



BEDIENUNGSANLEITUNG



WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER
NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

MONTAGEANWEISUNGEN

INHALT

WICHTIGE SCHUTZMAßNAHMEN

IHREN BROTHERSTELLER KENNEN

EINFÜHRUNG EINES KONTROLLPANELS

WARMHALTEN

GEDÄCHTNIS

UMWELT

WARNUNGSANZEIGE

FÜR DIE ERSTE VERWENDUNG

WIE MAN BROT MACHT

BESONDERE EINFÜHRUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

EINFÜHRUNG VON BROTZUTATEN

MESSUNG DER INHALTSSTOFFE

FEHLERBEHEBUNGEN

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

WICHTIGE SCHUTZMAßNAHMEN

Vor dem Gebrauch des Elektrogeräts sollten stets die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:

1. BITTE ALLE ANWEISUNGEN LESEN.

2. Prüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Wandsteckdose 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 wenn das Gerät heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Schicken Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung an den Hersteller oder die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle.

4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

5. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

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 Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

10. Berühren Sie beim Backen keine beweglichen oder sich drehenden Teile des Geräts.

11. Schalten Sie das Gerät niemals ein, ohne dass die mit Zutaten gefüllte Brotpfanne richtig platziert ist.

12. Schlagen Sie niemals auf die Oberseite oder den Rand der Brotpfanne, um die Pfanne zu entfernen, da dies die Brotpfanne beschädigen kann.

13. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Brotgerät eingeführt werden, da sonst die Gefahr eines Brandes oder Kurzschlusses besteht.

14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16. Bedecken Sie die Brotbackmaschine niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Material, Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können. Es kann ein Feuer entstehen, wenn es von brennbarem Material bedeckt ist oder mit

brennbarem Material in Berührung kommt.

17. Betreiben Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.

18. Benutzen Sie das Gerät immer auf einer sicheren, trockenen und ebenen Fläche.

19. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

20. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker eingebaut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Steckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.

21. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen wie

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- Bauernhöfen;

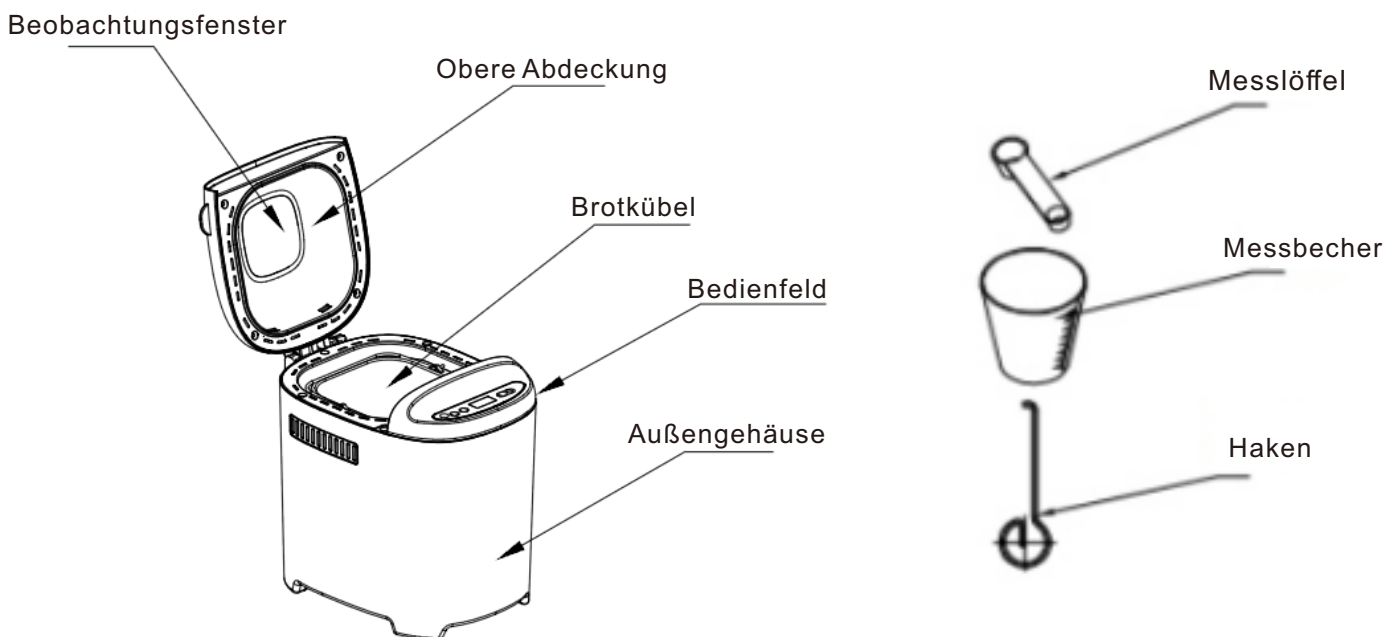
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;

- Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück.

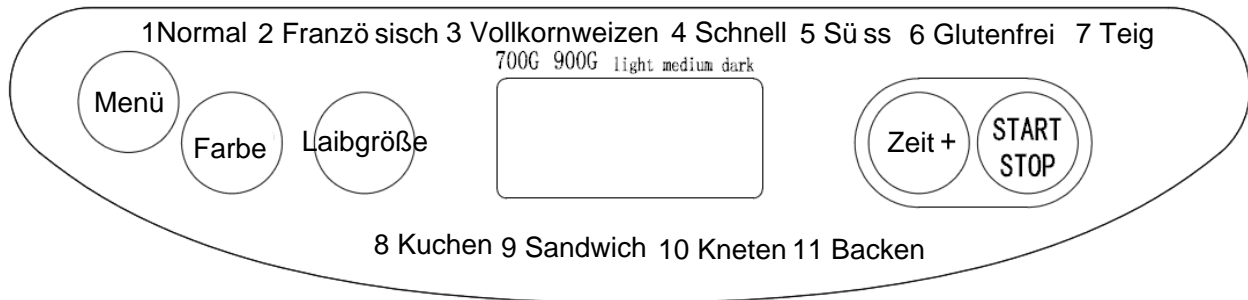
22. Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient zu werden.

23. Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Brotschale in der Kammer, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

IHREN BROTBACKAUTOMAT KENNEN



EINFÜHRUNG EINES KONTROLLPANELS



NACH DEM EINSCHALTEN

Sobald der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und nach kurzer Zeit erscheint "3:00" in der Anzeige. Die beiden Punkte zwischen "3" und "00" blinken jedoch nicht ständig. Der Pfeil zeigt auf 800g und **MEDIUM**. Dies ist die Standardeinstellung.

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 und die beiden Punkte in der LCD-Anzeige beginnen zu blinken, das Arbeitslicht leuchtet auf und das Programm startet. Mit Ausnahme der **START/STOP**-Taste ist jede andere Taste nach dem Start eines Programms inaktiv. Diese Funktion trägt dazu bei, unbeabsichtigte Unterbrechungen des Programmablaufs zu verhindern.

Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die **START/STOP**-Taste für ca. 2 Sekunden, dann ertönt ein Piepton, das Arbeitslicht erlischt, dies bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde.

Funktion PAUSE

Nach dem Start des Verfahrens können Sie die **START/STOP**-Taste einmal drücken, um den Vorgang jederzeit zu unterbrechen. Der Vorgang wird angehalten, aber die Einstellung wird gespeichert, die Arbeitszeit wird auf der LCD-Anzeige angezeigt. Drücken Sie die **START/STOP**-Taste erneut oder innerhalb von 10 Minuten, ohne eine Taste zu berühren, wird das Programm fortgesetzt.

MENÜ

Sie wird verwendet, um verschiedene Programme einzustellen. Jedes Mal, wenn sie gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), ändert sich das Programm. Wenn Sie die Taste kontinuierlich drücken, werden die 12 Menüs durchlaufen und auf dem LCD-Display angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktionen der 12 Menüs werden im Folgenden erläutert.

1. **Grundlegend:** Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
2. **Französisch:** Kneten, Gärung und Backen innerhalb einer längeren Gärzeit. Das Brot, das in diesem Menü gebacken wird, hat normalerweise eine knusprigere Kruste und eine leichte Textur.
3. **Vollweizen:** Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Es ist nicht ratsam, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann.
4. **Schnell:** Kneten, Aufgehen und Backen von Laib innerhalb der Zeit, die kürzer ist als bei Basic-Brot. Aber das Brot, das bei dieser Einstellung gebacken wird, ist normalerweise kleiner und hat eine dichte Textur.
5. **Süß:** Kneten, Aufgehen und Backen von süßem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um den Geschmack hinzuzufügen.
6. **Glutenfrei:** Kneten, Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot. Sie können auch Zutaten hinzufügen, um Geschmack hinzuzufügen.
7. **Teig:** Kneten und aufgehen, aber ohne Backen. Den Teig entfernen und zur Herstellung von Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. verwenden.
8. **Kuchen:** Kneten, Aufgehen und Backen, Aufgehen mit Soda oder Backpulver.
9. **Sandwich:** Sandwich kneten, aufgehen und backen. Zum Backen von Brot mit leichter Textur und dünnerer Kruste.
10. **Kneten:** kneten und aufgehen.
11. **Backen:** nur Backen, kein Kneten und Aufgehen. Wird auch verwendet, um die Backzeit bei ausgewählten Einstellungen zu verlängern.

FARBE

Mit der Taste können Sie eine **HELLE**, **MITTLERE** oder **DUNKLE** Farbe für die Kruste wählen. Drücken Sie diese Taste, um die gewünschte Farbe auszuwählen. Diese Taste ist nicht anwendbar für die Programme Teig und Marmelade.

Laibgröße

Drücken Sie diese Taste, um die Laibgröße des Brotes zu wählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebszeit je nach Laibgröße variieren kann. Diese Taste ist nicht anwendbar für die Programme Schnell, Teig, Marmelade, Kuchen und Backen.

Verzögerungsfunktion

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 + 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 "+", um die Verzögerungszeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen. 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 fertig ist, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten. Wählen Sie Ihr Menü, die Farbe, die Brotgröße und drücken Sie dann das "+", um die Zeit zu addieren, bis 10:30 Uhr auf der **LCD**-Anzeige erscheint. Drücken Sie dann die **STOP/START**-Taste, um dieses Verzögerungsprogramm zu aktivieren. Sie sehen, dass der Punkt blinkt, und die **LCD**-Anzeige zählt abwärts, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Sie erhalten frisches Brot um 7:00 Uhr morgens, wenn Sie das Brot nicht sofort herausnehmen wollen, beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Anmerkung:

- 1. Diese Taste ist nicht anwendbar für die Programme Ultra schnell, Marmelade und Backen.*
- 2. Verwenden Sie zum zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln usw.*

WÄRME BEDIENEN

Brot kann nach dem Backen automatisch 60 Minuten lang warm gehalten werden. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START/STOP**-Taste aus.

SPEICHER

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wurde, wird der Brotherstellungsprozess innerhalb von 10 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne die Start/Stop-Taste zu drücken. Wenn die Pausenzeit 10 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht gehalten werden und der Brotbackautomat muss auf restarted, But eingestellt werden. Wenn der Teig beim Abschalten der Stromversorgung nicht weiter als bis zur Knetphase ist, können Sie die "**START/STOP**"-Taste direkt drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

UMWELT

Die Maschine mag in einem breiten Temperaturbereich gut funktionieren, aber es könnte ein Unterschied in der Brotlaibgröße zwischen einem sehr warmen und einem sehr kalten Raum bestehen. Wir schlagen vor, dass die Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34°C liegen sollte.

WARNANZEIGE:

1. If. Die Anzeige zeigt "**HHH**" an, nachdem das Programm gestartet wurde, die Temperatur im Inneren ist immer noch zu hoch high (accompanied durch 5 Pieptöne sounds) . Dann muss das Programm gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. If nach dem Drücken der START/STOP-Taste zeigt das Display "**LLL**" an (mit Ausnahme der Programme BAKE), d.h. die Temperatur im Innern ist immer noch zu low (accompanied durch 5 Pieptöne sounds) , stoppen Sie den Ton durch Drücken der START/STOP-Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine 10 bis 20 Minuten lang ruhen, um wieder Raumtemperatur zu erreichen.
3. Wenn das Display "**EE0**" anzeigt, nachdem Sie die **START/STOP**-Taste gedrückt haben, der Temperatursensor abgeklemmt ist, überprüfen Sie den Sensor bitte sorgfältig durch einen autorisierten Fachmann.

Bei der ersten Benutzung

1. Bitte prüfen Sie, ob alle Teile und Zubehörteile vollständig und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie alle Teile gemäß dem letzten Abschnitt "**Reinigung und Wartung**".
3. Stellen Sie den Brotbackautomat in den Backmodus und backen Sie etwa 10 Minuten lang leer. Nach dem Abkühlen noch einmal sauber backen.
4. Alle Teile gründlich trocknen und zusammensetzen, damit das Gerät einsatzbereit ist.

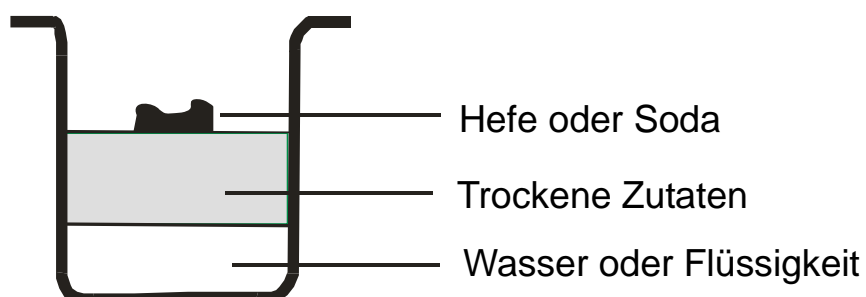
Wie man Brot backt

1. Bringen Sie die Pfanne in Position und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie in der richtigen Position einrastet. Das Knetmesser auf die Antriebswelle stecken. Es wird empfohlen, Löcher vor dem Aufsetzen der Knetter mit hitzebeständiger Margarine zu füllen. Dadurch wird vermieden, dass der Teig unter den Knetern klebt und die Knetter leicht vom Brot entfernt werden können.

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.

Bemerkung: Die Höchstmengen an Mehl und Hefe, die verwendet werden dürfen, beziehen sich auf das Rezept.



- HINWEIS: Die Höchstmenge von Mehl und Hefe getrennt beträgt 490 g und 6 g.
3. Machen Sie mit dem Finger eine kleine Einbuchtung auf einer Seite des Mehls. Hefe in die Vertiefung geben, Achten Sie darauf, dass es nicht mit den flüssigen Bestandteilen oder dem Salz in Berührung kommt.
 4. Schließen Sie den Deckel vorsichtig und stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose.
 5. Drücken Sie die Menütaste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
 6. Drücken Sie die **COLOR**-Taste, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen.
 7. Drücken Sie die **LOAF**-Taste, um die gewünschte Größe zu wählen (650 g oder 800 g).
 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, um mit der Arbeit zu beginnen, und die Arbeitsleuchte leuchtet auf.
 10. Bei den Programmen Basic, Französisch, Vollkornbrot, Schnell, Süß, Superschnell, Kuchen und Sandwich sind während des Betriebs 10 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 Lüftungsschlitze im Deckel entweicht. Dies ist normal.
 11. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 10 Pieptöne, und die Arbeitsleuchte erlischt. 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 fassen Sie mit den Backofenhandschuhen den Griff der Brotpfanne fest an. Drehen Sie die Pfanne gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie die Pfanne vorsichtig gerade nach oben und aus dem Gerät heraus.
 12. Verwenden Sie einen Antihaft-Spatel, um die Ränder des Brotes vorsichtig von der Pfanne zu lösen.
- Vorsicht: Die Brotschale und das Brot können sehr heiß sein! Gehen Sie immer vorsichtig damit um und verwenden Sie Ofenhandschuhe.**
13. Die Brotpfanne auf eine saubere Kochfläche umdrehen und leicht schütteln, bis das Brot auf den Rost herausfällt.
 14. Nehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Pfanne und lassen Sie es etwa 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es in Scheiben schneiden.
 15. Wenn Sie den Raum verlassen oder die **START/STOP**-Taste am Ende des Betriebs nicht gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warmgehalten. Wenn Sie das Brot herausnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **START/STOP**-Taste aus.
 16. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Programm nicht oder nicht vollständig benutzen.

Hinweis: Bevor Sie das Brot schneiden, benutzen Sie den Haken, um das an

der Unterseite des Brotes verborgene Knetmesser herauszunehmen. Das Brot ist heiß, das Knetmesser niemals mit der Hand herausnehmen.

. Besondere Einführung

1. Für Schnellbrote

Schnellbrote werden mit Backpulver und Backsoda hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert werden. Für perfekte Schnellbrote wird empfohlen, alle Flüssigkeiten in den Boden der Brotpfanne zu geben, trockene Zutaten obenauf. Während des anfänglichen Mischens von Schnellbrot bread, batters und trockenen Zutaten können sich in den Ecken der Form sammeln, kann es notwendig sein, beim maschinellen Mischen zu helfen, um Mehlklümpchen zu vermeiden. Wenn dies der Fall ist, verwenden Sie einen Gummispatel.

2. Über das Ultra-Schnell-Programm

Der Brotbackautomat kann mit dem ultraschnellen Programm innerhalb von 1 Stunde einen Laib backen. Diese Einstellung kann Brot in 58 minutes, the backen Brot ist etwas dichter in der Textur. Bitte beachten Sie, dass der Bestandteil des Wassers heißes Wasser im Bereich von 48-50°C sein sollte, Sie müssen ein Kochthermometer verwenden, um die Temperatur zu messen. Die Wassertemperatur ist sehr kritisch für die Leistung des Backens. Ist die Wassertemperatur zu niedrig, wird das Brot nicht auf die erwartete Größe angehoben; ist die Wassertemperatur zu hoch, wird die Hefe vor dem Aufgehen abgetötet, was ebenfalls die Backleistung weitgehend beeinträchtigt.

. Reinigung und Wartung

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

1. Brotschale: Innen und außen mit einem feuchten Tuch abreiben. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Pfanne muss vor der Installation vollständig getrocknet werden.

2. Knetschaufel: Sollte sich der Knetbalken nur schwer von der Achse entfernen lassen, so füllen Sie in diesem Fall den Behälter mit warmem Wasser und lassen Sie ihn ca. 30 Minuten einweichen, danach kann der Knetter zur Reinigung leicht entfernt werden. Bitte beachten Sie, dass sowohl die Brotpfanne als auch das Knetmesser spülmaschinenfeste Komponenten sind.

3. Deckel und Fenster: Reinigen Sie den Deckel innen und aussen mit einem leicht feuchten Tuch.

4. 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.

5. Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung eingepackt wird, stellen Sie sicher,

dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, und legen Sie den Löffel und das Knetmesser in die Schublade, und der Deckel ist geschlossen.

Einführung der Brotzutaten

1. Brot 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 ohne Hefe.

3. Vollkorn-Weizenmehl

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 aktive Trockenhefe = 3/4 Teelöffel Instant-Hefe

1,5 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1 Teelöffel Instant-Hefe

2 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1,5 Teelöffel Instant-Hefe

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. Soda

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 ZUTATEN

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. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion über einen längeren Zeitraum verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier, Fruchtzutaten usw. hinzu.

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

1. NORMALES BROT

| ZUTATEN | 700g | | 900g | |
|-----------|-------------|------|---------------|------|
| 1. Wasser | 280 ml | 280g | 340 ml | 340g |
| 2. Öl | 2 Esslöffel | 24g | 3 Esslöffel | 36g |
| 3. Salz | 1 Teelöffel | 7g | 1,5 Teelöffel | 10g |
| 4. Zucker | 2 Esslöffel | 24g | 3 Esslöffel | 36g |
| 5. Mehl | 3 Tassen | 420g | 3 1/2 Tassen | 490g |
| 6. Hefe | 1 Teelöffel | 3g | 1 Teelöffel | 3g |

2. FRANZÖSISCHES BROT

| ZUTATEN | 700g | | 900g | |
|-----------|---------------|------|--------------|------|
| 1. Wasser | 280 ml | 280g | 340 ml | 340g |
| 2. Öl | 2 Esslöffel | 24g | 3 Esslöffel | 36g |
| 3. Salz | 1,5 Teelöffel | 10g | 2 Teelöffel | 14g |
| 5. Zucker | 1,5 Esslöffel | 18g | 2 Esslöffel | 24g |
| 4. Mehl | 3 Tassen | 420g | 3 1/2 Tassen | 490g |
| 6. Hefe | 1 Teelöffel | 3g | 1 Teelöffel | 3g |

3. VOLLKORNWEIZENBROT

| ZUTATEN | 700g | | 900g | |
|-------------------|-------------|------|-----------------|------|
| 1. Wasser | 260ml | 260g | 340ml | 340g |
| 2. Öl | 2 Esslöffel | 24g | 3 Esslöffel | 36g |
| 3. Salz | 4 Teelöffel | 7g | 2 Teelöffel | 14g |
| 4. Vollkornweizen | 1 Becher | 110g | 2 Tassen | 220g |
| 5. Mehl | 2 Tassen | 280g | 2 Tassen | 280g |
| 6. Brauner Zucker | 2 Esslöffel | 18g | 2 .5Tafellöffel | 23g |
| 7. MILCHPULVER | 2 Esslöffel | 14g | 3 Esslöffel | 21g |
| 8. Hefe | 1 Teelöffel | 3g | 1 Teelöffel | 3g |

4. SCHNELLES BROT

| ZUTATEN | 900g | |
|------------------|---------------|------|
| 1. Wasser (30°C) | 320ml | 320g |
| 2. Öl | 2 Esslöffel | 24g |
| 3. Salz | 1,5 Teelöffel | 10g |
| 4. Zucker | 2Tafellöffel | 24g |
| 5. Mehl | 3 1/2 Tassen | 490g |
| 6. Hefe | 1,5 Teelöffel | 4.5g |

5. SÜSSES BROT:

| ZUTATEN | 700g | | 900g | |
|--------------------|---------------|------|--------------|------|
| 1. Wasser | 280ml | 260g | 340ml | 340g |
| 2. Pflanzliches Öl | 2 Esslöffel | 24g | 3 Esslöffel | 36g |
| 3. Salz | 1,5 Teelöffel | 10g | 2 Teelöffel | 14g |
| 4. Zucker | 3 Esslöffel | 36g | 4 Esslöffel | 48g |
| 5. Mehl | 3 Tassen | 420g | 3 1/2 Tassen | 490g |
| 6. Milchpulver | 2 Esslöffel | 14g | 2 Esslöffel | 14g |
| 7. Hefe | 1 Teelöffel | 3g | 1 Teelöffel | 3g |

6. GLUTENFREI:

| ZUTATEN | 700g | 900g |
|---------------------|---------------|-----------------|
| 1. GEWÄSSER | 280ml | 340ml |
| 2. ÖL | 2 Esslöffel | 3 Esslöffel |
| 3. SALZ | 1 Teelöffel | 1 1/2 Teelöffel |
| 4.GLUTENFREIES MEHL | 3 Tassen | 4 Tassen |
| 5. ZUCKER | 2 Esslöffel | 1 Esslöffel |
| 6. HEFE | 1,5 Teelöffel | 1,5 Teelöffel |

7. TEIG :

| ZUTATEN | / | |
|--------------------|---------------|------|
| 1. Wasser | 360ml | 360g |
| 2. Öl | 2 Esslöffel | 24g |
| 3. Salz | 1,5 Teelöffel | 10g |
| 4. Veredeltes Mehl | 4 Tassen | 560g |
| 5. Zucker | 2 Esslöffel | 24g |
| 6. Hefe | 0,5 Teelöffel | 1.5g |

8. Kuchen:

| ZUTATEN | / | |
|---------------------------|---------------|------|
| 1. Kuchenöl | 2 Esslöffel | 24g |
| 2. Zucker | 8 Esslöffel | 96g |
| 3. Ei | 6 | 270g |
| 4. Selbstgezogenes Mehl | 250 g | |
| 5. Aromatisierende Essenz | 1 Teelöffel | 2g |
| 6. Zitronensaft | 1,3 Esslöffel | 10g |
| 7. Hefe | 1 Teelöffel | 3g |

9. SANDWICH BROT

| ZUTATEN | 700g | | 900g | |
|-----------------------|---------------|------|-------------|------|
| Wasser | 270 ml | 270g | 350 ml | 350g |
| Butter oder Margarine | 1,5 Esslöffel | | 2 Esslöffel | |
| Salz | 1,5 Teelöffel | 10g | 2 Teelöffel | 14g |
| Zucker | 1,5 Esslöffel | 18g | 2 Esslöffel | 24g |
| Trockenmilch | 1,5 Esslöffel | 10g | 2 Esslöffel | 14g |
| Brotmehl | 3 Tassen | 420g | 4 Tassen | 560g |
| Trockenhefe | 1 Teelöffel | 3g | 1 Teelöffel | 3g |

10. Kneten

| ZUTATEN | / | |
|---------|---------------|------|
| Wasser | 300ml | 300g |
| Öl | 2 Esslöffel | 24g |
| Salz | 1,5 Teelöffel | 10g |
| Mehl | 4 Becher | 560g |
| Zucker | 2 Esslöffel | 24g |

FEHLERBEHEBUNG

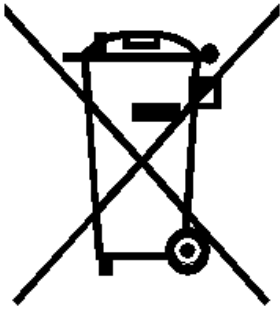
| | Problem | Ursache | Lösung |
|--|--|--|--|
| Fragen & Antworten zum Brotbackautomat | Rauch kommt aus dem Backraum oder aus den Lüftungsöffnungen | Die Zutaten haften am Backfach oder an der Außenseite der Backform | Ziehen Sie den Stecker heraus und reinigen Sie die Backform oder das Backfach von außen. |
| | Das Brot geht in der Mitte nach unten und ist unten feucht. | Das Brot bleibt nach dem Backen und Erwärmen zu lange in der Pfanne. | Nehmen Sie das Brot aus der Backform, bevor die Aufwärmfunktion beendet ist. |
| | Es ist schwierig, das Brot aus der Backform zu nehmen. | Der Boden des Laibes klebt am Knetmesser | Reinigen Sie das Knetmesser und die Knetwellen nach dem Backen. Falls nötig, füllen Sie die Backform 30 Minuten lang mit warmem Wasser, dann kann das Knetmesser leicht herausgenommen und gereinigt werden. |
| | Die Zutaten sind nicht gemischt oder das Brot ist nicht richtig gebacken | Falsche Programmeinstellung | Überprüfen Sie das ausgewählte Menü und die anderen Einstellungen. |
| Die START/STOP-Taste wurde berührt, während das Gerät arbeitete. | | Verwenden Sie nicht die gleichen Zutaten und beginnen Sie von vorn | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| | | Der Deckel öffnete sich mehrere Male, während das Gerät arbeitete | Öffnen Sie den Deckel nie häufig, sonst ist es notwendig, z.B. um Zutaten hinzuzufügen. Und stellen Sie sicher, dass der Deckel nach dem Öffnen gut verschlossen war. |
| | | Langer Stromausfall, während das Gerät funktionierte | Verwenden Sie die Zutaten nicht und fangen Sie von vorne an. |
| | | Die Rotation der Knetschaufel ist blockiert | Kontrollieren Sie, ob die Knetschaufel durch Körner usw. blockiert ist. Ziehen Sie die Backform heraus und prüfen Sie, ob sich die Mitnehmer drehen. Ist dies nicht der Fall, schicken Sie das Gerät an den Kundendienst. |
| | Das Gerät startet nicht. Das Display zeigt HHH | Das Gerät ist nach dem vorherigen Backvorgang noch heiß | Ziehen Sie den Stopfen heraus, nehmen Sie die Backform heraus und lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen. dann setzen Sie den Stopfen ein und beginnen Sie erneut. |
| Fehler bei den Verschreibungen | Das Brot steigt zu schnell | zu viel Hefe, zu viel Mehl, nicht genug Salz | a/b |
| | | oder mehrere dieser Ursachen | |
| | Das Brot steigt nicht oder nicht genug | Überhaupt keine oder zu wenig Hefe | a/b |
| | | alte oder abgestandene Hefe | e |
| | | Flüssigkeit zu heiß | c |
| | | die Hefe mit der Flüssigkeit in Kontakt gekommen ist | d |
| | | falscher Mehltyp oder abgestandenes Mehl | e |
| | | zu viel oder zu wenig Flüssigkeit | a/b/g |
| | | nicht genug Zucker | a/b |
| | Der Teig geht zu stark auf und läuft über die Backform | Wenn das Wasser zu weich ist, gärt die Hefe weiter | f |
| | | zu viel Milch beeinträchtigt die Gärung der Hefe | c |
| | Das Brot geht in der Mitte unter | Das Teigvolumen ist größer als die Pfanne und das Brot geht nach unten. | a/f |
| | | Die Gärung ist zu kurz oder zu schnell wegen der zu hohen Temperatur des Wassers oder der Backkammer oder wegen der zu hohen Feuchtigkeit. | c/h/i |
| | Schwere, stückige Struktur | zu viel Mehl oder nicht genug Flüssigkeit | a/b/g |
| | | nicht genug Hefe oder Zucker | a/b |
| zu viel Obst, Vollkorn oder von einer der anderen Zutaten | | B | |
| altes oder abgestandenes Mehl, warme Flüssigkeiten | | e | |

| | | | |
|--|---|--|-------|
| | | lassen den Teig zu schnell aufgehen und der Laib vor dem Backen hineinfallen | |
| | | kein Salz oder nicht genug Zucker | |
| | | zu viel Flüssigkeit | |
| | Das Brot wird nicht in der Mitte gebacken | zu viel oder zu wenig Flüssigkeit | a/b/g |
| | | zu viel Feuchtigkeit | h |
| | | Rezepte mit feuchten Zutaten, z.B. Joghurt | g |
| | Offene oder grobe Struktur oder zu viele Löcher | zu viel Wasser | g |
| | | kein Salz | b |
| | | Gread Feuchtigkeit, Wasser zu heiß | h/i |
| | | zu viel Flüssigkeit | c |
| | Pilzartige, ungebrannte Oberfläche | Brotvolumen zu groß für die Pfanne | a/f |
| | | zu viel Mehl, insbesondere für Weißbrot | f |
| | | zu viel Hefe oder nicht genug Salz | a/b |
| | | zu viel Zucker | a/b |
| | | süße Zutaten neben dem Zucker | b |
| | Die Scheiben sind ungleichmäßig oder in der Mitte verklumpt | Brot nicht ausreichend gekühlt (der Dampf ist nicht entwichen) | j |
| | Mehlablagerungen auf der Brotkruste | das Mehl wurde während des Knetens an den Seiten nicht gut verarbeitet | g/i |

- a) Messen Sie die Inhaltsstoffe richtig ab.
- b) Passen Sie die Dosierung der Zutaten an und überprüfen Sie, ob alle Zutaten hinzugefügt wurden.
- c) Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie sie bei Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die im Rezept angegebenen Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzu, machen Sie einen kleinen Graben in der Mitte des Mehls und geben Sie die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein, vermeiden Sie den direkten Kontakt der Hefe und der Flüssigkeit.
- d) Verwenden Sie nur frische und korrekt gelagerte Zutaten.
- e) Reduzieren Sie die Gesamtmenge der Zutaten, verwenden Sie nicht mehr als die angegebene Mehlmenge. reduzieren Sie alle Zutaten um 1/3.
- f) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Wenn wasserhaltige Zutaten verwendet werden, muss die Dosis der zuzugebenden Flüssigkeit entsprechend reduziert werden.
- g) Bei jedem feuchten Wetter 1-2 Esslöffel Wasser entfernen.
- h) Bei warmer Witterung die Zeitfunktion nicht verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- i) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Pfanne und lassen Sie es auf dem Rost mindestens 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden.
- j) Reduzieren Sie die Menge der Hefe oder aller Zutatendosierungen um 1/4.
- k) Fetten Sie die Pfanne niemals ein!
- l) Geben Sie einen Esslöffel Weizengluten in den Teig.

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.

