

Bedienungsanleitung
Instruction Manual • A használati utasítás

Brotbackautomat
Bread baking machine • Kenyérsütő automata



BBA 2867

Inhalt • Table of Contents Tartalomjegyzék



Bedienungsanleitung	3
Sicherheitsvorschriften	3
Teile und Bezeichnungen	4
Bedienfeld	5
Erläuterungen zum Bedienfeld	6
Die Funktionen des Brotbackautomaten	8
Inbetriebnahme und Programmablauf des Brotbackautomaten	8
Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs	9
Reinigung und Wartung	9
Fragen zum Backen	9
Fragen zum Brotbackautomaten	11
Fehler bei den Rezepten	12
Anmerkungen zu den Rezepten	13
Rezepte	15
Technische Daten	87



Operating Instructions	31
Safety Instructions	31
Parts and Drawings	32
Control Panel	33
Description of the Control Panel	34
Bread Baking Machine Functions	36
Commissioning and Bread Baking Machine Program phases	36
Heating the appliance to make the dough rise	37
Cleaning and Maintenance	37
Questions & Answers on Baking	37
Questions & Answers on Bread Baking Machines	39
Error with the prescriptions	40
Remarks on the Recipes	41
Recipes	43
Technical Data	87



Kezelési utasítás	59
Biztonsági előírások	59
Alkatrészek és jelölések	60
Kezelőtábla	61
Magyarázatok a kezelőtáblához	62
A kenyérsütő automaták funkciói	64
Üzembevétel és kenyérsütő automaták programlefutása	64
A készülék felfűtése a tészta keléséko	65
Tisztítás és karbantartás	65
Kérdések a sütéshez	65
Kérdések a kenyérsütő automatára vonatkozóan	67
Kérdések a receptekhez	68
Megjegyzések a receptekhez	69
Klasszikus kenyérreceptek	71
Műszaki adatok	87

Bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres Brotbackautomaten Modell BBA 2867.

- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Mengen Brot herstellen.
- Der Brotbackautomat bietet 12 fest installierte Programme mit insgesamt 44 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- Sie können mit dem Brotbackautomaten zeitversetzt backen.
- Sie können im INDIVIDUELL Programm den Programmablauf eines Backvorgangs selbst variieren.

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

- Verschiedenen Brotsorten
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Marmelade, die der Brotbackautomat kochen kann.

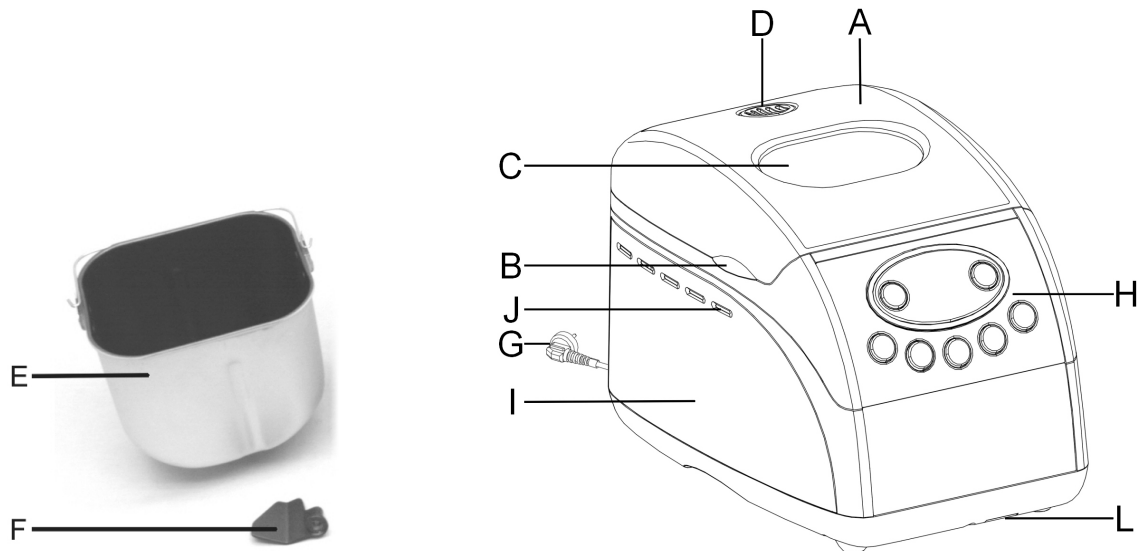
Sicherheitsvorschriften

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

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

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

Teile und Bezeichnungen



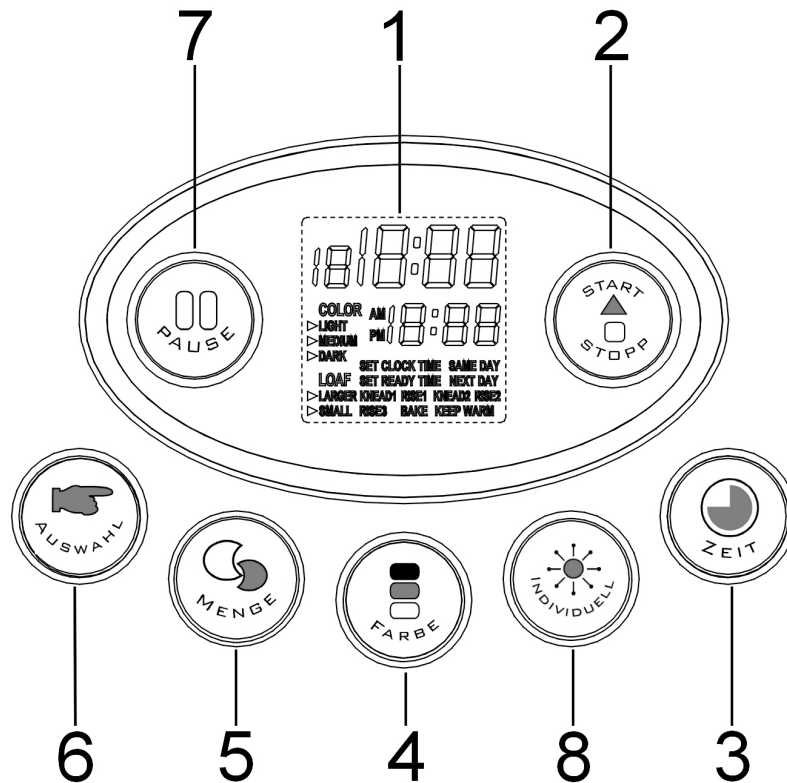
- A Deckel, abnehmbar
- B Griff
- C Sichtfenster
- D Lüftung
- E Backform
- F Knethaken

- G Netzstecker
- H Bedienfeld
- I Gehäuse
- J Seitliche Lüftung
- K Ein- / Ausschalter
(hinten, rechts)
- L Batteriefach

- Zubehör (ohne Abbildung):
- 1 Hakenspieß zum Entfernen des Knethakens
 - 1 Messbecher,
 - 1 Messlöffel



Bedienfeld



- | | | | | | |
|---|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | LED Display | zeigt Informationen zu der gewünschten Programm, Nummer, Bräunungsstufe, Brotgewicht an. | 5 | MENGE-Taste | zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen, wie nachstehend beschrieben |
| 2 | START-/STOPP-Taste | zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs | 6 | AUSWAHL-Taste | zum Auswählen der Programme. |
| 3 | ZEIT-Tasten | zur Eingabe der Vorprogrammierungszeit | 7 | PAUSE-Taste | zum Unterbrechen des Programmablaufes, wobei der Programmschritt gespeichert wird. |
| 4 | FARBE-Taste | zur Einstellung der gewünschten Bräunung | 8 | IND-Taste | mit dieser Taste können Sie im INDIVIDUELL Programm Veränderungen vornehmen |

Erläuterungen zum Bedienfeld

Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter (K) ein.

1. DISPLAY

NORMAL EINSTELLUNG

Mit dieser Anzeige wird die Betriebsbereitschaft signalisiert. Sie entspricht dem Normalprogramm. Es erscheint im Display "1 3:00". Die "1" sagt aus, in welchem Programm Sie sich befinden, "3:00" weist auf die Programmdauer hin.

Unter der Position COLOR (Farbe) finden Sie die Einstellung MEDIUM für den mittleren Bräunungsgrad. Unter der Position LOAF (Gewicht) finden Sie die Einstellung LARGER für das höhere Brotgewicht.

Während des Betriebes kann der Programmablauf an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

Einstellen der Uhrzeit

- Legen Sie in das Batteriefach (K) 2 Batterien der Größe LR03•AAA•UM3 ein. Sie dienen zum Erhalt der gespeicherten Uhrzeit, wenn das Gerät vom Netz getrennt wurde.
- Drücken Sie die PAUSE Taste ohne ein Programm gestartet zu haben. Im Display erscheint „SET CLOCK TIME“ und die Stundeneinheit blinkt.
- Drücken Sie die ZEIT Taste bis die gewünschte Stunde erscheint.
Hinweis: AM gleich Vormittags
PM gleich Nachmittags
- Drücken Sie die PAUSE Taste erneut, die Minuteneinheit blinkt.
- Drücken Sie die ZEIT Taste bis die gewünschte Minute erscheint.
- Schließen Sie die Eingabe ab, indem Sie die PAUSE Taste drücken.

Achtung: Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Bitte geben Sie verbrauchte Batterien bei zuständigen Sammelstellen oder beim Händler ab. Werfen Sie Batterien niemals ins Feuer.

2. START-/STOPP-Taste

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

3. ZEIT-Tasten

Folgende Programme können zeitverzögert gestartet werden: NORMAL, VOLLKORN, WEISSBROT, SCHNELL, SÜSSES BROT, KUCHEN, MARMELADE, TEIG, ULTRA SCHNELL, GLUTENFREI und INDIVIDUELL.

Hinweis: Das Programm BACKEN kann nicht zeitverzögert gestartet werden, stattdessen wird über die ZEIT Taste die Backzeit zwischen 10 und 60min eingestellt.

Zeitverzögerung einstellen

Hinweis: Das Programmende wird in der Tageszeit angezeigt, stellen Sie deshalb vorher die Uhr ein.

- Drücken Sie, bevor Sie Ihr gewünschtes Programm gestartet haben, die ZEIT Taste. Haben Sie die Uhr eingestellt erscheint im Display die Endzeit des Programms blinkend.
Beispiel: Ihre Uhr ist auf 11:00 Uhr AM eingestellt. Sie befinden sich im Programm 1 (3Std.), haben es aber noch nicht gestartet.
Sie drücken die ZEIT Taste, im Display erscheint „PM 2:10“. Dies ist die Endzeit des Programms und beinhaltet 10min Zeitverzögerung.
- Bei jedem weiteren Druck auf die ZEIT Taste erhöht sich die Zeitverzögerung um weitere 10min. Sie können diese Zeitverzögerung vom gleichen Tag, Displayanzeige „SAME DAY“, bis auf den nächsten Tag „NEXT DAY“ erweitern.
- Drücken Sie, nachdem Sie die Eingabe beendet haben, die START/STOPP Taste, um das Programm zu starten.

Beim zeitversetzten Backen müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht ist. Verwenden Sie beim zeitversetzten Backen keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc.!

4. FARBE-Taste

Mit dieser Taste lässt sich der gewünschte Bräunungsgrad einstellen:

Anzeige im Display	LIGHT	entspricht	Hell
	MEDIUM	entspricht	Mittel
	DARK	entspricht	Dunkel

5. MENGE-Taste

Es lassen sich damit in einigen Programmen folgende Stufen einstellen:

SMALL = für ein kleineres Brotgewicht bis 1000 g

LAGER = für ein größeres Brotgewicht. bis 1300 g.

6. AUSWAHL-Taste

Mit der AUSWAHL-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf.

7. PAUSE-Taste

Sie unterbrechen den Programmablauf. Drücken Sie die PAUSE Taste erneut, um das Programm an der gleichen Stelle fortzusetzen. Dies ist nur dann sinnvoll, wenn sich der Teig beim Abbruch des Programmablaufs noch in einer Aufgeh- oder Knetphase befand.

8. IND Taste

Mit dieser Taste können Sie im INDIVIDUELL Programm folgende Veränderungen vornehmen:

Displayanzeige	Programmschritt	Zeiten von-bis	Optionen
KNEAD 1	Kneten 1	6-30 min	-/-
RISE 1	Aufgehen 1	1min-1Std	OFF (aus)
KNEAD 2	Kneten 2	5-30min	-/-
RISE 2	Aufgehen 2	5min-2Std	-/-
RISE 3	Aufgehen 3	1min-2Std	OFF (aus)
BAKE	Backen	1min-1:20Std	OFF (aus)
KEEP WARM	Warmhalten	1min-1Std	OFF (aus)

Wählen Sie mit der IND Taste im INDIVIDUELL Programm einen Programmschritt aus. Ändern Sie die Einstellung in dem Sie die ZEIT Taste drücken. Drücken Sie danach zweimal die IND Taste, um in den nächsten Programmschritt zu gelangen. Wiederholen Sie diese Tätigkeiten bis Sie Ihr Individualprogramm zusammengestellt haben. Schließen Sie die Eingabe ab, in dem Sie die START/STOPP Taste drücken.

Man verwendet die Backprogramme für folgende Zubereitungen:

1. **NORMAL** für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.
2. **VOLLKORN** für Vollkornbrote
3. **WEISSBROT** zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot
4. **SCHNELL** zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
5. **SÜSSES BROT** zur Zubereitung von süßem Hefeteig
6. **KUCHEN** für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
7. **MARMELADE** zum Kochen von Marmelade und Konfitüre
8. **TEIG** zur Herstellung von Teig
9. **ULTRA SCHNELL** zum Kneten und Backen von Broten bis zu einem Gewicht von 1000 g
10. **BACKEN** zum Nachbacken von Brot oder Kuchen
11. **GLUTEN FREI** Programm für die Zubereitung von glutenfreien Backwaren
12. **INDIVIDUELL** Variieren Sie ein eigenes Brotbackprogramm

Die Funktionen des Brotbackautomaten

Summer-Funktion

Der Summer ertönt

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

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

Wiederholungsfunktion

Bei einem kurzzeitigen Stromausfall, bis ca. 5 Min, wird die Programmposition gespeichert und der Automat kann nach der Unterbrechung seinen Betrieb fortsetzen.

Dies ist nur dann praktikabel, wenn sich der Teig, beim Abbruch des Programmablaufs noch in der Knetphase befand. War das Brot bereits angebacken, müssen Sie von vorn beginnen!

Sicherheitsfunktionen

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

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

Inbetriebnahme und Programmablauf des Brotbackautomaten

Einsetzen der Backform

Die antihafbeschichtete Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis sie einrastet. Setzen Sie die beiden Knethaken auf die Antriebswellen.

Zutaten einfüllen

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

Programmablauf wählen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
2. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter (K), an der Seite des Gerätes, auf „I“.
3. Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der AUSWAHL-Taste.
4. Wählen Sie die gewünschte Bräunung.
5. Mit der ZEIT-Taste können Sie den Start des Programms verzögern.
6. Drücken Sie die START-/STOPP-Taste.

Teig gehen lassen

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

Backen

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

Warmhalten

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

Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufs, schalten Sie bitte das Gerät aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter (K) auf „0“ stellen. Die Backform nun mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, umdrehen und, sofern das Brot nicht gleich auf den Rost fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt.

Bleibt der Knethaken im Brot stecken, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die halbrunde Öffnung des Knethakens und verkanten Sie den Hakenspieß am unteren Rand des Knethakens, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Knethakens befindet. Ziehen Sie dann den Knethaken mit dem Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Knethakens befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knethaken ganz herausziehen.

Aufheizen des Gerätes beim Aufgehen des Teigs

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

Reinigung und Wartung

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

Fragen zum Backen

- **Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter**
Das Brot im Behälter ca. 10 Minuten auskühlen lassen – Behälter umdrehen – nötigenfalls den Knethakenantrieb leicht hin- und her bewegen. Den Knethaken vor dem Backen mit etwas Fett einreiben.
- **Wie lassen sich die Löcher im Brot (durch Knethaken) verhindern**
Sie können mit bemehlten Fingern den Knethaken entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht. Das Display muss, je nach Programm noch eine Gesamtlaufzeit von ca. 1:30 Std. anzeigen. Im Programmablauf ist das die Phase zwischen Aufgehen 2 und Aufgehen 3. Anzeige im Display: RISE 2, RISE 3. Sollten Sie das nicht wünschen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.
- **Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform**
Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.

Abhilfe:

- a) Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
 - b) 1 EL erhitzte, flüssige Margarine auf das Mehl geben.
- **Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein**
 - a) Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl zu feucht ist.
Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
 - b) Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
 - die Wassertemperatur zu hoch war,
 - zuviel Wasser verwendet wurde,
 - dem Mehl Kleber fehlt,
 - Zugluft durch Öffnen des Deckels während des Backens entstand.
 - **Wann kann man den Deckel des Brotbackautomaten während des Backvorgangs öffnen?**

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Soll das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben, gehen Sie wie folgt vor: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen (Im Programmablauf ist das die Phase zwischen Aufgehen 2 und Aufgehen 3. Anzeige im Display: RISE 2, RISE 3.) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzen Sie z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streuen Sie Körner darauf, oder bestreichen Sie die Brotkruste mit einer Stärkemehl/Wasser-Mischung so dass sie nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Brotbackautomaten letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.
 - **Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?**

Je niedriger die Typen-Zahl, desto weniger Ballaststoffe enthält das Mehl und um so heller ist es.
 - **Was ist Vollkornmehl?**

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und einen entsprechend höheren Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.
 - **Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?**

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens 1/4 der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.
 - **Was ist Kleber im Mehl?**

Je höher die Typen-Zahl, desto weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.
 - **Welche unterschiedlichen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?**
 - a) Mais-, Reis-, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden.
 - b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
 - c) Hirsemehl eignet sich insbesondere für Mehrfachallergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405, 550 oder 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
 - d) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.
 - **Wie ist frisches Brot besser verträglich?**

Wenn man 1 pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.
 - **In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?**

Sowohl bei Hefe als auch beim Sauerteig, welche es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.
 - **Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?**
 - a) Reduzieren Sie die Zuckermenge, sofern Zucker verwendet wurde. Das Brot wird dann allerdings auch etwas heller.
 - b) Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen. Für ein kleines Brot = 1,5 EL, für ein großes Brot 2 EL.
 - c) Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.
 - **Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Brotbackautomaten?**

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Brotbackautomaten ist das Brot feuchter.

Fragen zum Brotbackautomaten

Fehler	Ursache	Beseitigung
Der Automat oder das Display hat keine Funktion.	Sie haben den Netzstecker nicht eingesteckt.	Kontrollieren Sie den Netzstecker und den Schalter.
	Sie haben den Ein-/Ausschalter (K) nicht eingeschaltet.	
	Die Batterien sind leer	Ersetzen Sie die Batterien im Batteriefach (L).
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form.	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben.	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knethaken fest.	Knethaken und -wellen nach jedem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lassen sich die Knethaken leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot ist nicht richtig durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START-/STOPP-Taste wurde berührt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel darf nur geöffnet werden, wenn im Display mehr als 1:30 Std. angezeigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel nach dem Öffnen ordnungsgemäß verschlossen wurde.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten nicht mehr verwenden und neu beginnen.
	Die Rotation des Knethakens ist blockiert.	Prüfen, ob Knethaken durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich die Mitnehmer drehen. Sollte das nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauersignalton. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß	Gerät ausschalten und den Stecker ziehen. Backform entnehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Danach Stecker einstecken und erneut einschalten und starten.
Gerät lässt sich nicht starten. Es ertönt ein Dauer-Signalton. Das Display zeigt „E:E0“ oder „E:E1“	Es gibt ein Problem in der elektronischen Steuerung.	Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an den Kundendienst.

Fehler bei den Rezepten

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

Behebung der Fehlerpunkte

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

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

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

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

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

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen und das maximale Brotgewicht von 1300 g nicht überschritten wird. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist,

geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

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

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um 1/4 bis 1/2 TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Brotbackautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwägen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml bis 200 ml hat.
Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:
EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g = Gramm
ml = Milliliter
Päckchen (Pckg.) = Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 20 g Frischhefe
- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern. Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie von den Knethaken zermahlen.

4. Rezeptangaben für den Brotbackautomaten Typ BBA 2867

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen.

Wir empfehlen:

Die Einstellung **SMALL** für ein Brotgewicht von ca. 1000 g. Die Einstellung **LARGER** für ein Brotgewicht von ca. 1000 bis ca. 1300 g.

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

5. Brotgewichte und Volumen

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

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser, hohe Luftfeuchtigkeit, große Höhe, Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das eine oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm BACKEN sofort nachbacken.

Rezepte

Klassische Brotrezepte

Klassisches Weißbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	740 g	1080 g
Wasser oder Milch	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Hartweizengries	150 g	200 g
Mehl Type 550	350 g	500 g
Hefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm „WEISSBROT“		

Rosinen-Nuss-Brot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1180 g
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	½ TL	¾ TL
Zucker	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Rosinen	75g	100 g
gehackte Walnüsse	40 g	60 g
Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“		
TIPP: Rosinen und Nüsse nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen.		

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Mohnbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1380 g
Wasser	375 ml	570 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	670 g
Maisgrieß	75 g	130 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL
Mohn ganz oder gemahlen	50 g	75 g
Butter	15 g	20g
Muskatnuss gerieben	1 Prise	2 Prisen
Parmesankäse gerieben	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“

TIPP: Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen, den Sie mit der Hand leicht festklopfen.

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Bauernweißbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	750 g	950 g
Milch	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	500 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

Französisches Weißbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	860 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ TL
Mehl Type 405	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „SCHNELL“		

Italienisches Weißbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1300 g
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ EL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	475 g	650 g
Maisgrieß	100 g	150 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

Vollkornbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	860 g	1110 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	270 g	380 g
Weizenvollkornmehl	270 g	380 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

Haferbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Brauner Zucker	1 TL	1 ½ TL
Haferflocken "Zarte Flocken"	150 g	200 g
Mehl Type 1050	375 g	550 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

Rosinenbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1100 g
Wasser	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	½ TL	¾ TL
Honig	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500g	650g
Zimt	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Rosinen/Trockenobst	75 g	100 g
Programm: SCHNELL oder SÜSSES BROT		

Buttermilchbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	500 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „WEISSBROT“		

TIPP: Rosinen oder auch Trockenobst nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen.
Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Süßes Brot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	750 g	1080 g
Frischmilch	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	25g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	2 EL	3 EL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“		

Bauernbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	780 g	980 g
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Weizensauerteig getrocknet*	25 g	40 g
Mehl Type 1050	500g	750g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „WEISSBROT“		

* Weizensauerteig verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack.
 Er ist milder als Roggensauerteig.

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Zwiebelbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	860 g	1180 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 TL
Röstzwiebel	50 g	75 g
Mehl Type 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „SCHNELL“		

Roggenbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	780 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig *	½ Pckg.	¾ Pckg.
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	½ TL	¾ TL
Roggenmalz	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Mehl Type 1050	200 g	260 g
Hefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: „VOLLKORN“		

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

Kartoffelbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	1000 g	1400 g
Wasser oder Milch	300 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Ei	1	1
Zerdrückte, gekochte Kartoffeln	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	630 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: „SCHNELL“		

Sauerteigbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	740 g	1050 g
Trockensauerteig *	½ Pckg.	¾ Pckg.
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürz	½ TL	¾ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: „NORMAL“		

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

Weizenschrotbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1350 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Butter/Margarine	25 g	30 g
Honig	1 TL	1 ½ TL
Essig	¼ EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenschrot	75 g	100 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: „VOLLKORN“		

Landbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	770 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Roggenmehl	170 g	220 g
Weizenvollkornmehl	170 g	220 g
Dinkelmehl	170g	220 g
Rübensirup	1 TL	1 ½ TL
Pimentkörner	¼ TL	½ TL
Koriander	¼ TL	½ TL
Muskat gerieben	1 Prise	2 Prisen
Salz	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

TIPP: Die Gewürze können Sie ganz oder fein zerkleinert verwenden. Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Hirse bestreuen. Mit der Hand leicht festklopfen.

Vollkornbrote

Bayerisches Vollkornbrot

	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1180 g
Wasser	300 ml	360 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Kümmel	1 EL	2 EL
Kartoffel mittelgroß, gekocht und püriert	100 g	150 g
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „VOLLKORN“

TIPP: Anstelle des Kümmels können Sie auch je ½ TL (5g) Koriander, Fenchel oder Anis verwenden.

Ahornvollkornbrot

	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	870 g	1120 g
Margarine/Butter	25g	35g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Ahornsirup	1 ½ EL	2 EL
Mehl Type 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

Joghurtvollkornbrot

	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	800 g	1150 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Essig	¾ EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „NORMAL“

Vielkornbrot

	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	960 g	1350 g
Wasser	450 ml	650 ml
Weizenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenschrot	50 g	70 g
Grünkernschrot	50 g	70 g
Buchweizenschrot	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Kürbiskerne	35 g	50 g
Leinsamen	1 EL	1 ½ EL
Sesam	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „VOLLKORN“

Dinkelbrot

	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	940 g	1350 g
Buttermilch	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	230 g
Dinkelschrot grob	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen kurz den Deckel des Gerätes, bestreichen Sie das Brot mit warmem Wasser, bestreuen Sie es mit Dinkel- oder Haferflocken, die Sie leicht mit der Hand andrücken.

Weizenkleiebrot	SMALL	LARGER	Reines Weizenvollkornbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1350 g	Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Wasser	350 ml	570 ml	Wasser	350 ml	550 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g	Salz	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL	Pflanzenöl	1 EL	1 ½ EL
Zucker	1 TL	1 ½ TL	Honig	¾ TL	1 TL
Weizenkleie	75 g	100 g	Rübensirup	¾ TL	1 TL
Weizenkeime	50 g	70 g	Weizenvollkornmehl	500 g	760 g
Essig	1 EL	1 ½ EL	Vitalweizengluten	¾ EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	400 g	650 g	Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.	Programm: „VOLLKORN“		
Programm: „VOLLKORN“					

100% Vollkornbrot	SMALL	LARGER	Bierbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1140 g	Brotgewicht ca.	950 g	1080 g
Wasser	350 ml	500 ml	Wasser	200 ml	225 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL	Bier	200 ml	225 ml
Honig	1 TL	2 TL	Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Weizenvollkornmehl	540 g	760 g	Buchweizenmehl	180 g	180 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.	Dinkelschrot	180 g	180 g
Programm: „VOLLKORN“			Salz	1 TL	1 ½ TL

Schwarzbrot	SMALL	LARGER	Bierbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	920 g	1080 g	Wasser	200 ml	225 ml
Wasser	400 ml	450 ml	Bier	200 ml	225 ml
Roggenvollkornschrot grob	180 g	180 g	Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	180 g	Buchweizenmehl	180 g	180 g
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g	Dinkelschrot	180 g	180 g
Farbmalz (aus geröstetem Gerstenmalz – in Bioläden erhältlich – ergibt eine dunkle Krume)	10 g	15 g	Salz	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL	Sesam	50 g	75 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g	Farbmalz (Gerstenmalz)	5 g	10 g
dunkler Rübensirup	¾ EL	1 EL	Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.	Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.	Programm: „NORMAL“		
Programm: „VOLLKORN“					

Allerlei Leckerer aus der Brotbackstube

Buntes Frühstücksbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	750 g	1020 g
Milch	250 ml	330 ml
Weizenmehl Type 405	425 g	570 g
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
getrocknete Pflaumen grob gehackt	15 g	20 g
getrocknete Aprikosen grob gehackt	15 g	20 g
Knuspermüsli	50 g	75 g
Kokosflocken	¾ EL	1 EL
Butter	25 g	35 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL oder SÜSSES BROT“

TIPP: Das Knuspermüsli können Sie auch durch Schokomüsli oder Ihr persönliches Lieblingsmüsli ersetzen.

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Rumrosinen- Nussbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1180 g
Milch oder Wasser	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 EL	2 EL
Butter	30 g	40 g
Weizenvollkornmehl	500 g	650 g
Tannenhonig	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Walnusskerne ganz *	40 g	60 g
Rum-Rosinen von Schwartau*	50 g	75 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

* Fügen Sie diese Zutaten nach dem ersten Signalton bei.

Joghurtbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	800 g	1150 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

Französisches Honigbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	770 g	1130 g
Wasser	325 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Olivenöl	1 EL	1 ½ EL
Honig	½ EL	¾ EL
Mehl Type 405	450 g	600 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Frischkäsebrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser oder Milch	200 ml	300 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Eier ganz	1	1
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 EL	1 ½ EL
körniger Frischkäse	125 g	200 g
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“		

Amarettobrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1100 g
Milch oder Wasser	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Weizenmehl Type 405	500 g	650 g
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	½ TL	¾ TL
Butter	30 g	40 g
Mandelblätter	75 g	100 g
Trockenhefe	¼ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“

TIPP: Anstelle der Mandelblätter können Sie auch grob gehackte Mandeln verwenden. Den Amaretto können Sie durch Milch oder Wasser ersetzen.

Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Kräuterbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	860 g	1170 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Butter	10 g	20 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	500 g	760 g
frische, fein gehackte Petersilie	1 ½ EL	2 EL
oder gemischte Kräuter		
Trockenhefe	¼ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „NORMAL“ - (sofort backen)		

Reisbrot	SMALL	LARGER
Den Reis in reichlich Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Die Kochflüssigkeit auffangen und wie angegeben verwenden.		
Brotgewicht ca.	950 g	1100 g
Kochwasser von Reis	300 ml	350 ml
Weizenmehl Type 405	540 g	650 g
Rundkorn-Reis Rohgewicht	50 g	75 g
Zucker	2 TL	3 TL
Trockenhefe	¼ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SÜSSES BROT“

TIPP: Anstelle von Reiskochwasser kann man auch Milch verwenden.

Dem Teig können Sie 2-3 EL Rosinen und 1 TL Zimt beifügen.

Ein größeres Brot lässt sich nicht backen, weil das Brot sonst klebrig ist.

Möhrenbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	800 g	1000 g
Wasser	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl Type 550	500 g	650 g
fein zerkleinerte Möhren*	60 g	90 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¼ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

* Sie können aus den Möhren auch erst Saft zubereiten und den dabei entstehenden Möhrentrester in der angegebenen Menge verwenden.

Eierbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	730 g	1050 g
Eier	2	4
mit Wasser oder Milch auffüllen	275 ml	400 ml
bis		
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Hefe	¼ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“

TIPP: Zuerst das Ei in das Messgefäß schlagen, dann mit Wasser bis zur erforderlichen Menge auffüllen. Das Brot sofort backen und noch frisch verzehren.

Sonnenblumenbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	870 g	1310 g
Wasser	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Mehl Type 550	525 g	700 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	¼ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Die Sonnenblumenkerne nach dem ersten Signalton beifügen. Sie können auch Kürbiskerne verwenden. Wenn Sie die Kerne in einer Pfanne kurz anrösten, schmecken sie intensiver.

Feigen- Walnussbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1270 g
Wasser	350 ml	550 ml
Weizenmehl Type 1050	260 g	320 g
Roggenmehl	400 g	450 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Kranzfeigen fein geschnitten	50 g	60 g
Walnusskerne gehackt	50 g	60 g
Honig	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei welchen die Haut der Kerne noch weiß ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und passt hervorragend zu neuem Wein.

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	800g	1230 g
Buttermilch	250 ml	330 ml
Wasser	150 ml	200 ml
Roggenmehl	175 g	240 g
Roggenschrot Type 1700	175 g	240 g
Weizenmehl Type 550	225 g	300 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Wenn die Zeitanzeige 1:30 anzeigt, ein neues Tontöpfchen von 5 cm Ø in die Mitte des Brotes eindrücken. Es wird jetzt mit eingebacken und man kann nach dem Erkalten des Brotes Salz in das Töpfchen füllen. Ein originelles Geschenk zur Hochzeit, zum Einzug, oder anderen Anlässen.

Gewürzbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	770 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Mehl Type 1150	300 g	400 g
Mehl Type 1050	200 g	260 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Koriander	½ TL	¾ TL
Fenchel	½ TL	¾ TL
Anis	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „NORMAL“

Französisches Kräuterbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1250 g
Wasser	350 ml	480 ml
Weizenmehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
zerkleinerte Petersilie, Dill, und	1 ½ EL	2 EL
Kresse		
Knoblauchzehen fein zerdrückt	2 St.	3 St.
Butter	15 g	20 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“

TIPP: Die Knoblauchzehen können Sie um die vierfache Menge erhöhen, in feine Scheiben schneiden, in Butter leicht rösten und abgekühlt zu den anderen Zutaten geben. Das schmeckt sehr lecker. Ebenso kann man das Salz durch Kräutersalz ersetzen.

Pfeffer-Mandelbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	820 g	1120 g
Wasser	325 ml	450 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	700 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Butter	15 g	20 g
Mandelblätter geröstet	75 g	100 g
grüne Pfefferkörner eingelegt	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Dieses Partybrot schmeckt besonders lecker zu Weichkäse. Es wird sehr locker. Wenn Sie es fester mögen, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.

Maisbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	950 g	1300 g
Wasser	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl Type 550	540 g	700 g
Maisgrieß	60 g	80 g
saurer Apfel mit Schale,	1	1
zerkleinert		
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Der Teig eignet sich auch sehr gut zur Herstellung von knusprigen Brötchen. Dazu die Programme „SCHNELL“ + „TEIG“ verwenden, Brötchen formen und im Ofen backen.

Kürbisbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1270 g
Kürbismus *	300 ml	400 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	650 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Butter	25 g	30 g
Kürbiskerne	50 g	100 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

* Kürbismus stellt man aus süßsauer eingelegtem Kürbis her. Den Kürbis mit der Marinade pürieren und in der angegebenen Menge verwenden.

Pizzabrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	920 g	1330 g
Wasser	375 ml	570 ml
Öl	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Oregano	¾ TL	1 TL
Parmesankäse	2 ½ EL	3 ½ EL
Maisgrieß	100 g	150 g
Mehl Type 550	475g	650g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“

Sardellenbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1350 g
Wasser	325 ml	440 ml
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenvollkornschat	75 g	100 g
Sardellenfilets fein zerkleinert	8	11
roter Apfel mit Schale, entkernt	1	1 ½
und in feine Würfel geschnitten		
Olivenöl	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „SCHNELL“

TIPP: Statt des Apfels können Sie auch fein gewürfelte Gewürzgerken in gleicher Menge beifügen. Das Brot schmeckt mit frischer Kräuterbutter besonders lecker und ist eine Bereicherung für jedes Brotbuffet.

Zucchini-Brot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	840 g	1250 g
Wasser	50 ml	75 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	750 g
rohe Zucchini fein zerkleinert	300 g	450 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie es noch heiß mit Olivenöl bestreichen.

Winzerbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	870 g	1220 g
Wasser	150 ml	180 ml
Weißwein trocken	150 ml	180 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Brauner Zucker	1 TL	1 ½ TL
Schweine- oder	20 g	30 g
Griebenschmalz		
Zartes Weinlaub fein	1 EL	2 EL
geschnitten		
Lauch fein geschnitten	1 EL	2 EL
Walnusskerne grob gehackt	2 EL	3 EL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „VOLLKORN“

Fränkisches Speckbrot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	850 g	1150 g
Buttermilch	350 ml	450 ml
Roggenmehl	300 g	400 g
Weizenmehl Type 1050	200 g	260 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
durchwachsener Speck, fein	75 g	100 g
gewürfelt		
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Im TEIG Programm kann man aus den Zutaten einen Brötchenteig herstellen, Brötchen formen, mit Mehl bestäuben, bei 200° im Backofen ausbacken.

Brote aus Backmischungen

Backen Sie Backmischungen grundsätzlich im Programm „SCHNELL“, sollte es nicht vom Hersteller anders angegeben sein.

Ciabatta	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	730 g	1000 g
Wasser lauwarm	310 ml	375 ml
Backmischung - Ciabatta	625 g	750 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“
TIPP: Sie können auch einen Teig im Programm TEIG herstellen, daraus Brötchen formen und backen

Bauern Laib	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1100 g
lauwarmes Wasser	375 ml	450 ml
Backmischung Bauern-Laib	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „NORMAL“

Sauerteig Brot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	900 g	1100 g
Wasser lauwarm	375 ml	450 ml
Backmischung - Sauerteigbrot	600 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: NORMAL

Feiner Hefezopf	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	730 g	1000 g
Wasser o. Milch, lauwarm	310 ml	375 ml
Backmischung Feiner Hefezopf	625 g	750 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „SCHNELL“ oder „SÜSSES BROT“
Achtung! Im Programm SÜSSES BROT wird das Brot lockerer, daher dürfen aber nur die kleineren Mengen verwendet werden.

Vollkorn-Roggen-Brot	SMALL	LARGER
Brotgewicht ca.	920 g	1180 g
lauwarmes Wasser	425 ml	550 ml
Backmischung Vollkorn	600 g	750 g
Roggen-Brot		
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: „NORMAL“

Brote für Allergiker

Für Personen, die an einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Mais-, Reis-, oder Kartoffelstärke normal hergestellt sind, Backversuche in unserem Brotbackautomaten durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt.

Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie / Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die im Brotbackautomaten gebackenen Brote relativ fest.

Füllen Sie die Zutaten der nachstehend aufgeführten Rezepte in der Reihenfolge, wie sie angegeben sind, in die Backform.

- Wählen Sie folgende Programme:
 - a) für die Zubereitung von Brot:
NORMAL oder GLUTENFREI dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt,
SCHNELL dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt,
 - b) für die Zubereitung von Teig, den Sie weiterverarbeiten wollen:
Programm TEIG
 - c) für die Zubereitung von Gebäck, für das Sie Backpulver oder Weinstein als Treibmittel verwenden:
ausschließlich das Programm KUCHEN
- Da sich glutenfreie Mehle nicht für das Vorprogrammieren eignen, starten Sie den Ablauf immer sofort, indem Sie die Taste „START/STOPP“ betätigen.
- Sofern sich Mehltreue am Rand des Behälters bilden, öffnen Sie während des Knetvorgangs den Deckel. Das Mehl mit einem Gummi-Teigschaber in die Mitte der Backform streichen und etwas in den Teig drücken. Den Deckel wieder schließen.
- Beim Brotbacken mit Hefe entfernen Sie nach dem letzten Knetvorgang die Knetbacken, weil das Brot, da es nur schwach aufgeht, andernfalls nach dem Backen an dieser Stelle einen Hohlraum hat und erhöht ist.
- Geben Sie einige Tropfen Öl auf den Teig und streichen Sie diese mit den Fingern oder einem Teigschaber glatt. Das Einölen ist wichtig, damit das Brot beim Backen nicht zu tief einreißt.
- Den Deckel wieder schließen, womit der Programmablauf fortgesetzt wird.
- Das fertig gebackene Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wir empfehlen, das erkaltete Brot in Scheiben zu schneiden und diese portionsweise einzufrieren, damit es nicht so schnell austrocknet. Bei Bedarf kann man die Brotscheiben auf dem Toaster aufbacken, die dann wie frisch gebacken schmecken.

Die folgenden Rezepte können auch mit Backpulver oder phosphatfreiem Weinsteinbackpulver zubereitet werden. Ersetzen Sie die Trockenhefe-Päckchen durch entsprechende Backpulver-Päckchen.

DAMIN - Glutenfreie Backmischung

(Maisstärke) für Brot

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	270 ml
Milch 3,5%	300 ml
DAMIN	700 g
Zucker	1 ½ TL
Salz	1 ½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

3-Pauly Mehlmischung glutenfrei

für Brot, Brötchen und Teigböden

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Mehl­mischung	700 g
Butter	30 g
Salz	1 ½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

TIPP: Wenn Sie mit diesen Zutaten einen Teig im Programm TEIG zubereiten, können Sie daraus Brötchen, Pizzaböden oder Teigböden herstellen.

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehl­mischung MIX B -

Weißbrot III

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
weiche Butter	30 g
Brot­mehl­mischung MIX B	700 g
Salz	½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

SIBYLLE Diät Mehl­mischung hell für Brot und

Brötchen

Brotgewicht ca.	1150 g
warme Milch oder Wasser	570 ml
Mehl­mischung	700 g
Salz	1 ½ TL
Zucker	1 ½ TL
sehr weiche Butter	40 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Mit diesen Zutaten können Sie im Programm TEIG einen Teig herstellen, daraus Brötchen formen und diese im Backofen ausbacken.

SCHÄR - Glutenfreie Brot­mehl­mischung MIX B -

Weißbrot 1

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Essig	1 ½ TL
Brot­mehl­mischung MIX B	700 g
Salz	½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

SCHÄR - Glutenfreie Brot­mehl­mischung

MIX B - Weißbrot II

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Öl	1 ½ EL
Brot­mehl­mischung MIX B	700 g
Salz	½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B -

Milchbrot

Brotgewicht ca.	1000 g
warme Milch	500 ml
Ei	1
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Brotmehlmischung MIX B	500 g
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

SCHÄR - Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B -

Gewürzbrot

Brotgewicht ca.	1150 g
warmes Wasser	570 ml
Essig	1 ½ EL
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Majoran / Oregano	je ½ TL
Oregano	½ TL
Salz	½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „GLUTENFREI“

SIBYLLE Diät Mehlmischung dunkel für Brot und Teig

Brotgewicht ca.	1100 g
warmes Wasser	300 ml
Vollmilch-Joghurt	170 g
Mehlmischung	700 g
Salz	1 ½ TL
Essig	1 ½ EL
Zucker	1 ½ TL
Trockenhefe	1 Pckg.

Programm: „NORMAL“

TIPP: Wenn Sie anstelle von Wasser Milch verwenden, können Sie im Programm TEIG Obstböden mit diesen Zutaten herstellen. Verwenden Sie dann anstelle des Essigs die entsprechende Menge Milch.

Kuchen-Grundrezept

Im Brotbackautomaten lässt sich auch sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut.

Beachten Sie bitte Folgendes:

- Das Kuchenbacken lässt sich nicht vorprogrammieren.
- Dem Grundrezept können Sie verschiedene Zutaten beifügen. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Beachten Sie dabei, dass die nachstehenden Mengen nicht überschritten werden, denn sonst ist der Kuchen u.U. nicht gut durchgebacken. Wenn die Kruste zu dunkel wird, drücken Sie nach ca. 60 Minuten die START-/STOP-Taste.
- Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie die Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Form auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummiteigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und vorsichtig stürzen.

Grundrezept Rührkuchen

Zutaten für ein Kuchengewicht	1000 g	1200 g
von		
Eier	4	6
weiche Butter	150 g	250 g
Zucker	150 g	250 g
Vanillezucker	1 Pckg.	2 Pckg.
Mehl Type 405	450 g	550 g
Backpulver	1 Pckg.	1 Pckg. + 1 TL

Programm: KUCHEN

Weitere Zutaten zum

Abwandeln des

Grundrezeptes:

Zutaten für ein Kuchengewicht	1000 g	1200 g
von		
geriebene Nüsse	70 g	100 g
oder: geriebene Schokolade	70 g	100 g
oder: Kokosflocken	70 g	100 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1cm) Äpfel	70 g	100 g

Teigzubereitung

In Ihrem Brotbackautomaten können Sie im Programm TEIG auf einfache Weise Teig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können.

Während des 2. Knetens, wenn der Signalton zu hören ist, Zutaten beifügen.

Im Programm TEIG gibt es logischerweise keine verschiedenen Backstufen. Wir geben Ihnen jedoch verschiedene Mengen an, die man zubereiten kann. Hier einige Rezepte:

Französische Baguettes

Brotgewicht ca.	850 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Weizensauerteig getrocknet	25 g	50 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „TEIG“

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

Vollkornpizza

Zutaten für ca. Pizzen	2 Pizzen	3 Pizzen
Wasser	150 ml	225 ml
Salz	½ TL	1 TL
Ölivenöl	2 EL	3 EL
Weizenvollkornmehl	300 g	450 g
Weizenkeime	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

Programm: TEIG

- Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen.
- Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen.
- 20 Minuten backen.

Croissants

Zutaten für ca. Stück	14 Stck.
Eier	1
mit Wasser oder Milch auffüllen bis zu	225 ml
Butter	60g
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	400 g
Trockenhefe	¾ Pckg.

Programm: „TEIG“

- Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten, gehen lassen und nochmals durchkneten.
- Abgedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

- Teig rechteckig ausrollen und zerlassene Butter darauf verteilen (Rand aussparen). Teig dreifach übereinanderschlagen (wie einen Brief). Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
- Teig in einem Plastikbeutel mind. 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank legen.
- Teig rechteckig ausrollen und in 9 (18) Vierecke schneiden. Jedes Viereck diagonal durchschneiden.
- Die Dreiecke von der breiten Seite her locker aufrollen, auf ein gefettetes Backblech legen.
- Mit verschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190° in 20 Minuten backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen!

Kaffeekekchen

Zutaten f. eine Kuchenform von	22 cm Ø	26 cm Ø
Milch	170 ml	225 ml
Salz	¼ TL	½ TL
Eigelb	1	1
Butter/Margarine	10 g	20 g
Mehl Type 550	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

Programm: „TEIG“

- Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen.
- Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.

Butter, geschmolzen	2 EL	3 EL
Zucker	75 g	100 g
gemahlener Zimt	1 TL	1 ½ TL
gehackte Nüsse	60 g	90 g

Zuckerguss nach Wunsch

- Butter über den Teig verteilen.
- In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen.
- An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen und backen.

Brezeln

Zutaten für Brezeln	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	¼ TL	½ TL
Mehl Type 405	360 g	540 g
Zucker	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

1 Ei (leicht geschlagen) zum

Bestreichen

grobes Salz z. Bestreuen

Alle Zutaten außer dem Ei und

dem grobem Salz in den

Behälter füllen.

Programm: „TEIG“

- Wenn das Signal ertönt und das Display „0:00“ anzeigt, Taste START/STOPP drücken.
- Backofen auf 230°C vorheizen
- Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen.
- Daraus Brezeln bilden und auf ein gefettetes Backblech setzen.
- Die Brezel mit verschlagenem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 12-15 Min. backen.

Hefestückchen

Nach Wunsch vor dem Backen in die Mitte eine

Aprikose setzen. Die gebackenen und erkalteten

„Spiegeleier“ mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten für Hefestückchen	9 Stck.	12 Stck.
Milch	100 ml	200 ml
Salz	¾ TL	1 TL
Wasser	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
ganzes Ei	1	1 + 1
		Eigelb
Mehl Type 405	350 g	450 g
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

Programm: „TEIG“

Teig nach Wunsch formen oder für Zimtrollen

(Schneckenudeln) wie folgt verarbeiten:

Belag:

flüssige Butter / Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Zimt gemahlen	½ TL	¾ TL

Zuckerguss nach Belieben

- Den Teig aus dem Backbehälter entnehmen und nochmals durchkneten.

- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die weiche Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, über die Butter streuen.
- Locker von der Breitseite her aufrollen. Seiten gut unterschlagen.
- Die Rolle in Stücke schneiden, mit Abstand auf ein Backblech legen.
- Etwa 40 Min. gehen lassen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 25-30 Min. backen.
- Noch warm mit Zuckerguss bestreichen.

Kleibrötchen

Zutaten für Brötchen	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	325 ml	430 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Butter/Margarine	30 g	40 g
Rein Lecithin-Pulver*	5 g	8 g
Mehl Type 1050	400 g	600 g
Weizenkleie	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: „TEIG“

- Nach Programmende den Teig entnehmen.
- Den Teig durchkneten und daraus Brötchen formen, die man nochmals gehen lässt.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C backen.
- Rein Lecithin Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht und die Frischhaltung verlängert.

Christstollen

Zutaten für ein Christstollen-	1000 g
Gewicht von	
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 EL
Mehl Type 405	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Orangeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: „TEIG“

Den Teig aus dem Behälter nehmen, in Stollenform drücken. Bei 180°C (Heißluftofen 160°C) ca. 1 Stunde bis 1:15 (größere Menge) backen.

Brioche

Zutaten für ca. Stück	9 Stck.	12 Stck.
Eier	1	2
mit Wasser od. Milch auffüllen bis	225 ml	300 ml
Butter/Margarine	55 g	75 g
Salz	½ TL	¾ TL
Zucker	40 g	50 g
Mehl Type 405	400 g	540 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: „TEIG“		

- Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten und in Teile gemäß o.a. Stückzahlen teilen.
- Aus jedem Teil 1 große und 1 kleine Kugel formen.
- Die große Kugel in gefettete Briocheformchen setzen. Die kleine Kugel darauflegen. Bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Ei mit etwas Zucker verquirlen, die Brioche bestreichen und backen

Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, geschmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max.1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker "2:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker "1:1", weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nach 1:20 Stunde ertönt der Signalton und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Erdbeer-Konfitüre

Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und 900 g kleingeschnitten oder püriert

Gelierzucker "2:1"	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.
- Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen
- Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

- Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.
- Die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade

Orangen geschält und klein gewürfelt	900 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	100 g
Gelierzucker "2:1"	500 g

- Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden.
- Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.
- Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt, den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen
- Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.

Beeren-Konfitüre

Tiefkühlbeeren aufgetaut	950 g
Gelierzucker "2:1"	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten im Behälter vermischen.
- Programm MARMELADE wählen und starten.

Garantie

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

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

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

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Service

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-Mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Technische Daten

Modell:	BBA 2867
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 W
Schutzklasse:	I
Füllmenge:	3 Liter (entspricht ca. 1.300 g Brotgewicht)

Műszaki adatok

Modell:	BBA 2867
Feszültségellátás:	230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:	800 W
Védelmi osztály:	I
Töltési mennyiség:	3 liter (kb. 1.300 g bruttósúlynak felel meg)

Technical Data

Model:	BBA 2867
Voltage:	230 V, 50 Hz
Power input:	800 W
Protection class:	I
Capacity:	3 liters (equal to approx. 1,300 g of bread)

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany • Industriering Ost 40
Internet: www.clatronic.de • E-Mail: info@clatronic.de