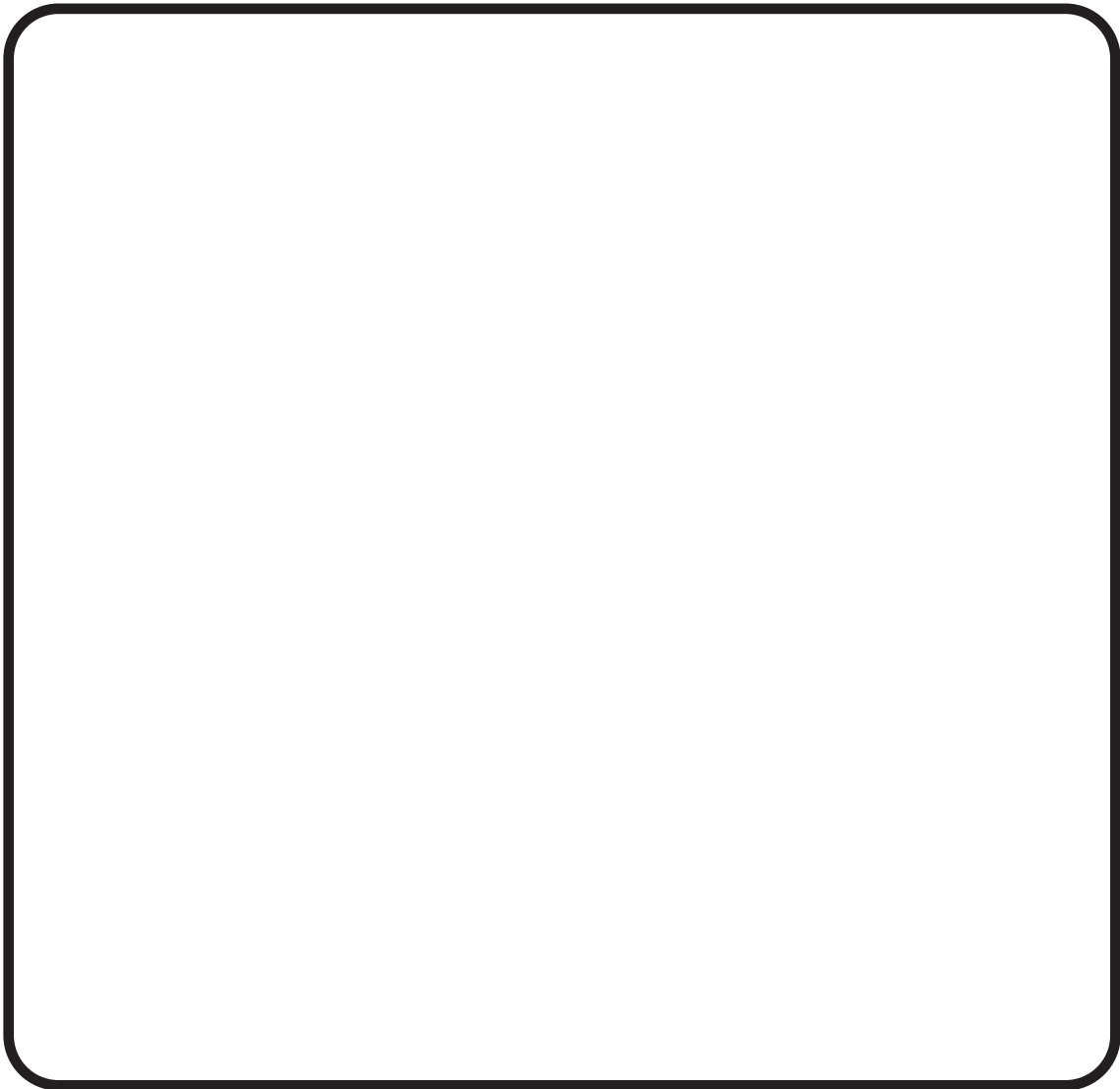


# BROTBACK AUTOMAT

FÜR BROTE BIS MAX. 1.000 GRAMM



# INHALTSVERZEICHNIS

Garantiebedingungen	3
Sicherheitshinweise	4
Der Brotback-Automat	6
Programme	9
Bedienfeld	11
Teig- und Brotherstellung	12
Knet-/Backvorgang	12 / 13
Kuchen-Herstellung	13
Benutzung des Timers	14
Reinigung und Pflege	16
Problemlösungen	17
Rezepte	23
Notizen	31

### Lieber Kunde,

Sie haben ein hochwertiges W & K-Produkt aus der QUIGG-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:

- Verwenden Sie möglichst die Originalverpackung – um Transportschäden zu vermeiden – und senden Sie das Gerät unfrei an unsere Serviceadresse: STEPPER SERVICE GmbH, Auf der Höhe 49, 47059 Duisburg, Tel.: 0203 / 312077, Fax 0203 / 311300
- Zum Einsenden verwenden Sie bitte den beiliegenden Adressaufkleber mit Ihrer deutlich lesbaren Anschrift.
- Für eine Bearbeitung ist es unbedingt erforderlich, den KASSENBON sowie die vollständig ausgefüllte GARANTIEKARTE beizulegen.
- Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Reparaturzeit, die in der Regel 10 Tage nicht überschreiten wird.
- Nach Ablauf der Garantiezeit können Sie Ihr Gerät ebenfalls an die Firma STEPPER 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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

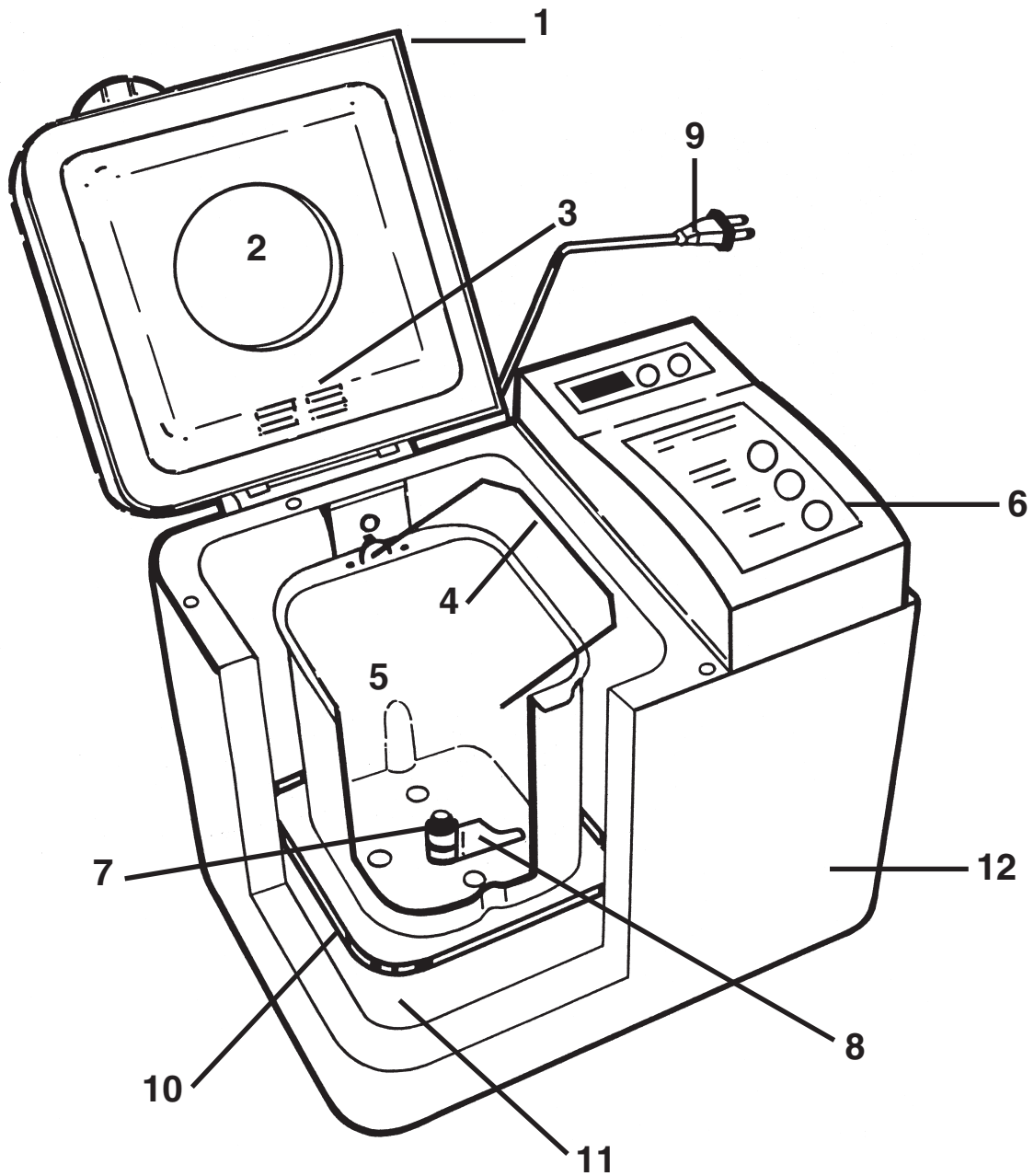
**Während der Benutzung des Brotback-Automaten sollten Sie folgende grundsätzliche Sicherheitshinweise beachten:**

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. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
12. Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist.
13. Dieser Brotback-Automat ist nur für den privaten Hausgebrauch geeignet und nicht für gewerbliche Zwecke zu verwenden.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

14. Das Gerät und die Zuleitung dürfen niemals mit heißen Oberflächen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
15. 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.
16. Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen oder auf dem Herd auf.
17. Halten Sie während und kurz nach der Benutzung bitte einen Sicherheitsabstand von mindestens 5 cm 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.
18. Möchten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, ziehen Sie den Stecker niemals an der Netzleitung aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
19. Stellen Sie den Brotback-Automat nach beendeter Arbeit an einen sicheren Ort, der Kindern nicht zugänglich ist.
20. Sollten Sie ein Verlängerungskabel benutzen, so achten Sie bitte darauf, daß die für dieses Kabel maximal zulässige Leistung mindestens so hoch ist wie die Leistung des Brotback-Automaten.
21. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte muß auch diese Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden!
22. **Die Teile des Brotback-Automaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden.**
23. **Aus Sicherheitsgründen darf der Brotback-Automat niemals, auch nicht während des Timer-Betriebes, unbeaufsichtigt bleiben.**

## DER BROTBACKAUTOMAT



1. Deckel, 2. Sichtfenster, 3. Dampfauslaß, 4. Griff, 5. Teig-/  
Brotbehälter, 6. Bedienelemente, 7. Antriebsachse,  
8. Knethaken, 9. Netzleitung und Stecker, 10. Heizspirale,  
11. Ofen, 12. Gehäuse

# DER BROTBACK-AUTOMAT

Mit Ihrem neuen Brotback-Automaten können Sie:

- Fertigbrotmischungen verarbeiten. Die Rezepte finden Sie meistens in oder auf der Verpackung.
- Brot anhand der beigefügten Rezepte oder anhand von Rezepten aus im Handel erhältlichen Fachbüchern herstellen.
- Teig für z.B. Pizza, Plätzchen oder Brötchen kneten lassen und anschließend selbst formen und backen.

## **Allgemeines**

Vor der ersten Benutzung des Brotback-Automaten entnehmen Sie bitte den Teigbehälter und den Knethaken und reinigen Sie beide Teile. Trocknen Sie nun beides sorgfältig ab. Jetzt stecken Sie bitte zunächst den Knethaken so auf die Antriebsachse, daß die flache Innenseite der Öffnung des Knethakens zu der flachen Seite der Antriebsachse passt. Geben Sie nun die von Ihnen ausgewählten Zutaten in den Behälter. Drücken Sie den Behälter nun soweit in den Ofen hinein, bis er mit einem deutlich vernehmbaren Geräusch einrastet.

Die Zutaten müssen unbedingt vor dem Einsetzen des Behälters zugegeben werden, um eine Verunreinigung des Ofens und der darin enthaltenen Heizspirale zu vermeiden. Nach Fertigstellung des Teiges, Brotes oder der Marmelade benutzen 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. Sollte der Knethaken noch im Teig/Brot stecken, entfernen Sie ihn bitte mit einem stumpfen Gegenstand. Bedenken Sie hierbei bitte, daß hierfür kein Metallgegenstand benutzt werden darf, da sonst der Knethaken sowie der Behälter verkratzt werden könnten.

# DER BROTBACK-AUTOMAT

## Hinweise zur Benutzung

- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie erhitzte Teile des Brotback-Automaten berühren.
- Reinigen Sie den Brotback-Automat nach jedem Arbeitsvorgang, um das Gerät in einem sauberen Zustand zu erhalten.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen.
- **Bei kurzfristigen Stromunterbrechungen (bis ca. 30 Min.) wird das Programm anschließend fortgeführt.**
- Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster am Anfang des Backvorganges beschlägt. Nach einer gewissen Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
- Während des Backvorganges sollten Sie **nie** den Deckel öffnen; dieses könnte das Ergebnis des Backvorganges beeinflussen.
- 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 den Heizkörper berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten. Stellen Sie das Gerät nie auf eine weiche oder leicht entflammbare Unterlage (z.B. Teppich), sondern immer auf eine harte, flache Unterlage. Stellen Sie das Gerät so, daß es nicht umkippen kann.
- Während des Betriebes dürfen die Lüftungsöffnungen des Motors und das Dampfaustrittsloch, welches sich im Deckel befindet, niemals abgedeckt werden.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich Trockenhefe zur Herstellung Ihrer Brote. Frischhefe könnte das Ergebnis negativ beeinflussen.
- **Der Brotback-Automat ist zur Herstellung von Brot mit einem Gesamtgewicht von max. 1.000 g geeignet. Geben Sie bitte niemals mehr als diese Menge an Zutaten, inklusive Flüssigkeit, in den Teigbehälter. Bei einer Menge von über 1.000 g wird der Teig nicht mehr einwandfrei durchgeknetet.**
- Die Zutaten müssen immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge eingefüllt werden.
- Beachten Sie bitte unbedingt die genaue Dosierung der Zutaten. Bereits geringe Abweichungen der vorgesehenen Menge Hefe, Zucker oder Flüssigkeit werden das Backergebnis negativ beeinflussen.



# PROGRAMME

## Programme

Ihr neuer Brotback-Automat ist mit insgesamt 8 Programmen zum Backen, Teigkneten oder Nachbacken ausgestattet.

Mit den Programmen können Sie die verschiedensten Brotsorten aus Weizen-, Roggen- oder grobem Mehl, wie z.B. Mehl mit vollen Körnern, herstellen.

Dem Brotbackautomat liegt ein Meßbecher sowie ein kombinierter Ess-/Teelöffel bei. Diese sollen Ihnen beim Abmessen der Zutaten helfen.

In der folgenden Tabelle sind die Zeiten für die einzelnen Vorgänge während des Betriebes aufgelistet.

MENÜ	1 Basis	2 Schnell	3 Hefe- kuchen	4 Weiß- brot	5 Gebäck	6 Vollkorn Brot	7 Teig	8 Backen
1. Kneten	10 Min.	10 Min.	10 Min.	18 Min.	14 Min.	10 Min.	20 Min.	–
1. Aufgehen	20 Min.	5 Min.	5 Min.	40 Min.	–	25 Min.	–	–
2. Kneten	15 Min.	15 Min.	20 Min.	22 Min.	–	20 Min.	–	–
2. Aufgehen	20 Min.	–	30 Min.	20 Min.	–	30 Min.	20 Min.	–
Gasentzug	30 Sek.	–	30 Sek.	30 Sek.	–	30 Sek.	30 Sek.	–
Letztes Aufgehen	55 Min.	55 Min.	55 Min.	65 Min.	41 Min.	70 Min.	50 Min.	–
Backen	60 Min.	55 Min.	50 Min.	65 Min.	55 Min.	65 Min.	–	60 Min.
Programmdauer	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Signalton für weitere Zutaten	nach 40 Min.	nach 25 Min.	–	nach 75 Min.	–	nach 50 Min.	–	–
Displayanzeige beim Signalton	2:20	1:55	–	2:35	–	2:50	–	–

## Auswahl des Programmes

Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die AUSWAHL-Taste sooft, bis das von Ihnen gewünschte Programm erreicht ist. Bei jedem Tastendruck wird in der unten aufgeführten Reihenfolge weitergeschaltet (1 - 8).

### PROGRAMMFUNKTIONEN

#### 1 = BASIS

Dieses Programm wird am häufigsten verwendet und ist zur Herstellung von Broten mit einem hohen Weizenmehlanteil geeignet.

#### 2 = SCHNELL

Zur schnellen Zubereitung von hellen Weizenmehlbroten. Da die Aufgehphase etwas verkürzt ist, kann das fertige Brot etwas kleiner ausfallen.

#### 3 = HEFEKUCHEN

Süßer Hefeteig bräunt durch einen hohen Zuckeranteil stärker, daher hat dieses Programm eine verkürzte Backzeit.

#### 4 = WEISSBROT

Geeignet zur Zubereitung von lockeren Weißbroten nach französischer Art.

#### 5 = GEBÄCK

Zur Zubereitung von Gebäck bei Verwendung von Backpulver statt Hefe.

#### 6 = VOLLKORNBROT

Die Aufgeh- und Backphase ist gegenüber des BASIS-Programmes verlängert, da der Teig für Brote mit einem hohen Anteil an Roggen- oder Vollkornmehl nicht so stark aufgeht wie Teig aus Weizenmehl.

#### 7 = TEIG

Nach dem Programmablauf kann der Teig, z.B. Pizzateig, entnommen werden und in einem Ofen gebacken werden. Die Backphase entfällt bei diesem Programm.

#### 8 = BACKEN

Programm zum Backen von z.B. zuvor im TEIG-Programm gekneteten Teig. Dieses Programm dient ebenfalls zum Nachbacken eines evtl. nicht ganz durchgebackenen Brotes.

# BEDIENFELD

## Display

Auf dem Display wird zu Beginn der Programmierung das gewählte Programm und anschließend die noch verbleibende Betriebszeit angezeigt.

## Timer

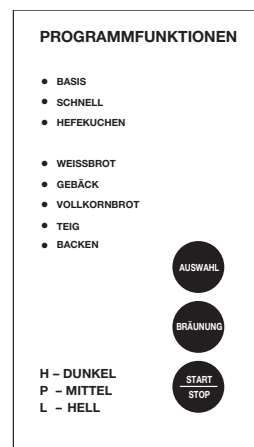
Mit Hilfe dieser beiden Tasten können Sie die Vorlaufzeit um jeweils 10 Minuten verlängern ▲, die maximal erreichbare Dauer beträgt 13 Stunden.

## Auswahl taste

Mit Hilfe dieser Taste können Sie eines der folgenden Knet-, Back- oder Spezial-Programme auswählen. Ihre Auswahl wird auf dem Display angezeigt (Programm 1 - 8):

BASIS  
SCHNELL  
HEFEKUCHEN

WEISSBROT  
GEBÄCK  
VOLLKORNBROT  
TEIG  
BACKEN



## Bräunung

In den Backprogrammen kann der Bräunungsgrad in drei Stufen vorgewählt werden. Im LED-Display erscheint zusätzlich zur Programmnummer ein Buchstabe für den eingestellten Bräunungsgrad.

H = DUNKEL  
P = MITTEL  
L = HELL

## Start/Stop Taste

Mit dieser Taste können Sie das von Ihnen gewählte Programm starten, bzw. unterbrechen. Möchten Sie ein Programm stoppen, muß diese Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt werden.

**Bei jedem Druck auf eine der o. g. Tasten muß ein Signal ertönen. Dieses weist darauf hin, daß die von Ihnen gewünschten Schritte ausgeführt wurden.**

## **Teig- und Brotherstellung**

Bevor Sie mit dem Backen beginnen, entnehmen Sie bitte zunächst den Teigbehälter und wählen Sie bitte Programm 8 „BACKEN“. Anschließend drücken Sie die START/STOP-Taste und heizen das Gerät für ca. 3 Minuten auf. Öffnen Sie hierbei unbedingt den Deckel! Beenden Sie diesen Vorgang durch Drücken der START/STOP-Taste. Diese Vorgehensweise soll den Eigengeruch der Heizspirale verfliegen lassen, und muß nur vor der ersten Inbetriebnahme durchgeführt werden.

Füllen Sie nun die von Ihnen gewünschten Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter ein. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, zuerst die flüssigen Zutaten in den Behälter zu geben. Sollte Ihr Rezept Salz enthalten, fügen Sie dieses bitte zusammen mit den flüssigen Zutaten bei. Das Salz darf erst später mit der Hefe in Berührung kommen, da diese sonst frühzeitig reagieren würde.

Setzen Sie nun den gefüllten Teigbehälter wieder senkrecht in die Maschine ein. Drücken Sie den Behälter soweit hinein, bis er mit einem leisen Geräusch fest eingerastet ist. Schließen Sie nun den Deckel des Brotback-Automaten und verbinden Sie das Gerät mit einer Steckdose. Es wird jetzt ein kurzer Signalton ertönen.

## **Knet-/Backvorgang**

Zuerst wird der Brotback-Automat Ihre Zutaten einige Minuten mischen. Anschließend beginnt der Knetprozeß. Nach einigen Minuten wird der Knetvorgang 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. Bei den Programmen 1, 2, 4 und 6 wird das Gerät einige Signaltöne abgeben; dieses signalisiert Ihnen, daß Sie nun weitere Zutaten, wie z.B. Rosinen oder Nüsse hinzufügen können.

Wenn Sie das Programm „TEIG“ gewählt haben, werden Sie durch einen Signalton darauf hingewiesen, daß der Teig nun fertig ist und weiter bearbeitet werden kann. Lassen Sie dem Teig, nachdem Sie ihm die von Ihnen gewünschte Form gegeben haben, noch einige Minuten Zeit zu gehen. Anschließend können Sie ihn in einem Backofen fertigstellen. Bei allen anderen Back-Programmen setzt der Brotback-Automat den Backprozeß automatisch fort. Ist Ihr Brot fertiggestellt, wird das Gerät einen Signalton aussenden.

Drücken Sie dann die START/STOP-Taste, ziehen Sie Ihre Ofenhandschuhe an und entnehmen Sie den Behälter aus dem Gerät. Denken Sie bitte immer daran, daß der Teigbehälter und das Brot kurz nach der Fertigstellung sehr heiß sind. Stellen Sie den Behälter nur auf einer hitzebeständigen Fläche ab, niemals auf einer Tischdecke, Kunststoffoberfläche oder irgend einer anderen Unterlage die schmelzen könnte.

Um nun das Brot zu entnehmen, halten Sie den Behälter schräg über einen Rost- *um die Abkühlung zu beschleunigen* - und schütteln Sie den Behälter. Sollte das Brot nicht ohne weiteres herauskommen, können Sie es mit einem stumpfen Gegenstand aus z.B. Holz herausziehen. Bedenken Sie jedoch, daß die Oberfläche des Backbehälters nicht beschädigt werden darf. Sollte sich der Knethaken im Brot befinden, entnehmen Sie diesen bitte ebenfalls mit einem stumpfen Gegenstand aus Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden. Das Brot sollte ca. 15 - 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anschneiden. Nach beendeter Arbeit ziehen Sie bitte unbedingt den Stecker aus der Steckdose.

### **Kuchen-Herstellung**

Mit dem Programm GEBÄCK können Sie Kuchen-Fertigmischungen oder Kuchen nach Ihren eigenen Vorstellungen herstellen. Bevor Sie hiermit beginnen, befestigen Sie bitte zunächst den Knethaken an der Antriebswelle. Geben Sie nun die abgewogenen bzw. abgemessenen Zutaten in den Teigbehälter. Setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein. Drücken Sie nun die AUSWAHL-Taste sooft, bis das Programm 5 im Display erscheint, und betätigen Sie dann die START/STOP-Taste.

Der Backvorgang selbst dauert 55 Minuten, die gesamte Programmdauer beträgt 110 Minuten.

## BENUTZUNG DES TIMERS

### Benutzung des Timers

Sie können den Timer zwischen 1:50 Stunden (Programm 5 startet sofort) und 13:00 Stunden, vorgerechnet auf die Zeit der Fertigstellung, vorprogrammieren. Die auf dem Display angezeigten Ziffern zeigen die verbleibende Zeit bis zum Ende des jeweiligen Programms, bzw. der Fertigstellung des Brotes an.

1:50 Stunden ist die Dauer für die Herstellung eines Kuchens aus einer Backmischung. Der Timer sollte nicht benutzt werden, wenn Sie verderbliche Zutaten wie z.B. Eier oder Milch verwenden. Um den Timer einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Geben Sie zunächst die Zutaten wie weiter oben beschrieben in den Backbehälter. Bedenken Sie bitte, daß Hefe nicht mit Flüssigkeit oder Salz in Berührung kommen darf.
2. Sollte Ihr Rezept Salz enthalten, fügen Sie dieses bitte zusammen mit der Flüssigkeit zu Anfang, also auf den Boden des Behälters, ein.
3. Stellen Sie den Behälter in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie nun das von Ihnen gewünschte Programm aus. Die folgende Tabelle gibt die Gesamtdauer des jeweiligen Programmes an und soll Ihnen ein wenig bei der Programmierung helfen:

1. 3:00 Stunden
2. 2:20 Stunden
3. 2:50 Stunden
4. 3:50 Stunden
5. 1:50 Stunden
6. 3:40 Stunden
7. 1:30 Stunden
8. 1:00 Stunden

Drücken Sie die Taste ▲, um die Zeit in 10-Min.-Schritten zu erhöhen, und die Taste ▼, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu verringern. **Bedenken Sie jedoch bitte, daß die o.a. Zeiten für die Programme nicht verkürzt werden können.** Die Zeit wird dabei im Display jeweils angezeigt. Zur Erläuterung hier nun einige Beispiele: Wenn es 13:00 Uhr ist und Sie ein fertiges Brot um 18:00 Uhr haben möchten, stellen Sie zunächst das von Ihnen gewünschte Programm ein. Anschließend stellen Sie den Timer auf 5:00. Ist es z.B. 08:00 Uhr, und Sie möchten am Abend um 19:00 Uhr ein frisches Vollkornbrot von 500 g haben, so stellen Sie das Programm 6 ein und den Timer auf 11:00. Stellen Sie nun die von Ihnen gewünschte

## BENUTZUNG DES TIMERS

Bräunung der Kruste ein und drücken Sie die START/STOP-Taste, um zu beginnen. Die beiden Punkte des Display beginnen zu blinken. Sollte Ihnen während der Programmierung ein Fehler unterlaufen sein, können Sie durch einen Druck der Taste START/STOP-Taste für ca. 3 Sekunden den Timer und das Programm löschen und von neuem beginnen.

### **Um die besten Ergebnisse zu erzielen, halten Sie bitte die folgenden Regeln ein:**

1. Wiegen bzw. messen Sie die Zutaten sehr genau ab; ungenaue Mengen können das Ergebnis erheblich beeinflussen. Besonders genau sollte Wasser abgemessen werden.
2. Es dürfen **nicht mehr als 1.000 g an Zutaten** in den Behälter gegeben werden; überquellender Teig würde das Ergebnis negativ beeinflussen, und der Teig könnte sich am Deckel oder evtl. an der Heizspirale festsetzen.
3. Benutzen Sie nur Trockenhefe und achten Sie beim Einfüllen der Zutaten bitte unbedingt auf die richtige Reihenfolge.
4. Benutzen Sie nur frische Zutaten. Feuchtigkeit schadet dem Mehl, deshalb sollte es immer in einem luftdichten Gefäß oder an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.
5. Obwohl Sie den Timer ebenfalls für die frische Teigherstellung benutzen können, empfehlen wir Ihnen, diesen nur für Fertig-Backmischungen zu benutzen, da frische Zutaten wie Eier und Milch sehr schnell verderben können.
6. Lassen Sie den Deckel des Gefäßes während des gesamten Arbeitsvorganges geschlossen, andernfalls könnte das Ergebnis negativ beeinflusst werden.

### **Reinigung und Pflege**

Der Teigbehälter sowie der Knethaken sind mit einer antihaft-beschichteten Oberfläche ausgestattet; dieses soll Ihnen die Reinigung erleichtern. 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 nun den Teigbehälter aus dem Brotback-Automaten und aus diesem den Knethaken. Nun können Sie die beiden Teile mit warmem Seifenwasser reinigen.

Bedenken Sie bitte, daß Sie die Oberflächen nicht beschädigen dürfen und daß beide Teile nicht spülmaschinenfest sind. Sollte der Knethaken sich nicht ohne weiteres von der Antriebswelle lösen lassen, füllen Sie den Behälter bitte mit heißem Wasser und versuchen Sie einige Minuten später erneut, ihn zu lösen. Wenden Sie ihm niemals Gewalt an.

Den Deckel des Gerätes können Sie in senkrechter Position vom Gerät abnehmen. Jetzt können Sie ihn mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Verwenden Sie jedoch niemals irgendwelche Scheuermittel, chemische Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme.

Nachdem der Deckel gereinigt wurde und trocken ist, können Sie ihn wieder am Gerät befestigen.

Setzen Sie den Teigbehälter niemals längere Zeit unter Wasser, dieses könnte die Lagerung der Antriebswelle beschädigen.

Füllen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Aufnahme-  
wanne des Teigbehälters, da hierdurch die Heizspirale beschädigt werden könnte.

Bevor Sie den Brotback-Automaten wegstellen, vergewissern Sie sich bitte, daß alle Teile vollständig trocken sind.



## Fragen/Probleme

Das Brot riecht ungewöhnlich.

Die Maschine beginnt nicht zu arbeiten, obwohl die START-Taste gedrückt wurde.

Das Display zeigt HHH an

## Antworten/Lösungen

Die verwendeten Zutaten sind evtl. nicht in der korrekten Menge benutzt worden. Zuviel Hefe kann diesen Geruch verursachen und den Teig zu hoch gehen lassen.

Stellen Sie sicher, daß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist. Die START-STOP- Taste wurde evtl. zu kurz betätigt. Bevor Sie die START/STOP-Taste drücken, muß zunächst ein Programm gewählt werden.

Diese Anzeige bedeutet, daß Ihr Brotback-Automat zu heiß geworden ist und kein weiteres Brot bearbeiten kann. Drücken Sie nun die START/STOP-Taste für ca. 3 Sekunden, öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Teigbehälter. Lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten abkühlen, bevor Sie einen neuen Durchgang starten.

## Fragen/Probleme

Der Knethaken bleibt im Brot stecken.

Das Brot geht zu hoch.

An den Ecken des Brotes ist noch Mehl.

Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.

Wie lange dauert es, bis das Brot fertig ist?

## Antworten/Lösungen

Stellen Sie vor Einfüllen der Zutaten sicher, daß der Knethaken richtig auf der Antriebswelle steckt. Bei Herstellung von Brot mit einer festen und groben Kruste kann der Haken stecken bleiben, entfernen Sie den Knethaken dann mit einem stumpfen Gegenstand aus dem Brot.

Bedenken Sie bitte, daß die Oberfläche des Knethakens niemals beschädigt werden darf.

Stellen Sie sicher, daß Sie nicht zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet haben. Es sollte nur Trockenhefe verwendet werden.

Kratzen Sie das Mehl nach Fertigstellung des Brotes einfach mit einem Messer ab. Beim nächsten Versuch sollte evtl. etwas mehr Flüssigkeit verwendet werden.

Der Knethaken ist nicht richtig auf der Antriebswelle befestigt, oder der Teigbehälter ist nicht ganz im Gehäuse eingerastet. Stellen Sie sicher, daß der Knethaken richtig sitzt und daß auch der Teigbehälter mit der Markierung nach vorne zeigt und richtig im Gerät befestigt ist.

Die Zeiten können Sie der Tabelle auf Seite 9 entnehmen.

## Fragen/Probleme

Warum kann der Timer nicht bei Verwendung von frischen Zutaten verwendet werden?

Wird das Brot auch noch fertiggestellt, nachdem während des Betriebes der Strom ausgefallen ist?

Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge eingefüllt werden?

Für welches Brotgewicht ist dieser Brotback-Automat geeignet?

Nach dem Backvorgang bleibt der Knethaken auf der Antriebswelle stecken.

Wieviel Watt hat der Brotback-Automat?

Können der Teigbehälter und der Knethaken in der Spülmaschine gewaschen werden?

## Antworten/Lösungen

Frische Zutaten könnten verderben, wenn sie zu lange im Gerät verbleiben, ohne verarbeitet zu werden.

Nach einem Stromausfall während des Betriebes setzt das Gerät automatisch den Betrieb an der Position, an der es unterbrochen wurde fort, wenn der Stromausfall nicht länger als 30 Minuten andauert.

Bei einem Stromausfall von mehr als 30 Minuten muß der Teig entnommen werden, und der Vorgang kann mit neuen Zutaten wiederholt werden.

Die Reihenfolge der Zutaten ist wichtig, um ein gutes Knetergebnis zu erhalten und die Hefe nicht sofort mit Flüssigkeit in Berührung kommen zu lassen.

Mit diesem Brotback-Automaten können Sie Brote von 500–1000 Gramm herstellen.

Gießen Sie warmes Wasser in den Teigbehälter und lassen Sie es ca. 30 Minuten einwirken.

Der Brotback-Automat hat während des Backvorgangs eine Nennleistung von ca. 560 Watt.

Die Teile des Brotback-Automaten sind nicht spülmaschinenfest und sollten per Hand gewaschen werden.

## Fragen/Probleme

Warum sollte das Brot nach dem Backvorgang nicht zu lange im Teigbehälter verbleiben?

Warum wird der Teig nicht vollständig geknetet?

Der Teig geht nicht auf.

Wann müssen Zutaten beigegeben werden?

Das fertige Brot ist zu feucht.

## Antworten/Lösungen

Wird das Brot zu lange im Behälter belassen, kann die Feuchtigkeit, die sich im noch warmen Brot befindet, nicht entweichen. Daher sollte das Brot unmittelbar nach Beendigung des Backvorganges entnommen und auf ein Backrost gelegt werden.

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

Evtl. wurde keine Hefe zugegeben, die Hefe war nicht in Ordnung, oder das Verfallsdatum war bereits abgelaufen.

Evtl. kam die Hefe zu früh mit dem Salz in Verbindung, dieses beeinträchtigt das Aufgehen.

Ein erhöhter Anteil an vollen Körnern läßt den Teig ebenfalls nicht so hoch aufgehen (hohes Eigengewicht der Körner).

Bei den Programmen 1, 2, 4 und 6 ertönt gemäß der Tabelle auf S. 9 ein Signalton, an den Stellen des Programmes, an denen Sie weitere Zutaten hinzufügen können.

Beim nächsten Brot sollte ein Eßlöffel Mehl zusätzlich verwendet werden und 1/4 Teelöffel Hefe weniger und/oder weniger Wasser/ Milch oder evtl. Zucker.

## Fragen/Probleme

Nachdem der Teig aufgegangen ist, fällt er wieder zusammen.

Können auch andere Rezepte als die im Heft erwähnten benutzt werden?

Welche Temperatur sollten die Zutaten haben?

Warum unterscheidet sich die Größe eines Vollkornbrottes von der eines Weißbrottes?

Das Brot scheint nicht durchgebacken zu sein.

## Antworten/Lösungen

Der Teig ist zu schnell aufgegangen. Reduzieren Sie die Menge an Wasser und/oder erhöhen Sie die Menge an Salz.

Es können auch eigene Rezeptkreationen verwendet werden, dies bedarf jedoch einer evtl. häufigen Wiederholung, bevor sie gelingen. Sie können fast alle Rezepte aus im Handel erhältlichen Backbüchern verwenden. Es dürfen aber auf keinen Fall mehr als 1.000 g Gesamtzutaten verwendet werden.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten die trockenen Zutaten Raumtemperatur haben. Flüssigkeiten sollten lauwarm sein.

Vollkornmehl ist schwerer als helles, feines Mehl und geht daher nicht im selben Maße auf.

Wurde das richtige Programm verwendet? Legen Sie das Brot wieder in den Backbehälter und lassen Sie es mit dem Programm 8 nachbacken.

Sollten Sie weitere Fragen haben, können Sie selbstverständlich unsere Service-Stelle unter der Telefonnummer 0203 - 31 20 77 erreichen.





## Weitere Tips

Um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, über die von Ihnen verwendeten Zutaten genau Buch zu führen. Sollte ein Rezept einmal nicht gelingen, können Sie anhand Ihrer Aufzeichnungen die jeweilige Menge der entsprechenden Zutaten korrigieren. Bei jedem Versuch sollte jedoch nur jeweils die Menge einer einzelnen Zutat erhöht oder verringert werden. Die weiter unten aufgeführte Tabelle soll Ihnen hierbei ein wenig behilflich sein.

Bedenken Sie bitte, daß bei Verwendung von Mehlsorten unterschiedlicher Hersteller ebenfalls unterschiedliche Ergebnisse entstehen können. Das gleiche gilt auch für alle übrigen Zutaten.

Bei Arbeiten mit dem Brotback-Automaten sollte ausschließlich Trockenhefe verwendet werden. Ebenfalls sollten niemals 2 verschiedene Sorten Hefe für ein Brot benutzt werden.

## Tips für Brote aus Hefeteig

MENGEN-ÄNDERUNG		ERGEBNIS		Brot geht auf und fällt wieder zusammen	Brot ist eingedrückt	Teig geht zu hoch auf	Teig geht nicht auf	Kruste zu dunkel	Kruste zu hell
									
Wasser oder Milch	mehr +						1 EL		
	weniger -	1 EL	1 EL	1 EL					2 EL
Salz	mehr +	1/4 TL	1/4 TL	1/4 TL					
	weniger -						1/4 TL		
Zucker oder Honig	mehr +						1/2 EL		1/2 TL
	weniger -				1/2 EL			1/2 EL	
Mehl	mehr +								
	weniger -				1 EL				
Hefe	mehr +						1/8 - 1/4 TL		
	weniger -	1/8 - 1/4 TL	1/8 - 1/4 TL	1/8 - 1/4 TL					

## Tips 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.

Die Programme 1–4 dienen zur Herstellung von Brot aus feinem Mehl. Hierunter fallen 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 vollen Körnern sollten ebenfalls diese Programme verwendet werden.

Das Programm 6 kann bei der Herstellung von Broten aus überwiegend (70–100 %) vollen Körnern verwendet werden. Die Körner sollten über Nacht in Wasser eingeweicht werden, um aufzuquellen. Möchten Sie Ihre eigenen Rezepte mit einem Vollkornanteil verarbeiten, empfehlen wir Ihnen, dieses zunächst mit diesem Programm zu probieren.

Bei Fertigmischungen für Kuchen (z. B. Sandkuchen) sollte Programm 5 verwendet werden.

**Als flüssiger Bestandteil der meisten nachfolgend aufgeführten Rezepte empfiehlt sich Milch, Sie können hierfür jedoch ebenfalls Wasser verwenden. Butter/Margarine sollte weich sein, evtl. flüssig.**

**Die Zutaten müssen immer gemäß der im Rezept aufgeführten Reihenfolge in den Backbehälter gegeben werden.**

**Rosinen sollten vor der Zugabe mit Wasser gewaschen werden.**

## Mengenangaben

1 CUP	=	Ein Becher bis zur Markierung „1 Cup“. Diese Menge entspricht je nach Mehlsorte ca. 140- 160 g, bzw. einer Flüssigkeitsmenge von 240 ml.
EL	=	gestrichener Eßlöffel
TL	=	gestrichener Teelöffel

# REZEPTE

## WEISSBROT

Brotgewicht

Zutaten	Klein	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 1/4 CUP	1 5/8 CUP
Backfett (Margarine, Butter)	2 EL	2 EL	2 EL
Zucker	2 EL	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	2 CUP	3 3/8 CUP	4 CUP
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1,2	1,2	1,2

## BROT AUS VOLLKORNMEHL

Brotgewicht

Zutaten	Klein	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 1/4 CUP	1 5/8 CUP
Backfett (Margarine, Butter)	1 EL	2 EL	3 EL
Honig	1 EL	2 EL	2 EL
Rübensirup	1 EL	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL	1 EL
Vollkornmehl (Weizen oder Roggen)	2 CUP	3 3/8 CUP	4 CUP
Trockenhefe	3/4 TL	1 TL	1 1/4 TL
Programm	6	6	6

## PUMPERNICKEL

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 1/4 CUP
Butter	1 EL	1 EL
Zucker	1 EL	2 EL
Ahorn- oder Rübensirup	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	1 CUP	1 3/4 CUP
Vollkornmehl (Roggen oder Weizen)	3/4 CUP	1 CUP
Roggenschrot	1/4 CUP	1/2 CUP
Kakaopulver	1 EL	2 EL
Kaffeepulver (löslicher Kaffee)	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	6	6



## MISCHBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 1/4 CUP
Rübensirup	1 EL
Salz	1 TL
Roggenmehl	2 1/2 CUP
Weizenmehl	1 CUP
Trockenhefe	2 TL
Programm	6

## SAUERTEIG-BROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 1/3 CUP
Zucker	1 1/2 TL
Salz	1 1/2 TL
Weizenvollkornmehl	3 1/2 CUP
Maisschrot oder Roggenschrot	1/4 CUP
Sauerteig zähflüssig aus dem Reformhaus	1/4 CUP
Trockenhefe	3 TL
Stärkemehl	1 TL
Programm	6

## VOLLKORN-MISCHBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 1/4 CUP
Salz	1 TL
Essig	1 EL
Weizenmehl	2 1/2 CUP
Roggenschrot	1 CUP
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	1, 6

## KARTOFFELBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 3/8 CUP
Butter	1 EL	2 EL
Salz	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Kartoffelchips (z. B. Paprika-Kartoffelchips, etwas zerkleinert)	1/3 CUP	1/3 CUP
Weizenmehl	2 1/2 CUP	3 1/2 CUP
Zucker	1 EL	2 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1	1

## KÜMMEL-ROGGENBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 1/4 CUP
Butter	1 EL	2 EL
Brauner Zucker	2 EL	2 EL
Sirup	1 EL	1 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Kümmel	1 1/2 TL	2 TL
Weizenmehl	1 1/2 CUP	1 3/4 CUP
Roggenmehl	1 1/2 CUP	1 3/4 CUP
Vollkornmehl	3/4 CUP	3/4 CUP
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	6	6

## MEHRKORNBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 1/4 CUP
Butter	1 EL	2 EL
Salz	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	1 CUP	2 CUP
Vollkornmehl	5/8 CUP	1 CUP
Ganze Körner oder Schrot (Weizen, Roggen, Hafer etc.)	1/2 CUP	1/2 CUP
Honig	1 EL	2 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 3/4 TL
Programm	6	6

## KRÄUTERBROT

Brotgewicht

Zutaten	Klein	Mittel
Milch	1 CUP	1 1/3 CUP
Butter	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Getrockneter, zerkleinerter Majoran	1/2 TL	1 TL
Getrocknetes, zerkleinertes Basilikum	1/2 TL	1 TL
Getrockneter, zerkleinerter Thymian	1/2 TL	1 TL
Weizenmehl	2 1/2 CUP	3 CUP
Zucker	2 EL	1 EL
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL
Programm	1	1

## MAISBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Wasser	1 CUP	1 1/4 CUP
Ei (geschlagen)	1	1
Milchpulver	1 EL	2 EL
Butter	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	2 CUP	3 CUP
Maisschrot	1/3 CUP	1/3 CUP
Honig	2 EL	3 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 3/4 TL
Programm	1, 6	1, 6

## PESTO-BROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 CUP
Salz	1 TL
Pesto	1/3 CUP
Weizenmehl	1 2/3 CUP
Vollkornmehl	1 2/3 CUP
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 TL
Programm	1, 6

## DUNKLES ROGGENBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Schwarzer Kaffee, kalt	1 CUP	1 1/4 CUP
Butter	1 EL	2 EL
Sirup	1 EL	2 EL
Brauner Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	1 3/4 CUP	2 1/2 CUP
Dunkles Roggenmehl	3/4 CUP	1 CUP
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL
Programm	6	6

## FRANZÖSISCHES BROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Wasser	1 CUP	1 1/4 CUP
Butter	2 TL	1 EL
Salz	1 TL	1 1/4 TL
Weizenmehl	2 1/4 CUP	3 1/2 CUP
Zucker	2 TL	1 EL
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Programm	4	4

## JOGHURTBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Joghurt	1 CUP
Wasser	1/2 CUP
Salz	1 TL
Weizenmehl	3 1/4 CUP
Brauner Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	1, 2

## ROSINENBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 CUP	1 1/4 CUP
Butter	2 EL	2 EL
Zucker	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Rosinen, Beigabe nach dem Signalton	3 EL	1/4 CUP
Zimt	1/4 TL	1/2 TL
Weizenmehl	2 5/8 CUP	3 1/4 CUP
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL
Programm	1, 2	1, 2

## NUSSBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Wasser	1 CUP	1 1/4 CUP
Olivenöl	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Sonnenblumenkerne, Beigabe nach dem Signalton	1/4 CUP	1/4 CUP
Walnüsse, gehackt	1/4 CUP	1/4 CUP
Weizenvollkornmehl	3 CUP	3 1/4 CUP
Honig	2 EL	2 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1, 6	1, 6

## ZWIEBELBROT

Brotgewicht

Zutaten	Groß
Wasser	1 3/4 CUP
Salz	1 EL
Getrocknete Zwiebeln, zerkleinert, Beigabe nach dem Signalton	1/4 CUP
Schwarzer Pfeffer, gemahlen	1/2 TL
Kümmel	1 EL
Weizenmehl	1 1/4 CUP
Roggenmehl	1 CUP
Weizenvollkornmehl	1 CUP
Zucker	1/2 TL
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	1, 6

## PIZZATEIG

Zutaten	
Wasser oder Bier	1 CUP
Butter	1 EL
Salz	1 TL
Weizenmehl	2 3/4 CUP
Zucker	2 EL
Trockenhefe	1 TL
Programm	7

Den Teig im Brotback-Automaten fertigstellen. Nun können Sie ihn entweder auf ein gefettetes Pizzablech oder ein Backblech geben und nach Belieben belegen. Im vorgeheizten Ofen wird die Pizza nun bei ca. 200°C in etwa 15 Minuten fertiggestellt.

## BRÖTCHEN

Zutaten für ca. 12 Brötchen	
Wasser	1 CUP
Speiseöl	1 EL
Salz	1 TL
Weizenmehl	3 CUP
Zucker	1 EL
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	7

Der Teig wird im Brotback-Automaten vorgefertigt, per Hand werden dann die Brötchen geformt, mit Wasser bestrichen und nach Belieben mit Mohn, Kümmel, Sesam oder Sonnenblumenkernen bestreut. An einem warmen Ort zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im Backofen bei ca. 200°C etwa 15–20 Minuten fertigbacken.

## CROISSANTS

Zutaten	
Sahne	1 CUP
Trockenhefe	1 1/2 TL
Zucker	3 EL
Weizenmehl	3 CUP
Butter (geschmolzen und abgekühlt)	200 g
Salz	1/3 TL
Eigelb	2
Programm	7

Erhitzen Sie die Sahne ein wenig und geben Sie die Zutaten in den Teigbehälter und lassen sie mit Programm 7 zu einem Teig verarbeiten. Ist das Programm beendet, wird der Teig zu einer ca. 0,5 cm dünnen Platte ausgerollt. Mit einem Teigrädchen werden nun ca. 15 Dreiecke ausgeschnitten, welche dann von der breiten Seite zur Spitze locker aufgerollt werden. Die Röllchen werden jetzt auf ein gefettetes Blech gelegt, um sie für ca. 10 Minuten gehen zu lassen. Anschließend können die Croissants im Backofen bei ca. 200°C etwa 10 Minuten gebacken werden.







