Grissini pro Fettpfanne). Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen.

6. Die Taste START/STOP drücken.
7. Nach dem ersten Backvorgang die Form mit den nächsten Grissini in den Ofen stellen, 25 Min. einstellen und START/STOP drücken (und so weiter, bis alle Grissini gebacken sind).

TIPP: Für eine noch leckerere Variante tauchen Sie die Grissini nach dem Formen in eine Schüssel mit leicht gesalzenem Wasser und bestreuen Sie sie anschließend nach Belieben mit Soja- oder sonstigen Samen. Knusprigere Grissini erhält man, wenn man sie am Vortag zubereitet.

Zutaten	**500 gr**
Zubereitungszeit	2h
Wasser Mehl "0" Öl Zucker (Malz) Salz Frische Bierhefe	150 gr/ml 300 gr 15 gr 5 gr (3 gr) 6 gr 10 gr

Klassisches Baguette

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 4 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.
5. Nach dem ersten Aufgehen (ca. 50 Min.) schaltet der Ofen auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken: Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und von Hand die Baguettes formen. Die Baguettes auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen und dieses in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen.
6. Die Taste START/STOP drücken.
7. Nach dem zweiten Aufgehen (weitere 40 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Die Baguettes 3 Mal schräg einritzen und die Form wieder in den Ofen stellen.
8. Nach dem ersten Backvorgang die Form mit den nächsten Baguettes (sofern vorhanden) in den Ofen stellen, 35 Min. einstellen und START/STOP drücken.

Zutaten	**1 Blech**	**2 Bleche**
Zubereitungszeit	2h 10min	2h 45min
Wasser Backstarkes Mehl "0" (type 550) Hartweizengrieß Zucker (Malz) Salz Frische Bierhefe	200 gr/ml 250 gr 50 gr 3 gr (2 gr) 6 gr 9 gr	400 gr/ml 500 gr 100 gr 6 gr (4 gr) 12 gr 18 gr

Boul de pain

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 3 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (1 Std. 25 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h	2h 5min	2h 10min
Wasser	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	350 gr	450 gr	650 gr
Zucker (Malz)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Salz	6 gr	9 gr	13 gr
Frische Bierhefe	10 gr	13 gr	20 gr

Hausgemachtes Brot mit Vorteig

1. Am Vortag 1 Portion Vorteig zubereiten (siehe Rezept Vorteig auf Seite 125).
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform (die bereits den Vorteig enthält) geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 5 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (1 Std. 25 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden).Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	750 gr
Zubereitungszeit	2h 15min
Vorteig	1 Dosis
Wasser	120 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	100 gr
Zucker (Malz)	6 gr (4 gr)
Salz	10 gr
Frische Bierhefe	5 gr

Turbo-Brot

Hinweis: Mit diesem Programm kann in nur 1 Stunde ein Brot gebacken werden. Die Turbo-Einstellung hat kürzere Aufgehzeiten, allerdings hat das Brot ein kleineres Volumen und eine festere Konsistenz.

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 12 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (35 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	750 gr
Zubereitungszeit	1h 05min
Wasser bei 37°C	240 gr/ml
Backstarkes Mehl '0' (type 550)	400 gr
Salz	8 gr
Zucker	15 gr
Frische Bierhefe	25 gr

Soft-Brot

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 21 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Am Ende der Aufgehphase gibt der Ofen einen Signalton ab und schaltet 5 Minuten lang auf Standby. Die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten für Soft-Brot	**750 gr**	**1000 gr**
Zubereitungszeit	3h	3h 05min
Milch	300 gr	400 gr
Mehl "0"	375 gr	500 gr
Butter	20 gr	30 gr
Salz	7 gr	10 gr
Zucker	10 gr	15 gr
Frische Bierhefe	10 gr	15 gr

Vollkornbrote

Vollkornbrot

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 4 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (1 Std. 15 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	**750 gr**	**1000 gr**
Zubereitungszeit	2h 10min	2h 15min
Wasser	375 gr/ml	500 gr/ml
Vollkornmehl (type 1050)	570 gr	750 gr
Zucker (Malz)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Salz	11 gr	15 gr
Frische Bierhefe	30 gr	40 gr

Rustikales Stangenbrot

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 5 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.
6. Nach 70 Minuten schaltet der Ofen auf Standby. Den Teig aus der Knetform nehmen, eine Art Kugel formen (oder 2 Kugeln, je nach Menge) und auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen.Die Fettpfanne in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stel-

len und die Taste START/STOP drücken.
7. Nach weiteren 20 Minuten Aufgehzeit schaltet der Ofen erneut auf Standby. Das Brot aus dem Ofen nehmen, mit den Händen zu einer Stange formen (oder 2, je nach Menge, wenn es 2 sind, auf zwei Bleche verteilen), wieder in den Ofen stellen und die Taste START/STOP drücken.
8. Nach dem ersten Backvorgang das zweite Blech (sofern vorhanden) in den Ofen schieben, 40 Min. einstellen und START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (2 Std. 15 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann das Brot mit einem scharfen Messer eingeritzt und dann wieder in den Ofen gestellt werden (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	**1 Blech**	**2 Bleche**
Zubereitungszeit	2h 50min	3h 30min
Öl	18 gr/ml	35 gr/ml
Wasser	150 gr	300 gr
Backstarkes Mehl '0' (type 550)	150 gr	300 gr
Hartweizengrieß	100 gr	200 gr
Vollkornmehl (type 1050)	50 gr	100 gr
Salz	6 gr	12 gr
Zucker (Malz)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Frische Bierhefe	12 gr	25 gr

Pain de campagne

1. Den Vorteig am Vortag zubereiten. Die Zutaten in die Knetform geben und ein paar Sekunden lang von Hand verrühren. Die Backform in den Ofen stellen, das Programm SE 1 wählen und die Taste START/STOP drücken.
2. Nach dem Verrühren soll der Vorteig nicht glatt und weich sein, sondern grob und etwas heterogen. 10 - 15 Stunden im Ofen ruhen lassen.
3. Nach der Aufgehphase die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform (die bereits den Vorteig enthält) geben.
4. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
5. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 6 wählen.
6. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (1 Std. 55 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, die Oberfläche mit gesiebtem Mehl bestäubt und mit einem scharfen Messer eingeritzt werden. Anschließend die Form wieder in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	**750 gr**
Zubereitungszeit	3h 5min
Vorteig für Pain de campagne	
Wasser	125 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	280 gr
Honig	10 gr
Frische Bierhefe	5 gr
Nach 15 Stunden hinzufügen	
Wasser	175 gr/ml
Mehl "00" (type 405)	270 gr
Roggenmehl	50 gr
Salz	13 gr
Frische Bierhefe	5 gr

Deutsches Vollkornbrot

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 7 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.
5. Nach etwa 50 Minuten schaltet der Ofen auf Standby. Die Knetform aus dem Ofen nehmen, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, die Knetform mit Butter einfetten (der Rührer kann entfernt werden) und mit einer Mischung aus Soja- und Sonnenblumenkernen bestreuen. Mit den Händen einen Laib formen, in die Mitte der Knetform legen, in den Ofen stellen und erneut die Taste START/STOP drücken.

Achtung: Der Ofen bleibt höchstens 30 Minuten auf Standby, danach schaltet er ab.

Zutaten	**1000 gr**
Zubereitungszeit	2h 15min
Warmes Wasser (37°C)	400 gr/ml
Dinkelvollkornmehl	500 gr
Mehl "0"	50 gr
Leinsamen	50 gr
Sesamsaat	40 gr
Kürbissamen	35 gr
Sonnenblumenkerne	50 gr
Honig	30 gr
Salz	11 gr
Frische Bierhefe	25 gr

Roggenmischbrot

1. Den Vorteig am Vortag zubereiten. Die Zutaten in die Knetform geben und ein paar Sekunden lang von Hand verrühren. Die Backform in den Ofen stellen, das Programm SE1 wählen und die Taste START/STOP drücken.
2. Nach dem Verrühren soll der Vorteig nicht glatt und weich sein, sondern grob und etwas heterogen. 10 Stunden im Ofen ruhen lassen.
3. Nach der Aufgehphase die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform (die bereits den Vorteig enthält) geben.
4. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
5. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 8 wählen.
6. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (1 Std. 50 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann das Brot mit gesiebtem Mehl bestreut und dann wieder in den Ofen gestellt werden (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden). Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	**750 gr**
Zubereitungszeit	2h 50min
Vorteig für Roggenbrot	
Wasser	150 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	250 gr
Roggenmehl	50 gr
Frische Bierhefe	5 gr
Nach 15 Stunden hinzufügen	
Wasser	120 gr/ml
Roggenmehl	100 gr

Backstarkes Mehl "0" (type 550)	60 gr
Dinkelmehl	60 gr
Zucker	4 gr
Salz	12 gr
Frische Bierhefe	10 gr
Kräuter (Fenchel, Koriander, Anis, Kümmel)	20 gr

Brot mit Gemüse

Brot mit Oliven/Zwiebeln/Paprika

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 10 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Für Brötchen (anstatt einem runden Brotlaib) das halbautomatische Programm SE 6 wählen. Nach dem ersten Aufgehen (nach 47 Min.) schaltet der Ofen auf Standby: Den Teig aus der Knetform nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Von Hand Brötchen formen (750 g Teig ergeben zwei Backbleche) und auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen, die Tür schließen und die Taste START/STOP drücken.Der Backofen beginnt automatisch mit der zweiten Aufgehphase und anschließend mit dem Backvorgang. Nach dem Backvorgang das restliche (in der Zwischenzeit außerhalb des Ofens aufgegangene) Brot in den Ofen stellen, mit den Tasten ⏃ und ⏃ 40 Min. einstellen und erneut START/STOP drücken.

Zutaten für Brot mit Oliven	**750 gr**	**1000 gr**
Zubereitungszeit	2h 40min	2h 45min
Wasser	220 gr/ml	300 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	200 gr	270 gr
Hartweizengrieß	200 gr	270 gr
Zucker (Malz)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Salz	8 gr	10 gr
Frische Bierhefe	10 gr	13 gr
Oliven	170 gr	250 gr

Zutaten für Brot mit Zwiebeln	**750 gr**	**1000 gr**
Zubereitungszeit	2h 40min	2h 45min
Wasser	225 gr/ml	300 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	500 gr	675 gr
Zucker (Malz)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Salz	8 gr	12 gr
Frische Bierhefe	10 gr	15 gr
Gehackte Zwiebel	150 gr	200 gr

Zutaten für Brot mit Paprika	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 40min	2h 45min
Wasser	220 gr/ml	300 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	400 gr	540 gr
Zucker (Malz)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Salz	8 gr	10 gr
Frische Bierhefe	10 gr	13 gr
Paprika	250 gr	350 gr

Kürbisbrot

1. Als erstes den Kürbis zerkleinern, die Samen entfernen und auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen, Umluftbacken bei 180°C einstellen und ca. 45 Min. garen. Am Ende des Backvorgangs die Schale entfernen und das Kürbisfleisch im Mixer pürieren.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 9 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Für Brötchen (anstatt einem runden Brotlaib) das halbautomatische Programm SE 6 wählen. Nach dem ersten Aufgehen (nach 47 Min.) schaltet der Ofen auf Standby: Den Teig aus der Knetform nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Von Hand Brötchen formen (750 g Teig ergeben zwei Backbleche) und auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen, die Tür schließen und die Taste START/STOP drücken. Der Backofen beginnt automatisch mit der zweiten Aufgehphase und anschließend mit dem Backvorgang. Nach dem Backvorgang das restliche (in der Zwischenzeit außerhalb des Ofens aufgegangene) Brot in den Ofen stellen, mit den Tasten ⚠ und ▽ 40 Min. einstellen und erneut START/STOP drücken.

Zutaten	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 13min	2h 15min
Wasser	37 gr/ml	50 gr/ml
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	375 gr	500 gr
Gekochter und zerkleinerter Kürbis	225 gr	300 gr
Zucker	8 gr	10 gr
Weiche Butter	22 gr	30 gr
Salz	8 gr	10 gr
Frische Bierhefe	15 gr	20 gr
Kürbissamen	75	100 gr

Glutenfreies Brot

Glutenfreies Brot

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 11 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.
5. Diese Mehlsorten haben besondere Eigenschaften; wenn nach 10 Min. noch unvermischte Mehlklümpchen vorhanden sind, den Ofen mit der Taste START/STOP in Pause versetzen, die Knetform herausnehmen und den Teig mit einem Rührlöffel gut verrühren; die Knetform wieder in den Ofen stellen und die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Das Grundmehl immer mit anderen, ebenfalls glutenfreien Mehlsorten (wie Buchweizen, Maizena usw.) "verdünnen".

Zutaten für das traditionelle Rezept	750 gr
Zubereitungszeit	1h 50min
Wasser	300 gr/ml
Öl	25 gr
Spezialmehl für Zöliaker	400 gr
Salz	10 gr
Frische Bierhefe	25 gr

Zutaten (Variante mit Buchweizenmehl)	750 gr
Zubereitungszeit	1h 50min
Wasser	290 gr/ml
Öl	40 gr
Spezialmehl für Zöliaker	350 gr
Buchweizenmehl	150 gr
Salz	10 gr
Frische Bierhefe	25 gr

Pizza und Focacce

Pizza Margherita und Calzone

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 7 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.
5. Nach dem Aufgehen (ca. 80 Min.) schaltet der Ofen auf Standby: Die Knetform aus dem Ofen nehmen und die Taste START/STOP drücken (der Ofen wird vorgeheizt).
   Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und mit den Fingern flach drücken. Die Pizza auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Mit Tomaten, Salz und Oregano belegen; in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen und die Taste START/STOP drücken.
6. 10 Minuten vor Backende den klein geschnittenen Mozzarella hinzufügen.
7. Nach dem ersten Backvorgang die Form mit der nächsten Pizza in den Ofen stellen, 20 Min. einstellen und START/STOP drücken (den Mozzarella immer erst 10 Minuten vor Backende dazugeben).

ZUBEREITUNG VON CALZONE: Den Teig zu einer runden Scheibe formen und die Zutaten in nachstehender Reihenfolge auf die eine Hälfte geben: Schinken, Mozzarella, Pilze, Tomaten.
Den Teig zusammenfalten und den Rand mit den Fingern andrücken, um die Calzone perfekt zu schließen.

Zutaten	1 Blech	2 Bleche
Zubereitungszeit	1h 50min	2h 10min
Wasser	140 gr/ml	275 gr/ml
Öl	25 gr	50 gr
Mehl "00" (type 405)	250 gr	500 gr
Salz	5 gr	10 gr
Frische Bierhefe	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
2. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 8 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.
5. Nach dem ersten Aufgehen (ca. 35 Min.) schaltet der Ofen auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken: Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, eine Rolle formen und auf die zuvor mit Öl eingefettete Fettpfanne legen. Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen.
6. Die Taste START/STOP drücken.
7. Nach dem zweiten Aufgehen (nach weiteren 25 Min.) schaltet der Ofen erneut auf Standby; die Fettpfanne aus dem Ofen nehmen, mit den eingeölten Fingern die Focaccia auseinanderziehen, bis die ganze Fettpfanne bedeckt ist, und mit der zuvor zubereiteten Salzlake bestreichen. Nach Belieben belegen (z.B. Oliven, Rosmarin usw.). Das Blech wieder in den Ofen stellen und die Taste START/STOP drücken.
8. Nach dem ersten Backvorgang die Form mit der nächsten Focaccia in den Ofen stellen, 25 Min. einstellen und START/STOP drücken.

Zutaten	**1 Blech**	**2 Bleche**
Zubereitungszeit	2h 05min	2h 30min
Wasser	140 gr/ml	275 gr/ml
Öl	25 gr	40 gr
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	250 gr	500 gr
Zucker	5 gr	10 gr
Salz	5 gr	10 gr
Frische Bierhefe	10 gr	20 gr
Salzlake:		
Wasser	25 gr/ml	50 gr/ml
Öl	30 gr	60 gr
Salz	2 gr	4 gr

Süße Brote

Brot mit Schokolade/Milch/Honig/Nüssen

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 13 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Für Brötchen (anstatt einem runden Brotlaib) das halbautomatische Programm SE 9 wählen.

Nach dem ersten Aufgehen (nach 50 Min.) schaltet der Ofen auf Standby: Den Teig aus der Knetform nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.

Von Hand Brötchen formen (750 g Teig ergeben zwei Backbleche) und auf das zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen.

Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen, die Tür schließen und die Taste START/STOP drücken. Der Backofen beginnt automatisch mit der zweiten Aufgehphase und anschließend mit dem Backvorgang.

Nach dem Backvorgang das restliche (in der Zwischenzeit außerhalb des Ofens aufgegangene) Brot in den Ofen stellen, mit den Tasten ▲ und ▽ 25 Min. einstellen und erneut START/STOP drücken. Damit das Brot schöner aussieht, 1 Ei, eine Prise Zucker und einen Teelöffel Milch verquirlen. Nach dem Aufgehen, wenn das Display und die Taste "ON/OFF" zu blinken beginnen, kann das Brot mit dieser Mischung bepinselt werden (ca. 50 Min. vor Programmende).

Zutaten für Brot mit Schokolade	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Milch	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Eier	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Butter bei Raumtemperatur	10 gr	15 gr	20 gr
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	300 gr	400 gr	500 gr
Zucker	25 gr	38 gr	50 gr
Salz	3 gr	4 gr	5 gr
Frische Bierhefe	12 gr	18 gr	25 gr
Schokoladentropfen	90 gr	125 gr	180 gr

Zutaten für Brot mit Milch	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Milch	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Butter bei Raumtemperatur	15 gr	30 gr	40 gr
Mehl "0"	300 gr	470 gr	620 gr
Zucker	8 gr	13 gr	18 gr
Salz	5 gr	9 gr	12 gr
Frische Bierhefe	8 gr	13 gr	18 gr

Zutaten für Brot mit Honig	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Milch	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Butter bei Raumtemperatur	18 gr	26 gr	35 gr
Honig	23 gr	35 gr	45 gr
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	250 gr	375 gr	500 gr
Zucker	10 gr	15 gr	20 gr
Salz	5 gr	7 gr	9 gr
Frische Bierhefe	13 gr	19 gr	25 gr

Zutaten für Brot mit Nüssen	500 gr	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Wasser	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Butter bei Raumtemperatur	15 gr	22 gr	30 gr
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	250 gr	375 gr	500 gr
Zucker	5 gr	8 gr	10 gr
Salz	5 gr	8 gr	10 gr
Frische Bierhefe	8 gr	12 gr	15 gr
Nüsse	50 gr	75 gr	100 gr

Wiener Brot

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 19 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Nach dem Aufgehen (2 Std. 15 Min.) schaltet der Ofen 5 Min. lang auf Standby und die Zeitanzeige auf dem Display beginnt zu blinken. Während dieser Zeit kann die Knetform aus dem Ofen genommen, das Brot mit einem scharfen Messer eingeritzt und dann wieder in den Ofen gestellt werden (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden).
Wenn dieser Vorgang nicht gewünscht wird, beginnt der Ofen nach Ablauf des 5-minütigen Standby automatisch mit dem Backen.

Zutaten	**750 gr**
Zubereitungszeit	2h 45min
Wasser	120 gr/ml
Milch	160 gr/ml
Butter	60 gr
Salz	7 gr
Zucker	50 gr
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	450 gr
Frische Bierhefe	15 gr

Brioche-Brot

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 14 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Für Brötchen (anstatt einem runden Brotlaib) das halbautomatische Programm SE 9 wählen.
Nach dem ersten Aufgehen (nach 50 Min.) schaltet der Ofen auf Standby: Den Teig aus der Knetform nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
Von Hand Brötchen formen (750 g Teig ergeben zwei Backbleche) und auf die zuvor mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne legen. Das Backblech in den Ofen auf den in die untere Schiene eingeschobenen Rost stellen, die Tür schließen und die Taste START/STOP drücken. Der Backofen beginnt automatisch mit der zweiten Aufgehphase und anschließend mit dem Backvorgang. Nach dem Backvorgang das restliche (in der Zwischenzeit außerhalb des Ofens aufgegangene) Brot in den Ofen stellen, mit den Tasten △ und ▽ 25 Min. einstellen und erneut START/STOP drücken. Damit das Brot schöner aussieht, 1 Ei, eine Prise Zucker und einen Teelöffel Milch verquirlen.
Nach dem Aufgehen, wenn das Display und die Taste "ON/OFF" zu blinken beginnen, kann das Brot mit dieser Mischung bepinselt werden (ca. 40 Min. vor Programmende).

Zutaten	**500 gr**	**750 gr**
Zubereitungszeit	2h 30min	2h 35min
Milch	100 gr/ml	150 gr/ml
Eier	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Weiche Butter	35 gr	50 gr
Mehl "00" (type 405)	150 gr	200 gr
Mehl "0"	150 gr	200 gr
Zucker	10 gr	15 gr
Salz	2 gr	5 gr
Frische Bierhefe	6 gr	10 gr

Süße Backwaren

Torta Margherita/ Schokoladenkuchen / Joghurtkuchen

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten mit einem Rührlöffel von Hand gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 15 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten Torta Margherita	**1000 gr**
Zubereitungszeit	1h 7min
Milch	100 gr/ml
Geschmolzene Butter	180 gr
Eier	180 gr (3)
Mehl "00" (type 405)	275 gr
Speisestärke	100 gr
Zucker	200 gr
Salz	eine Prise
Vanillin	1 Tüte
Backpulver	16 gr

Zutaten für Schokoladenkuchen	**1000 gr**
Zubereitungszeit	1h 7min
Milch	100 gr/ml
Geschmolzene Butter	180 gr
Eier	180 gr (3)
Mehl "00" (type 405)	235 gr
Gemahlene Haselnüsse	40 gr
Speisestärke	200 gr
Zucker	100 gr
Salz	eine Prise
Vanillin	1 Tüte
Backpulver	16 gr
Geschmolzene Schokolade	30 gr

Zutaten für Joghurtkuchen	**1000 gr**
Zubereitungszeit	1h 7min
Milch	100 gr/ml
Eier	180 gr (3)
Geschmolzene Butter	180 gr
Joghurt	250 gr
Mehl "00" (type 405)	200 gr
Speisestärke	100 gr
Zucker	190 gr
Gemahlene Mandeln	70 gr
Salz	eine Prise
Backpulver	16 gr
Variante:	
Kakaopulver	20 gr

Riz au lait (Milchreis)

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 20 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Mischung in einzelne Förmchen füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen.
Vor dem Servieren mit gemahlenem Zimt bestreuen.

Zutaten	**500 gr**
Zubereitungszeit	40min
Milch	500 gr/ml
Zucker	50 gr
Reis (Vialone Nano)	50 gr
1 Tüte Vanillin	1

Venezianische Torte

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 16 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.
6. Nach dem Aufgehen schaltet der Ofen auf Standby (wenn auf dem Display angezeigt wird, dass die restliche Backzeit 1 Stunde und 10 Minuten beträgt). Die Knetform aus dem Ofen nehmen und den Teig mit der Glasur bestreichen. Zuletzt die gesamte Oberfläche mit Hagelzucker bestreuen. Die Knetform in den Ofen stellen (die Taste START/STOP braucht nicht gedrückt zu werden).

ZUBEREITUNG DER GLASUR: Eiweiß mit den gemahlenen Mandeln und dem Zucker schlagen und gut verrühren.

Zutaten	**1000 gr**
Zubereitungszeit	3h 15min
Milch	80 gr/ml
Butter bei Raumtemperatur	150 gr
Eier	200 gr (3/4)
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	580 gr
Zucker	100 gr
Salz	6 gr
Frische Bierhefe	15 gr
Für die Glasur (die Torte wird nach dem Aufgehen und vor dem Backen glasiert)	
Gemahlene Mandeln	100 gr
Zucker	100 gr
Eiweiß	2
Hagelzucker	erforderliche Menge

Gugelhupf

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten mit einem Rührlöffel von Hand gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 17 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

TIPP: Damit der Gugelhupf schöner aussieht, 1 Ei, eine Prise Zucker und einen Teelöffel Milch verquirlen.
Nach dem Aufgehen, wenn das Display und die Taste "ON/OFF" beginnen zu blinken, kann das Brot mit dieser Mischung bepinselt werden (ca. 40 Min. vor Programmende).

Zutaten	**750 gr**
Zubereitungszeit	2h 15min
Milch	170 gr/ml
Eier	60 gr (1)
Backstarkes Mehl "0" (type 550)	350 gr
Zucker	60 gr
Salz	5 gr
Butter bei Raumtemperatur	100 gr
Frische Bierhefe	25 gr
Rosinen	80 gr
Orangeat	45 gr

Marmeladen

Orangen-/Erdbeermarmelade

Orangen: Orangen schälen, in Stücke schneiden und im Mixer pürieren (wenn Marmelade mit Schalen gewünscht wird, die Schale einer Orange in Streifen schneiden)
Erdbeeren: Zuerst die Erdbeeren gut waschen, in Stücke schneiden und im Mixer pürieren.

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm AU 18 wählen.
4. Die Taste START/STOP drücken. Die heiße Marmelade in sterilisierte Behälter (siehe untenstehende Hinweise) bis 2 cm unter den Rand füllen. Behälter sofort dicht verschließen.

STERILISIERUNG DER BEHÄLTER: Die Behälter auf eine Platte stellen und für 20-25 Min. bei 100°C in den Ofen stellen. Mit Topflappen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der heißen Marmelade befüllen. Durch das Sterilisieren der Behälter werden Mikroorganismen und Bakterien abgetötet, die ansonsten das Verderben der Marmelade verursachen würden. Auf diese Weise kann man das ganze Jahr über selbstgemachte Marmelade genießen.

Zutaten Orangenmarmelade	**750 gr**	**1000 gr**
Zubereitungszeit	50min	50min
Orangen	500 gr	650 gr
Zucker	250 gr	325 gr
Zitrone	1/2	1/2
Verdickungsmittel	17 gr	20 gr

Zutaten Erdbeermarmelade	750 gr	1000 gr
Zubereitungszeit	50min	50min
Erdbeeren Zucker Zitrone Verdickungsmittel	500 gr 250 gr 1/2 20 gr	650 gr 325 gr 1/2 25 gr

Vorteig

1. Den Rührer einsetzen.
2. Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Knetform geben.
3. Die Zutaten ein paar Sekunden lang mit einem Rührlöffel von Hand verrühren.
4. Die Knetform in den Ofen stellen und das Programm SE 1 wählen.
5. Die Taste START/STOP drücken.

Zutaten	½ Dosis	1 Dosis
Zubereitungszeit	15min	15min
Wasser Backstarkes Mehl "0" (type 550) Frische Bierhefe	100 gr/ml 200 gr 3 gr	200 gr/ml 400 gr 5 gr

Nur Verrühren (SE 10)/ Nur Aufgehen (SE 11)

Mit diesen 2 Programmen können die Knetzeiten (max. 30 Minuten) und die Aufgehzeiten (max. 2 Stunden) an die persönlichen Vorlieben angepasst werden, um das gewünschte Brot zu erzielen.
Außerdem kann das geknetete und aufgegangene Brot anschließend mit der Funktion "Umluftgaren" bei der gewünschten Temperatur gebacken werden (es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen, bevor die Knetform mit dem aufgegangenen Brot hineingestellt wird).

Informationen auf dem Display

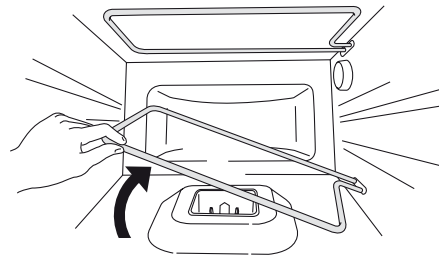
de

Auf dem Display werden auftretende Probleme des Gerätes angezeigt.
Letzteres muss in einem Raum aufgestellt werden, in dem es nicht zieht, also innen, fern von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung.

Displayanzeige	Problem	Abhilfe
"*COOL*" blinkend	Der Garraum ist zu heiß, um einen weiteren Backvorgang mit der Funktion Brotbackmaschine zu starten.	Warten, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Erst nachdem die Anzeige auf dem Display verschwunden ist, die Knetform in den Garraum stellen und das Programm wählen.
"*ERR*" blinkend	Das Gerät kann die Temperatur nicht regeln.	Das Gerät zum Vertragskundendienst bringen.

Reinigung und Wartung

Häufiges Säubern verhindert die Bildung von Rauch und unangenehmen Gerüchen während des Garvorgangs.
Achten Sie darauf, dass sich im Geräteinnern kein Fett ansammelt.Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit den Stecker ziehen und den Backofen abkühlen lassen.
Reinigen Sie die Tür, die Innenwände und die Außenseite des Backofens mit einer Wasserlösung, der Reinigungsmittel zugegeben wird; gut abtrocknen.
Reinigen Sie den Innenraum des Backofens, die Knetform und die Fettpfanne auf keinen Fall mit scheuernden Reinigungsmitteln oder aggressiven Haushaltsreinigern, da diese die antihaft-beschichtete Oberfläche beschädigen könnten.
Reinigen Sie das Gerät mit Seifenwasser und einem weichen Tuch.
Hinweis: Für eine optimale Reinigung der Knetform wird empfohlen, den darin befindlichen Rührer zu entfernen.
Verwenden Sie keine Metallutensilien, um Reste von Zutaten oder Brot zu entfernen, denn sie könnten die Antihaft-Beschichtung beschädigen.
Für die Reinigung der Außenseite des Ofens stets einen feuchten Schwamm verwenden.
Vermeiden Sie den Einsatz von Scheuermitteln, die den Lack beschädigen könnten.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Flüssigseife in die Schlitze über dem Ofen gelangen. Niemals das Gerät in Wasser eintauchen; nicht unter fließendem Wasser abspülen.
Um die Reinigung der unteren Innenwand des Backofens zu erleichtern, muss das untere kippbare Heizelement (B) wie auf der Abbildung dargestellt angehoben werden.



Nach der Reinigung das Heizelement wieder einsetzen.

Wichtiger Hinweis für die korrekte Entsorgung des Produkts in Übereinstimmung mit der EG-Richtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.