

Moulinex®

UNO

FR

NL

DE

IT

ES

PT

EL

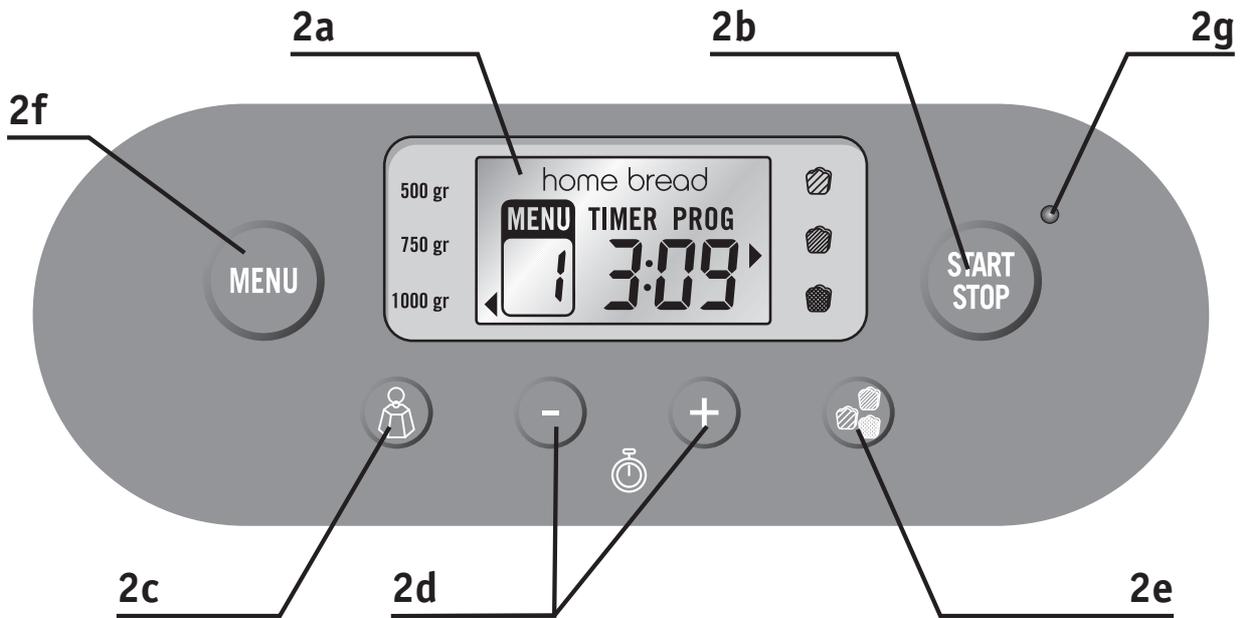
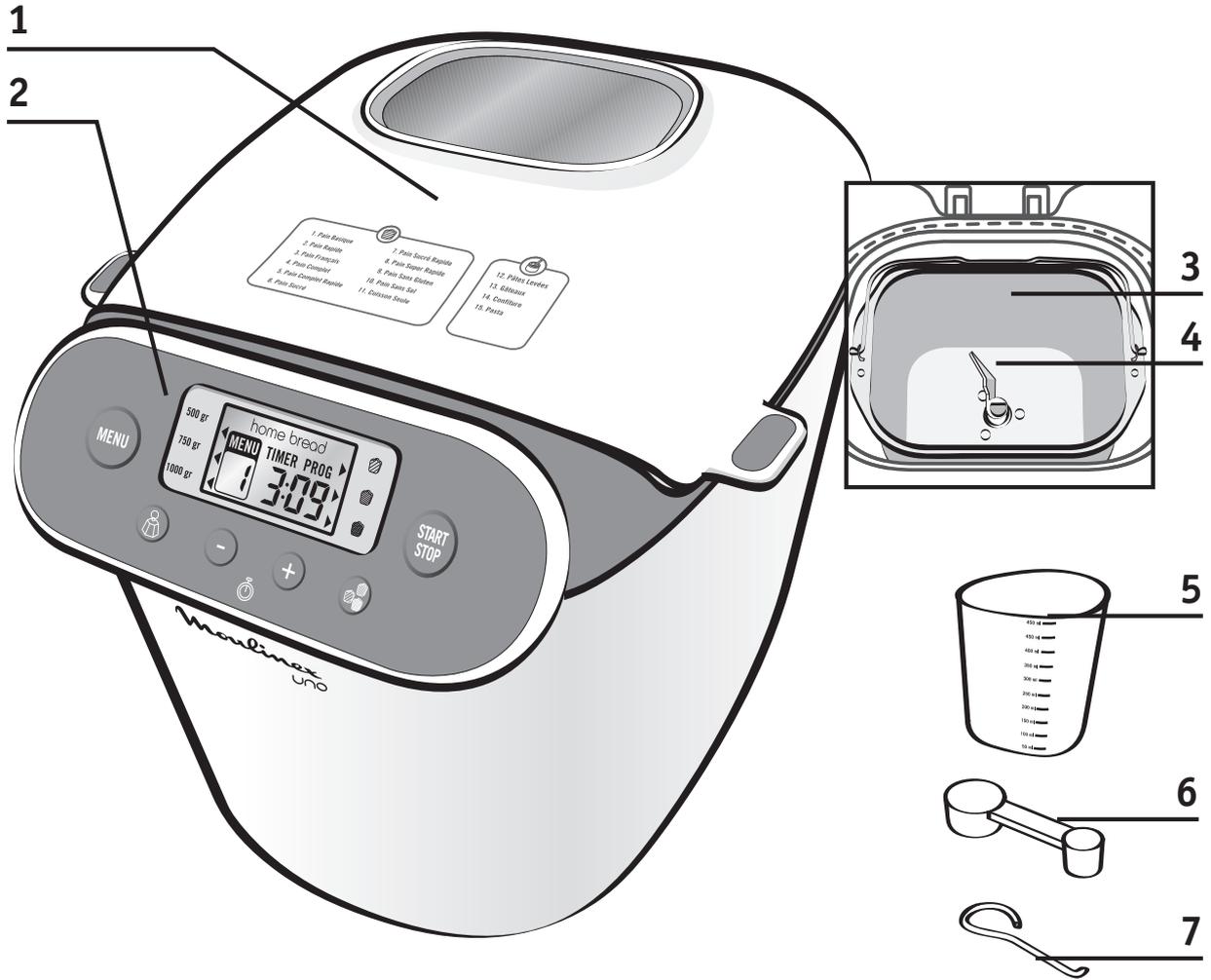
RU

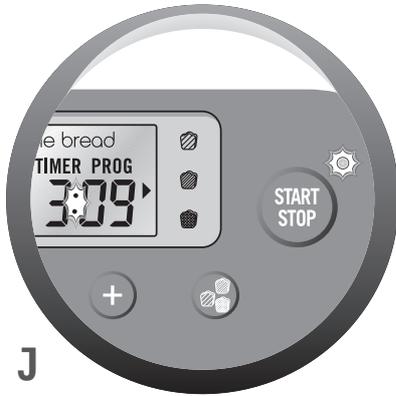
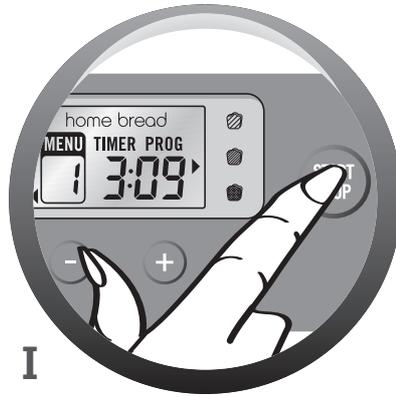
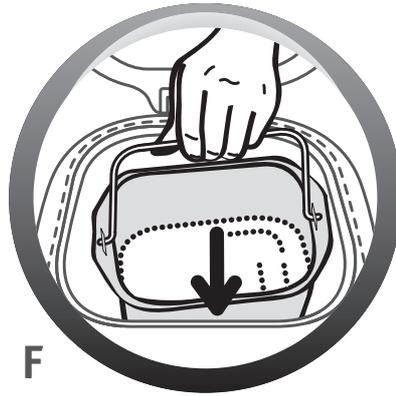
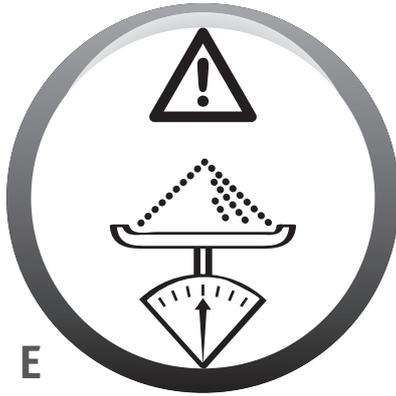
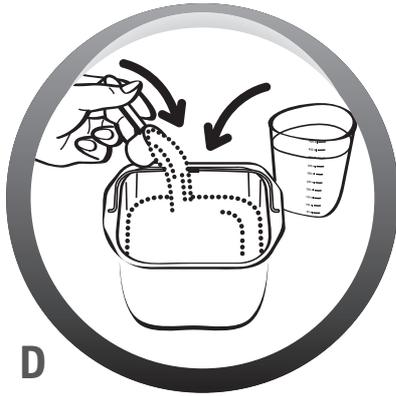
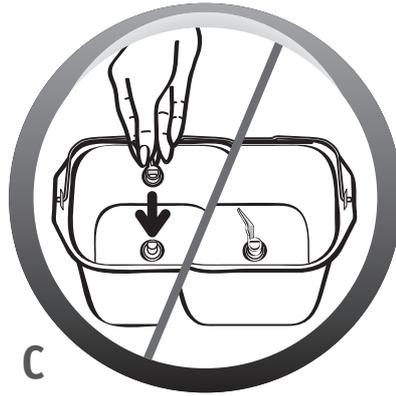
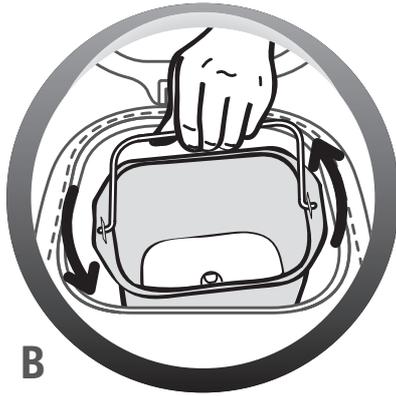
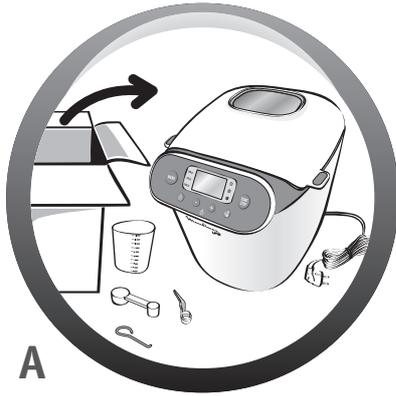
UK

EN



- | | | |
|------------------------|----------------------|------------------|
| 1. Pain Basique | 7. Pain Sucre Rapide | 12. Pites Levées |
| 2. Pain Rapide | 8. Pain Super Rapide | 13. Gâteaux |
| 3. Pain Français | 9. Pain Sans Gluten | 14. Confiture |
| 4. Pain Champet | 10. Pain Sans Sel | 15. Pasta |
| 5. Pain Complet Rapide | 11. Cuisson Steile | |
| 6. Pain Sucre | | |





BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| <p>1 - abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster</p> <p>2 - Bedienfeld</p> <p> a - Anzeigefenster</p> <p> b - Start / Stopp-Taste</p> <p> c - Brotgröße</p> <p> d - Tasten für den verzögerten Start und Einstellung der Zeit für das Programm 11</p> <p> e - Einstellung der Krustenfarbe</p> <p> f - Programmwahl</p> <p> g - Betriebskontrollleuchte</p> | <p>3 - Backform</p> <p>4 - Mischhaken</p> <p>5 - Messbecher</p> <p>6 - Teelöffel/Esslöffel</p> <p>7 - Zubehörteil Haken zum Entfernen der Mischhaken</p> |
|---|---|

SICHERHEITSHINWEISE



Denken Sie an den Umweltschutz!

DE

- ① Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen worden sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.

- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, da Kinder daran ziehen könnten.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen.
Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.
- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Geräte Kabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
- **Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.**
- Die Belüftungsslitze nie verstopfen.
- Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- **Achten Sie bei Programm 14 (Marmelade, Kompott) darauf, dass beim Öffnen des Deckels Dampf oder heiße Spritzer entstehen können.**
Achtung: überlaufender Teig, der das Heizelement berührt, kann sich entzünden.
- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.
Das Gesamtgewicht von 1000 g Teig nicht überschreiten.
620 g Mehl und 10 g Hefe nicht überschreiten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 60 dBA.

PRAKTISCHE TIPPS

Zubereitung

- 1 Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen: das Brotbacken mit dem Backautomaten ist anders als die „manuelle“ Methode!
- 2 Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden. **Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß.** Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.
- 3 Die Zutaten vor Ablauf ihres Verfalldatums verwenden und an einem kühlen und trockenen Ort lagern.
- 4 Es ist sehr wichtig, dass die Mehlmenge genau abgewogen ist. Am besten eine Küchenwaage dazu verwenden. Nehmen Sie Trockenhefe (in der Tüte). Kein Backpulver verwenden, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
- 5 Damit der Teig ungestört aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, um den Deckel während des Betriebs nicht mehr aufmachen zu müssen (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**

Einzuhaltende Reihenfolge:

- > Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)
- > Salz
- > Zucker
- > Mehl, zuerst nur die halbe Menge
- > Milchpulver
- > Zusätzliche feste Zutaten
- > Mehl, dann die restliche, halbe Menge
- > Trockenhefe

Inbetriebnahme

- **Die Brotzubereitung ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen wird geraten, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (aber nie über 35°C).
- **Manchmal ist es nützlich, den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 - bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen. Diese Korrekturen sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar schön auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - **A**.
- Reinigen Sie alle mitgelieferten Bestandteile sowie das Gerät selbst mit einem feuchten Schwamm.

SCHNELLANLEITUNG

- Rollen Sie das Stromkabel ab und schließen Sie es an eine geerdete Steckdose an.
- Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.
- Nehmen Sie die Backform an ihrem Griff aus dem Gerät, indem Sie die Backform leicht entgegen den Uhrzeigersinn drehen. Anschließend den Mischhaken einsetzen - **B-C**.
- Die Zutaten in der genannten Reihenfolge in die Backform geben. Zutaten präzise abwägen - **D-E**.
- Backform einsetzen und den Antrieb einrasten lassen. Fassen Sie die Backform am Griff, und setzen Sie die Backform auf den Antrieb (hierfür müssen Sie die Backform leicht nach einer Seite neigen). Drehen Sie die Backform leicht im Uhrzeigersinn bis sie einrastet - **F-G**.
- Den Brotbackautomaten anschließen. Stecker in die Steckdose stecken und den Brotbackautomaten einschalten. Es ertönt ein Signalton und im Anzeigefenster erscheint danach Programm 1 (Standardprogramm), d.h. Brotgröße 1000 g, Kruste mittelbraun - **H**.
- Drücken Sie auf . Der Doppelpunkt blinkt. Die Betriebskontrollleuchte ist an - **I-J**.
- Am Ende des Backzyklus ziehen Sie den Netzstecker. Sie nehmen die Backform heraus. Achtung! Griff und Deckelinnenseite sind heiß. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen - **K**.

Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen, empfehlen wir Ihnen, dieses BROT-GRUNDREZEPT nachzubacken.

BROT-GRUNDREZEPT (Programm 1)	ZUTATEN - TL = Teelöffel - EL = Esslöffel	
KRUSTENFARBE = MITTEL	1. WASSER = 330 ml	5. MILCHPULVER = 2 EL
BROTGRÖßE = 1000 g	2. ÖL = 2 EL	6. MEHL = 605 g
ZEIT = 3:09	3. SALZ = 1½ TL	7. TROCKENHEFE = 1½ TL
	4. ZUCKER = 1 EL	

GEBRAUCH IHRES BROTBACKAUTOMATEN

Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen werden manuell vorgenommen.

Programmwahl

Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.

 **Mit der Menü-Taste** haben Sie die Wahl unter einer Anzahl verschiedener Programme. Die jeweilige Programmzeit wird angezeigt. Mit jedem Drücken der Taste  erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 15:

1. **Grundrezept.** Das Grundrezept-Programm eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
2. **Grundrezept schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Grundrezept-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
3. **Französisches Brot.** Das Programm Französisches Brot entspricht einem Rezept für traditionelles französisches Weißbrot.
4. **Vollkornbrot.** Das Programm Vollkornbrot wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben.
5. **Vollkornbrot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Vollkornbrot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
6. **Süßes Brot.** Das Programm Süßes Brot backt Brot mit höherem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioches und Milchbrote darf eine Gesamtteigmenge von 750 g nicht überstiegen werden.
7. **Süßes Brot schnell.** Dieses Programm ist eine schnellere Variante des Süßes Brot-Programms, mit dem das Innere des Brotes eventuell weniger ausgelüftet wird.
8. **Brot sehr schnell.** Das Programm 8 ist die besondere Einstellung für das Brotrezept Brot

sehr schnell. Das Brot wird in diesem Programm fester als bei anderen Programmen.

9. **Glutenfreies Brot.** Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Kamut, Dinkel...) enthalten. Beachten Sie die Anweisungen auf der Packung. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehllarten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe kein Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000g zur Verfügung.
10. **Salzfreies Brot.** Brot ist eines der Lebensmittel mit dem wir täglich den höchsten Anteil an Salz zu uns nehmen. Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vaskulärer Erkrankungen gesenkt werden.
11. **Nur Backen.** Das Programm nur Backen ermöglicht ein Backen für die Dauer von 10 bis 70 Minuten, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Es kann allein ausgewählt werden, oder:
 - a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig,
 - b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten,
 - c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall.

Den Brotbackautomaten bei laufendem Programm 11 nicht unbeaufsichtigt lassen. Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.

- 12. Hefeteig.** Das Programm Hefeteig backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, z.B. für Pizzateig.
- 13. Kuchen.** Zur Zubereitung von Torten und Kuchen mit Backpulver. Für dieses Programm steht nur das Gewicht 1000 g zur Verfügung.
- 14. Marmelade.** Das Marmeladen-Programm bereitet automatisch Marmeladen zu.
- 15. Nudelteig.** Das Programm 15 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen.

Einstellung der Brotgröße

Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1000 g. Es handelt sich um eine Grundeinstellung. Einzelheiten entnehmen Sie den jeweiligen Rezepten. Die Programme 9, 11, 12, 13, 14, 15 haben keine Einstellung der Brotgröße. Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Produkt auf

500 g, 750 g oder 1000 g einzustellen. Die Kontrollleuchte leuchtet neben der ausgewählten Größe auf.

Einstellung der Krustenfarbe

Bräunungsgrad der Kruste ist standardmäßig auf MITTELBRAUN eingestellt. Die Programme 12, 14, 15 haben keine Einstellung des Bräunungsgrads. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: HELL / MITTEL / DUNKEL. Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie auf die Taste , bis die Kontrollleuchte neben der ausgewählten Krustenfarbe leuchtet.

Start / Stopp

Den Brotbackautomaten mit einem Druck der Taste  einschalten. Der Countdown beginnt. Um das Programm zu stoppen oder eine zeitversetzte Programmierung (Timer-Funktion) zu löschen, drücken Sie 3 Sekunden auf die Taste .

PROGRAMM-ZYKLEN

Auf dem Schema (Seite 124-125) ist der Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm abzulesen.

Kneten

Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.

Während dieses Zyklus können Sie für die Programme 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13 weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, usw. hinzufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen. Siehe Tabelle mit der Zusammenfassung der Vorbereitungszeiten (Seite 124-125) und Spalte „Extra“. Diese Spalte nennt die Zeit, die im Anzeigefenster steht, wenn der Signalton zu hören ist. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieses Signal ertönt, genügt es, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen. Beispiel: „Extra“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten hinzugefügt werden.

Ruhen

Der Teig entspannt sich und verbessert damit die Güte des Knetvorgangs.

Gehen

In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.

Backen

Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.

Warmhalten

Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen zu entfernen.

Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13 können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Während des Warmhaltemodus steht

im Anzeigefenster 0:00 und der Doppelpunkt ■ des Timers blinkt. Am Ende des Gerätezyklus erfolgt eine automatische Abschaltung und es ertönen mehrere Signaltöne.

ZEITVERSETZTE PROGRAMMIERUNG (TIMER-FUNKTION)

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang bis zu 15 Stunden im Voraus programmieren, damit das Brot fertig ist, wann Sie es brauchen. Das zeitlich verschobene Programm ist für die Programme 8, 11, 12, 13, 14, 15 nicht verfügbar.

Diese Funktion wird nach der Auswahl des Programms, der Einstellung der Krustenfarbe und der Brotgröße aktiv. Im Anzeigefeld steht die Programmzeit. Sie berechnen die Zeitdifferenz zwischen dem Zeitpunkt, an dem Sie das Programm starten und die Zeit, zu der das Brot fertig sein soll. Die Maschine fügt die Dauer der Programmzyklen automatisch ein.

Die errechnete Zeit anhand der + und - anzeigen (+ zum Wert heraufsetzen, - vom Wert herabsetzen). Durch kurzes Drücken stellt sich der Timer in 10 Minuten-Schritten weiter und es ertönt ein kurzer Signalton. Durch langes

Drücken stellt sich der Timer kontinuierlich in 10 Minuten-Schritten weiter.

Beispiel: Es ist 20 Uhr und Sie möchten ein frisches Brot für den nächsten Morgen um 7 Uhr. Sie programmieren mit der + und - 11h00. Drücken Sie auf . Es ertönt ein Signalton. Der Doppelpunkt ■ des Timers blinkt. Der Countdown beginnt. Die Betriebskontrollleuchte ist an.

Wenn Sie die Programmierung verändern möchten, drücken Sie länger auf , bis ein Signalton zu hören ist. Die Standardzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. Wiederholen Sie die Programmierung.

Manche Zutaten sind verderblich. Aus diesem Grund darf das zeitlich verschobene Programm nicht für Rezepte mit folgenden Zutaten verwendet werden: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

Praktische Tipps

Bei Stromausfall: Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.

Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten, warten Sie 1 Stunde, bevor Sie den zweiten Backzyklus aufnehmen.

Stürzen des Brotes: Es kann vorkommen, dass die Mischhaken beim Stürzen des Brotes in demselben stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall das Zubehörteil „Haken“ wie folgt:

- > Legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Topfhandschuh geschützten Hand fest,
- > Führen Sie den Haken in die Achse des Mischhakens ein - M,
- > Ziehen Sie vorsichtig daran, um den Mischhaken herauszuziehen - M,
- > Stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.



DIE ZUTATEN

Fett und Öl: Fette machen den Teig weicher und geschmacksintensiver. Die Brote halten sich besser und über längere Zeit. Zuviel Fett verzögert allerdings den Gehprozess. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stückchen und verteilen Sie diese gleichmäßig auf der Teigmischung, oder Sie verwenden weiche Butter. Keine warme Butter hinzufügen. Das Fett soll die Hefe nicht berühren, denn Fett verhindert, dass die Hefe Feuchtigkeit aufnimmt.

Eier: Eier machen den Teig gehaltvoller, verbessern die Farbe der Kruste und lassen die Kruste besser aufgehen. Wenn Sie Eier verwenden, reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge dementsprechend. Geben Sie das Ei in den Messbecher und vervollständigen Sie die Flüssigkeit bis zur angegebenen Menge im Rezept. Die Angaben zu den Eiern in den Rezepten gelten für mittelgroße Eier von 50 g Stückgewicht. Bei größeren Eiern vergrößern Sie etwas die Mehlmenge und bei kleinen Eiern reduzieren Sie sie dementsprechend.

Milch: Sie können sowohl Frischmilch als auch Milchpulver verwenden. Bei Milchpulver nehmen Sie die ursprünglich angegebene Wassermenge. Sie können Frischmilch zusammen mit Wasser verwenden: die Gesamtflüssigkeitsmenge muss der Angabe im Rezept entsprechen. Milch wirkt emulgierend und gibt der Brotkruste eine gleichmäßigere und damit schönere Struktur.

Wasser: Wasser macht die Hefe wieder feucht und lässt sie aufgehen. Wasser befeuchtet ebenfalls die Stärke des Mehls und ermöglicht die Bildung der Kruste. Wasser kann ganz oder teilweise durch Milch ausgetauscht werden. Flüssigkeiten bei Raumtemperatur verwenden.

Mehl: Die Mehlmengen schwanken je nach verwendetem Mehltyp. Das Backergebnis ist ebenfalls stark von der Mehlqualität bestimmt. Das

Mehl in einer dicht schließenden Verpackung aufbewahren, denn es reagiert auf Veränderungen der klimatischen Bedingungen, nimmt Feuchtigkeit auf oder, im Gegenteil, gibt Feuchtigkeit ab. Verwenden Sie bevorzugt backstarkes Mehl, Backmehl oder Bäckermehl anstatt Standardmehl. Die Zugabe von Haferflocken, Kleie, Weizenkeimen, Roggen oder sonstigen Körnern ergibt schwerere und kleinere Brote.

Wenn in den Rezepten nicht anders angegeben ist, verwenden Sie am besten die Mehlsorten Typ 405 oder Typ 550. Bei der Benutzung von speziellen Mehlmischungen für Brot, Brioche oder Milchbrot: Bereiten Sie nicht mehr als insgesamt 750 g Teig zu.

Die Feinheit des Mehls beeinflusst ebenfalls die Backergebnisse: je vollständiger das Mehl ist (d.h. es enthält noch Reste der Kornhülle, die Kleie), umso weniger wird der Teig gehen und umso dichter und kompakter wird das Brot. Im Handel finden Sie auch backfertige Brotmischungen. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie diese Zubereitungen verwenden. Allgemein gilt, dass die Wahl des Programms auf das Brotrezept abgestimmt sein muss. Beispiel: Vollkornbrot - Programm 4.

Zucker: Süßen Sie am besten mit weißem Zucker, braunem Zucker oder Honig. Verwenden Sie keinen Würfelzucker. Zucker ist Nahrung für die Hefe, gibt dem Brot einen guten Geschmack und verleiht der Kruste eine goldbraune Farbe.

Salz: Salz gibt Geschmack und reguliert die Aktivität der Hefe. Es darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen. Durch Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht zu stark auf. Salz verbessert ebenfalls die Teigstruktur.

Hefe: Die Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Würfelform oder als Trockenhefe zur sofortigen Verwendung. Die Hefe wird in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) verkauft, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt und frisch

bei Ihrem Bäcker. Als Frischhefe oder sofort verwendbare Trockenform wird die Hefe direkt mit den übrigen Zutaten in die Form Ihrer Maschine gegeben und eingearbeitet. Vergessen Sie jedoch nicht, die frische Hefe vor dem Begeben zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf den gesamten Teig zu verteilen. Die übrigen Zutaten müssen eine Temperatur um die 35°C haben, da die Hefe sowohl bei niedrigen als auch bei höheren Temperaturen an Aktivität verliert. Beachten Sie auch die vorgeschriebenen Mengen und denken Sie daran, die Hefemengen zu erhöhen, wenn Sie mit frischer Hefe arbeiten (siehe die nachstehende Äquivalenztabelle).

Umrechnungstabelle Menge/Gewicht zwischen Trockenhefe und frischer Hefe:

Trockenhefe (in TL.)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Frische Hefe (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Weitere Zutaten (Trockenfrüchte, Oliven, usw.): Sie können die Rezepte abwandeln und Zutaten Ihrer Wahl dazugeben. Bitte beachten Sie dabei:

- > den Signalton, der Sie auf den richtigen Zeitpunkt der Zugabe hinweist, vor allem bei empfindlichen Zutaten,
- > festere Körner (wie Leinsamen oder Sesam) können zu Beginn des Knetprozesses hinzugefügt werden und vereinfachen damit den Gebrauch des Brotbackautomaten (z.B. bei Verwendung des Timers),
- > sehr feuchte Zutaten (Oliven) gut abtropfen,
- > fette Zutaten leicht mit Mehl bestäuben, damit sie sich besser im Teig verteilen,
- > die Zutaten in nicht zu großen Mengen dazugeben, die Teigentwicklung könnte dadurch gestört werden,
- > beachten Sie die Mengenangaben in den Rezepten, um ein Überquellen des Teiges zu vermeiden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie alle Elemente, das Gerät und das Innere der Backform mit einem feuchten Schwamm. Sorgfältig trocknen -L.
- Reinigen Sie die Backform sowie den Knethaken mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Wenn der Knethaken sich nicht lösen lässt, weichen Sie ihn 5 bis 10 Minuten in Wasser ein.
- Reinigen Sie bei Bedarf den Deckel mit einem Schwamm und heißem Wasser.
- **Die Bestandteile nicht in der Spülmaschine reinigen.**
- Weder haushaltsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.



DIE REZEPTE

Bei jedem Rezept die Reihenfolge der genannten Zutaten beachten. Je nach gewähltem Rezept und dem entsprechenden Programm können Sie aus der zusammenfassenden Tabelle (Seite 124-125) die Vorbereitungszeiten und die Zusammensetzung der verschiedenen Backzyklen entnehmen.

TL > Teelöffel - EL > Esslöffel

PROG. 1 - GRUNDREZEPT PROG. 2 - GRUNDREZEPT SCHNELL

GRUNDREZEPT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	190 ml	250 ml	330 ml
2. Öl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
6. Mehl T550	345 g	455 g	605 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 3 - WEISSBROT

WEISSBROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	275 ml	365 ml
2. Salz	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
3. Mehl T550	350 g	465 g	620 g
4. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 4 - VOLLKORNBROT PROG. 5 - VOLLKORNBROT SCHNELL

VOLLKORNBROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	205 ml	270 ml	355 ml
2. Öl	1 1/2 EL	2 EL	3 EL
3. Salz	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
4. Zucker	1 1/2 TL	2 TL	3 TL
5. Mehl T550	130 g	180 g	240 g
6. Vollkornmehl T150	200 g	270 g	360 g
7. Hefe	1 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 6 - SÜSSES BROT PROG. 7 - SÜSSES BROT SCHNELL

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Eier*	100 g	100 g	150 g
2. Weiche Butter	115 g	145 g	195 g
3. Salz	1 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 1/2 EL	3 EL	4 EL
5. Milch	55 ml	60 ml	80 ml
5. Mehl T550	280 g	365 g	485 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 TL	3 TL

Wahlweise : 1 TL Orangenblütenwasser hinzufügen.

* 1 mittel-großes Eii = 50 g

PROG. 8 - BROT SEHR SCHNELL

BROT SEHR SCHNELL	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser (warm, ca. 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Öl	3 TL	1 EL	1 1/2 EL
3. Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
4. Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
5. Milchpulver	1 1/2 EL	2 EL	2 1/2 EL
5. Mehl T550	325 g	445 g	565 g
7. Hefe	1 1/2 TL	2 1/2 TL	3 TL

PROG. 9 - GLUTENFREIES BROT

Verwenden Sie nur fertige Backmischungen, die nicht mehr als 1000 g Teig ergeben.

PROG. 10 - SALZFREIES BROT

SALZFREIES BROT	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	200 ml	270 ml	365 ml
2. Mehl T550	350 g	480 g	620 g
3. Trockenhefe	1/2 TL	1 TL	1 TL
Dazu geben, sobald der Signalton des Backautomaten ertönt.			
4. Sesamsamen	50 g	75 g	100 g

PROG. 13 - KUCHEN

ZITRONENKUCHEN	1000 g
1. Eier*	200 g
2. Zucker	260 g
3. Salz	1 Prise
4. Butter, zerlassen aber abgekühlt	90 g
5. Zitronenschale	aus 1 1/2 Zitrone
6. Zitronensaft	aus 1 1/2 Zitrone
7. Mehl T550	430 g
8. Backpulver	3 1/2 TL

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker und dem Salz 5 Min. lang schaumig, bis die Masse eine weiße Färbung annimmt. Geben Sie sie in die Backform des Geräts. Geben Sie die geschmolzene und wieder abgekühlte Butter dazu. Geben Sie den Zitronensaft und die Zitronenschale dazu. Mischen Sie das Backpulver unter das Mehl und geben Sie es dazu. Bitte achten Sie darauf, das Mehl in die Mitte des Backbehälters zu geben.

* 1 mittel-großes Ei = 50 g

PROG. 15 - NUDELTEIG

NUDELTEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	45 ml	50 ml	70 ml
2. Eier*	150 g	200 g	275 g
3. Salz	1 Prise	1/2 TL	1 TL
5. Mehl T550	375 g	500 g	670 g

* 1 mittel-großes Ei = 50 g

PROG. 12 - HEFETEIG

PIZZATEIG	500 g	750 g	1000 g
1. Wasser	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olivenöl	1 EL	1 1/2 EL	2 EL
3. Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
5. Mehl T550	320 g	480 g	640 g
7. Hefe	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL

PROG. 14 - KONFITÜRE**KOMPOTTE UND MARMELADEN**

Die Früchte nach Belieben in Stücke schneiden oder zerkleinern und in die Backform des Brotbackautomaten einfüllen.

1. Erdbeeren, Pfirsiche, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
2. Zucker	360 g
3. Zitronensaft	aus 1 Zitrone
4. Pektin	30 g
1. Orangen oder Grapefruit	500 g
2. Zucker	400 g
3. Pektin	50 g

TIPPS UM IHRE REZEPTE ZU VERBESSERN

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht durchgebacken	Oberseite und Seiten bemeht
Während des Backzyklus wurde die bedient.				●		
Zu wenig Mehl.		●				
Zu viel Mehl.			●			●
Zu wenig Hefe.			●			
Zu viel Hefe.		●		●		
Zu wenig Wasser.			●			●
Zu viel Wasser.		●			●	
Zu wenig Zucker.			●			
Schlechte Mehlqualität.			●	●		
Falsches Mischungsverhältnis der Zutaten (zu große Mengen).	●					
Wasser zu warm.		●				
Wasser zu kalt.			●			
Falsches Programm.			●	●		

HILFE BEI TECHNISCHE STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Der Mischhaken bleibt in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Nichts passiert nach Druck auf .	<ul style="list-style-type: none"> • E01 wird im Display angezeigt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu heiß. Zwischen zwei Backzyklen 1 Stunde warten. • E00 wird angezeigt und blinkt, dass Gerät gibt einen Signalton ab: Der Backautomat ist zu kalt. Warten Sie bis das Gerät Raumtemperatur erreicht hat. • Wenn im Display HHH oder EEE blinkend angezeigt wird und das Gerät einen Signalton abgibt: Das Gerät muss in einem autorisierten Servicezentrum repariert werden. • Es wurde ein zeitversetzter Start (Timer) programmiert.
Nach Druck auf läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Der Mischhaken fehlt oder sitzt nicht richtig. <p>In den oben genannten Fällen: Stoppen Sie das Gerät durch langes Drücken der Taste. Starten Sie anschließend das Rezept neu.</p>
Nach Aufnahme eines zeitversetzten Backzyklus(Timer) ist das Brot nicht genug aufgegangen, oder nichts ist passiert.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen auf zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Der Mischhaken fehlt.
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts. Backautomaten abkühlen lassen und das Geräterinnere nur mit einem feuchten Schwamm, ohne Reinigungsmittel, auswaschen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Die Mengenangaben der Rezepte einhalten.

TABLEAU DES CYCLES - CYCLI TABEL - ZYKLENTABELLE - TABELLA DI CICLI - TABLA DE CICLOS - TABELA DE CICLOS - ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΙ ΚΥΚΛΟΙ - ТАБЛИЦА ЦИКЛОВ - ТАБЛИЦЯ ЦИКЛІВ - TABLE OF CYCLES

PROG. PROG.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
NL	GEWICHT (g)	BRUINING	TOTAL TIJD (u)	VOORBEREIDING VAN HET DEEG (Kneden-Rust-Rijzen) (u)	BAKKEN (u)	WARMHOUDEN (u)	EXTRA (u)
DE	GEWICHT (g)	KRUSTE	TOTAL ZEIT (h)	TEIG ZUBEREITEN (Kneten-Ruhen-Gehen) (h)	BACKEN (h)	WARMHALTEN (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
ES	PESO (g)	DORADO	TIEMPO TOTAL (h)	PREPARACIÓN DE LA MASA (Amasado-Reposo-Rubido) (h)	COCCIÓN (h)	MANTENIMIENTO EN CALIENTE (h)	EXTRA (h)
PT	PESO (g)	TOSTAGEM	TEMPO TOTAL (h)	PREPARAÇÃO DA MASSA (Amassadura-Repouso-Levadura) (h)	COZEDURA (h)	MANUTENÇÃO DO CALOR (h)	EXTRA (h)
EL	ΜΕΓΕΘΟΣ (g)	ΡΟΔΙΣΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ώρες)	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΟΝ ΤΑΣ ΤΗΝ ΖΥΜΗ (Ζύμωμα-Αναμονή-Φούσκωμα) (ώρες)	Ψήσιμο (ώρες)	Διατήρηση θερμότητας (ώρες)	ΕΞΤΡΑ (ώρες)
RU	ВЕС (г)	КОРОЧКА	ОБЩЕЕ ВРЕМЯ (ч)	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА (Замешивание-Успокаивание-Подъем) (ч)	ВЫПЕКАНИЕ (ч)	ПОДДЕРЖАНИЕ В ТЕПЛЕ (ч)	ЗАКЛАДКА ДОБАВОК (ч)
UK	ΒΑΓΑ ΧΛΙΒΑ (г)	ΙΝΤΕΝΣΙΒΝΙΣΤΉ ΚΟΛΉΟΡΥ ΣΚΟΡΙΝΚΙ	ΖΑΓΑΛΉΝΉΪ ΧΑ΢ (год)	ΠΡΪΓΟΤΥΒΑΝΝΉ ΤΪ΢ΤΑ (Ζαμΐς਼υβαννΉ-Паυζα-ΠΐδΐυμαννΉ) (год)	ΒΪΠΪΚΑΝΝΉ (год)	ΠΐΔΐΡΪΜΑΝΝΉ ΤΕΜΠΕΡΑΤΥΡΪ (год)	ΕΞΤΡΑ (год)
EN	WEIGHT (g)	BROWNING	TOTAL TIME (h)	PREPARING THE DOUGH (Kneading-Rest-Rising) (h)	COOKING (h)	KEEP WARM (h)	EXTRA (h)
1	500	1	2:59	2:11	0:48	1:00	2:30
	750	2	3:04		0:53		2:35
	1000	3	3:09		0:58		2:40
2	500	1	2:04	1:16	0:48	1:00	1:44
	750	2	2:09		0:53		1:49
	1000	3	2:14		0:58		1:54
3	500	1	3:04	2:16	0:48	1:00	2:42
	750	2	3:09		0:53		2:47
	1000	3	3:19		1:03		2:57
4	500	1	3:11	2:16	0:55	1:00	2:41
	750	2	3:16		1:00		2:46
	1000	3	3:21		1:05		2:51
5	500	1	2:11	1:21	0:50	1:00	1:56
	750	2	2:16		0:55		2:01
	1000	3	2:21		1:00		2:06
6	500	1	3:15	2:27	0:48	1:00	2:45
	750	2	3:20		0:53		2:50
	1000	3	3:25		0:58		2:56

7	500	1	2:19	1:31	0:48	1:00	1:51
	750	2	2:24		0:53		1:56
	1000	3	2:29		0:58		2:01
8	500	1	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750	2	1:30		0:50		1:20
	1000	3	1:35		0:55		1:25
9	1000	1 2 3	2:15	1:20	0:55	1:00	-
10	500	1	3:06	2:16	0:50	1:00	2:44
	750	2	3:11		0:55		2:49
	1000	3	3:16		1:00		2:54
11	-	1 2 3	0:10	-	0:10	-	-
			▼ 1:10		▼ 1:10		
12	-	-	1:21	-	-	-	1:06
13	1000	1 2 3	2:06	0:23	1:43	1:00	1:48
14	-	-	1:05	-	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

- 1 LÉGER - LICHT - HELL - CHIARO - CLARO - CLARA - ESCURA - ΑΝΟΙΚΤΟ - СВЕТЛАЯ КОРОЧКА - СВІТЛИЙ - LIGHT
 2 MOYEN - GEMIDDELD - MITTEL - MEDIO - MÉDIA - ΜΕΤΡΙΟ - СРЕДНЯЯ КОРОЧКА - СЕРЕДНІЙ - MEDIUM
 3 FORT - DONKER - DUNKEL - MEDIO - SCURO - OSCURO - ΣΚΟΥΡΟ - ТЁМНАЯ КОРОЧКА - ТЕМНИЙ - DARK

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

Opmerking: bij de totale tijdsduur zit niet de tijd van het warmhouden.

Hinweis: die Warmhaltezeit ist nicht in der Gesamtzeit enthalten.

Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.

Nota: la duración total no incluye el tiempo de mantenimiento del calor.

Nota: a duração total não inclui o tempo de manutenção do calor.

Παρατήρηση : η συνολική διάρκεια δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο διατήρησης του ψωμιού ζεστού.

Примечание: в общее время не входит выдержка в тепле.

Примітка: загальна тривалість не включає час підтримання температури.

Comment: the total duration does not include warming time.