

Panasonic



GESUND UND SELBST GEMACHT:
BROT, PIZZA ODER PASTA

BROTBACKAUTOMATEN REZEPTE 2018



WISSEN, WAS DRIN IST

Leckeres Brot, frischen Kuchen oder köstliche Nudeln selbst zubereiten macht mit einem Panasonic Brotbackautomaten einfach richtig Spaß.

Dank intelligenter Technologien übernimmt der Brotbackautomat die komplette Arbeit. Spezielle Vorlieben, was z.B. die Beschaffenheit der Kruste angeht, werden jetzt durch den neuen Crustina-Brotbackautomaten auf Tastendruck erfüllt.

Und das Beste an einem Panasonic Brotbackautomaten: Sie wissen immer ganz sicher, dass neben gesunden Zutaten auch alles drinsteckt, was Sie mögen und vertragen.



INHALTSVERZEICHNIS

- 04 Funktionen
- 07 Brotbackautomaten
- 10 Rezepte
- 11 Herzhaft genießen
- 15 Süß schlemmen
- 16 Glutenfrei ernähren
- 18 Technische Daten



GANZ NACH IHREM GESCHMACK



PROGRAMMVIELFALT FÜR BROT, NUDELN, KUCHEN UND MARMELADEN

Bis zu 20 Brotprogramme sorgen für gesunde Abwechslung. Zwei vorinstallierte Programme für köstliche hausgemachte Marmeladen, Kompost und Frucht-aufstriche machen das Selbermachen zum Vergnügen. Mit dem SD-ZX2522 bereiten Sie darüber hinaus leckere Pastateige zu – für Spaghetti, Tagliatelle oder Lasagne.



GLUTENFREI ERNÄHREN: SICHERHEIT FÜR ALLERGIKER

Bei selbst gebackenem Brot und Kuchen und selbst zubereitetem Nudelteig haben Sie die Sicherheit, dass nur das drin ist, was Sie vertragen. Wenn Sie z.B. unter der Gluten-Unverträglichkeit Zöliakie leiden, können Sie jetzt täglich Ihre eigenen 100 % glutenfreien Lebensmittel genießen.



SPONTANE BACKSESSIONS FÜR SOFORTIGEN BROTENUSS

Sie haben spontan Lust auf ein frisches, knuspriges Brot? Mit dem Schnellbackprogramm zaubern Sie sich, Ihrer Familie oder Überraschungsgästen in nur einer Stunde ein herrlich duftendes, köstliches Brot. Beim SD-ZX2522 können Sie sich in der gleichen Zeit mit einem gesunden Vollkornbrot verwöhnen.



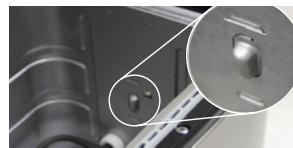
ROSINEN-NUSS-VERTEILER UND HEFEVERTEILER

Der integrierte Rosinen-Nuss-Verteiler gibt empfindliche Zutaten wie Rosinen oder Nüsse erst gegen Ende des Knetvorganges in den Teig. So bleiben diese unbeschadet. Exklusiv haben einige Panasonic Brotbackautomaten den praktischen Hefeverteiler, der die Hefe genau zum richtigen Zeitpunkt zugibt. So kann der Vorteig in Ruhe gehen. Der perfekte Hefeteig für knusprige Pizzen, Brioches und Blechkuchen ist das Ergebnis.



NUDELN GANZ NACH IHREM GUSTO

Mit dem Brotbackautomaten SD-ZX2522 können Sie auch spielend leicht normale sowie glutenfreie Nudelteig für Ihre Lieblingspasta zubereiten. Zutaten einfüllen – den Rest macht das Automatikprogramm ganz von selbst.



DER SENSOR FÜR GLEICHBLEIBENDE BACKQUALITÄT

Die Panasonic Brotbackautomaten verfügen über einen Temperatursensor, der dafür sorgt, dass vor dem Kneten alle Zutaten auf eine einheitliche Temperatur vorgeheizt werden. Auch bei geringeren Umgebungstemperaturen, z.B. bei Heizungsabsenkung über Nacht, wird entsprechend nachgeregelt.

PERFKT GELÖST UND SCHNELL ZU REINIGEN: ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Dank einer langlebigen Antihaftbeschichtung des Backbehälters haben Sie lange Freude an Ihrem Gerät und können das Brot leicht entnehmen. Sie haben die Wahl zwischen bis zu drei Brotgewichten sowie Krustenfarben zur Anpassung an Ihren tatsächlichen Bedarf und Ihren persönlichen Geschmack.

SIE SCHLAFEN, WÄHREND DER BACKAUTOMAT ARBEITET

Die Panasonic Brotbackautomaten bereiten Ihr Brot flüssig leise über Nacht für Sie zu. So können Sie es am Morgen backfrisch genießen. Füllen Sie die Zutaten abends ein und bestimmen Sie über die Zeitvorwahl bis zu 13 Stunden vorher, wann das Brot fertig sein soll.



Mögen Sie es herrlich weich oder lieber herhaft knusprig? Mit den neuen Croustina-Brotbackautomaten wählen Sie Ihre Lieblingskruste ganz nach Ihrem Geschmack.



BROT, SO INDIVIDUELL WIE SIE

Die neuen Croustina-Brotbackautomaten passen sich ganz Ihren individuellen Vorlieben an. In Sachen Aussehen und Geschmack haben Sie alle Möglichkeiten für ein köstliches Bäckergebnis. Auch bei der Menge entscheiden Sie selbst und backen ein kleines Brot für sich selber oder einen großen Laib für die ganze Familie.

KNUSPRIGE KRUSTE HAUSGEMACHT

Mit einem Croustina-Brotbackautomaten holen Sie sich Ihre ganz persönliche Backstube nach Hause. Die innovative Technologie macht das Backen von knusprigem Brot noch einfacher und präziser als zuvor. Wählen Sie auf Tastendruck ein Brot mit weichem Rand oder knuspriger Kruste, hell oder dunkel gebacken – alles ist möglich.

APPETITLICH LECKERES AUSSEHEN

Dank der neuen, ovalen Backform der Croustina-Serie backen Sie ein rundes Brot wie im traditionellen Handwerk. Die spezielle Keramik-Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass das Brot leicht herausgleitet und die Reinigung schnell und einfach ist.



DER NEUE KNUSPER-EXPERTE



GLUTENFREIES BROT

Diese Brotbackautomaten sind auch auf glutenfreie Rezepte spezialisiert. Genießen Sie selbst bei einer Zöliakie-Unverträglichkeit ein auf Ihren Geschmack abgestimmtes frisches Brot zu jeder Zeit.



EINFACH ZU BEDIENEN

18 voreingestellte Programme machen Ihnen die Zubereitung besonders leicht. Sie dürfen das Ergebnis einfach genießen.



DER KREATIVE ALLROUNDER

Gesundes Brot, duftenden Kuchen, glutenfreien Nudelteig oder leckere Marmelade selber machen – köstlich, kreativ, kerngesund.

BROT, KUCHEN UND
NUDELTEIG ZUBEREITEN –
SOGAR GLUTENFREI



SD-ZX2522

Brotbackautomat

37 Programme inkl. Vollkornbrot Schnellbackprogramm,
100 % Roggenbrot, Sauerteigbrot, Brioche und Marmelade
Glutenfreie Backprogramme für Brot, Kuchen und Pasta
Timergesteuerter Rosinen-Nuss-Verteiler
Separater, timergesteuerter Hefeverteiler
3 Brotgrößen, 3 Bräunungsgrade wählbar
Bis zu 13 Stunden Zeitvorwahl



GLUTENFREIE KUCHEN

Panasonic Brotbackautomaten versorgen Sie und Ihre Familie jeden Tag mit frischen, köstlichen Backwaren – ob mit normalem Mehl oder glutenfreien Rezepten.



TOUCHSCREEN

Erleben Sie, wie einfach die Einstellung des richtigen Programms mit dem eleganten und stilvollen Touchscreen ist.



DER VIELSEITIGE BROT-SPEZIALIST



TESTMAGAZIN-URTEIL	
Panasonic SD-ZB2512	
SEHR GUT	92,4 %
Brotbackautomat im Onlinetest	09/2015



HAUSGEMACHTE MARMELADE

Mit den Brotbackautomaten können Sie neben Brot auch Marmelade und Frucht-kompott ganz nach Ihrem Geschmack kreieren.



EINFACH VIELSEITIG

Auch Hefeteig für selbst gemachte Pizzen oder Blechkuchen kann ganz leicht im Brotbackautomaten zubereitet werden.



› Einfach selbst gemacht ›

LECKERE REZEPTE

entdecken unter:
panasonic.de/rezepte

REZEPTEIDEN

Entdecken Sie auf den folgenden Seiten sieben köstliche Rezeptideen und lassen Sie es sich schmecken.
Lassen Sie sich inspirieren – Ihrer Fantasie und Ihrem Genuss sind keine Grenzen gesetzt.
Die Panasonic Brotbackautomaten bieten eine überragende Vielfalt an Möglichkeiten.

Deshalb haben wir die Rezepte sortiert nach:

› Herzhaft genießen ›
BROTE



› Süß schllemmen ›
KUCHEN



› Glutenfrei ernähren ›
BROT UND NUDELN





› Herzhaft genießen <

FRUCHTIG PIKANTES BROT

POLENTA-BROT MIT OLIVEN UND TOMATEN

ZUTATEN | für 1 Brot | ☺ ca. 10 Minuten (Wartezeit: ca. 3 Stunden und 20 Minuten)

Für den Teig

1 TL Hefe	1 EL Olivenöl	50 g schwarze Oliven (gehackt)
300 g Weizenmehl (Typ 550)	1 TL Zucker	50 g grüne Oliven (gehackt)
50 g Roggenmehl (Typ 1150)	1 1/2 TL Salz	70 g getrocknete Tomaten (fein gehackt)
50 g Polentagrieß	1 TL Chiliflocken	280 g Wasser

Für die Kruste

1 TL Polentagrieß



VEGAN

ZUBEREITUNG | SD-ZP2000 | SD-ZD2010

Alle Zutaten für den Teig, bis auf die Oliven und die getrockneten Tomaten, in den Brotbackautomaten einfüllen und den Backvorgang mit Menü 2 starten.

Wenn es nach ca. 20–25 Minuten piept, die Oliven und die getrockneten Tomaten zugeben.

Eine Stunde vor Ende des Backvorgangs mit Polentagrieß bestreuen.

➤ TIPP

Die in den Oliven enthaltenen Vitalstoffe Beta-Carotin und Retinol wirken sich positiv auf die Sehkraft, das Zellwachstum sowie die Zellerneuerung und die Regenerierung der Haut aus. Zudem stärkt Vitamin E das Immunsystem und hemmt Entzündungen.

› Herzhaft genießen

REICHHALTIG WÜRZIGES BROT



KÜRBISBROT MIT SPECK

 Zubereitungsvideo unter:
panasonic.de/rezeptvideos

ZUTATEN | für 1 Brot | ☺ ca. 30 Minuten (Wartezeit: ca. 4 Stunden)

200 g Hokkaido-Kürbis	250 g Mehl (Type 405)
Salz	200 g Mehl (Type 550)
1 EL Butter	1 EL Zucker
100 g Speck, durchwachsen und geräuchert	½ Pck. Trockenhefe
100 g Maronen, vakuumiert	

ZUBEREITUNG | SD-ZX2522

Den Kürbis waschen, vierteln und entkernen. 200 g Kürbifleisch (mit Schale) grob würfeln und etwa 10 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen und anschließend gut abtropfen lassen. Den Kürbis zusammen mit der Butter fein pürieren. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Die Maronen grob hacken.

Das Kürbispüree, beide Mehlsorten, 1 TL Salz, Zucker und 100 ml Wasser in die Backform des Brotbackautomaten geben. Trockenhefe in den Hefe-Verteiler füllen. Die Maronen und der Speck gehören in den Rosinen-Nuss-Verteiler. Starten Sie das Programm 05 / Große L / mittlere Bräune Ihres Brotbackautomaten.

➤ TIPP

Das im Fruchtfleisch des Hokkaido-Kürbis enthaltene Beta-karotin ist gut für die Augen, das Immunsystem und dient als Schutzstoff für die Zellen. Der Kürbis enthält wenig Zucker und keine Säure, so dass er auch dem Magen gut bekommt.

› Herzhaft genießen <

LECKER KNACKIGES BROT



KURKUMA-CASHEW-BROT MIT SCHWARZKÜMMEL

ZUTATEN | für 1 Brot | ☺ ca. 10 Minuten (Wartezeit: ca. 3 Stunden und 20 Minuten)

Für den Teig

1 TL Hefe	1 ¾ TL Salz	150 g Cashewkerne (fein gehackt)
400 g Weizenmehl (Typ 550)	2 g Kreuzkümmel	280 g Wasser
10 g Butter	1 g Kurkuma	
¾ TL Zucker	2 g Currypulver	

ZUBEREITUNG | SD-ZP2000 | SD-ZD2010

Alle Zutaten für den Teig in den Brotbackautomaten einfüllen.

Auf Menü 3 stellen, den Backvorgang starten und ca. 3 Stunden und 20 Minuten backen.

Wenn es nach ca. 20–25 Minuten piept, die Cashewkerne zugeben.

Eine Stunde vor Ende des Backvorgangs mit Schwarzkümmel bestreuen.

➤ TIPP

Cashewkerne sind besonders reich an ungesättigten Fettsäuren und haben so positive Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel und das Herz.

Mit fast 20 Prozent Eiweiß zählen sie zu den sehr hochwertigen pflanzlichen Proteinquellen. Die enthaltenen B-Vitamine gelten als nervenstärkend und als L-Tryptophan-Lieferant heben Cashewkerne die Stimmung und wirken beruhigend.

› Herzhaft genießen ›

FLUFFIG GESUNDES BROT

SAUERTEIGBROT MIT QUINOAMEHL

ZUTATEN | für 1 Brot | ☺ ca. 25 Minuten (Wartezeit: ca. 2 Stunden)

150 g Quinoamehl	1 TL Zucker
100 g Roggenvollmehl	1 TL Flohsamenschalen
250 g Weizenmehl (Type 1050)	250 ml Wasser
1 P. flüssiger Sauerteig (75 g)	30 ml Speiseöl
10 g Salz	1 TL Trockenhefe

ZUBEREITUNG | SD-ZB2512

Mehl, Sauerteig, Salz, Zucker, Flohsamenschalen, Wasser und Öl in die Backform geben. Trockenhefe in den Hefeverteiler füllen. Den Brotbackautomaten (Programm 07 / Größe L / mittlere Bräune) starten.



VEGAN

➤ TIPP

Da Quinoa kein echter Weizen ist, ist sie glutenfrei und deshalb optimal für Menschen mit einer Unverträglichkeit, wie Zöliakie, geeignet. In Quinoa stecken alle neun essentiellen Aminosäuren, die der menschliche Körper benötigt. Quinoamehl enthält außerdem jede Menge Vitalstoffe, wie Vitamin B1, das zu einer gesunden und reinen Haut beiträgt und Vitamin B2, das unsere Nerven stärkt. Mangan hilft dem Körper Kohlenhydrate abzubauen und stärkt die Knochen.



› Süß schlemmen ◀

FEIN FRUCHTIGER KUCHEN

GEFÜLLTER HEFEKUCHEN MIT BEERENKONFITÜRE

 Zubereitungsvideo unter:
panasonic.de/rezeptvideos

ZUTATEN | für 8 Stücke | ☺ ca. 20 Minuten (Wartezeit: ca. 6 Stunden)

400 g gemischte Beeren, TK	40 g Butter
100 g Gelierzucker (2:1)	1 Ei (Größe M)
320 g Mehl (Type 405)	1/2 Pck. Trockenhefe
200 ml Milch (3,5 % Fett)	4 EL Mandelsplitter
50 g Zucker	2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG | SD-ZX2522

Beeren verlesen und mit Gelierzucker in die Backform des Brotbackautomaten füllen. Konfitüre im SD-ZX2522 (Programm 36) zubereiten und abkühlen lassen. Mehl, Milch, Zucker, Butter und Ei in die Backform füllen. Hefe in den Hefe-Verteiler geben. Mandelsplitter in den Rosinen-Nuss-Verteiler füllen. Kuchen im Brotbackautomaten (Programm 03 / Größe L / mittlere Bräune) backen. Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Kuchen waagerecht in drei Scheiben schneiden. Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Mittlere Kuchenscheibe aufsetzen und mit restlicher Konfitüre bestreichen. Mit dem Kuchendeckel abschließen und diesen leicht andrücken. Kuchen anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Der Kuchen lässt sich auch wunderbar mit anderen Leckereien, wie z.B. mit Nuss-Nougat-Aufstrich oder Pflaumenmus, zubereiten.

➤ TIPP

Hefe enthält jede Menge Nährstoffe, besonders der Gehalt an unterschiedlichen B-Vitaminen ist enorm. Dieser Mix sorgt für einen reibungslosen Stoffwechsel und unterstützt Muskeln und Nerven – gut gegen Stress und Anspannung.

› Glutenfrei ernähren <

FRUCHTIG KERNIGES BROT



GLUTENFREIES SÜSKARTOFFEL-MAISBROT

 Zubereitungsvideo unter:
panasonic.de/rezeptvideos

ZUTATEN | für 1 Brot | ☺ ca. 25 Minuten (Wartezeit: ca. 2 Stunden)

1 Süßkartoffel (ca. 200 g)	350 g glutenfreie Mehlmischung
Salz	50 g Walnusskerne
50 ml Olivenöl	50 g Cranberrys, getrocknet
80 g Crème Fraîche (30 % Fett)	1 EL Salz
100 g Mandeln, gemahlen ohne Haut	1 Pck. Trockenhefe
250 g Polentagrieß	

ZUBEREITUNG | SD-ZX2522

Süßkartoffel schälen, würfeln und in 200 ml kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Süßkartoffelwürfel abgießen und gut abtropfen lassen. Anschließend mit Olivenöl fein pürieren.

Crème Fraîche, 300 ml Wasser, Mandeln, Grieß, Mehl, Walnüsse, Cranberrys, Salz und Süßkartoffelpüree in die Backform des Brotbackautomaten füllen. Hefe in den Hefe-Verteiler geben. Brot im SD-ZX2522 (Programm 19 / mittlere Bräune) backen.

Wir empfehlen einen leckeren Kräuter-Quark-Dip dazu.

> TIPP

Neben Vitaminen enthalten Walnüsse Kalium, das unter anderem wichtig für die Erregbarkeit von Muskeln und Nerven ist. Zink, Magnesium, Eisen und Kalzium kommen ebenfalls in den Nüssen vor. Der moderate Genuss von Nüssen soll bestimmten Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen und die Blutfettwerte günstig beeinflussen können.





› Glutenfrei ernähren ◊

BUNT GESUNDE SPAGHETTI

GLUTENFREIE SPAGHETTI AUS ROTEN LINSEN

ZUTATEN | für 4 Portionen | ⏳ ca. 20 Minuten (Wartezeit: ca. 80 Minuten)

250 g rotes Linsenmehl plus etwas Linsenmehl zum Bestäuben

2 Eier

1 EL Olivenöl



GLUTENFREI

ZUBEREITUNG | SD-ZX2522

Linsenmehl, Eier und Olivenöl in die Backform einfüllen. Programm 21 wählen und das Gerät starten. Nach ca. zwei Minuten den Teig mit einer Teigspachtel nach unten schieben. Erneut auf „Start“ drücken. Nach Beendigung des Programms die Backform entnehmen. Den Teig auf die mit Linsenmehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie schlagen und für 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Teig mit den Händen flach drücken und mit einer Pastamaschine dünn ausrollen. Mit dem Spaghettischneider der Pastamaschine schneiden. Damit die Spaghetti nicht zusammenkleben, mit etwas Linsenmehl bestäuben. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Linsen-Spaghetti darin 5 Minuten al dente kochen.

> TIPP

Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) bewirkt, dass der Körper das Gluten als ein Toxin wahrnimmt. Gluten ist das Klebereiweiß z.B. in Weizen, Roggen, Dinkel und Hafer. Es bewirkt, dass das Mehl bei der Verarbeitung zu einem klebrigen Teig wird. Bei einer Glutenintoleranz schädigt das Gluten jedoch die Schleimhaut des Dünndarms, was zu Entzündungen und Verdauungsproblemen führt. Heutzutage gibt es eine Vielzahl an leckeren Alternativen für glutenhaltiges Mehl wie das hier verwendete Linsenmehl.



ÜBERZEUGENDE TECHNIK

		SD-ZP2000 SD-ZD2010 <i>Crossmix</i>
ALLGEMEINES	BROTBACKAUTOMATEN	
	Farbe	Weiß (SD-ZP2000W) Schwarz (SD-ZD2010K)
	Bräunungsgrade	2 (weiches Brot) bzw. 1 (Krustenbrot)
	Brotgrößen	2
	Max. Mehlmenge	500 g (L: 500 g, M: 400 g)
	Bedienfeld	Folierte Druckknöpfe
	Leistungsaufnahme	max. 700 W
	Stromausfallsicherung	•
	Motorüberlastungsschutz	•
	Netzspannung	230 V / 50 Hz
	Programme	15 Brot-, 2 Teig-, 1 Marmeladenprogramm
	Programm für mediterranes Schlemmertbrot	•
	Programm für Sauerteig	—
	Programm Brioche	•
	Programm 100 % Roggenbrot	—
PROGRAMME	1 Stunde Schnellbackprogramm	—
	Schnellbackprogramm Vollkornbrot	—
	Programm Nudelteig	—
	Programm glutenfreies Brot	•
	Programm glutenfreier Kuchen	•
	Programm glutenfreier Nudelteig	—
AUSSTATTUNG	Backform	Mit kratzfester Keramikbeschichtung
	Timergesteuerter Rosinen-Nuss-Verteiler	—
	Timergesteuerter Hefeverteiler	—
	Sensorsteuerung	•
	Marmeladen- und Kompottfunktion	•
	Max. Zeitvorwahl	13 Std.
SPEZIFIKATIONEN	Maße B x H x T (mm)	273 x 340 x 404
	Gewicht	7,0 kg
	Zubehör	Messbecher, Messlöffel



SD-ZX2522

Dunkler Edelstahl

3

3

600 g (XL: 600 g, L: 500 g, M: 400 g)

Glas-Touch-Bedienfeld

max. 550 W

•

•

230 V / 50 Hz

20 Brot-, 15 Teig-, 2 Marmeladenprogramme

SD-ZB2512

Edelstahl

Touch-Buttons

18 Brot-, 13 Teig-, 2 Marmeladenprogramme

•

•

•

•

—

—

—

—

Mit Diamant-Antihafbeschichtung

•

•

•

•

13 Std.

256 x 382 x 389

7,6 kg

Messbecher, Messlöffel, Sauerteigbecher, 2 Knethaken für Roggen- und Weizenteig,
Bedienungsanleitung mit Rezeptsammlung

Panasonic

Panasonic Deutschland
eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15
22525 Hamburg
Service-Hotline:
040-55 55 88 55¹
www.panasonic.de

Panasonic Marketing Europe GmbH
Niederlassung Österreich
Mooslackengasse 17
1190 Wien
Service-Hotline:
01-2 67 60 67¹
www.panasonic.at

Panasonic

EXPERIENCE

experience.panasonic.de

LUMIX G | Experience

lumixexperience.panasonic.de



Werden Sie Fan bei
facebook.com/Panasonic.Deutschland
facebook.com/Lumix.Deutschland
oder folgen Sie uns auf
twitter.com/panasonicDE
youtube.com/panasonic
google.de/+PanasonicDeutschland
pinterest.com/panasonicDE
instagram.com/panasonic_de_experiencerefresh
flickr.com/lumix-deutschland

1 Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters (Preise aus dem Mobilfunknetz können abweichen).
Erreichbarkeit: Montag–Freitag 08:00–20:00 Uhr, Samstag 12:00–17:00 Uhr.

Stand 08/2018 Printed in Germany. Zumutbare Abweichungen in Modellen, Maßen, Farben sowie Änderungen
zur Anpassung an den neuesten Stand der Technik und Produktion bleiben ausdrücklich vorbehalten.