

BROTBACK- AUTOMAT

 **FIF**[®]



230 V ~ 50 Hz
850 Watt



CE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben ein hochwertiges Produkt aus der FIF-Serie erworben, welches während der Produktion mehrfach auf einwandfreie Funktion überprüft wurde.

Sollte dieses Gerät trotz unserer Qualitäts-Endkontrolle nicht einwandfrei funktionieren, bitten wir Sie um folgendes:

- Bevor Sie das defekte Gerät im Falle einer Reklamation an die nachstehende Service Adresse senden, möchten wir Sie bitten, sich telefonisch mit der Firma Schäuble Service in Verbindung zu setzen, um die weitere Vorgehensweise abzuklären.
- Verwenden Sie möglichst die Originalverpackung - um Transportschäden zu vermeiden - und senden Sie das Gerät unfrei an unsere Service Adresse:
SCHÄUBLE SERVICE GMBH
Angelweg 3, 79206 Breisach,
Telefon 07664 / 93 17 - 0, Fax 07664 / 93 17 23
Email: info@schaeuble-service.de
- Für eine Bearbeitung ist es unbedingt erforderlich, die vollständig ausgefüllte Garantiekarte beizulegen.
- Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Reparaturzeit.
- Nach Ablauf der Garantiezeit können Sie Ihr Gerät ebenfalls an die Firma Schäuble Service einsenden. Die Reparaturkosten werden Ihnen dann in Rechnung gestellt.

Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gerät, da sonst die Garantie erlischt!

Vielen Dank - Ihre AHG Wachsmuth & Krogmann mbH
D - 20095 Hamburg

Inhalt

Seite



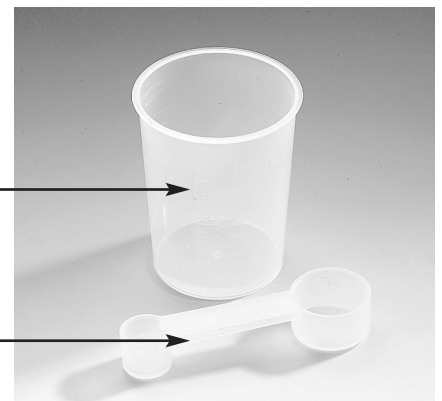
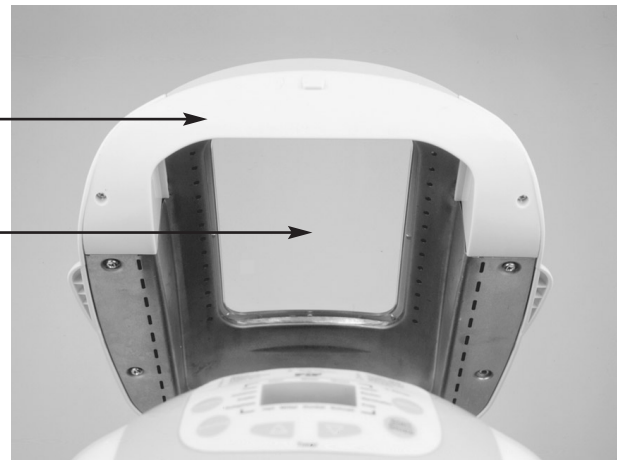
- Wichtige Sicherheitshinweise 4 – 5
- Schaubild 6
- Allgemeines 7
- Stromausfall, Benutzerhinweise 8
- Programmwahl 9
- Tastenerklärung 10
- Timer 11
- Anwendung • Brotherstellung 12 – 13
- Beendigung • Reinigung und Pflege 13 – 14
- Fragen, Probleme, Antworten, Lösungen 15 – 16
- Weiter Tipps, Mengenerklärung 17
- Rezepte 18 – 21
- Tabelle für Backphasen, Zeitangaben 22

Vor der Benutzung des Brotback-Automaten sollten Sie folgende grundsätzliche Sicherheitshinweise beachten:

1. Der Brotback-Automat darf nur an eine Haushalts-Steckdose mit 230 Volt Spannung angeschlossen werden.
2. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese auf.
3. Der Brotback-Automat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet. Ein Betrieb ohne Zutaten könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
4. Benutzen Sie immer Handschuhe und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Teigbehälter entnehmen. Lassen Sie die Metallteile abkühlen, bevor Sie sie berühren.
5. Nach jedem Gebrauch, auf jeden Fall aber vor einer Reinigung bitte den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen. Dasselbe gilt bei jeder Störung, die ggf. während des Betriebes auftritt. Lassen Sie die erhitzten Teile abkühlen, bevor Sie das Gerät verstauen.
6. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
7. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten hantieren! In Anwesenheit von Kindern sollten Sie selbst besonders vorsichtig arbeiten.
8. Achten Sie auf hängende oder liegende Kabel – STOLPERGEFAHR!
9. Benutzen Sie nie beschädigte Elektro-Geräte oder Geräte mit einer beschädigten Netzleitung.
10. Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gerät. Bei unsachgemäßem Zusammenbau besteht Verletzungsgefahr. Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an unsere Servicestelle.
11. Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, darf dieses nur von unserer Service-Stelle oder einem qualifizierten Fachhändler ausgewechselt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
13. Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist.
14. Wenn Sie das Gerät auf Holzmöbeln oder ähnlich hitzeempfind-

- lichen Oberflächen betreiben, sollten Sie eine schützende Unterlage verwenden, um eine Beschädigung zu vermeiden.
15. Dieser Brotback-Automat ist nur für den privaten Hausgebrauch geeignet und nicht für gewerbliche Zwecke zu verwenden.
 16. Das Gerät und die Zuleitung dürfen niemals mit heißen Oberflächen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
 17. Achten Sie bei Benutzung des Brotback-Automaten auf sicheren Stand des Gerätes. Während der Arbeit keine langen Haare oder lose Kleidung in die Nähe des Gerätes bringen.
 18. Achten Sie darauf, dass der Innenraum des Gerätes und die Backform stets sauber sind.
 19. Seien Sie beim Versetzen des Gerätes vorsichtig, falls es mit warmen Flüssigkeiten gefüllt ist.
 20. Stellen sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen oder auf dem Herd auf.
 21. Halten sie während und kurz nach der Benutzung bitte einen Sicherheitsabstand von mind. 5cm zu anderen Gegenständen ein. Während des Betriebes achten Sie bitte darauf, dass sich das Gehäuse leicht erwärmt und dass in der Umgebung des Dampfauslasses die Luft stark erhitzt wird. Aus diesem Grund sollten Sie das Gerät nur an einem für Kinder unzugänglichen Ort benutzen.
 22. Möchten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, ziehen Sie den Stecker niemals an der Netzleitung aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
 23. Stellen Sie den Brotback-Automat nach beendeter Arbeit an einen sicheren Ort, der Kindern nicht zugänglich ist.
 24. Sollten Sie ein Verlängerungskabel benutzen, so achten Sie bitte darauf, dass die für dieses Kabel maximale zulässige Leistung mindestens so hoch ist wie die Leistung des Brotback-Automaten.
 25. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte muss auch diese Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden!
 26. Die Teile des Brotback-Automaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden.
 27. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät niemals, auch nicht während des Timer-Betriebes, unbeaufsichtigt bleiben.

1. Bedien- und Kontrollfeld
2. Lüftungsschlitze
3. Knethaken
4. Messlöffel
5. Messbecher
6. Antriebswellen
7. Teigbehälter
8. Sichtfenster
9. Deckel



Mit Ihrem neuen Brotback-Automaten können Sie:

- Fertigbrotmischungen verarbeiten. Die Rezepte finden Sie meistens in oder auf der Verpackung.
- Brot anhand der beigegeführten Rezepte oder anhand im Handel erhältlicher Fachbücher herstellen.
- Teig für z.B. Pasta, Gebäck oder Brötchen kneten lassen und anschließend selbst formen und backen.
- Marmelade herstellen.

Allgemeines

Vor der ersten Benutzung des Brotback-Automaten entnehmen Sie bitte den Teigbehälter und den Knethaken und reinigen Sie beide Teile.

Nachdem Sie beides abgetrocknet haben, stecken Sie bitte zunächst beide Knethaken auf die Antriebsachsen. Geben Sie nun die von Ihnen ausgewählten Zutaten in den Behälter. Die Zutaten müssen unbedingt vor dem Einsetzen des Teigbehälters zugegeben werden, um eine Verunreinigung des Ofens und der darin enthaltenen Heizspirale zu vermeiden. Drücken Sie den Behälter nun soweit in den Ofen hinein, bis er mit einem deutlich vernehmbaren Geräusch einrastet.

Nach Fertigstellung des Teiges, Brotes oder der Marmelade verwenden Sie bitte Ofenhandschuhe um einer möglichen Verbrennung vorzubeugen.

Das fertige Brot können Sie aus dem Behälter lösen, indem Sie ihn kopfüber halten und leicht schütteln. Sollten die Knethaken noch im Teig/Brot stecken, entfernen Sie sie bitte mit einem stumpfen Gegenstand. Bedenken Sie hierbei bitte, dass hierfür kein Metallgegenstand benutzt werden darf, da sonst die empfindliche Beschichtung der Knethaken und des Behälters beschädigt werden könnte.

Trennen Sie das Gerät immer von der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen.

Stromausfall

Dieses Gerät ist mit einem Unterbrechungsschutz ausgerüstet. Das heißt bei einem Stromausfall von max. 6 Min. setzt das Gerät im laufenden Programm wieder ein. Dennoch kann es passieren, dass selbst eine kurze Unterbrechung zu einem Neustart führt. In diesem Fall oder bei längeren Unterbrechungen können Sie mit Programm 10 (Backen) Ihren Teig fertig backen.

Hinweise zur Benutzung

Um jedes mal ein perfektes Brot zu erhalten, berücksichtigen Sie bitte die folgenden Faktoren, die die Qualität Ihres Brotes beeinflussen können.

- Alle Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt zwischen 18°C und 23°C.
- Falls Sie in einer höheren Region wohnen (über 900 m ü.M.) oder über sehr weiches Wasser verfügen, wird der Gärvorgang der Hefe verstärkt und der Teig geht höher auf. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, verringern Sie die Hefe um ca. 1/4 der angegebenen Menge.
- Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster am Anfang des Backvorganges beschlägt. Nach einiger Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
- Während des Betriebes dürfen die Lüftungsöffnungen des Motors und die Dampfaustrittsöffnung im Deckel des Gerätes niemals abgedeckt werden.
- 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 die Heizspirale berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.
- Dieser Brotback-Automat ist zur Herstellung von Brot mit einem Gesamtgewicht von max. 1.250 g geeignet. Geben Sie bitte niemals mehr als diese Menge an Zutaten, inkl. Flüssigkeit, in den Teigbehälter.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich Trockenhefe zur Herstellung ihres Teiges/Brottes. Frischhefe könnte das Ergebnis negativ beeinflussen.

Programmwahl

MENÜ-TASTE

Der Backautomat verfügt über 10 Programme, die durch Drücken der Taste MENÜ ausgewählt werden können. Drücken Sie die Taste so oft, bis das von Ihnen gewünschte Programm erreicht ist.

1 = BASIS

Dieses Programm wird für Weiß- und Mischbrote verwendet, die hauptsächlich aus weißem Mehl (Weizen/Roggen) bestehen.

2 = WEISSBROT

Für Brote aus weißem, stark gemahlenem Mehl nach französischer Art und leichte Brote mit knuspriger Kruste

3 = VOLLKORNBROT

Für Brote mit hohem Anteil an Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Gewöhnlich werden diese Brote schwerer und kompakter als helle Brote.

4 = SÜSSES BROT

Um Gebäck, Kuchen oder süßes Brot herzustellen, für Rezepte mit zusätzlichem Zucker, Rosinen oder Schokolade kann dieses Programm verwendet werden.

5 = SCHNELL

Verwenden Sie dieses Programm, um Brot in ca. der halben Zeit herzustellen. Beachten Sie, dass das Brot jedoch weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

6 = TEIG KNETEN

Um z.B. Hefeteig für Zöpfe oder Brötchen herzustellen, die Backphase entfällt bei diesem Programm.

7 = NUDEL-TEIG

Geeignet, um Teig für Nudeln vorzubereiten. Hier entfällt ebenfalls die Backphase.

8 = JOGHURTBROT

Für Brote, die mit Joghurt oder Buttermilch hergestellt werden.

9 = MARMELADE

Mit Hilfe dieses Programms können Sie ganz einfach selbst Marmelade herstellen

10 = BACKEN

Mit diesem Programm backt der Automat ausschließlich, ohne vorher den Teig zu kneten oder gehen zu lassen. Es dient ebenfalls zum Nachbacken eines evtl. nicht ganz durchgebackenen Brotes.

START/STOPP-Taste

Mit dieser Taste können Sie das von Ihnen gewählte Programm starten bzw. unterbrechen. Diese Taste muss ebenfalls beim normalen Ablauf als auch bei der Vorprogrammierung gedrückt werden.

Wenn Sie mit Hilfe der MENÜ-Taste ein Programm gewählt haben, drücken Sie die START-Taste – zur Bestätigung wird die Kontrollleuchte eingeschaltet.

Bei jedem Drücken einer Taste ertönt ein kurzer Signalton.

BRÄUNUNGS-Taste

Der Bräunungsgrad kann in den Programmen 1-3 mit der BRÄUNUNGS-Taste gewählt werden. Wenn Sie die Taste drücken verändert sich zum einen die Zeit im Display und zum anderen erscheint ein Balken der anzeigt, ob HELL, MITTEL oder DUNKEL gewählt wurde.

Wenn Sie ein Brot mit einer Backmischung backen und diese Backpulver enthält, möchten wir Ihnen empfehlen, die Einstellung SCHNELL zu wählen, da sonst das Brot nach dem Backen zusammenfällt.

Brotgröße

In den Programmen 1-4 kann das Brotgewicht gewählt werden. Der Brotback-Automat ist auf 1.000 g voreingestellt, drücken Sie die Taste so oft bis der schwarze Balken unter dem gewünschten Gewicht erscheint.

TIMER-Tasten

Mit Hilfe dieser beiden Tasten können Sie die Gesamtzeit einstellen, nach der das Brot fertig sein soll, der Timer lässt sich jedoch max. 15 Std. vorprogrammieren. Jedes mal, wenn Sie eine der Tasten drücken, wird die Zeitschaltuhr um 10 Min. vor- oder zurückgestellt. Bedenken Sie bitte, dass die festen Zeiten für die Programme nicht verkürzt werden können.

Beispiel und Benutzung des Timers:

Wenn es 20:30 Uhr ist und Sie möchten das fertige Brot um 07:00 Uhr, stellen Sie zunächst das gewünschte Programm ein und den Timer auf 10 Std. und 30 Min.

1. Geben Sie alle Zutaten wie im Rezept beschrieben in den Teigbehälter. Dabei sollte die Hefe keines Falls mit der Flüssigkeit und mit Salz in Berührung kommen.
2. Setzen Sie nun den Teigbehälter vorsichtig in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel.
3. Mit der MENÜ-Taste wählen Sie jetzt das gewünschte Programm.
4. Drücken Sie die TIMER-Taste so lange, bis 10:30 im Display erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 10 Std. und 30 Min. beträgt.
5. Drücken Sie nun die START-Taste, auf dem Display erscheint nun ein Pfeil bei der Uhranzeige und Sie erhalten zur gewünschten Zeit ein frisches Brot.

Wir empfehlen, den Timer nur bei der Herstellung von Brot mit Fertigmischungen zu verwenden, da frische Teigzutaten wie Milch und Eier sehr schnell verderben können.

ANWENDUNG / BROTHERSTELLUNG

1. Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie heraus ziehen.
2. Stecken Sie die Knethaken auf die Antriebswellen.
3. Nun geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Zuerst die Flüssigkeit, danach Mehl. Zucker und Salz verteilen Sie am besten an den Rand des Mehls und formen Sie eine kleine Mulde für die Hefe. Beachten Sie, dass die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommen darf.
4. Stellen Sie sicher, dass die Außenseiten vor dem Einsetzen sauber sind. Legen Sie nun den Behälter auf die Metallschienen, drücken Sie ihn fest nach unten so dass die Spannungsplatten beider Seiten hörbar einrasten. Schließen Sie den Deckel.
5. Nachdem Sie den Netzstecker an eine Steckdose angeschlossen haben, erscheint im Display "MENÜ" und "TIMER" abwechselungsweise bis Sie ein Programm gewählt haben.
6. Drücken Sie zum Wählen des Programms die MENÜ-Taste bis das gewünschte Programm eingestellt ist.
7. Wählen Sie jetzt die Brotgröße/Gewicht und den Bräunungsgrad wie auf Seite 22 beschrieben. Danach drücken Sie die START-Taste.
8. Falls Sie den Timer verwenden möchten, stellen Sie diesen bitte an dieser Stelle.
9. Nachdem Sie die START/STOPP-Taste gedrückt haben, leuchtet die Kontrolllampe auf. Im Display erscheint die jeweilige Herstellungszeit des gewählten Programms (außer, es wurde der TIMER verwendet).

Nun beginnt die Programmlaufzeit. In der Anzeige beginnt die angegebene Zeit an rückwärts zu zählen. Der Brotback-Automat führt nun die verschiedenen Arbeitsvorgänge durch – je nach gewähltem Programm kneten, gehen lassen, backen. Im Display zeigt ein Pfeil den jeweiligen Arbeitsschritt.

Beim Knetvorgang wird der Automat Ihre Zutaten einige Minuten mischen. Anschließend beginnt der Knetprozess. Nach einigen Minuten wird dieser Vorgang beendet um den Teig gehen zu lassen. Während dieser Zeit beginnt die Hefe zu arbeiten und es kann vorkommen, dass das Sichtfenster ein wenig beschlägt. Es ist ganz normal, dass das Gerät während des Knetvorgangs etwas geräuschvoll vibriert.

Bei den Programmen 1,3,4 wird das Gerät einige Signaltöne abgeben die Sie erinnern, dass Sie – wenn Sie möchten - nun weitere Zutaten wie z.B. Rosinen oder Nüsse hinzufügen können. Öffnen Sie den Deckel jedoch nur ganz kurz um zu verhindern, dass das Brot in sich zusammenfällt.

Wenn Sie den Backvorgang unterbrechen möchten, halten Sie die START/STOPP-Taste für ca. 2 Sek. gedrückt. Ist das Backen einmal unterbrochen, kann nicht an selber Stelle fortgesetzt werden. Starten Sie in diesem Fall das Programm BACKEN.

BEENDIGUNG

Wenn das Programm beendet ist ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch auf "Warmhaltebetrieb". Diese Funktion erlaubt es Ihnen, das Brot für ca. weitere 60 Min. im Gerät zu lassen, ohne dass die Feuchtigkeit das Brot aufweicht. Dennoch sollten Sie es so bald wie möglich aus dem Teigbehälter nehmen. Die Warmhaltefunktion kann jederzeit beendet werden, drücken Sie hierzu die START/STOPP-Taste für ca. 2 Sek.

Bevor Sie das Gerät öffnen und den Teigbehälter herausnehmen, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose.

Zum herausnehmen verwenden Sie bitte immer Topflappen, da der Behälter und das Brot nach dem Fertigstellen sehr heiß ist. Stellen Sie den Teigbehälter nur auf einer hitzebeständigen Fläche ab, niemals auf einer Tischdecke, Kunststoffoberflächen oder irgend einer anderen Unterlage die schmelzen könnte.

Nachdem das Brot ca. 5 Min. abgekühlt ist, halten Sie den Behälter schräg über einen Rost – um die Abkühlung zu beschleunigen – und schütteln Sie den Behälter leicht bis sich das Brot löst.

Auf jeden Fall sollte das Brot 15-30 Min. abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Falls Sie jetzt ein zweites Brot backen möchten und im Display blinkt "E01" und ein Signalton ertönt, dann ist Ihr Brotback-Automat noch nicht genügend abgekühlt. Spülen sie den Teigbehälter mit kaltem Wasser aus und warten Sie noch ca. 15 Min. bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Vor dem Verstauen lassen Sie das Gerät bitte vollständig abkühlen!

Reinigung und Pflege

Der Teigbehälter sowie die Knethaken sind antihaft-beschichtet, was Ihnen die Reinigung erleichtern wird. Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie bitte zunächst den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist. Entnehmen Sie den Teigbehälter aus dem Brotback-Automaten und diesem die Knethaken; jetzt können Sie alle Teile in lauwarmem Seifenwasser reinigen. Vermeiden Sie unbedingt, diese Teile mit kratzenden Putzschwämmen, Scheuerpulver oder etwa Verdünnern zu reinigen; die empfindliche Oberfläche würde beschädigt werden. Falls die Knethaken verkrustet und schwer von der Antriebswelle zu lösen sind, füllen Sie den Teigbehälter mit heißem Wasser und versuchen Sie nach max. 30 Minuten, die Knethaken erneut zu lösen. Befüllen Sie niemals die Aufnahmewanne des Gerätes mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten da sonst die Heizspirale beschädigt wird; der Innenraum kann aber mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden. Nachdem alle Teile sowie Innenraum und Deckel gründlich getrocknet wurden, können Sie das Gerät wegstellen.

**DIE TEILE DES BROTBACK-AUTOMATEN SIND NICHT
SPÜLMASCHINENGEEIGNET.**

Die Knethaken bleiben im Brot stecken

Entfernen Sie die Knethaken mit einem stumpfen Gegenstand, beispielsweise einem Stück Holz, aus dem Brot. Bedenken Sie bitte, dass die Oberfläche des Knethakens nicht beschädigt werden darf.

Das Brot ist nicht aufgegangen

Evtl. wurde keine oder zu wenig Hefe zugegeben oder das Verfallsdatum der Hefe wurde überschritten. Vielleicht kam die Hefe zu früh mit dem Salz in Verbindung, dies beeinträchtigt ebenfalls das Aufgehen des Teiges. Der Deckel soll unbedingt während der Backphase geschlossen bleiben. Auch ein hoher Anteil an Vollkornmehl und Körnern lässt den Teig nicht so hoch aufgehen, was aber völlig normal ist.

Das Brot geht zu hoch auf

Stellen Sie sicher, dass nicht zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet wurde. Es sollte nur Trockenhefe verwendet werden, da Frischhefe das Ergebnis ebenfalls negativ beeinträchtigen kann. Ein Grund kann ebenfalls sein, dass zuviel Zutaten zugegeben wurden.

Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft

Vielleicht wurden die Knethaken nicht richtig auf der Antriebswelle befestigt oder der Teigbehälter ist nicht vollständig im Gehäuse eingerastet.

Warum sollte das Brot nach dem Backen nicht zu lange im Teigbehälter bleiben?

Wird das Brot zu lange im Behälter belassen, kann die Feuchtigkeit die sich noch im warmen Brot befindet nicht entweichen und das Brot wäre nach kurzer Zeit aufgeweicht.

Der Teig wurde nicht vollständig durchgeknetet

Evtl. wurden die Zutaten nicht in der richtigen Reihenfolge eingefüllt oder das Gesamtgewicht der Zutaten war zu hoch. Vielleicht war die verwendete Butter nicht weich genug oder die Flüssigkeit zu kalt.

Das fertige Brot ist innen zu feucht

Verwenden Sie das nächste Mal einen Esslöffel mehr Mehl oder entsprechend weniger Wasser/Milch. Versuchen Sie auch, die Hefemenge um max. 1/4 zu reduzieren.

Das Brot scheint nicht ganz durchgebacken zu sein

Wurde auch das richtige Programm verwendet?

Legen Sie einfach das Brot wieder in den Teigbehälter und lassen Sie es mit Programm 10 nachbacken.

Weitere Tipps

Um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir Ihnen über die von Ihnen verwendeten Zutaten und Rezepte genau Buch zu führen. Sollte ein Rezept einmal nicht gelingen, können Sie anhand Ihrer Aufzeichnungen eine geringe Menge der entsprechenden Zutaten korrigieren. Bedenken Sie bitte, dass bei der Verwendung von Mehlsorten unterschiedlicher Hersteller ebenfalls unterschiedliche Ergebnisse entstehen können. Das selbe gilt auch für alle übrigen Zutaten. Verwenden Sie beispielsweise nicht 2 verschiedene Sorten Hefe für ein Brot.

Tipps zu den Rezepten

Bei den Ess- bzw. Teelöffel-Angaben handelt es sich jeweils um eine gestrichene Füllung der großen bzw. kleinen Seite des Löffels, der im Lieferumfang enthalten ist. Schon geringe Abweichungen der Zutaten können das Backergebnis erheblich beeinflussen, deshalb sollten Sie bei der Abmessung besonders genau vorgehen.

Zur Herstellung von Brot mit aus feinem Mehl eignen sich die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150) und ebenfalls die meisten im Handel erhältlichen Brotback-Fertigmischungen. Bei Zugabe nur geringer Mengen (10-20%) Schrot oder Körnern sollten ebenfalls die Programme für feines Mehl gewählt werden. Das Programm 3 kann bei der Herstellung von Broten aus überwiegend (70-100%) vollen Körnern verwendet werden. Möchten Sie Ihre eigenen Rezepte mit einem Vollkornanteil verarbeiten, empfehlen wir Ihnen zunächst dieses Programm zu versuchen.

Als flüssiger Bestandteil der meisten nachfolgend aufgeführten Rezepte empfiehlt sich lauwarme Milch oder lauwarmes Wasser. Beachten Sie, dass Butter und Margarine immer weich oder sogar flüssig zugegeben werden sollte.

Wenn Sie nach anderen Rezepten Brote backen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich im Buchhandel zu erkundigen oder auch im Internet nachzusehen. Wir möchten Ihnen nachfolgend gerne einige Rezepte zur Verfügung stellen.

Mengenangaben

| | | |
|------|---|--------------|
| ml | = | Milliliter |
| g | = | Gramm |
| TL | = | Teelöffel |
| EL | = | Esstlöffel |
| TK | = | Tiefkühlkost |
| Gem. | = | gemahlen |

EINFACHES BROT

Programm: 1 = Normales Brot
Gewicht: 750 g und 1.000 g
Timerbetrieb: möglich

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge | Menge |
|---------------------|--------------|-------|---------|
| Gewicht | | 750 g | 1.000 g |
| Wasser | ml | 350 | 450 |
| Roggenmehl, Typ 997 | g | 500 | 680 |
| Zucker | EL | 1 | 1 |
| Salz | TL | 1 1/2 | 2 |
| Hefe | g | 7 | 11 |

WEISSES BROT

Programm: 2 = Weißbrot
Gewicht: 1.250 g
Timerbetrieb: nicht möglich, da das Rezept leicht verderbliche
Zutaten (Milch) enthält

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|--------------------|--------------|-------|
| Milch | ml | 400 |
| Weizenmehl Typ 405 | g | 790 |
| Weiche Butter | g | 50 |
| Zucker | TL | 1 1/2 |
| Salz | TL | 4 |
| Hefe | g | 11 |

KRÄUTERBROT

Programm: 2 = Weißbrot
 Gewicht: 1.000 g
 Timerbetrieb: möglich

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|-------------------------|--------------|-------|
| Wasser | ml | 400 |
| Natursauerteig | g | 100 |
| Roggenmehl Typ 1150 | g | 400 |
| Zucker | TL | 1 |
| Salz | EL | 1 |
| Schwarzer Pfeffer, gem. | TL | 1 |
| Gemischte Kräuter, TK | g | 25 |
| Hefe | g | 7 |

DREIKORNBROT

Programm: 3 = Vollkornbrot
 Gewicht: 1.000 g
 Timerbetrieb: nicht möglich, da das Rezept leicht verderbliche
 Zutaten wie Milch, Dickmilch und Ei enthält.

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Milch | ml | 250 |
| Dickmilch | EL | 1 1/2 |
| Ei | Stück | 1 |
| Butter oder Margarine | g | 50 |
| Weizenmehl Typ 1050 | g | 500 |
| Kräutersalz | TL | 3 |
| Hefe | g | 7 |
| <i>Nach dem Signalton zugeben:</i> | | |
| Leinsamen | g | 25 |
| Weizenkörner | g | 50 |
| Sonnenblumenkerne | g | 25 |

Tipp: anstelle der Weizenkörner können Sie auch Kürbiskerne oder Sesamsaat verwenden

ZWIEBELBROT

Programm: 2 = Weißbrot
Gewicht: 1.250 g
Timerbetrieb: möglich

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|---------------------|--------------|-------|
| Wasser | ml | 400 |
| Sonnenblumenöl | EL | 3 |
| Weizenmehl Typ 1050 | g | 790 |
| Zucker | TL | 1 1/2 |
| Kräutersalz | TL | 4 |
| Röstzwiebeln | g | 100 |
| Hefe | g | 11 |

HERZHAFTES SCHINKENBROT

Programm: 3 = Vollkornbrot
Gewicht: 1.000 g
Timerbetrieb: möglich

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Wasser | ml | 270 |
| Natursauerteig | g | 100 |
| Roggenmehl Typ 1150 | g | 250 |
| Weizenmehl Typ 1050 | g | 250 |
| Zucker | TL | 1 |
| Salz | TL | 1 |
| Hefe | g | 7 |
| <i>Nach dem Signalton zugeben:</i> | | |
| Schinkenspeck, gewürfelt | g | 130 |

ROSINENBROT mit Zimt

Programm: 4 = Süßes Brot
 Gewicht: 1.250 g
 Timerbetrieb: nicht möglich, da das Rezept leicht verderbliche
 Zutaten (Milch) enthält

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|------------------------------------|--------------|-------|
| Milch | ml | 400 |
| Weiche Butter | g | 50 |
| Weizenmehl Typ 405 | g | 790 |
| Zucker | TL | 1 1/2 |
| Salz | TL | 4 |
| Zimt | TL | 4 |
| Hefe | g | 11 |
| <i>Nach dem Signalton zugeben:</i> | | |
| Rosinen | g | 110 |

Tipp: Brühen Sie die Rosinen ab und bestäuben Sie sie mit Mehl bevor Sie sie zum Teig geben, dadurch fallen sie beim Backen nicht alle nach unten in die Backform.

MANDELBROT mit Aprikosen

Programm: 4 = Süßes Brot
 Gewicht: 1.250 g
 Timerbetrieb: nicht möglich, da das Rezept leicht verderbliche
 Zutaten (Milch und Ei) enthält.

| Zutaten | Maßeinheiten | Menge |
|--|--------------|-------|
| Milch | ml | 250 |
| Weiche Butter | g | 75 |
| Ei | Stück | 1 |
| Weizenmehl Typ 405 | g | 750 |
| Zucker | g | 100 |
| Salz | TL | 1/2 |
| Hefe | g | 11 |
| <i>Nach dem Signalton zugeben:</i> | | |
| Getrocknete/kleingeschnittene Aprikosen | g | 60 |
| gehackte Mandeln | | 60 |

| Programm | Nr. 1 Basis | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | Hell | | | Mittel | | | Dunkel | | | Schnell | | |
| Brotgrösse | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1250g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g |
| Vorheizen | | | | | | | | | | | | |
| Kneten 1 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 |
| Ruhen | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 |
| Kneten 2 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 |
| Gehen 1 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 |
| Kneten 3 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 |
| Gehen 2 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:08:50 | 0:08:50 | 0:08:50 |
| Kneten 4 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 |
| Gehen 3 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:49:45 | 0:29:45 | 0:29:45 | 0:29:45 |
| Backen | 0:48:00 | 0:53:00 | 1:00:00 | 0:48:00 | 0:53:00 | 1:00:00 | 0:48:00 | 0:53:00 | 1:00:00 | 0:48:00 | 0:53:00 | 1:00:00 |
| Warmhalten | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 |
| Totale Back- und Zubereitungszeit | 3:13:00 | 3:18:00 | 3:25:00 | 3:13:00 | 3:18:00 | 3:25:00 | 3:13:00 | 3:18:00 | 3:25:00 | 2:12:00 | 2:17:00 | 2:24:00 |
| Signalton zum Bei- fügen von Zutaten | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. |

| Programm | Nr. 2 Weißbrot | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | Hell | | | Mittel | | | Dunkel | | | Schnell | | |
| Brotgrösse | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g |
| Vorheizen | | | | | | | | | | | | |
| Kneten 1 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 |
| Ruhen | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 |
| Kneten 2 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 |
| Gehen 1 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 |
| Kneten 3 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 |
| Gehen 2 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 | 0:30:50 |
| Kneten 4 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 |
| Gehen 3 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 | 0:59:50 |
| Backen | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 | 0:50:00 |
| Warmhalten | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 |
| Totale Back- und Zubereitungszeit | 3:30:00 | 3:32:00 | 3:35:00 | 3:30:00 | 3:32:00 | 3:35:00 | 3:30:00 | 3:32:00 | 3:35:00 | 2:30:00 | 2:32:00 | 2:35:00 |
| Signalton zum Bei- fügen von Zutaten | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein | Nein |

| Programm | Nr. 3 Vollkorn | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | Hell | | | Mittel | | | Dunkel | | | Schnell | | |
| Brotgrösse | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g | 500g | 1000g | 1250g |
| Vorheizen | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 | 0:30:00 |
| Kneten 1 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 |
| Ruhen | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 |
| Kneten 2 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 | 0:15:00 |
| Gehen 1 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 | 0:49:00 |
| Kneten 3 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 |
| Gehen 2 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 |
| Kneten 4 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 | 0:00:15 |
| Gehen 3 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:44:50 | 0:34:50 | 0:34:50 | 0:34:50 |
| Backen | 0:48:00 | 0:50:00 | 0:53:00 | 0:48:00 | 0:50:00 | 0:53:00 | 0:48:00 | 0:50:00 | 0:53:00 | 0:48:00 | 0:50:00 | 0:53:00 |
| Warmhalten | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 |
| Totale Back- und Zubereitungszeit | 3:43:00 | 3:45:00 | 3:48:00 | 3:43:00 | 3:45:00 | 3:48:00 | 3:43:00 | 3:45:00 | 3:48:00 | 2:28:00 | 2:30:00 | 2:33:00 |
| Signalton zum Bei- fügen von Zutaten | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. |

| Programm | Nr. 4 Süßes Brot | | | Nr. 5 Schnell | Nr. 6 Teig kneten | Nr. 7 Nudel-Teig | Nr. 8 Joghurtbrot | Nr. 9 Marmelade | Nr. 10 Backen |
|---|---------------------|---------------------|---------------------|------------------|----------------------|---------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| | 500g | 1000g | 1250g | 1250g | | | 1000g | | |
| Vorheizen | | | | | | | 0:30:00 | | |
| Kneten 1 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:20:00 | 0:05:00 | 0:03:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | |
| Ruhen | 0:05:00 | 0:05:00 | 0:05:00 | | 0:05:00 | | 0:05:00 | 0:10:00 | |
| Kneten 2 | 0:20:00 | 0:20:00 | 0:20:00 | | 0:20:00 | 0:11:00 | 0:20:00 | | |
| Gehen 1 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:39:00 | 0:12:00 | 1:00:00 | | 0:39:00 | | |
| Kneten 3 | 0:00:10 | 0:00:10 | 0:00:10 | | | | 0:00:10 | | |
| Gehen 2 | 0:25:50 | 0:25:50 | 0:25:50 | | | | 0:25:50 | | |
| Kneten 4 | 0:00:05 | 0:00:05 | 0:00:05 | | | | 0:00:10 | | |
| Gehen 3 | 0:51:55 | 0:51:55 | 0:51:55 | | | | 0:44:50 | | |
| Backen | 0:50:00 | 0:55:00 | 1:00:00 | 0:48:00 | | | 1:00:00 | 0:50:00 | 1:00:00 |
| Warmhalten | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | 1:00:00 | | | 1:00:00 | | 1:00:00 |
| Totale Back- und Zubereitungszeit | 3:17:00 | 3:22:00 | 3:27:00 | 1:20:00 | 1:30:00 | 0:14:00 | 3:55:00 | 1:05:00 | 1:00:00 |
| Signalton zum Bei- fügen von Zutaten | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | nach ca. 20 min. | Nein | Nein | Nein | nach ca. 20 min. | Nein | Nein |