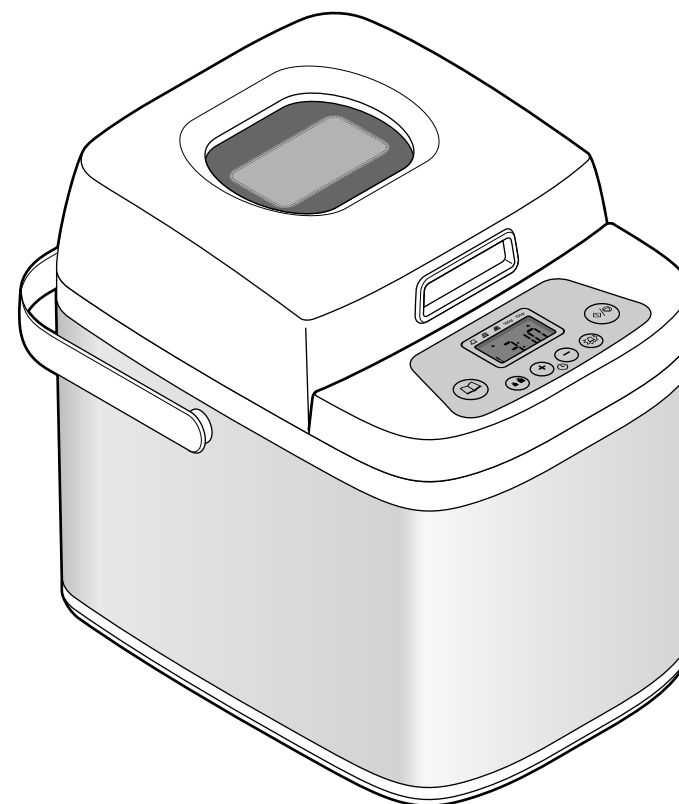


Programmübersicht

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Basisrezept Brot | 11. 100% Vollkornteig |
| 2. Schnellbrot | 11. (Variante) 70% Vollkornteig |
| 3. Süßbrot | 12. Pizzateig |
| 4. Französisches Brot | 13. Hefeteig |
| 5. Vollkornbrot | 14. Mix-Funktion (kurz) |
| 6. Roggenbrot | 15. Mix-Funktion (lang) |
| 7. Glutenfreies Brot | 16. Marmelade |
| 8. Reisbrot | 17. Joghurt |
| 9. Sandwichbrot | 18. Auftau-Programm |
| 10. Kuchenteig | 19. Backen |

Brotbackautomat



Modell:

132

367 974 (Deutschland / Österreich)

375 197 (Schweiz)

Hergestellt von:

De'Longhi Appliances s.r.l
(Ariete - Divisione Commerciale)
50013 Campi Bisenzio (FI)
Via San Quirico, 300
Italy

de Bedienungsanleitung

98307ABIXIIX • 2018-08

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Brotbackautomaten können Sie bis zu 750 g frisch gebackenes Brot zaubern. Dank der umfangreichen Programme und dazu passender Rezepte gelingen Ihnen Vollkorn- und Roggenbrote, glutenfreies Brot, Pizzateige, Süßbrot und Kuchen – selbst Marmelade und Joghurt können Sie mit diesem Gerät selbst machen.

Um gute Backergebnisse zu erzielen, ist es wichtig, dass Sie sich genau an die angegebenen Zutaten und Mengen halten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen mit diesem Artikel.

Problem	Ursache	Lösung
• Das Programm wurde abgebrochen oder dauert länger als vorgesehen.	• Stromausfall während des Programmablaufs.	• Bei kurzfristigen Stromunterbrechungen bis ca. 10 Minuten wird das Programm anschließend automatisch fortgesetzt. Bei längeren Unterbrechungen über 15 Minuten wird das Programm komplett abgebrochen. Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen, leeren und reinigen Sie die Backform und starten Sie den Backvorgang komplett neu.

Technische Daten



Modell:	132 367 974 (Deutschland / Österreich) 375 197 (Schweiz)
Netzspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	500 Watt

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

Problem	Ursache	Lösung
• Die Brote haben unterschiedliche Formen.	• Das ist normal. Die Form der Brote kann je nach Brotart unterschiedlich sein.	
• Das Brot ist ausgehöhlt oder hat mehrere Löcher im Brotinneren.	• Der Teig ist zu feucht. • Zuviel Hefe verwendet? • Salz weggelassen? • Zu heißes Wasser dazugeben?	• Verwenden Sie etwas weniger Wasser. • Verwenden Sie etwas weniger Hefe. • Etwas Salz dazugeben. • Geben Sie Wasser immer bei Raumtemperatur hinzu.
• Das Brot ist nicht durchgebacken oder hat eine gummiartige Konsistenz.	• Zuviel flüssige Zutaten hinzugegeben? • Haben Sie ein Programm ausgewählt, dass nicht zu dem Rezept passt?	• Dosieren Sie die Zutaten sorgfältig. • Prüfen Sie, ob Sie das richtige Programm gewählt haben.
• Das Brot zerbröckelt, wenn es in Scheiben geschnitten wird.	• Das Brot ist zu heiß.	• Das Brot mindestens 15-30 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es aufschneiden.
• Das Brot hat eine schwere und dichte Konsistenz.	• Zuviel Mehl verwendet? • Das Mehl über dem Verfallsdatum? • Zuwenig Wasser verwendet? • Bei Vollkornmehl ist es normal, dass die Konsistenz des Brotes dichter ist als bei Weizenmehl.	• Dosieren Sie die Zutaten sorgfältig. • Prüfen Sie das Verfallsdatum vom Mehl. • Dosieren Sie die Zutaten sorgfältig.
• Der Boden der Backform ist dunkel verfärbt oder hat Flecken.	• Haben Sie die Backform in der Spülmaschine gewaschen?	• Die Verfärbungen sind normal und ändern nichts an der Qualität des Materials. Reinigen Sie die Backform nur von Hand wie beschrieben.

Inhalt

4 Zu dieser Anleitung

5 Sicherheitshinweise

9 Auf einen Blick (Lieferumfang)

10 Inbetriebnahme

- 10 Auspacken
- 10 Aufstellort wählen
- 10 Vor dem ersten Gebrauch

12 Gebrauch

16 Tipps & Tricks

- 16 Verwendung des Timers
- 16 Zur Teigbeschaffenheit
- 16 Selbstgebackenes Brot aufbewahren
- 17 Tipps zum Backen
- 18 Fertigmischungen backen

19 Die Zutaten

- 19 Weizenmehl
- 19 Weißes Mehl
- 19 Vollkornmehl
- 19 Andere Mehlsorten
- 19 Salz
- 20 Zucker
- 20 Fette und Öle
- 20 Flüssigkeit
- 20 Hefe
- 21 Kräuter
- 21 Nüsse und Früchte

22 Back- und Mixprogramme

- 22 1. Basisrezept Brot
- 23 2. Schnellbrot
- 23 3. Süßbrot
- 24 4. Französisches Brot
- 24 5. Vollkornbrot
- 25 6. Roggenbrot
- 25 7. Glutenfreies Brot
- 26 8. Reisbrot

- 26 9. Sandwichbrot
- 27 10. Kuchenteig
- 27 11. 100% Vollkornteig
- 27 11. (Variante) 70% Vollkornteig
- 28 12. Pizzateig
- 28 13. Hefeteig
- 28 14. Mix- und Wärmefunktion
- 29 15. Mix-Funktion (kalt)
- 29 16. Marmelade
- 29 17. Joghurt
- 29 18. Auftau-Programm
- 29 19. Backen

30 Reinigen

- 30 Auseinandernehmen
- 30 Reinigen
- 31 Zusammensetzen

32 Störung / Abhilfe

35 Technische Daten

35 Entsorgen

36 Programmübersicht

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Brand- und Verbrennungsgefahren durch heiße Oberflächen.

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Zeichen auf dem Gerät:



Geräte-Deckel und Gehäuse können sehr heiß werden.
Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie ggf. einen Topflappen o.Ä.

Problem	Ursache	Lösung
• Der Teig ist zu sehr aufgegangen und drückt gegen den Deckel.	• Zutaten nicht richtig dosiert? • Salz weggelassen?	• Dosieren Sie die Zutaten sorgfältig. • Achten Sie auf die richtige Menge Salz und Hefe. • Versuchen Sie ggf., mit einem 1/4 EL Hefe weniger zu backen.
• Das Brot geht nicht auf.	• Zutaten nicht richtig dosiert? • Hefe oder Mehl über dem Verfallsdatum? • Haben Sie den Deckel geöffnet, während das Programm lief? • Waren die flüssigen Zutaten zu kalt?	• Dosieren Sie die Zutaten sorgfältig. • Prüfen Sie das Verfallsdatum vom Mehl und der Hefe. • Lassen Sie den Deckel möglichst geschlossen. • Geben Sie flüssige Zutaten immer bei Raumtemperatur hinzu.
• Die Farbe der Kruste ist zu dunkel.	• Zuviel Zucker verwendet?	• Etwas weniger Zucker verwenden. • Einen helleren Bräunungsgrad auswählen.
• Das Brot ist nicht symmetrisch.	• Vor allem bei Broten mit Vollkornmehl ist es normal, dass die Brote nicht immer symmetrisch sind. • Zuviel Hefe oder zuviel Wasser verwendet? • Die Knetschaufel hat vor dem Aufgehen und Backen den Teig zur Seite geschoben.	• Verwenden Sie etwas weniger Wasser oder Hefe.

Störung / Abhilfe

Problem	Ursache	Lösung
• Das Gerät strömt einen verbrannten Geruch aus.	• Mehl- oder andere Ablagerungen im Garraum.	• Das Gerät ausschalten und vollständig abkühlen lassen. Die Ablagerungen mit einem feuchten Tuch entfernen.
• Die Zutaten mischen sich nicht gleichmäßig (z.B. das Mehl sammelt sich seitlich-oben im Teig).	• Die Backform oder die Knetschaufel sind nicht korrekt montiert. • Die Mengen der Zutaten stimmen nicht. • Haben Sie ein glutenfreies Mehl verwendet? Dies macht einen besonders feuchten Teig.	• Prüfen Sie Backform und Knetschaufel und setzen Sie sie ggf. neu ein. • Dosieren Sie die Zutaten sorgfältig. • Bei zu feuchtem Teig, verwenden Sie einen Spatel, um ihn vom Rand zu lösen. Bei zu trockenem Teig geben Sie nach und nach esslöffelweise Wasser dazu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
• Nach Einschalten des Gerätes wird der Fehlercode HHH angezeigt.	• Die innere Temperatur des Gerätes ist zu hoch.	• Den Netzstecker ziehen, Deckel öffnen und 15-30 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie das Programm starten. Lassen Sie nach dem Gebrauch das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es erneut starten.
• Das Sichtfenster ist beschlagen und mit Kondenswasser bedeckt.	• Dies ist absolut normal während der Knet- und Aufwärmphase.	• Nach dem Gebrauch das Fenster reinigen.
• Die Knetschaufel bleibt im fertigen Brot stecken.	• Haben Sie einen dunklen Bräunungsgrad gewählt? Dieser bildet eine starke Kruste um das Brot.	• Verwenden Sie den beiliegenden Haken, um die Knetschaufel aus dem Brot zu ziehen.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Der Brotbackautomat ist zum Kneten und Backen von Brot- und anderen Teigen geeignet.

Er ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Für den Einsatz z.B. in Mitarbeiterküchen in gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, in Frühstückspensionen oder von Kunden in Hotels, Motels o.Ä. sowie für gewerbliche Zwecke ist das Gerät ungeeignet.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und dessen Netzkabel

müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.

- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Betreiben Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen, damit kleine Kinder das Gerät nicht daran herunterziehen können.

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Geben Sie keine metallischen Gegenstände (z.B. Alufolien) in das Gerät. Kurzschluss- und Brandgefahr.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich

beim Kauf eines Verlängerungskabels beraten.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes Störungen auftreten, nach dem Gebrauch und bevor Sie das Gerät reinigen. Ziehen Sie dabei immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von scharfen Kanten, Öl, heißen Geräteteilen oder anderen Hitzequellen.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob Gerät oder Netzkabel Schäden aufweisen. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur in einer Fachwerkstatt oder über unseren Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

WARNUNG vor Verbrennungen

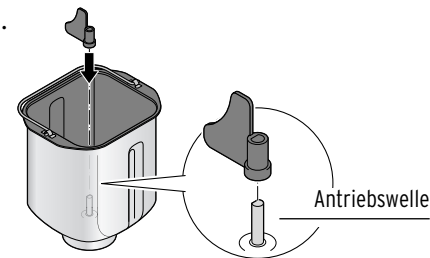
- Auch zugängliche Teile des Gerätes werden im Gebrauch heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase (60 Min.) niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Verwenden Sie zum Öffnen des Gerätes ggf. Topflappen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.
- Auch das Gargut wird sehr heiß. Vorsicht bei der Entnahme.
- Lassen Sie während des Backvorgangs den Deckel geschlossen – außer kurzzeitig zum Nachfüllen von Zutaten.
- Während des Backvorgangs kann heißer Dampf aus dem Gerät entweichen. Halten Sie Hände und Gesicht fern davon – es besteht Verbrühungsgefahr! Achten Sie auch beim Öffnen des Gerätes auf entweichenden Dampf.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Backvorgang ca. 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.

WARNUNG vor Brand

- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer separaten Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

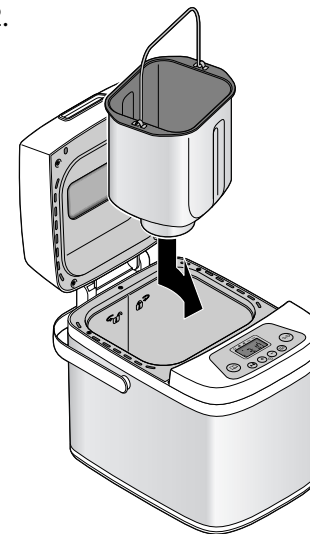
Zusammensetzen

1.



Stecken Sie die Knetgabel wie dargestellt auf die Antriebswelle in der Backform ...

2.



... und setzen Sie die Backform in das Gehäuse ein. Drehen Sie sie ein Stück weit im Uhrzeigersinn (Markierung im Garraum ) , um sie zu verriegeln. Sie muss hörbar und spürbar einrasten.

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

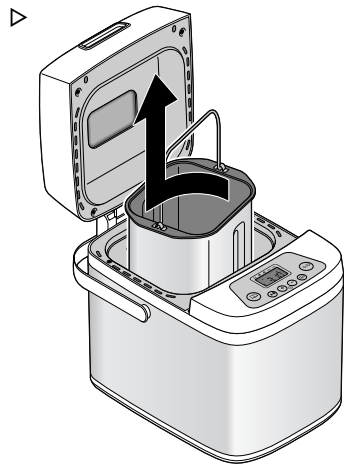
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Das Gerät darf keiner Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Schützen Sie es auch vor Tropf- und Spritzwasser.



WARNUNG - Verbrennungsgefahr

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es auseinandernehmen, reinigen und wegräumen.

Auseinandernehmen



Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie ein Stück weit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Markierung im Garraum ) , um sie zu entriegeln, und dann nach oben herausziehen.

Reinigen

VORSICHT - Sachschaden

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

- ▷ Reinigen Sie die Backform von innen und außen mit einem feuchten Tuch. Wenn nötig, etwas Spülmittel verwenden, dieses aber sorgfältig wieder auswischen, damit auch das nächste Brot gelingt.

Bei stark haftender Verschmutzung oder wenn sich die Knetschaufel nicht herauslösen lässt, füllen Sie ausnahmsweise etwas warmes Wasser in die Backform und lassen Sie ihn max. 30 Minuten einweichen. Wischen Sie dann Backform und Knetschaufel mit dem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Backform aber nicht in Wasser ein!

- ▷ Messbecher und Dosierlöffel mit warmem Wasser und etwas Spülmittel auswaschen.
- ▷ Das Gerät selbst wischen Sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch außen und innen sauber.
- ▷ Lassen Sie alle Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verwenden bzw. wegräumen.

- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile, ebene, rutschfeste und trockene Arbeitsfläche, so dass auch unter dem Gerät die Luft zirkulieren kann.

- Vermeiden Sie Brandgefahr: Stellen Sie das Gerät zum Betrieb frei auf, keinesfalls an einer Wand oder in einer Ecke, an einer Gardine o.Ä. Zu Wänden, Möbeln etc. (seitlich und darüber) muss ein Abstand von min. 5 cm eingehalten werden. Halten Sie entzündbares Material fern und decken Sie das Gerät nicht ab.

- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen frei vom Gerät liegt.

- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die eingesetzte Backform.

- Legen Sie das Gargut immer in die Backform, niemals direkt in den Garraum. Es darf kein direkter Kontakt zu den Heizelementen entstehen.

- Gießen Sie niemals Öl in den Garraum, da sich dieses entzünden kann.

- Garen Sie niemals verpackte Lebensmittel in dem Gerät.

- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen

Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform steigt und das Heizelement berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.

- Sie können Rezepte mit einem Mehlanteil von ca. 150 bis max. 500 g verwenden. Wenn Sie diese Menge unterschreiten, wird der Teig u.U. nicht richtig geknetet.

Beim Überschreiten der Höchstmenge kann der Teig über den Rand des Garraums herausquellen.

Überschreiten Sie auch nicht die in den Rezepten angegebenen Hefemengen (Trockenhefe max. 7 g, Frischhefe max. 29 g bei 500 g Mehl). Zu viel Hefe lässt den Teig zu stark gehen und über den Rand des Garraums laufen.

WARNUNG vor Verletzungen anderer Art

- Halten Sie keine Arbeitswerkzeuge wie Löffel, Messer o.Ä. in sich bewegende Teile und greifen Sie auch keinesfalls während des Gebrauchs in die Backform.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör, da sonst erhebliche Gefahren für den Benutzer bzw. Schäden am Gerät entstehen können.

VORSICHT - Sachschäden

- Schalten Sie das Gerät - außer zur Inbetriebnahme (siehe dort) - nicht leer ein, um es nicht durch Überhitzung zu beschädigen.
- Verwenden Sie zum Entnehmen des Garguts nur hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung der Backform nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter den Artikel.

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Dieser setzt das Gerät automatisch außer Funktion, wenn die integrierte Temperaturkontrolle ausfällt. Das Gerät kann nicht wieder in Betrieb genommen werden. Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und senden Sie es zur Reparatur an unseren Kundenservice oder in eine Fachwerkstatt.

Stichwort „Acrylamid“

- Acrylamid bildet sich bei stärkerem Erhitzen (Backen, Braten, Frittieren, Rösten, Toasten usw.) vor allem in stärkehaltigen Lebensmitteln. In welcher Form Acrylamid für den menschlichen Organismus schädlich ist, kann abschließend noch nicht gesagt werden. Aus Gründen der Vorsicht sollten Sie das Gargut aber nicht zu lange garen, da eine zu starke Bräunung ebenfalls zu einer höheren Belastung führen kann. Es gilt der Grundsatz: „Vergolden statt verkohlen“. Da die Forschung mit der Erstellung dieser Bedienungsanleitung nicht Halt macht, verfolgen Sie zu diesem Thema die Presse. Auch im Internet finden Sie eine Vielzahl Informationen hierzu.

15. Mix-Funktion (lang)

Zeit	20 bis 30 Minuten (Zeit einstellbar)
Wasser	330 ml
Salz	1 TL
Öl	2 EL
Weißmehl	560 g
Hefe	1 1/4 EL
Programm 15 hat keine Timer-Funktion, sondern startet immer sofort.	

16. Marmelade

Menge	450 g
Zeit	1:20
Obstfleisch	300 g
Zucker	150 g
Zitronensaft	1/2 Zitrone
Wir empfehlen, 20 Minuten zu warten, bevor Sie den Zucker langsam dazugeben.	

Rezepte 17-19 ohne Knetschaufel verwenden!

17. Joghurt

Menge	1100 ml
Zeit	8:00 (einstellbar von 0:05 bis 12:00)
Vollmilch	1000 ml
Naturjoghurt	100 ml (oder 1 Joghurt-Becher)
Zucker nach Geschmack	60 g
Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + bzw. - ein. Rühren Sie die Zutaten ggf. kurz in der Backform um, insbesondere wenn Sie Zucker verwenden, damit dieser nicht klumpt.	

18. Auftau-Programm

Zeit	0:30 (einstellbar von 0:10 bis 2:00)
Das Gerät hält eine Temperatur um 50 °C, um die Lebensmittel aufzutauen. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + bzw. - ein.	

19. Backen

Zeit	1:00 (einstellbar von 0:20 bis 2:00)
Reines Backprogramm für vorbereitete Teige. Das Gerät hält eine Temperatur um 150 °C. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten + bzw. - ein.	

12. Pizzateig

Gewicht	ca. 500 g
Zeit	0:45
Wasser	170 ml
Salz	1 TL
Olivenöl	1 EL
Weißmehl	300 g
Hefe	2/3 frischer Hefewürfel (25 g) oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

13. Hefeteig

Zeit	1:30
Wasser	320 ml
Salz	1 1/2 TL
Olivenöl	2 EL
Zucker	2 TL
Weißmehl	400 g
Hefe	2/3 frischer Hefewürfel (25 g) oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)



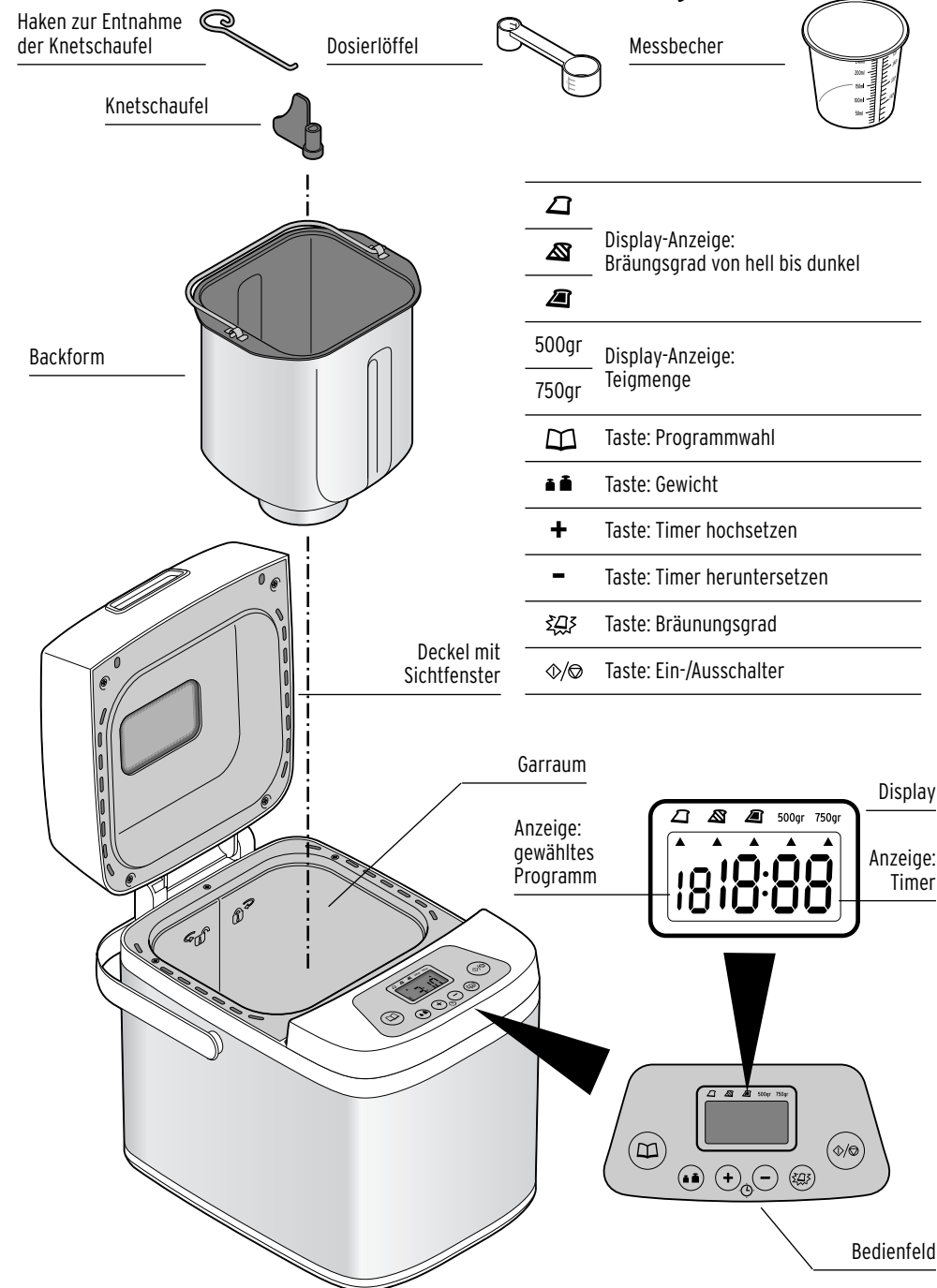
Die Programme 14-15 sind reine Mix-Programme, um Teig herzustellen, der nicht gehen muss - beispielsweise für Nudeln, Gebäck, Dim Sun o.Ä.

14. Mix-Funktion (kurz)

Zeit	15 Minuten
Wasser	330 ml
Salz	1 TL
Öl	2 EL
Weißmehl	560 g
Hefe	1 1/4 EL

Programm 14 sieht eine Zeit von 15 Minuten vor. Den Timer können Sie auf max. 15:00 Stunden einstellen. Das Gerät erwärmt die Zutaten leicht auf max. 38 °C.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Inbetriebnahme

Auspacken



GEFAHR für Kinder -
Lebensgefahr durch
Ersticken/Verschlucken

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.

1. Nehmen Sie den Brotbackautomaten aus der Verpackung.
2. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie das Transportmaterial.
3. Nehmen Sie Haken, Messbecher, Dosierlöffel und Knetschaufel aus der Backform.
4. Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.

Aufstellort wählen



WARNUNG - Brandgefahr

- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile, ebene, rutschfeste und trockene Arbeitsfläche, so dass auch unter dem Gerät die Luft zirkulieren kann.

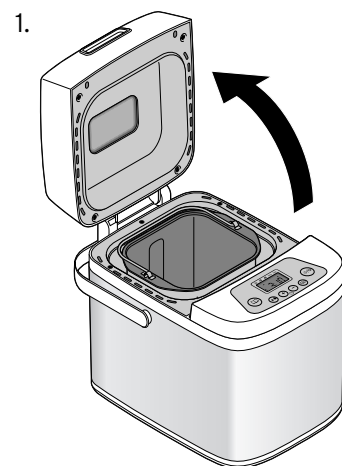
- ▷ Stellen Sie den Brotbackautomaten auf eine hitzebeständige, rutschfeste, ebene und unempfindliche Arbeitsfläche. Das Netzkabel darf nicht von der Stellfläche herunterhängen. Lassen Sie zu allen Seiten und nach oben ausreichend Platz (min. 5 cm).

Vor dem ersten Gebrauch



WARNUNG -
Verbrennungsgefahr

- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z.B. den Deckel oder das Sichtfenster. Fassen Sie heiße Teile nur mit Topflappen o.Ä. an.
- Benutzen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Sorgen Sie dafür, dass Kinder das heiße Gerät nicht (z.B. am Netzkabel) herunterreißen können.



10. Kuchenteig

Gewicht	ca. 400 g	
Zeit	2:20	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 1:55	
Raps- oder Leinsamenöl	3 EL	
Eier	4 ganzes Eier (groß)	
Zucker	130 g (nach Geschmack auch mehr oder weniger)	
Mehl	150 g	
Vanillepudding-Pulver (optional)	2 TL	
Hefe	1/4 frischer Hefewürfel (10 g)	oder 2 g Trockenhefe (1/3 Tüte)



Die Programme 11-13 verrühren und kneten den Teig lediglich und lassen ihn aufgehen. Der fertige Teig kann danach weiterverarbeitet und z.B. im Backofen gebacken werden. Für Kuchen, Brötchen, Pizza u.Ä.

11. 100% Vollkornteig

Zeit	2:55	
Zucker	1 TL	
Öl	2 EL	
Salz	1 1/2 TL	
Wasser	250 ml	
Vollkornmehl	400 g	
Hefe	2/3 frischer Hefewürfel (25 g) oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)	

11. (Variante) 70% Vollkornteig

Zeit	2:55	
Zucker	1 TL	
Öl	2 EL	
Salz	1 1/2 TL	
Wasser	320 ml	
Weißmehl	175 g	
Vollkornmehl	300 g	
Hefe	2/3 frischer Hefewürfel (25 g) oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)	

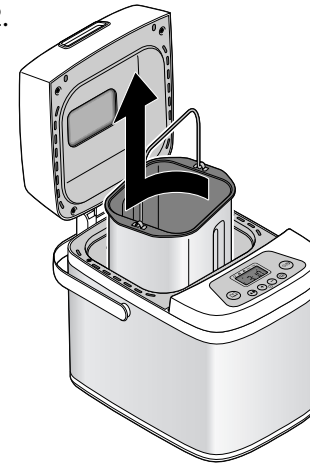
8. Reisbrot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	3:00		3:05	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 2:10		bei ~ 2:15	
Wasser	150 ml		190 ml	
ÖL	2 EL	26 g	2 1/2 EL	38 g
Salz	1 TL	6 g	1 TL	6 g
Ei	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g
Zucker	1 EL	15 g	2 EL	30 g
Mehl	2 Messbecher	290 g	2 1/2 Messbecher	360 g
Gekochter Reis	1/4 Messbecher		1/3 Messbecher	
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

9. Sandwichbrot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	4:05		4:10	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 3:30		bei ~ 3:35	
Wasser	210 ml		250 ml	
ÖL	1/2 EL	8 g	1 EL	15 g
Salz	1 TL	6 g	1 TL	6 g
Zucker	1/2 TL	3 g	1 TL	6 g
Mehl	2 Messbecher	290 g	2 1/2 Messbecher	360 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

2.



Bevor Sie den Brotbackautomaten das erste Mal verwenden, entnehmen Sie die Backform, indem Sie sie ein Stück weit gegen den Uhrzeigersinn drehen (Markierung im Garraum ) , um sie zu entriegeln, und dann nach oben herauszuziehen. Reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.

3. Trocknen Sie das Gerät selbst gründlich ab, bevor Sie fortfahren.
4. Setzen Sie die Backform wieder ein. Das Gerät muss nun einmal ohne Inhalt für ca. 10 Minuten aufgeheizt werden
5. Lassen Sie den Deckel des Brotbackautomaten - ausnahmsweise - **offen**.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Ein Signalton ertönt. In der Anzeige erscheint: **1** für das Programm „Basisrezept Brot“ und **3:10** für die Backzeit für 750 g.



Am Doppelpunkt der Timer-Anzeige erkennen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist oder in Standby:
Blinkt der Doppelpunkt, ist das Gerät eingeschaltet und der Aufheizvorgang läuft.
Leuchtet der Doppelpunkt konstant, ist das Gerät im Standby und Sie müssen zunächst den Ein-/Ausschalter drücken, um den Aufheizvorgang zu starten.
Bei jedem Tastendruck ertönt zur Bestätigung ein Signalton.

7. Drücken Sie so oft die Taste , bis in der Anzeige **19** für das Programm „Backen“ erscheint und **1:00** für die Kochzeit.

8. Drücken Sie die Taste , um den Aufheizvorgang zu starten.



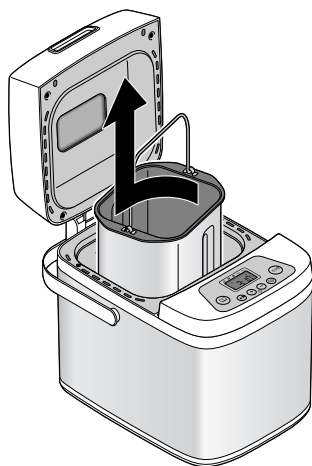
Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

9. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten eingeschaltet, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingt.
10. Um das Gerät auszuschalten, halten Sie die Taste  für ca. 3 Sekunden gedrückt. In der Anzeige erscheint wieder **1** und **3:10**. Der Doppelpunkt leuchtet konstant.
11. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es danach erneut.

Gebrauch

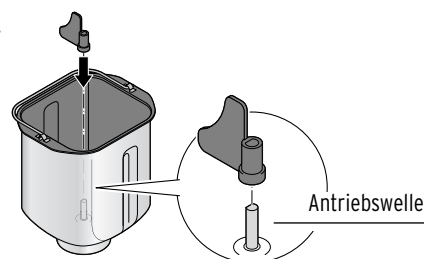
Gerät vorbereiten

1.



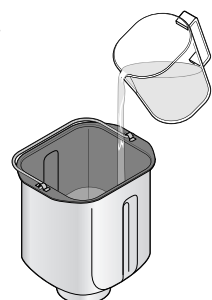
Nehmen Sie wie zuvor beschrieben die Backform aus dem Gerät.

2.



Stecken Sie die Knetschaufel auf die Antriebswelle in der Backform.

3.



Füllen Sie die Zutaten nach Angaben des Rezepts (siehe Kapitel „Back- und Mixprogramme“) in die Backform.

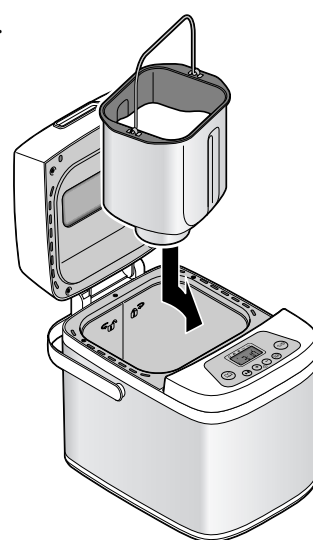


Achtung: Es ist **wichtig**, dass Sie sich an die angegebenen **Mengen** und die **Reihenfolge**, in der die Zutaten eingefüllt werden sollen, halten. Normale Reihenfolge:

1. Flüssigkeit (Wasser, Milch ...)
2. Mehl
3. Eier
4. sonstige Zutaten

Die Hefe darf nicht mit Salz oder den Flüssigkeiten in direkten Kontakt kommen!

4.



Setzen Sie die Backform in das Gerät ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn (Markierung im Garraum ) bis zum Anschlag, um sie zu verriegeln. Sie muss hörbar und spürbar einrasten.

5. Schließen Sie den Deckel.

6. Roggenbrot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	4:00		4:05	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 2:50		bei ~ 2:55	
Wasser	180 ml		220 ml	
ÖL	2 EL	26 g	2 1/2 EL	38 g
Salz	1 TL	6 g	1 TL	6 g
Rohrzucker	1 EL	15 g	1 1/2 EL	23 g
Weißmehl	1 Messbecher	145 g	1 1/2 Messbecher	180 g
Roggenmehl	1 Messbecher	145 g	1 1/2 Messbecher	180 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

7. Glutenfreies Brot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	3:25		3:30	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 2:45		bei ~ 2:50	
Wasser	180 ml		220 ml	
ÖL	2 EL	26 g	2 1/2 EL	33 g
Salz	1 TL	6 g	1 TL	6 g
Zucker	1 1/2 EL	23 g	2 EL	30 g
Glutenfreies Mehl	1 3/4 Messbecher	255 g	2 Messbecher	290 g
Maismehl	1/4 Messbecher	35 g	1/2 Messbecher	70 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

4. Französisches Brot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	4:05		4:10	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 3:30		bei ~ 3:35	
Wasser	180 ml		260 ml	
ÖL	1 EL	10 g	1 1/2 EL	15 g
Salz	1 TL	6 g	1 1/2 TL	9 g
Zucker	1/2 EL	8 g	1 EL	15 g
Weißmehl	2 1/4 Messbecher	300 g	2 3/4 Messbecher	400 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

5. Vollkornbrot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	4:00		4:05	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 2:50		bei ~ 2:55	
Wasser	180 ml		220 ml	
ÖL	2 EL	26 g	2 1/2 EL	38 g
Salz	1 TL	6 g	1 TL	6 g
Rohrzucker	1 EL	15 g	1 1/2 EL	26 g
Weißmehl	1 Messbecher	145 g	1 1/2 Messbecher	180 g
Vollkornmehl	1 Messbecher	145 g	1 1/2 Messbecher	180 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

6. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
Ein Signalton ertönt. In der Anzeige erscheint: **1** für das Programm „Basisrezept Brot“ und **3:10** für die Backzeit für 750 g.

Einstellungen wählen und Gerät einschalten

7. Wählen Sie mit Taste das gewünschte Programm nach Rezept. In der Anzeige erscheint die Nummer des Programms und die vorgesehene Backzeit.
8. Wählen Sie ggf. mit Taste das gewünschte Gewicht (750 g/ 500 g). In der Anzeige erscheint die geänderte Backzeit.
(In den Programmen 10 bis 19 **nicht** auswählbar.)
9. Wählen Sie ggf. mit Taste den Bräunungsgrad.
(In den Programmen 1 bis 10 auswählbar.)
10. Stellen Sie ggf. mit den Tasten **+** bzw. **-** den Timer in 10-Minuten-Schritten ein, um das Backgut zeitverzögert fertigzustellen
(siehe Rechenbeispiel im Kapitel „Tipps & Tricks“).
Beachten Sie auch die Hinweise zur „Verwendung des Timers“ betreffend empfindliche Zutaten.
11. Starten Sie mit Taste den Backvorgang.
Ein Signalton ertönt und das Gerät startet die Verarbeitung der Zutaten.
Im Display können Sie den Ablauf der Zubereitungszeit mitverfolgen.

Wenn Sie in Schritt 10 den Timer eingestellt haben, beginnt der Backvorgang rechtzeitig vor Ablauf der eingestellten Zeit.

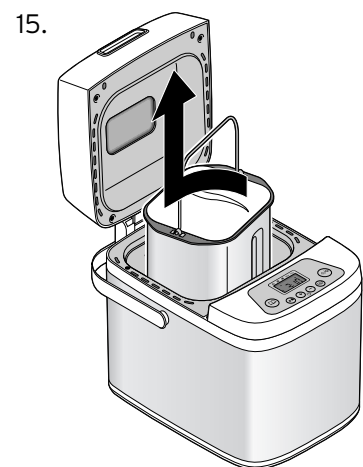


- Während des Backprozesses kann Dampf aus dem Deckel austreten. Das ist normal und kein Grund zur Beunruhigung. Halten Sie aber Körperteile fern davon, damit Sie sich nicht verbrühen.
 - Während des Knetvorgangs vibriert das Gerät ggf. geräuschartig. Das ist normal und liegt an dem kraftvollen Motor, der zum Teigkneten benötigt wird.
 - Es ist normal, dass das Sichtfenster anfangs beschlägt. Das Kondenswasser verschwindet jedoch relativ schnell und Sie können den Backvorgang wieder beobachten.
 - Klappen Sie den Deckel während der Ruhe- und der Backphasen nicht auf, damit keine Wärme entweicht.
12. Bei Rezepten, die die Zugabe von weiteren Zutaten (z.B. Trockenobst, Körner usw.) zu einem späteren Zeitpunkt ermöglichen, gibt das Gerät zur fraglichen Zeit 10 Signaltöne aus (siehe Rezept). Öffnen Sie dann den Deckel und geben Sie die Zutaten hinzu. Achtung: Greifen Sie nicht in die Backform, rühren Sie auch nicht mit irgendwelchen Gegenständen darin herum.

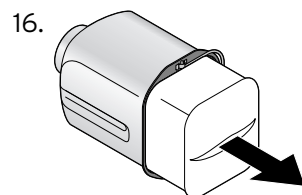
Backvorgang beenden und Backgut herausnehmen

13. Nach Ablauf der Zubereitungszeit steht im Display **0:00** und es ertönen 10 Signaltöne. Das Gerät schaltet automatisch für ca. 1 Stunde in den Warmhalte-modus - erkennbar am **blinkenden** Doppelpunkt (außer bei den Programmen 14/15). Nach Ablauf der Stunde schaltet sich das Gerät aus.

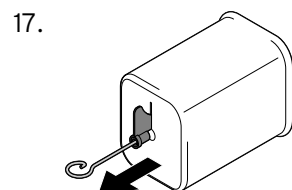
14. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel.



15. Fassen Sie die Backform mit Backhandschuhen o.Ä. am Henkel, drehen Sie sie ein Stück gegen den Uhrzeigersinn (Markierung im Garraum) und ziehen Sie sie aus dem Gerät heraus.



16. Achtung! Auch das Backgut ist sehr heiß. Tragen Sie weiter die Backhandschuhe und seien Sie vorsichtig. Lassen Sie die Backform eine Weile abkühlen, bevor Sie das Backgut herauslösen. Verwenden Sie bei Bedarf einen Silikon- oder Holzspatel, um das Backgut an den Seiten zu lösen. Verwenden Sie keine Spatel aus Metall, diese würden die Antihaft-Beschichtung der Backform beschädigen. Schütteln Sie ggf. das Backgut vorsichtig aus der Backform heraus.



17. Gelegentlich bleibt die Knet-schaufel beim Herauslösen des Backguts darin stecken. Verwenden Sie den beiliegenden Haken, um die Knetschaufel aus dem Backgut herauszuziehen.



WARNUNG - Gesundheitsrisiken

- Lassen Sie das Backgut nicht über einen längeren Zeitraum in der Backform, lagern Sie es auf keinen Fall darin. Gefahr von Schimmelbildung!

2. Schnellbrot

Gewicht	500g		750g	
Zeit	2:05		2:10	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 1:45		bei ~ 1:50	
Wasser	140 ml		190 ml	
ÖL	2 EL	26 g	2 1/2 EL	33 g
Salz	2/3 TL	3 g	3/4 TL	4 g
Zucker	1 EL	15 g	2 EL	30 g
Mehl	2 Messbecher	290 g	2 1/2 Messbecher	360 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

3. Süßbrot

Gewicht	500 g		750 g	
Zeit	3:45		3:50	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 3:10		bei ~ 3:15	
Wasser	120 ml		160 ml	
ÖL	1 1/2 EL	20 g	2 EL	26 g
Salz	1/2 TL	2 g	1/2 TL	2 g
Ei	1 ganzes Ei	60 g	1 ganzes Ei	60 g
Zucker	2 EL	30 g	3 EL	45 g
Fettarme Milch	1/4 Messbecher	35 g	1/3 Messbecher	47 g
Mehl	2 Messbecher	290 g	2 3/4 Messbecher	380 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

Back- und Mixprogramme

Für die folgenden Rezepte gilt:

- Die Rezepte 1-10 sind Brot- bzw. Kuchenbackprogramme, in denen die Zutaten gemischt und geknetet werden, der Teig aufgeht und zum Schluss gebacken wird.
Die Rezepte 11-15 sind Programme, in denen nur der Teig vorbereitet wird. Gebacken wird dann beispielsweise nachdem der Pizzateig belegt oder Brötchen geformt wurden, im Backofen.
Rezept 16 für Marmelade rührt und erhitzt.
Die Rezepte 17 (für Joghurt), 18 (zum Auftauen) und 19 (reines Backprogramm) rühren nicht, sondern erwärmen bzw. erhitzen lediglich.
- Das Öl kann durch geschmolzene Butter ersetzt werden.
- Halten Sie bei der Zugabe der Zutaten die Reihenfolge der Tabelle ein.**
- In allen Rezepten kann man das Mehl mit hohem Glutengehalt durch glutenfreies Mehl ersetzen. Achten Sie auch darauf, ob ggf. weitere Zutaten für glutenempfindliche Personen oder auch Allergiker ungeeignet sind.
- Mit den angegebenen Mengen an Salz und Zucker haben wir die besten Ergebnisse erzielt. Selbstverständlich können Sie diese aber je nach Geschmack leicht variieren. Bedenken Sie aber, dass Salz und Zucker nötig sind, damit der Teig geht. Nehmen Sie also nicht zu wenig oder zuviel davon.
- Bei den Programmen 1-10 können zusätzliche Zutaten (Nüsse, Rosinen etc.) zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden. Das Gerät gibt den richtigen Zeitpunkt (2. Knetphase) mit 10 Signaltönen vor. Dieser Zeitpunkt ist ca. 20 Minuten bis 1,5 Stunden nach Beginn des Programms (siehe Programmtabellen: Punkt „zusätzliche Zutaten“ nennt die Anzeige im Display).

1. Basisrezept Brot

Gewicht	500 g		750 g	
Zeit	3:05		3:10	
zusätzliche Zutaten	bei ~ 2:35		bei ~ 2:40	
Wasser	210 ml		260 ml	
ÖL	1 1/2 EL	15 g	2 EL	20 g
Salz	1/2 TL	3 g	1 TL	6 g
Zucker	1 EL	15 g	2 EL	30 g
Mehl	2 1/3 Messbecher	320 g	3 Messbecher	420 g
Hefe	1/2 frischer Hefewürfel (21 g)	oder 5 g Trockenhefe (3/4 Tüte)	2/3 frischer Hefewürfel (25 g)	oder 7 g Trockenhefe (1 Tüte)

- Nehmen Sie das Brot, sobald es fertig ist, aus dem Brotbackautomaten und stürzen es auf einen Gitterrost, damit das Brot rundum die Feuchtigkeit abgeben kann (auch wenn Ihr Brotbackautomat es bis zu einer Stunde warmhält). Legen Sie es nicht auf einen Teller oder ein Brett, da das Brot dort die Feuchtigkeit nicht abgeben kann und in sich zusammenfällt.
- Lassen Sie das Brot mindestens 30 Minuten auskühlen und ausdampfen, sonst ist es schwer zu schneiden.

Programm unterbrechen oder vorzeitig beenden

- Um das Programm kurzzeitig zu unterbrechen, drücken Sie 1x kurz die Taste .
Die Zeit wird angehalten und das Programm unterbrochen.
Nach ca. 2-3 Minuten wird das Programm automatisch fortgesetzt.
- Um das Programm oder den Warmhaltemodus vorzeitig komplett zu beenden, drücken Sie 1x kurz die Taste  und danach drücken Sie sie erneut und halten sie für ca. 3 Sekunden gedrückt.

Tipps & Tricks

Verwendung des Timers

Der Timer wird vorzugsweise verwendet, um Brot während der Nacht zu backen, so dass es in der Früh fertig ist. Mit dem Timer kann man die Zubereitung bis zu 15 Stunden vorher einstellen.

Verwenden Sie bei längeren Vorlaufzeiten – insbesondere im Sommer – keine Zutaten, die verderben, wenn sie in warm-feuchten Bedingungen verbleiben (wie z.B. Frischmilch, Joghurt, Käse, Eier, Obst, Zwiebeln o.Ä.).

▷ (Rechenbeispiel:

Jetzt ist es 21:00 abends. Das Brot soll um 7:00 morgens fertig sein. Das sind 10 Stunden Zeitunterschied. Diese 10 Stunden stellen Sie mit den Tasten + bzw. – ein. Der Timer zieht automatisch die erforderliche Backzeit des Programms ab und startet den Backvorgang rechtzeitig, sodass Ihr Brot nach 10 Stunden fertig ist.

Beachten Sie: Die für ein Programm vorgesehene Bearbeitungsdauer kann nicht reduziert werden.

Zur Teigbeschaffenheit

Wenn Sie ein neues Rezept probieren oder neue Zutaten verwenden, beobachten Sie den entstehenden Teig während der ersten 5 Minuten des Knetvorgangs durch das Sichtfenster im Deckel. Es sollte sich eine glatte Kugel bilden. Ist dies nicht der Fall, müssen Sie möglicherweise die Zutaten ändern.

Öffnen Sie den Deckel nur während des Knetens oder des Ruhens. In anderen Phasen des Backvorgangs könnte das Öffnen des Deckels das Gelingen des Brotes beeinträchtigen.

Achtung! Lassen Sie den Deckel nicht länger als nötig offen, da sonst das Backgut zusammenfallen kann.

- ▷ Wenn der Teig klebrig erscheint oder an den Behälterseiten klebt, geben Sie noch einen Esslöffel Mehl dazu.
- ▷ Wenn der Teig zu trocken ist, geben Sie einen Esslöffel warmes Wasser dazu.
- ▷ Wenn am Rand der Backform unvermischte Zutaten haftenbleiben, entfernen Sie diese ggf. vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel.
- ▷ Bevor Sie noch mehr Mehl bzw. Wasser hinzufügen, warten Sie, bis das bereits hinzugefügte Mehl bzw. Wasser vom Teig komplett aufgenommen wurde.

Schließen Sie den Deckel vor dem Ende des letzten Knetvorgangs, da das Backgut sonst nicht korrekt aufgeht.

Selbstgebackenes Brot aufbewahren

Selbstgebackenes Brot enthält keine Konservierungsstoffe und sollte daher innerhalb von 2-3 Tagen nach dem Backen aufgebraucht werden.

Knuspriges Brot nach französischer Art wird beim Aufbewahren weich. Decken Sie daher solches Brot bis zum

den Teig zu stark gehen und über den Rand der Backform laufen.

Trockenhefe zieht sehr stark Feuchtigkeit. Verschließen Sie daher eine angebrochene Tüte gut. Verbrauchen Sie den Rest innerhalb von 48 Stunden, sofern der Hersteller nichts anderes angibt.

Verwenden Sie Trockenhefe unbedingt vor dem Verfallsdatum, da ihre Treibwirkung mit der Zeit abnimmt.

Es gibt auch Trockenhefe speziell für Brotbackautomaten. Mit dieser Hefe lassen sich gute Ergebnisse erzielen, wenn auch die Mengen angepasst werden müssen.

Wenn Sie statt Trockenhefe Frischhefe verwenden möchten, rechnen Sie folgendermaßen um: 7 g Trockenhefe entsprechen 25 g Frischhefe.

Kräuter

Diese können am Anfang zusammen mit den Hauptzutaten hinzugefügt werden.

Kräuter, wie Zimt, Ingwer, Oregano, Petersilie und Basilikum verbessern den Geschmack und lassen das Brot besser aussehen. Verwenden Sie Kräuter in kleinen Mengen (1-2 TL), damit sie den Brotgeschmack nicht überdecken.

Frische Kräuter, wie Knoblauch und Schnittlauch, enthalten viel Flüssigkeit, die Einfluss auf das Grundrezept haben kann. Verringern Sie ggf. die Flüssigkeitszugabe nach Rezept.

Nüsse und Früchte

Bei einigen Programmen können zu einem späteren Zeitpunkt weitere Zutaten wie z.B. Nüsse oder Früchte zugegeben werden.

Es ertönen 10 Signaltöne, um anzuzeigen, dass nun die Zutaten hinzugefügt werden können.

Die Zutaten müssen später zugegeben werden, damit das Brot aufgehen kann und seine Form behält. Außerdem würden die Zutaten zu stark zerkleinert und könnten klumpen, wenn Sie sie bereits in der ersten Knetphase in den Teig geben würden.

Wenn Sie dem Teig Zusätze wie Leinsamen, Rosinen, Sonnenblumenkerne, Sesamkörner oder -saat, Kürbiskerne etc. zufügen, wird er schwerer und das Brot deshalb auch etwas fester. Wenn Sie süße Zutaten, wie z.B. Rosinen zugeben, reduzieren Sie ggf. die Zuckermenge, damit das Brot nicht zu süß wird.

und dann zusammenfällt. Beachten Sie aber: Zu viel Salz verhindert, dass der Teig ausreichend geht.

Verwenden Sie ein feinkörniges Tafel- oder Meersalz. Grobkörniges Salz eignet sich eher, um knusprige Hefe-Brötchen zu bestreuen. Salzersatzstoffe sind in der Regel ungeeignet, da sie oft kein Natrium enthalten.

Zucker

Zucker aktiviert und ernährt die Hefe, so dass diese aufgehen kann. Zucker fördert zudem den Geschmack und die Konsistenz sowie den Goldgrad der Kruste. Anstelle des Zuckers kann man Honig, Sirup oder Melasse verwenden. Allerdings muss dann die Flüssigkeitsmenge, die laut Rezept zugegeben werden soll, entsprechend reduziert werden.

Verwenden Sie keine künstlichen Süßmittel, das diese die Hefe nicht ernähren, sondern im Gegenteil sogar ihre Wirkung stoppen.

Fette und Öle

Um eine weichere Krume zu erhalten und um das Brot länger frisch zu halten, sollte man etwas Öl oder Fett zugeben. Verwenden Sie Oliven- oder Sonnenblumenöl nach Rezept. Wenn Sie stattdessen Butter, Margarine oder Schmalz (in kleinen Mengen bis max. 15 g) verwenden, müssen Sie etwas mehr Flüssigkeit zugeben (ca. 3 TL).

Verwenden Sie keine fettreduzierten Brotaufstriche, da diese zuviel Wasser enthalten und daher nicht dieselben Eigenschaften wie Butter haben.

Flüssigkeit

Die frische Zutaten bestehen normalerweise aus Wasser oder Milch oder aus einer Mischung der beiden. Das Wasser macht die Kruste knuspriger. Die Milch macht die Kruste und die Krume weicher.

Es bestehen unterschiedliche Meinungen über die richtige Wassertemperatur. Testen Sie und entscheiden Sie nach Ihrem eigenen Geschmack. Im Allgemeinen wählt man eine Wassertemperatur zwischen 20 °C und 25 °C. Bei ultraschnellem Brot, muss man zwischen 45 °C und 50 °C warmes Wasser verwenden, um den Vorgang zu beschleunigen. Das Wasser muss eine gute Qualität haben. Bei sehr kalkhaltigem Leitungswasser sollte man stilles Wasser aus der Flasche verwenden, da der Kalkstein das Gelingen des Brotes beeinträchtigen kann.

Anstatt Wasser kann man auch Frischmilch oder Wasser mit 2% Pulvermilch verwenden, um Geschmack und Krustfarbe zu verbessern. Einige Rezepte verwenden auch Obstsaft. Probieren Sie es aus!

Hefe

Hefe gibt es als Frisch- und als Trockenhefe. Sie wird (zerkleinert) in eine Mulde im Mehl gegeben, wo sie trocken und getrennt von der Flüssigkeit und dem Salz bleibt, bis der Knetvorgang beginnt.

Verwenden Sie nur die in den Rezepten angegebene Menge - zu viel Hefe lässt

Aufschneiden nicht ab.

Sie können frisches Brot auch im Gefrierschrank aufbewahren. Wenn Sie es vor dem Einfrieren aufschneiden, können Sie später leichter die gerade benötigte Menge entnehmen.

Tipps zum Backen

Ihr Backergebnis hängt von vielen Faktoren ab: Qualität der Zutaten, sorgfältiges Abmessen, Temperatur und Feuchtigkeit. Nachfolgend finden Sie einige nützliche Tipps und Hinweise.

- Der Brotbackautomat ist keine luftdicht verschlossene Einheit und unterliegt daher Temperatureinflüssen. An sehr heißen Tagen oder wenn er in einer sehr warmen Küche verwendet wird, geht das Brot stärker auf als an kalten Tagen. Die optimale Raumtemperatur liegt zwischen 20 °C und 24 °C.
- Lassen Sie an sehr kalten Tagen Leitungswasser 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen, bevor Sie es verwenden. Das Gleiche gilt für Zutaten aus dem Kühlschrank.
- Verwenden Sie alle Zutaten bei Zimmertemperatur, sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist.
- Geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backform. Halten Sie die Hefe trocken und von der bereits zugegebenen Flüssigkeit getrennt, bis der Knetvorgang beginnt.
- Wesentlich für ein erfolgreiches Backergebnis ist das genaue Abmessen der Zutaten. Die meisten Probleme entstehen durch ungenaues Abmessen oder Vergessen einer Zutat. Verwenden Sie zum Abmessen den mitgelieferten Messbecher und Dosierlöffel.
- Verwenden Sie immer frische Zutaten vor dem jeweiligen Verfallsdatum. Verderbliche Zutaten wie Milch, Käse, Gemüse und frische Früchte können, besonders unter warmen Bedingungen, schnell unbrauchbar werden und sollten daher nur in Broten verarbeitet werden, die sofort gebacken werden.
- Geben Sie nicht zu viel Fett zu, denn Fett bildet eine Barriere zwischen Hefe und Mehl und verzögert so die Wirkung der Hefe. Das Ergebnis ist ein schweres, kompaktes Brot.
- Schneiden Sie Butter und anderes festes Fett in kleine Stücke, bevor Sie es in die Backform geben.
- Brot mit Fruchtgeschmack erhalten Sie, wenn Sie einen Teil des Wassers durch Orangen-, Apfel- oder Ananassaft ersetzen.
- Gemüsefond kann als ein Teil der Flüssigkeit zugegeben werden. Kartoffelkochwasser z.B. enthält Stärke, also zusätzliche Nahrung für die Hefe, und trägt zu einem gut aufgegangenen, weicheren und länger haltbaren Brot bei.

Die Zutaten

- Für den Geschmack können Sie Gemüse wie geriebene Karotten, Zucchini oder gekochte, pürierte Kartoffeln zugeben. Diese sind jedoch wasserhaltig, so dass Sie die Flüssigkeitsmenge reduzieren müssen. Geben Sie zunächst weniger Wasser zu und prüfen Sie den Teig, sobald das Kneten beginnt. Geben Sie dann ggf. noch etwas Wasser dazu.
- Überschreiten Sie nicht die in den Rezepten angegebenen Mengen, damit der Teig nicht überquillt und den Brotbackautomaten beschädigt.
- Wenn das Brot nicht gut aufgeht, verwenden Sie anstatt Leitungswasser abgefülltes stilles Mineralwasser oder kochen Sie das Leitungswasser vorher ab. Stark chloriertes und fluoriertes Leitungswasser oder hartes Leitungswasser behindert das Aufgehen des Teigs.
- Prüfen Sie den Teig nach ca. 5 Minuten Kneten auf seine richtige Konsistenz. Halten Sie dafür einen Gummispatel bereit, um eventuell in den Ecken der Backform hängende Zutaten abzuschaben. Schaben Sie nicht in der Nähe der Knetschaufel und behindern Sie nicht deren Bewegung. Ist der Teig zu krümelig, oder wenn das Gerät sich schwer tut beim Kneten, geben Sie noch etwas Wasser zu. Wenn der Teig an den Wänden hängt und keine Kugel bildet, fügen Sie noch etwas Mehl hinzu.

Fertigmischungen backen

Fertigmischungen für Brot können im Brotbackautomaten gemischt und gebacken werden. Dabei müssen Sie aber auf das Gewicht der Zutaten achten, damit die Maximalmenge für das Gerät nicht überschritten und es nicht überlastet wird.

- ▷ Gießen Sie zuerst die vom Hersteller der Mischung empfohlene Wassermenge in die Backform und geben dann die Mischung dazu.
- ▷ Prüfen Sie nach ca. 5 Minuten die Konsistenz des Teigs und geben ggf. noch etwas Wasser zu, wenn die Mischung zu trocken ist.

Für die meisten Fertigmischungen können Sie das Programm 1 verwenden. Wenn bei dieser Einstellung Ihr Vollkornbrot nicht ausreichend aufgeht, probieren Sie beim nächsten Mal das Vollkornprogramm 5 oder das Programm 6 für Roggenbrot.

Am besten backen Sie dieses Brot unmittelbar anstatt mit der Timer-Funktion, weil Sie die Hefe nicht von der Flüssigkeit getrennt halten können.

Die Qualität Ihres Brotes hängt von vielen Faktoren ab. Deshalb ist es sehr wichtig, die einzelnen Zutaten und deren Eigenschaften zu kennen, um optimale Resultate zu erzielen.

Ein wichtiger Faktor für gute Backergebnisse ist natürlich die Qualität und die Frische der Zutaten. Alle Zutaten, die Sie in den Brotbackautomaten hineingeben, sollten Zimmertemperatur (18 °C bis 23 °C) haben. Auch der Raum, in dem Sie das Brot backen, sollte normal temperiert sein.

Weizenmehl

Die verwendete Art Mehl ist sehr wichtig. Das wichtigste Bestandteil des Mehls ist das Eiweiß Gluten, das die Gase aufnimmt, die bei der Fermentierung von der Hefe freigesetzt werden. Dadurch geht der Teig auf.

Weißes Mehl

Weißes Mehl wird aus Weizenkörnern ohne äußere Hülse und Keim gemahlen. Verwenden Sie unbedingt ein Mehl mit einem hohen Proteingehalt und damit einer höheren Glutentwicklung. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem Mehl guter Qualität, möglichst ungebleicht. Achten Sie beim Kauf des Mehls auf die Bezeichnung Typ 405, 550 oder 1050.

Bei den Brotrezepten nach französischer Art wird oft etwas feines französisches Mehl zugegeben, um die für diese Brotsorten typische Krume zu erzielen.

Vollkornmehl

Vollkornmehl wird mit Hülse und Keim gemahlen. Daraus hergestelltes Brot hat einen leicht nussigen Geschmack und eine gröbere Krume. Verwenden Sie vorzugsweise ein eiweißreiches Vollkornmehl. Brot aus 100% Vollkornmehl wird fester als Weißbrot. Der Teig aus Vollkornmehl benötigt mehr Zeit zum Gehen, verwenden Sie daher das Vollkornprogramm (Programm 5) des Backautomaten.

Für ein leichteres Brot können Sie einen Teil des Vollkornmehls auch durch Weizenmehl ersetzen.

Andere Mehlsorten

Mehlsorten aus anderen Getreiden wie Roggen, Gerste, Hafer, Buchweizen liefern einen hohen Zusatz an Ballaststoffen, enthalten jedoch niedrigere Werte an Gluten im Vergleich zum Weißmehl. Vollkornbrote werden daher eher kleiner und dichter im Vergleich zum Weißbrot. Am besten gelingt das Brot, wenn Sie 20% bis max. 50% des Weißmehls durch andere Mehlsorten ersetzen. So erhalten Sie den gehaltvolleren Geschmack des Vollkornbrotes mit der leichteren Konsistenz des Weißbrotes.

Salz

Etwas Salz ist wichtig, um dem Brot Geschmack zu verleihen - vor allem aber, um den Prozess des Gehens zu unterstützen. Durch Salz wird der Teig elastischer. Außerdem reduziert es das Wachstum der Hefe und verhindert dadurch, dass der Teig zu stark geht