



## BEDIENUNGSANLEITUNG



READ AND SAVE THIS INSTRUCTION FOR FUTURE USE

## ASSEMBLY INSTRUCTION

**INHALT**

**WICHTIGE SCHUTZMAßNAHMEN**

**LERNEN SIE IHREN BROTHERSTELLER KENNEN**

**EINFÜHRUNG EINES KONTROLLPANELS**

**WARMHALTEN**

**SPEICHERFUNKTION**

**UMWELT**

**WARNUNGSANZEIGE**

**VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

**WIE MAN BROT MACHT**

**REINIGUNG UND WARTUNG**

**EINFÜHRUNG VON BROTZUTATEN**

**ZUTATEN**

**ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG**

**REZEPTE**

**UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG**

## **WICHTIGE SCHUTZMAßNAHMEN**

Vor der Verwendung des Elektrogeräts sollten stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

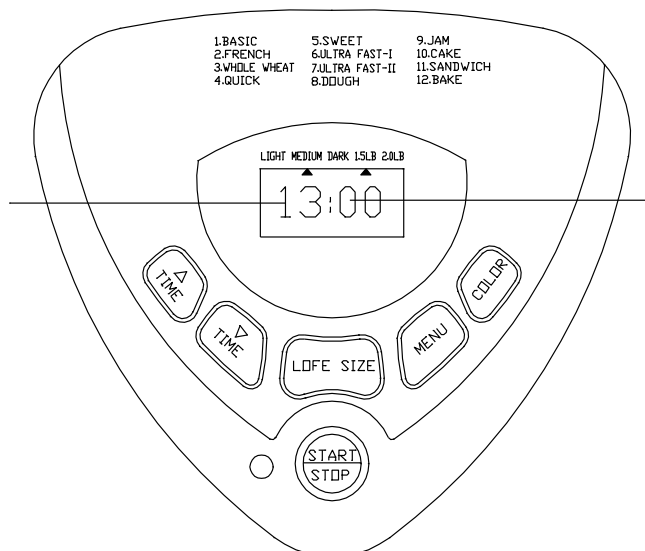
1. Lesen Sie alle Anweisungen
2. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts oder nachdem das Gerät heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an den Hersteller oder die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle zurück.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
5. Zum Schutz vor Stromschlägen Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
7. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die heiße Oberfläche hängen.
8. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann zu Verletzungen führen.
9. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung der Geräte eingewiesen.
10. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
12. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
13. Berühren Sie beim Backen keine beweglichen oder sich drehenden Teile des Geräts.
14. Schalten Sie das Gerät niemals ein, ohne dass die in die Brotschale eingefüllten Zutaten richtig platziert sind.
15. Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder den Rand der Brotpfanne, um die Pfanne zu entfernen, da dies die Brotpfanne beschädigen kann.
16. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Brotgerät eingelegt werden, da sonst die Gefahr eines Brandes oder Kurzschlusses besteht.
17. Bedecken Sie die Brotbackmaschine niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Material, Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können. Ein Brand kann verursacht werden, wenn er von brennbarem Material bedeckt ist oder mit brennbarem Material in Berührung kommt.
18. Schalten Sie einen beliebigen Regler auf AUS und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
19. Betreiben Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
20. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker eingebaut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Wandsteckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.
21. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
22. Bewahren Sie diese Anweisungen auf

## NUR ZUR VERWENDUNG IM HAUSHALT Lernen Sie Ihren Brothersteller kennen



## EINFÜHRUNG DES KONTROLLPANELS

Hier wird das von Ihnen gewählte Programm angezeigt.



Dies zeigt die Betriebszeit für jedes Programm

## **Nach dem Einschalten**

Sobald der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und "1 3:00" wird angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen der "3" und "00" blinkt jedoch nicht ständig. Und "1" ist das Standardprogramm. Die Pfeile zeigen auf "2.0LB" und "MEDIUM", da es sich um Standardeinstellungen handelt.

## **Start/Stop**

Die Taste dient zum Starten und Stoppen des gewählten Backprogramms.

Um ein Programm zu starten, drücken Sie die START/STOP-Taste einmal. Es ertönt ein kurzer Piepton, die Anzeige leuchtet auf, und die beiden Punkte in der Zeitanzeige beginnen zu blinken und das Programm startet. Jede andere Taste wird mit Ausnahme der START/STOP-Taste nach dem Start eines Programms deaktiviert.

Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die START/STOP-Taste für ca. 2 Sekunden, dann ertönt ein Piepton, das bedeutet, dass das Programm abgeschaltet wurde. Diese Funktion hilft, eine unbeabsichtigte Unterbrechung des Programmablaufs zu verhindern.

## **Menü**

Die MENÜ-Taste dient zum Einstellen verschiedener Programme. Jedes Mal, wenn sie gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), ändert sich das Programm. Wenn Sie die Taste diskontinuierlich drücken, werden die 12 Menüs durchlaufen und auf dem LCD-Display angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktionen der 12 Menüs werden nachstehend erklärt.

### **Programm 1: Grundlegend**

Bei Weiss- und Mischbroten besteht es hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Sie können den Bräunungsgrad des Brotes einstellen, indem Sie die Taste FARBE drücken.

### **Programm 2: Französisch**

Für leichte Brote aus Feinmehl. Normalerweise ist das Brot flaumig und hat eine knusprige Kruste. Dies ist nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch benötigen.

### **Programm 3: Vollkornweizen**

Für Brote mit schweren Mehlsorten, die eine längere Phase des Knetens und Aufgehens erfordern (z.B. Vollkorn- und Roggenmehl). Das Brot wird kompakter und schwerer.

### **Programm 4: Schnell**

Kneten, Aufgehen und Backen von Laib innerhalb der Zeit weniger als Grundbrot. Aber das Brot, das auf dieser Einstellung gebacken wird, ist in der Regel kleiner und hat eine dichte Textur.

### **Backprogramm 5: Süß**

Für Brote mit Zusatzstoffen wie Fruchtsäften, geriebener Kokosnuss, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zugesetztem Zucker. Durch eine längere Phase

des Aufgehens wird das Brot leicht und luftig.

#### **Programm 6: Ultra-Schnell-I**

Kneten, Aufgehen und Backen von 1,5LB-Brot in kürzester Zeit. In der Regel ist das hergestellte Brot kleiner und rauer als das mit dem Quick-Programm hergestellte.

#### **Programm 7: Ultra-Schnell-II**

Dasselbe wie Programm 6, aber anwendbar für 2.0LB-Laibe.

#### **Programm 8: Teig**

Kneten und aufgehen, jedoch ohne Backen. Den Teig entfernen und zur Herstellung von Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. verwenden.

#### **Programm 9: Marmelade**

Kochende Konfitüren und Marmeladen.

#### **Programm 10: Kuchen**

Kneten, Aufgehen und Backen, aber mit Soda oder Backpulver aufgehen.

#### **Programm 11: SANDWICH**

Sandwich kneten, aufgehen und backen. Zum Backen von Brot mit leichter Textur und einer dünneren Kruste.

#### **Programm 12: Backen**

Für das zusätzliche Backen von zu leichten oder nicht durchgebackenen Broten. In diesem Programm wird weder geknetet noch geruht.

### **Farbe**

Mit der Schaltfläche können Sie eine helle, mittlere oder dunkle Farbe für die Kruste wählen.

### **Größe des Laibes**

Wählen Sie das Bruttogewicht (1.5LB, 2.0LB). Drücken Sie die Taste LOAF SIZE, um das gewünschte Bruttogewicht zu wählen, siehe die Markierung darunter als Referenz.

Diese Taste ist nur für das folgende Programm anwendbar: BASIS, FRANZÖSISCH, Vollkornweizen, SÜSS und SANDWICH.

### **VERZÖGERUNG ("↑ oder ↓")**

Wenn Sie möchten, dass das Gerät nicht sofort in Betrieb geht, können Sie mit dieser Taste die Verzögerungszeit einstellen.

Sie müssen entscheiden, wie lange es dauert, bis Ihr Brot fertig ist, indem Sie die Taste "↑ oder ↓" drücken. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms beinhalten sollte. Das heisst, dass nach Ablauf der Verzögerungszeit heißes Brot serviert werden kann. Zuerst müssen das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden, dann drücken Sie "↑ or ↓", um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerung beträgt 13 Stunden.

**Beispiel:** Jetzt ist es 20.30 Uhr, wenn Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen

um 7 Uhr, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten, fertig ist. Wählen Sie Ihr Menü, Ihre Farbe, Ihre Brotgröße und drücken Sie dann die Taste "↑ oder ↓", um die Zeit bis 10:30 Uhr auf dem LCD-Display anzuzeigen. Drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um dieses Verzögerungsprogramm zu aktivieren, und die Anzeige leuchtet auf. Sie können sehen, dass der Punkt blinkt und die LCD-Anzeige zählt abwärts, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Um 7:00 Uhr morgens erhalten Sie frisches Brot, wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen möchten, beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Hinweis: Verwenden Sie zum zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln usw.

## **WARMHALTEN**

Brot kann nach dem Backen automatisch 1 Stunde lang warm gehalten werden. Wenn Sie während des Warmhaltens das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm durch Drücken der START/STOP-Taste aus.

## **SPEICHERFUNKTION**

Wenn die Stromzufuhr während der Brotherstellung unterbrochen wurde, wird der Brotherstellungsprozess innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne die START/STOP-Taste zu drücken. Wenn die Unterbrechungszeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht gehalten werden, Sie müssen die Zutaten in der Brotpfanne verwerfen und die Zutaten erneut in die Brotpfanne geben, und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn der Teig jedoch bei Unterbrechung der Stromversorgung noch nicht in die Gärphase eingetreten ist, können Sie die START/STOP-Taste direkt drücken, um das Programm von Anfang an weiter zu führen.

## **UMWELT**

Die Maschine kann in einem breiten Temperaturbereich gut funktionieren, aber es kann einen Unterschied in der Brotlaibgröße zwischen einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum geben. Wir schlagen vor, dass die Raumtemperatur im Bereich von 15 °C bis 34°C liegen sollte.

## **WARNANZEIGE**

1. Wenn das Display "H:HH" anzeigt, nachdem Sie die START/STOP-Taste gedrückt haben (siehe Abbildung 1 unten), ist die Temperatur im Inneren immer noch zu hoch. Dann muss das Programm angehalten werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Wenn das Display "E:EE" anzeigt, nachdem Sie die START/STOP-Taste gedrückt haben (siehe Abbildung 2), ist der Temperatursensor abgeklemmt, bitte überprüfen Sie den Sensor sorgfältig durch einen autorisierten Fachmann.

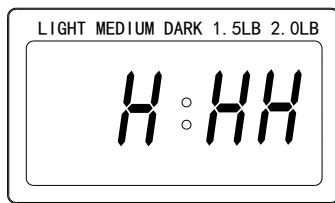


Abbildung 1

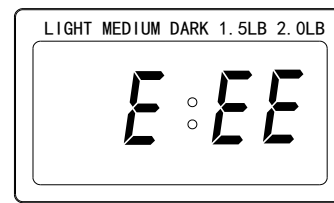


Abbildung 2

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

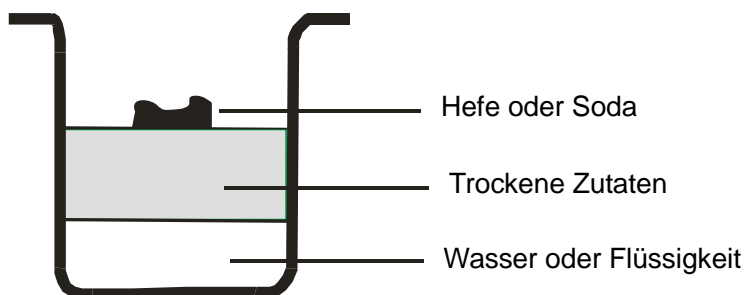
Das Gerät kann etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch abgeben, wenn Sie es zum ersten Mal einschalten. Dies ist normal und wird bald aufhören. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

1. Packen Sie Ihr Gerät aus und prüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem Abschnitt "Reinigung und Wartung".
3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf Backbetrieb und backen Sie ca. 10 Minuten leer. Danach abkühlen lassen und alle ausgebauten Teile nochmals reinigen.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und setzen Sie sie zusammen, das Gerät ist einsatzbereit.

## WIE MAN BROT MACHT

1. Bringen Sie die Brotschale in Position und drehen Sie sie dann im Uhrzeigersinn, bis sie in der richtigen Position einrasten. Befestigen Sie das Knetmesser auf der Antriebswelle. Es wird empfohlen, das Loch vor dem Aufsetzen des Knetmessers mit hitzebeständiger Margarine zu füllen, um zu vermeiden, dass der Teig am Knetmesser festklebt, auch dann ließe sich das Knetmesser leicht vom Brot entfernen.
2. Geben Sie die Zutaten in die Brotpfanne. Bitte halten Sie die im Rezept angegebene Reihenfolge ein. In der Regel sollte zuerst das Wasser oder die flüssige Substanz eingefüllt werden, dann Zucker, Salz und Mehl, als letzte Zutat immer Hefe oder Backpulver hinzufügen.

Hinweis: Die Mengen an Mehl und Backtriebmittel, die verwendet werden dürfen, beziehen sich auf das Rezept.



3. Auf der Oberseite des Mehls mit dem Finger eine kleine Vertiefung machen, Hefe in die Vertiefung geben, darauf achten, dass sie nicht mit der Flüssigkeit oder dem Salz in Berührung kommt.



4. Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
5. Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. 6. Drücken Sie die COLOR-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.
7. Drücken Sie die Taste LOAF SIZE, um die gewünschte Größe zu wählen.
8. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Taste oder ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie möchten, dass der Brotbackautomat sofort mit der Arbeit beginnt.
9. Drücken Sie die START/STOP-Taste einmal, um mit der Arbeit zu beginnen, und die Anzeige leuchtet auf.
10. Bei den Programmen Basic, Französisch, Vollkorn, Süß, Sandwich und Kuchen sind während des Betriebs Pieptöne zu hören. Damit werden Sie aufgefordert, Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie einige Zutaten ein. Es ist möglich, dass während des Backens Dampf durch die Öffnung im Deckel entweicht. Dies ist normal.
11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton. Sie können die START/STOP-Taste ca. 2 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen und das Brot herauszunehmen. Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie unter Verwendung von Backofenhandschuhen die Brotpfanne gegen den Uhrzeigersinn ein und nehmen Sie die Brotpfanne heraus.

**Vorsicht: Die Brotpfanne und das Brot können sehr heiß sein! Immer vorsichtig behandeln.**

12. Lassen Sie die Brotpfanne abkühlen, bevor Sie das Brot herausnehmen. Lösen Sie dann mit einem antihafbeschichteten Spatel vorsichtig die Ränder des Brotes aus der Pfanne.
13. Drehen Sie die Brotpfanne mit dem Kopf nach unten auf ein Drahtkühlgestell oder eine saubere Kochfläche und schütteln Sie sie vorsichtig, bis das Brot herausfällt.
14. Lassen Sie das Brot etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Es wird empfohlen, das Brot mit einem Elektroschneider oder einem Zahnschneider zu schneiden, besser nicht mit einem Obst- oder Küchenmesser, da das Brot sonst verformt werden kann.
15. Wenn Sie sich außerhalb des Raumes aufhalten oder die START/STOP-Taste am Ende des Vorgangs nicht gedrückt haben, wird das Brot automatisch 1 Stunde lang warmgehalten; wenn das Warmhalten beendet ist, ertönen 10 Pieptöne.
16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder den Betrieb beenden.

*Hinweis: Bevor Sie das Brot schneiden, entfernen Sie mit dem Haken das an der Unterseite des Brotes verborgene Knetmesser. Das Brot ist heiß, verwenden Sie niemals die Hand, um die Knetklinge zu entfernen.*

Hinweis: Wenn das Brot nicht vollständig aufgegessen wurde, raten wir Ihnen, das restliche Brot in einem verschlossenen Plastikbeutel oder -behälter aufzubewahren. Brot kann etwa drei Tage bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden, wenn Sie es

länger aufbewahren müssen, verpacken Sie es in einer versiegelten Plastiktüte oder einem versiegelten Plastikgefäß und legen Sie es dann in den Kühlschrank, die Aufbewahrungszeit beträgt höchstens zehn Tage. Da selbstgebackenes Brot ohne Zusatz von Konservierungsmitteln hergestellt wird, ist die Lagerzeit im Allgemeinen nicht länger als die für Brot auf dem Markt.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

1. Brotpfanne und Doppelbrotpfanne: Entfernen Sie die Brotpfanne durch Ziehen am Griff, wischen Sie die Pfanne innen und außen mit feuchten Kleidern ab, verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Pfanne muss vor dem Einbau vollständig getrocknet werden.

**Hinweis:** Setzen Sie die Brotschale ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie in der richtigen Position fixiert ist. Wenn sie nicht eingesetzt werden kann, justieren Sie die Pfanne leicht, damit sie sich in der richtigen Position befindet, und drücken Sie sie dann nach unten.

2. Knetmesser: Wenn sich das Knetmesser nur schwer vom Brot entfernen lässt, verwenden Sie den Haken. Wischen Sie die Knetklinge auch vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Sowohl die Brotpfanne als auch das Knetmesser sind spülmaschinenfeste Komponenten.

3. Gehäuse: Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da dies den Hochglanz der Oberfläche verschlechtern würde. Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser ein.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht zu zerlegen.

4. Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

## **EINFÜHRUNG VON BROTZUTATEN**

### **1. Mehl**

Brotmehl hat einen hohen Gehalt an hohem Gluten (daher kann es auch als Mehl mit hohem Glutengehalt bezeichnet werden, das viel Protein enthält), es hat eine gute Elastizität und kann die Größe des Brotes nach dem Aufgehen vor dem Zusammenfallen bewahren. Da der Glutengehalt höher ist als bei gewöhnlichem Mehl, kann es zur Herstellung von Brot mit großer Größe und besseren inneren Fasern verwendet werden. Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot.

### **2. Einfaches Mehl**

Mehl, das kein Backpulver enthält, ist zur Herstellung von Expressbrot geeignet.

### **3. Weizen-Vollkornmehl**

Weizenvollkornmehl wird aus Getreide gemahlen. Es enthält Weizenschale und Gluten. Weizenvollkornmehl ist schwerer und nährstoffreicher als gewöhnliches Mehl. Das aus Vollweizenmehl hergestellte Brot ist in der Regel klein. In vielen Rezepten wird daher in der Regel das Vollweizenmehl oder Brotmehl kombiniert, um das beste Ergebnis zu erzielen.

#### 4. Schwarzes Weizenmehl

Schwarzweizenmehl, auch als "grobes Mehl" bezeichnet, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl, und es ist ähnlich wie Vollkornmehl. Um die grosse Grösse nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

#### 5. Selbstaufsteigendes Mehl

Eine Mehlsorte, die Backpulver enthält, wird speziell für die Herstellung von Kuchen verwendet.

#### 6. Maismehl und Haferflockenmehl

Maismehl und Hafermehl werden aus Mais und Haferflocken getrennt gemahlen. Sie sind die zusätzlichen Zutaten für die Herstellung von grobem Brot, die zur Verbesserung des Geschmacks und der Textur verwendet werden.

#### 7. Zucker

Zucker ist eine sehr wichtige Zutat, um den süßen Geschmack und die Farbe von Brot zu verbessern. Und er wird auch als Nährstoff im Hefebrot betrachtet. Weißzucker wird weitgehend verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker oder Baumwollzucker kann bei besonderen Anforderungen genannt werden.

#### 8. Hefe

Nach dem Hefeprozess wird die Hefe Kohlendioxid produzieren. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die innere Faser weich. Die schnelle Hefezucht benötigt jedoch Kohlenhydrate in Zucker und Mehl als Nahrung.

1 Teelöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe

1 Esslöffel Trockenhefe = 15ml

1 Teelöffel Trockenhefe = 5ml

Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da der darin enthaltene Pilz bei hoher Temperatur abgetötet wird. Prüfen Sie vor der Verwendung das Herstellungsdatum

und die Haltbarkeit Ihrer Hefe. Lagern Sie die Hefe nach jeder Verwendung so schnell wie möglich wieder im Kühlschrank. Gewöhnlich wird das Versagen des Brotaufgehens durch die schlechte Hefe verursacht.

Mit den nachfolgend beschriebenen Methoden können Sie überprüfen, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist.

(1) Gießen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.

(2) Geben Sie 1 Teelöffel weißen Zucker in den Becher und rühren Sie um, dann streuen Sie 2 Teelöffel Hefe über das Wasser.

(3) Stellen Sie den Messbecher für ca. 10min an einen warmen Ort. Das Wasser nicht umrühren.

(4) Der Schaum sollte bis zu 1 Tasse betragen. Andernfalls ist die Hefe abgestorben oder inaktiv.

## 9. Salz

Salz ist notwendig, um den Geschmack und die Farbe der Brotkruste zu verbessern. Salz kann aber auch das Aufgehen von Hefe hemmen. Verwenden Sie nie zu viel Salz in einem Rezept. Aber Brot wäre größer, wenn es ohne Salz wäre.

## 10. Ei

Eier können die Textur des Brotes verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen, das Ei muss geschält und gleichmäßig gerührt werden.

## 11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett kann Brot weich werden lassen und die Haltbarkeit verzögern. Butter sollte vor der Verwendung geschmolzen oder in kleine Partikel zerkleinert werden.

## 12. Backpulver

Backpulver wird zum Aufgehen des Ultra Fast Brotes und Kuchens verwendet. Da es keine Gärzeit benötigt und Luft erzeugen kann, bildet die Luft Blasen, um die Textur des Brotes mit Hilfe des chemischen Prinzips zu erweichen.

## 13. Sprudel

Ähnlich verhält es sich mit Backpulver. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

## 14. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist eine wesentliche Zutat für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen ist eine

Wassertemperatur zwischen 20°C und 25°C am besten. Das Wasser kann durch frische Milch oder Wasser gemischt mit 2% Milchpulver ersetzt werden, was den Brotgeschmack und die Farbe der Kruste verbessern kann. Einige Rezepte können Saft zur Verbesserung des Brotgeschmacks erfordern, z.B. Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft und so weiter.

## **MESSUNG DER INHALTSSTOFFE**

Ein wichtiger Schritt bei der Herstellung von gutem Brot ist die richtige Menge an Zutaten. Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder Messlöffel zu verwenden, um eine genaue Menge zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinflusst wird.

### **1. Wiegen von flüssigen Zutaten**

Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösung sollten mit Messbechern gemessen werden. Beobachten Sie die Höhe des Messbechers mit den Augen waagrecht. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne andere Zutaten.

### **2. Trockene Messungen**

Beim Trockenmessen müssen die Zutaten mit einem Löffel vorsichtig in den Messbecher gegeben und nach dem Füllen mit einem Messer nivelliert werden. Schöpfen oder klopfen Sie einen Messbecher mit mehr als erforderlich. Diese zusätzliche Menge könnte die Ausgewogenheit des Rezeptes beeinträchtigen. Wenn kleine Mengen trockener Zutaten abgemessen werden, muss der Messlöffel verwendet werden. Die Messungen müssen waagrecht erfolgen und dürfen nicht gehäuft werden, da dieser kleine Unterschied das kritische Gleichgewicht des Rezeptes stören könnte.

### **3. Reihenfolge der Zugabe**

Die Reihenfolge des Hinzufügens von Zutaten sollte eingehalten werden, im Allgemeinen lautet die Reihenfolge: flüssige Zutat, Eier, Salz und Milchpulver usw. Beim Hinzufügen der Zutat kann das Mehl nicht vollständig von der Flüssigkeit benetzt werden. Die Hefe kann nur auf das trockene Mehl gelegt werden. Und die Hefe kann sich nicht mit Salz berühren. Nachdem das Mehl einige Zeit geknetet wurde und ein Signalton ertönt, werden Sie aufgefordert, Fruchtzutaten in die Mischung zu geben. Wenn die Fruchtzutaten zu früh hinzugefügt werden, wird der Geschmack nach langem Mischen vermindert. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion über einen längeren Zeitraum verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Fruchtzutaten hinzu.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Problem	Ursache	Fehlerbehebung
1	Beim Backen tritt Rauch aus der Lüftungsöffnung aus	Einige Inhaltsstoffe haften am Heizelement oder in dessen Nähe. Bei der ersten Verwendung blieb Öl auf der Oberfläche des Heizelements zurück.	Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten und reinigen Sie das Heizelement, aber achten Sie darauf, dass Sie sich beim ersten Gebrauch nicht verbrennen, trocknen Sie den Betrieb und öffnen Sie den Deckel.
2	Die Bodenkruste des Brotes ist zu dick	Halten Sie das Brot warm und lassen Sie es lange in der Brotpfanne stehen, damit nicht zu viel Wasser verloren geht	Brot früher herausnehmen, ohne es warm zu halten
3	Es ist sehr schwierig, Brot zu entfernen	Knetmaschine haftet fest an der Welle in der Brotpfanne	Nachdem Sie das Brot herausgenommen haben, geben Sie heißes Wasser in die Brotpfanne und tauchen Sie den Kneter 10 Minuten lang ein, nehmen Sie ihn dann heraus und reinigen Sie ihn.
4	Zutaten werden nicht gleichmäßig verrührt und backen nicht richtig	1. Ausgewähltes Programm ist ungeeignet	Wählen Sie das richtige Programm
		2. Nach dem Betrieb, Deckel mehrmals öffnen und Brot ist trocken, keine braune Krustenfarbe	Deckel beim letzten Aufstieg nicht öffnen
		3. Der Rührwiderstand ist zu groß, so dass sich der Kneter fast nicht mehr drehen und ausreichend rühren kann	Kneteröffnung prüfen, dann Brotschale herausnehmen und ohne Last betreiben, wenn nicht normal, wenden Sie sich an die autorisierte Serviceeinrichtung.
5	Nach Drücken der START/STOP-Taste wird "HHH" angezeigt	Die Temperatur in der Brotbackmaschine ist zu hoch, um Brot zu backen.	Drücken Sie die START/STOP-Taste und ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten, nehmen Sie dann die Brotschale heraus und öffnen Sie den Deckel, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.
6	Motor macht Geräusche, aber der Teig wird nicht gerührt	Die Brotpfanne ist unsachgemäß befestigt oder der Teig ist zu groß, um gerührt zu werden	Kontrollieren Sie, ob die Brotschale richtig fixiert ist und der Teig nach Rezeptur hergestellt und die Zutaten genau gewogen werden
7	Das Brot ist so groß, dass der Deckel gedrückt werden kann	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser und/oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch	Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren, reduzieren Sie den Betrag entsprechend den wahren Gründen
8	Die Brotgröße ist zu klein oder das Brot hat keinen Aufstieg	Keine Hefe oder die Hefemenge reicht nicht aus, außerdem kann die Hefe eine schlechte Aktivität haben, da die Wassertemperatur zu hoch ist. Oder die Hefe wird mit Salz vermischt, oder die Umgebungstemperatur ist niedriger.	Prüfen Sie die Menge und Leistung der Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur.

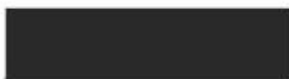
9	Der Teig ist so groß, dass die Brotpfanne überläuft	Die Flüssigkeitsmenge ist so groß, dass der Teig weich wird, und auch die Hefe ist übermäßig groß.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Teigfestigkeit.
10	Brot klappt beim Teigbacken in der Mitte zusammen	1. Mehl ist kein starkes Pulver und kann den Teig nicht aufgehen lassen	Verwenden Sie Brotmehl oder starkes Pulver.
		2. Hefe wächst zu schnell oder die Temperatur ist zu hoch	Hefe wird bei Raumtemperatur verwendet.
		3. Zu viel Wasser macht den Teig zu nass und weich.	Entsprechend der Fähigkeit, Wasser zu absorbieren, Wasser nach Rezept einstellen
11	Das Brotgewicht ist sehr gross und zu dicht	1. Zu viel Mehl verwendet oder zu wenig Wasser	Mehl reduzieren oder Wasser erhöhen
		2. Zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Weizenvollkornmehl	Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefe
12	Mittelteile sind nach dem Brotschneiden hohl	1. Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz	Wasser oder Hefe richtig reduzieren und Salz prüfen
		2. Die Wassertemperatur ist zu hoch	Wassertemperatur prüfen
13	Brotoberfläche haftet an Trockenpulver	1. Das Brot enthält stark klebrige Zutaten wie Butter, Bananen usw.	Fügen Sie dem Brot keine stark glutinösen Zutaten hinzu.
		2. Bei Wassermangel nicht ausreichend umrühren	Wasser und mechanische Konstruktion des Brotbackautomaten prüfen
14	Die Kruste ist zu dick und die Backfarbe ist zu dunkel, wenn man Kuchen oder Lebensmittel mit zu viel Zucker herstellt	Unterschiedliche Rezepte oder Zutaten haben großen Einfluss auf die Brotherstellung, und die Backfarbe kann durch viel Zucker sehr dunkel werden	Wenn die Backfarbe für das Rezept mit übermäßigem Zucker zu dunkel ist, drücken Sie START/STOP, um das Programm 5-10min vor der geplanten Endzeit zu unterbrechen. Bevor Sie das Brot oder den Kuchen herausnehmen, sollten Sie das Brot oder den Kuchen ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel in der Brotpfanne aufbewahren.

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!

Bitte denken Sie daran, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einer geeigneten Entsorgungsstelle ab.



US



001-877-644-9366  
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088  
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004  
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530  
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106  
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512  
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447  
clienti@aosom.it