

LIVOO
Feel good moments
Bedienungsanleitung

Brotbackautomat



Referenz: DOP218
Version : 1.4
Sprache: Deutsch

Bedienungsanleitung

Sie haben ein Produkt der Marke LIVOO gekauft und wir danken Ihnen. Wir geben uns große Mühe beim Design, der Ergonomie und der Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte. Wir hoffen, dass Sie dieses Produkt vollkommen zufrieden stellt.

Diese Anleitung ist auch auf unserer Website www.livoo.fr verfügbar.

ALLGEMEINE HINWEISE

BITTE NEHMEN SIE SICH ZEIT ZUM SORGFÄLTIGEN LESEN DER BEDIENUNGSANLEITUNG, INSBESONDERE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.

Eine missbräuchliche Verwendung des Gerätes kann das Gerät beschädigen oder den Benutzer verletzen. Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät bestimmungsgemäß verwenden. Wir schließen jegliche Haftung für Schäden aus, wenn diese durch einen Fehlgebrauch oder Modifikationen entstanden sind.

1. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2. Kein Gerät mit einem beschädigten Netzkabel in Betrieb nehmen, nachdem das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
3. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden (*).
4. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und lassen es keine heißen Flächen berühren.
5. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen - aus welchem Grund auch immer. Niemals in die Spülmaschine geben.

Bedienungsanleitung

6. Eine sorgfältige Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt wird.
7. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Gasherdes oder eines beheizten Ofens.
8. Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien vorgesehen (nur für den Hausgebrauch).
9. Um Verletzungsrisiken zu vermeiden, darf dieses Produkt nicht von Kindern oder Personen betrieben werden, die mit diesen Anweisungen nicht vertraut sind.
10. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel immer außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, falls diese beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
12. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
13. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
14. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

Bedienungsanleitung

15. Bezüglich der Anweisung zur Reinigung von Oberflächen, die in Kontakt mit Lebensmitteln oder Öl kommen, beziehen Sie sich bitte auf den unten stehenden Absatz „Reinigung und Pflege“ der Bedienungsanleitung.
16. In Bezug auf die Anweisungen für die zu verwendeten Höchstmengen an Mehl und Backtriebmittel, beziehen Sie sich auf den unten stehenden Absatz des Handbuchs.
17. Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
18. Die Oberflächen werden bei Verwendung heiß. 
19. Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungsbereiche bestimmt, z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - in Gast- und Farmhäusern
 - in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen für Kunden
 - in Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.

(*)Kompetenter, qualifizierter Elektrotechniker: bezeichnet einen Kundenservice des Herstellers oder Importeurs bzw. einer Person, die qualifiziert, zugelassen und kompetent ist, um diese Art von Reparaturen durchzuführen und um jegliche Gefahrenpotenziale auszuschließen. Sie sollten in jedem Fall das Gerät zu einem solchen Elektriker bringen.

SPEZIFIKATIONEN

Spannung: 220-240 V, 50 Hz, 550 W

Motor: 50 W

Heizelement: 500 W

BESONDERE VORSICHTSMASSNAHMEN

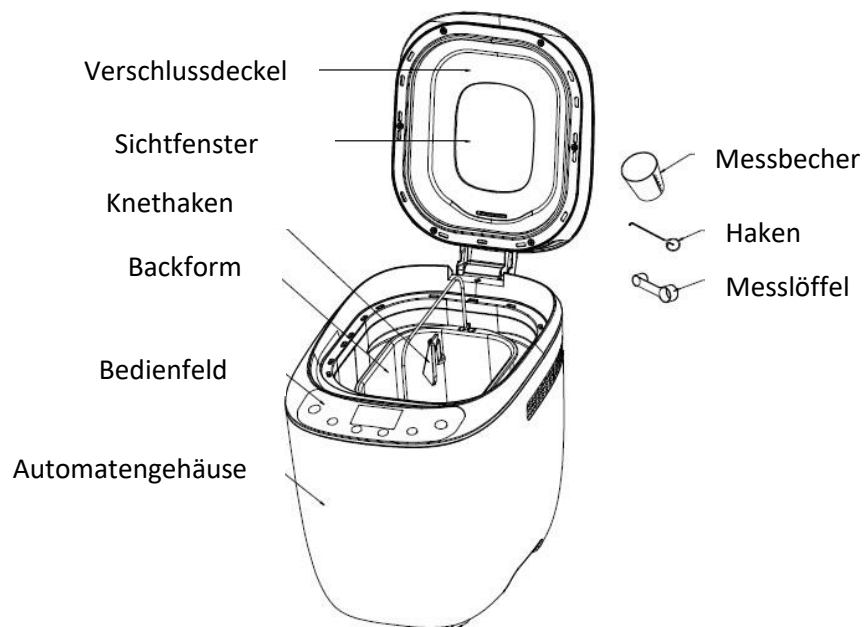
Warnhinweis:

Achtung: HEISSE OBERFLÄCHE!

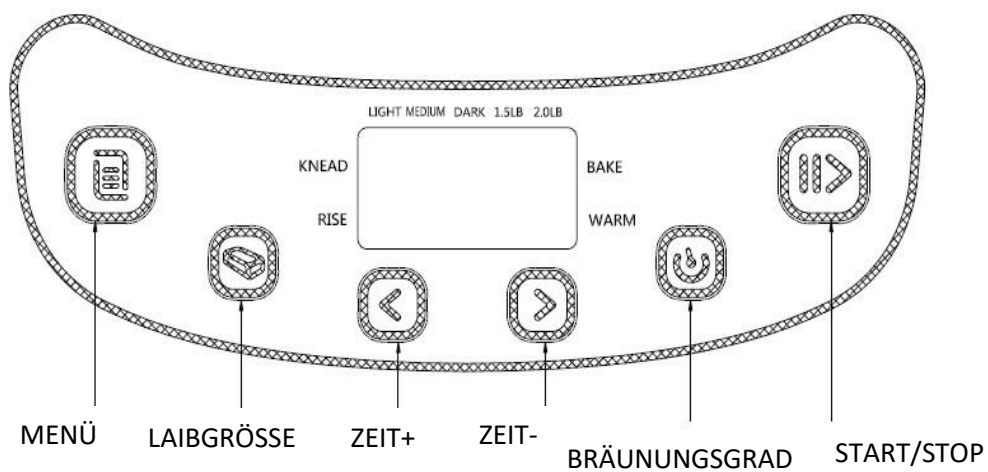
- Dieses Gerät **NICHT REINIGEN ODER BERÜHREN**, wenn es noch heiß ist. Tragen Sie Ofenhandschuhe zur Bedienung nachdem das Brotbacken abgeschlossen ist. Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß.
- Decken Sie den Brotbackautomat niemals ab, da Wärme und Dampf frei entweichen können müssen.
- Um Verschüttungen im Inneren des Geräts zu vermeiden, entnehmen Sie immer die Backform, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Zutaten, die auf das Heizelement spritzen, könnten verbrennen und zu einer Rauchbildung führen.
- Überschreiten Sie nicht die in den Rezepten angegebenen Mengen.
- Klopfen Sie zur Entnahme niemals kräftig oben oder an den Rändern auf die Backform, da dies die Backform beschädigen könnte.

Bedienungsanleitung

TEILEBESCHREIBUNG

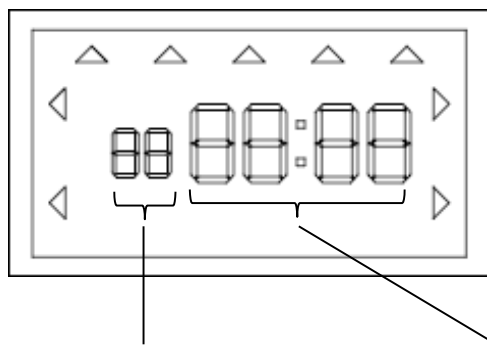


BEDIENFELD:



Bedienungsanleitung

LCD-Anzeige:



Programmanzeige

Zeit- und Warnanzeigen

1. Normales Brot
2. Französisches Weißbrot
3. Vollkornbrot
4. Schnellzubereitung
5. Hefezopf
6. Ultraschnell I
7. Ultraschnell II
8. Teig
9. Glutenfreies Brot
10. Kuchen
11. Sandwich-Brot
12. Backen

BEDIENUNG

NACH DEM EINSCHALTEN

Sobald der Brotbackautomat in die Steckdose gesteckt wird, ist ein langer Piepton zu hören und die Anzeige „3:00“ erscheint nach kurzer Zeit auf dem Display. Die beiden Punkte zwischen der „3“ und „00“ blinken jedoch nicht kontinuierlich auf. Der Pfeil zeigt auf **900 g** und **MITTEL**. Dies ist die Standardeinstellung.



START / STOP

Diese Taste dient zum Starten und Beenden des ausgewählten Backprogramms.

Zum Starten eines Programms, drücken Sie die **START/STOP**-Taste einmal. Ein Piepton ist zu hören und die beiden Punkte der Zeitanzeige beginnen aufzublinken, das Programm wird gestartet. Nachdem ein Programm gestartet wurde ist jede andere Taste außer der „**START/STOP**“-Taste deaktiviert.

Um das Programm zu stoppen, drücken Sie für ca. 3 Sekunden die „**START/STOP**“-Taste. Es ertönt ein Tonsignal, welches bestätigt, dass das Programm deaktiviert wurde. Diese Funktion ist dabei behilflich, unbeabsichtigte Unterbrechungen des Programmbetriebs zu verhindern.

Bedienungsanleitung



MENÜ

Das Menü wird zur Auswahl der verschiedenen Programme verwendet. Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), wechselt das Programm. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus. Die Funktionen der 12 Menüprogramme sind nachfolgend beschrieben:

1. Normales Brot: Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Sie können auch weitere Zutaten hinzuzufügen, zur Variation von Geschmacksrichtungen.
2. Französisches Weißbrot: Kneten, Aufgehen und Backen mit einer längeren Zeitdauer für das Aufgehen. Das Brot dieser Programmeinstellung hat in der Regel eine knusprigere Kruste und eine lockerere Textur.
3. Vollkornbrot: Kneten, Aufgehen und Backen von Vollkornbrot. Dieses Programm verfügt über eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn das Wasser aufsaugen und aufquellen kann. Die Verwendung der Startverzögerungsfunktion wird hier nicht empfohlen, da dies die Ergebnisse möglicherweise nachteilhaft beeinträchtigen könnte.
4. Schnelzubereitung: Kneten, Aufgehen und Backen der Brotlaibe mit Backnatron oder Backpulver. Brot, das mit diesem Programm gebacken wird, ist in der Regel kleiner mit einer dichten Textur.
5. Hefezopf: Kneten, Aufgehen und Backen von Hefezopf. Zum Backen von frischem Hefezopf.
6. Ultraschnell I: Kneten, Aufgehen und Backen eines 700 g Laibs in kürzester Zeit. Normalerweise ist das Brot kleiner und fester als mit dem Schnellprogramm.
7. Ultraschnell II: Selbes Programm wie oben, aber für 900 g Laibe.
8. Teig: Kneten und Aufgehen, aber ohne Backen. Entnehmen Sie den Teig zur Weiterverarbeitung für Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw.
9. Glutenfreies Brot: Kneten, Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot. Dieses Programm verfügt über eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn das Wasser aufsaugen und aufquellen kann. Die Verwendung der Startverzögerungsfunktion wird hier nicht empfohlen, da dies die Ergebnisse möglicherweise nachteilhaft beeinträchtigen könnte.
10. Kuchen: Kneten, Aufgehen und Backen; aufgehen erfolgt anhand von Backnatron oder Backpulver.
11. Sandwich: Kneten, Aufgehen und Backen von Sandwich-Brot. Zum Backen von Weißbrot mit einer lockereren Textur und dünneren Kruste.
12. Backen: nur Backen, kein Kneten oder Aufgehen. Wird auch zur Verlängerung der Backzeit bei ausgewählten Einstellungen verwendet.



BRÄUNUNG

Mit der Taste können Sie einen **HELLEN, MITTLEREN oder DUNKLEM** Bräunungsgrad der Kruste auswählen. Drücken Sie diese Taste, um einen gewünschten Bräunungsgrad auszuwählen.



LAIBGRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um die Laibgröße des Brotes auszuwählen. Bitte beachten Sie, dass die Gesamtbetriebsdauer aufgrund der verschiedenen Laibgrößen variieren kann.

Bedienungsanleitung



Verzögerungszeit („ZEIT +“ oder „ZEIT -“)

Wenn Sie nicht wünschen, dass das Gerät unmittelbar mit dem Betrieb beginnt, können Sie diese Taste verwenden, um die Verzögerungszeit einzustellen.

- ✓ Sie müssen durch Drücken von „ **ZEIT +** “ oder „ **ZEIT -** “ wählen, wie lange es dauern soll, bis das Brot fertig ist. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms einschließt. Das heißt, bei Ablauf der Verzögerungszeit sind Sie in der Lage, ein warmes Brot zu servieren.
- ✓ Zunächst muss das Programm und der Bräunungsgrad ausgewählt werden, drücken Sie dann auf „ **ZEIT +** “ oder „ **ZEIT -** “, um die Verzögerungszeit in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 13 Stunden.
- ✓ **Beispiel:** Es ist 19:30 Uhr. Sie möchten, dass Ihr Brot um 6 Uhr am nächsten Morgen fertig sein soll, also in 10 Stunden und 30 Minuten.
 - Wählen Sie das gewünschte Menü, Bräunungsgrad und Laibgröße aus.
 - Drücken Sie die Taste **Zeit +** oder **ZEIT -**, um die Zeitdauer einzustellen, bis „10:30“ auf dem LCD-Display erscheint.
 - Drücken Sie die Taste **STOP/START**, um das Verzögerungszeitprogramm zu aktivieren. Es ist erkennbar, dass die Punkte nun aufblinken und das LCD-Display wird die Countdown-Zeit anzeigen.
 - Sie werden am Morgen um 6:00 Uhr ein frisches Brot haben. Falls Sie das Brot nicht sofort herausnehmen, beginnt eine Warmhaltezeit von 1 Stunde.

HINWEISE :

- Der Verzögerungszeit-Modus muss nach Auswahl des **PROGRAMMS**, **BRÄUNUNGSGRADS** und **LAIBGRÖSSE** programmiert werden.
- Verwenden Sie nicht den Verzögerungszeit-Modus, wenn das ausgewählte Brotrezept frische Zutaten, wie Eier, Milch, Obst, Gemüse, Früchte, Zwiebeln, Sahne oder Käse enthält.
- Um die gewünschte Verzögerungszeit auszuwählen, denken Sie daran, dass die Backzeit bereits integriert ist.
- Am Ende der Backzeit, schaltet die Brotmaschine für 1 Stunde in den „Warmhaltemodus“.
- Wenn Sie den „Warmhaltemodus“ beenden möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Der Verzögerungszeitmodus wird in 10-Minuten-Schritten eingestellt und kann für ein Maximum von 13 Stunden eingestellt werden.

WARMHALTEN

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

STROMUNTERBRECHUNG

Wenn die Stromversorgung während des Brotherstellungsprozesses unterbrochen wurde, wird der Brotherstellungsprozess automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt, auch ohne Drücken der „**START/STOP**“-Taste. Wenn die Unterbrechungsdauer 10 Minuten überschreitet, und der

Bedienungsanleitung

Programmspeicher gelöscht wird, muss der Brotbackautomat neu gestartet werden. Wenn die Teigbearbeitung nicht über die Knetphase hinaus fortgeschritten ist, sobald die Stromversorgung unterbrochen wird, können Sie direkt die Taste „**START /STOP**“ drücken, um mit dem Programm von Anfang an fortzufahren.

UMGEBUNGSTEMPERATUR

Der Automat arbeitet effizient in einem weiten Temperaturbereich, es könnte allerdings zu einer Abweichung der Laibgröße in unterschiedlich temperierten Räumen kommen. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34 °C.

WARNANZEIGEN

- ✓ Wenn die Anzeige „**H HH**“ (siehe Abb. 1 unten) ausgibt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Innentemperatur nach zu hoch. Das Programm muss dann gestoppt werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie die Maschine für 10 bis 20 Minuten abkühlen.
- ✓ Wenn das Display „**E rr**“ (siehe Abb. 2 unten) anzeigt, nachdem Sie auf **START/STOP** gedrückt haben, liegt ein Fehler des Temperatursensors vor. Bitte lassen Sie den Sensor sorgfältig von einem autorisierten Fachmann überprüfen.
- ✓ Falls das Display „**L LL**“ (siehe Abb. 3 unten) anzeigt, nachdem Sie auf **START/STOP** gedrückt haben (mit Ausnahme im Programm BACKEN), bedeutet es, dass die Innentemperatur zu niedrig ist (begleitet durch 5 Pieptöne). Beenden Sie das Tonsignal durch Drücken der **Start/Stop**-Taste, öffnen Sie den Deckel und lassen Sie den Automat für 10 bis 20 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen, oder wählen Sie das BACK-Programm aus und erhöhen Sie somit die Temperatur im Innern rapide“

HINWEIS: Die Temperatur im Brotbackautomat ist niedriger, wenn der Automat an einem Ort mit geringer Raumtemperatur (wie z. B. klimatisierter Raum, kalter Lagerraum) platziert wird und dann in einen Raum mit normaler Raumtemperatur bewegt wird und unmittelbar ein Backvorgang gestartet wird.

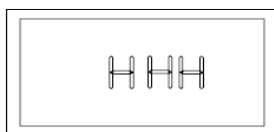


Abb. 1



Abb. 2

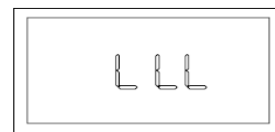


Abb. 3

VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

- ✓ Waschen und trocknen Sie die Backform und den Knethaken.
- ✓ Verwenden Sie keine Metallutensilien in der Backform, da diese leicht die Antihaf-Oberfläche beschädigen können.
- ✓ Prüfen Sie das Gerät auf fehlende oder beschädigte Teile.
- ✓ Reinigen Sie alle Teile entsprechend dem Abschnitt „**REINIGUNG UND PFLEGE**“.
- ✓ Stellen Sie den Brotbackautomat auf BACK-Programm ein und führen Sie diesen bei leerem Gerät für ca. 10 Minuten aus. Dann lassen Sie den Automat abkühlen und reinigen Sie erneut alle

Bedienungsanleitung

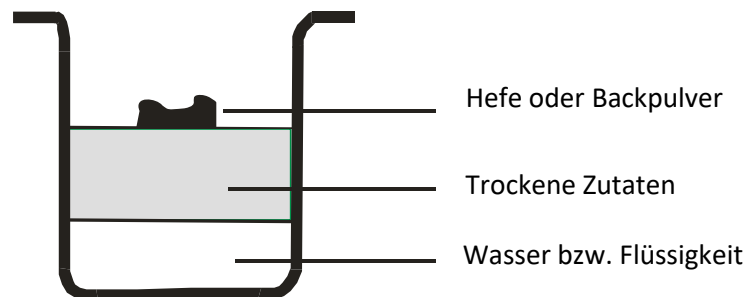
abnehmbaren Teile. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann das Gerät möglicherweise etwas Rauch und/oder Geruch emittieren. Das ist normal und wird nach der ersten oder zweiten Anwendung verschwinden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

- ✓ Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und montieren diese. Das Gerät ist einsatzbereit.

VORSICHT! Gefahr durch herabfallenden Gegenstand. Der Brotbackautomat kann während des Knetzyklus wackeln und sich bewegen. Positionieren Sie den Automat stets in der Mitte der Arbeitsfläche und vom Rand entfernt.

BEDIENHINWEISE FÜR DAS BACKEN

1. Setzen Sie die Backform in Position ein, drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sie in der richtigen Position einrastet. Bringen Sie den Knethaken an der Antriebswelle an. Drehen Sie die Knethaken im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Es wird empfohlen, die Löcher mit einer Margarine mit höherem Schmelzpunkt einzureiben, bevor Sie die Knethaken einsetzen. Dies verhindert, dass der Teig unter den Knethaken anklebt und die Knethaken leicht entnommen werden können.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform. Bitte halten Sie die Reihenfolge des Rezepts ein. Normalerweise wird das Wasser oder die flüssigen Substanzen zuerst eingefüllt, dann Zucker, Salz und Mehl. Fügen Sie die Hefe oder das Backpulver immer zuletzt hinzu. Bei einem zähen Teig mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil, empfehlen wir die Reihenfolge der Hinzugabe der Zutaten umzudrehen, d. h. füllen Sie zunächst die Trockenhefe und das Mehl ein und daraufhin die Flüssigkeit, um ein besseres Knetergebnis zu erhalten.



Hinweis: Die verwendbaren Höchstmengen an Mehl und Hefe sind vom Rezept abhängig.

3. Formen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung an einer Seite des Mehls. Fülle Sie die Hefe in die Vertiefung ein. Achten Sie darauf, dass sie nicht in Kontakt mit der Flüssigkeiten oder dem Salz kommt.
4. Setzen Sie behutsam den Deckel auf und stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose.
5. Drücken Sie die Menü-Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist.
6. Drücken Sie die Taste „BRÄUNUNGSGRAD“, um den gewünschte Bräunungsgrad der Brotkruste auszuwählen.
7. Drücken Sie die Taste LAIBGRÖSSE, um die gewünschte Größe (700 g oder 900 g) auszuwählen.
8. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Tasten „Zeit +“ oder „Zeit -“ ein. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn Sie den Brotbackautomat sofort in Betrieb nehmen möchten.
9. Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Betrieb zu beginnen.

Bedienungsanleitung

10. Für die Programme NORMAL, FRANZ. WEISSBROT, WEISSBROT, HEFEZOPF, GLUTENFREIES BROT, SANDWICH-BROT, ist während des Betriebs ein langer Piepton zu hören. Dies ist eine Aufforderung zum Hinzufügen von Zutaten. Öffnen Sie den Verschlussdeckel und geben Sie die Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass während dem Backen Dampf durch die Lüftungsschlitze des Deckels entweicht. Das ist normal.
11. Sobald der Backvorgang abgeschlossen wurde, sind 10 Pieptöne zu hören. Drücken Sie für ca. 3-5 Sekunden die START/STOP-Taste, um den Vorgang zu stoppen und das Brot zu entnehmen. Öffnen Sie den Deckel unter Verwendung von Ofenhandschuhen. Ergreifen Sie die Backform mit einem festen Griff. Drehen Sie die Backform gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie diese vorsichtig nach oben und aus dem Automaten heraus.
12. Verwenden Sie einen Antihaft-Teigschaber, um vorsichtig die Seiten des Brot von der Backform zu lösen. Achtung: die Backform und das Brot könnten sehr heiß sein! Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe und seien Sie vorsichtig.
13. Drehen Sie die Backform auf den Kopf auf ein sauberes Backblech/-gitter und schütteln Sie diese leicht, bis das Brot das Gitter berührt.
14. Entnehmen Sie das Brot vorsichtig aus der Backform und lassen es vor dem Schneiden für ca. 20 Minuten abkühlen.
15. Falls Sie sich nicht im Raum befinden oder nicht die START/STOP-Taste am Ende des Backvorgangs gedrückt haben, wird das Brot automatisch für 1 Stunde warmgehalten und danach wird der Automat abgeschaltet.
16. Wenn Sie den Automat nicht verwenden oder der Betriebsvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker.

TIPPS:

- Einer der wichtigsten Schritte für die Herstellung von gutem Brot ist das strenge Abmessen der Zutaten. Messen Sie jede Zutatenmenge sorgfältig ab und fügen Sie diese in der Reihenfolge in die Backform ein, wie im Rezept angegeben. Es wird daher dringend empfohlen, den mitgelieferten Messbecher und Messlöffel zu verwenden.
- Fügen Sie immer die Zutaten in der Reihenfolge hinzu, wie im Rezept angegeben. Fügen Sie ZUERST die flüssigen Zutaten hinzu, DANN die trockenen Zutaten und ZULETZT die Hefe.

Spezielle Anweisungen

1. Für die Schnelzubereitung von Brot

Brote mit Schnelzubereitung werden mithilfe von Backpulver und Backnatron hergestellt, dass durch Feuchtigkeit und Wärme aktiviert wird. Für die perfekte schnelle Brotzubereitung, wird empfohlen, dass alle Flüssigkeiten am Boden der Backform platziert werden und die trockenen Zutaten darauf. Während dem anfänglichen Mischen für die Schnelzubereitung kann sich Brotteig und trockene Zutaten in den Ecken der Backform ansammeln. Es kann daher erforderlich sein, den Mischvorgang zu unterstützen, um eine Klumpenbildung des Mehls zu verhindern. Falls erforderlich, benutzen Sie einen Teigschaber aus Gummi.

2. Über das Ultraschnell-Programm

Der Brotbackautomat kann mit dem Ultraschnell-Programm Brotlaibe innerhalb von 1 Stunde backen. Diese 2 Einstellungen können Brot in 58 Minuten backen, das Brot weist eine etwas dichtere Textur auf. Ultraschnell I ist zum Backen von Brot von 700 g während Ultraschnell II für Brotlaibe von 900 g bestimmt

Bedienungsanleitung

ist. Bitte beachten Sie, dass die Hinzugabe von warmen Wasser im Temperaturbereich von 48-50 °C erforderlich ist. Sie müssen ein Kochthermometer zur Temperaturmessung verwenden. Die Wassertemperatur ist entscheidend für das Backergebnis. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, wird das Brot nicht auf die erwartete Größe aufgehen; wenn die Wassertemperatur zu hoch ist, wird die Hefe vor dem Aufgehen abgetötet, was ebenfalls große Auswirkungen auf das Backergebnis hat.

REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

1. Backform: Wischen Sie es innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände oder scheuernden Reinigungsmittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Backform muss vollständig trocken sein, bevor sie wieder eingesetzt werden kann.
2. Knethaken: Wenn der Knethaken schwer von der Achse abzunehmen ist, befüllen Sie in diesem Fall die Backform mit warmem Wasser und lassen Sie es für ca. 30 Minuten stehen. Die Knethaken können daraufhin zur Reinigung leicht abgenommen werden. Wischen Sie ebenfalls den Haken sorgfältig mit einem feuchten Baumwolltuch ab. Bitte beachten Sie, dass sowohl die Backform als auch der Knethaken spülmaschinenfeste Komponenten sind.
3. Verschlussdeckel und Sichtfenster: Reinigen Sie den Deckel von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch.
4. Gehäuse: Reinigen Sie die Außenfläche des Gehäuses mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da dies die Hochglanzoberfläche beschädigen könnte. Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser.
5. Bevor der Brotbackautomat gelagert wird, stellen Sie sicher, dass dieser vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. Platzieren Sie den Messlöffel und Knethaken in einer Schublade und schließen Sie den Deckel.

EINFÜHRUNG IN BROTZUTATEN

1. Weizenmehl (Typ 812):

Weizenmehl hat einen hohen Glutengehalt (es kann auch als glutenreiches Mehl bezeichnet werden, d. h. mit hohem Eiweißgehalt), es weist gute Dehnungseigenschaften auf, verhindert ein Einfallen nach dem Aufgehen und erhält somit die Größe des Brotlaibes. Da der Glutengehalt höher ist als bei gewöhnlichem Mehl, kann es für die Herstellung von großlaibigen Broten mit einer stabileren inneren Textur verwendet werden. Brotmehl ist der wichtigste Inhaltsstoff bei der Brotherstellung.

Bedienungsanleitung

2. Weizenmehl (Typ 550):

Dieses Weizenmehl wird durch Mischen gut ausgewählter Weich- und Hartweizen hergestellt und ist verwendbar für die Schnellzubereitung von Brot oder für Kuchen.

3. Weizenmehl (Typ 1600, Vollkornmehl):

Vollkornmehl wird durch Mahlen des gesamten Korns hergestellt, es enthält auch die Weizenschale. Weizenvollkornmehl ist schwerer und nährstoffreicher als gewöhnliches Mehl. Das mit Vollkornmehl hergestellte Brot ist in der Regel kleiner. Viele Rezepte kombinieren Vollkornmehl und Brotmehl, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

4. Roggenmehl (Typ 1150)

Roggenmehl, auch als „griffiges Mehl“ bezeichnet, ist eine Art von extrem ballaststoffreichem Mehl, ähnlich dem Weizenvollkornmehl. Um die enorme Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Brotmehlanteil verwendet werden.

5. Weizenmehl (Typ 405)

Kuchenmehl wird durch Mahlen von Weichweizen oder Weizen mit niedrigem Eiweißgehalt hergestellt, das speziell für die Herstellung von Kuchen verwendet wird. Mehlsorten unterscheiden sich vielfach. Die Reaktion mit der Hefe oder das Aufsaugverhalten verschiedener Mehlsorten unterscheiden sich weitgehend nach Anbaubereichen, Wachstumeigenschaften, Mahlprozessen und der Lagerdauer. Sie können Mehle mit unterschiedlichen Eigenschaften und Geschmack testen und sie im lokalen Markt vergleichen. Wählen Sie ein Mehl, welches das beste Ergebnis verspricht, gemäß Ihrer eigenen Erfahrungen und Geschmacksvorlieben.

6. Maismehl und Hafermehl

Maismehl und Hafermehl werden durch das Mahlen von Mais bzw. Hafer hergestellt. Sie dienen beide zur Herstellung von grobem Brot als Zusatzzutaten für die Verbesserung des Geschmacks und der Textur.

7. Zucker

Zucker ist ein sehr wichtiger Bestandteil für das Hinzufügen von Süße und für den Bräunungsgrad des Brots. Während Hefe eine nährstoffreiche Ergänzung des Brots bietet, wird weitgehend Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker bzw. Farinzucker kann für spezielle Anforderungen verwendet werden.

8. Hefe

Hefe durchläuft bei der Teigherstellung einen Gärprozess und produziert CO₂, welches den Brotteig aufgehen lässt und die innere Textur weich macht. Allerdings, bedarf die Hefe Kohlenhydrate in Form von Zucker und Mehl als „Nahrung“.

- 1 Teelöffel aktive Trockenhefe = 3/4 Teelöffel Instant-Hefe
- 5 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1 Teelöffel Instant-Hefe
- 2 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1,5 Teelöffel Instant-Hefe

Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie bei hohen Temperaturen abgetötet wird. Prüfen Sie vor der Verwendung das Datum und die Haltbarkeit Ihrer Hefe. Legen Sie die Hefe nach jedem Gebrauch so

Bedienungsanleitung

schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank zurück. Normalerweise ist ein Nicht-Aufgehen des Brots durch tote Hefe bedingt.

Die unten beschriebene Weise dient zur Überprüfung, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist oder nicht.

- (1) Gießen Sie eine 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50 °C) in einen Messbecher.
- (2) Geben Sie 1 Teelöffel Weißzucker in die Tasse und rühren ihn um, dann streuen Sie 2 Teelöffel Hefe über das Wasser.
- (3) Platzieren Sie den Messbecher an einem warmen Ort für ca. 10 min. Rühren Sie das Wasser nicht um.
- (4) Der Schaum sollte die Tasse ausfüllen. Ansonsten ist die Hefe tot oder inaktiv.

9. Ei

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und den Bräunung der Kruste zu verbessern. Aber Salz kann auch verhindern, dass die Hefe aufgeht. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept. Falls Sie kein Salz verwenden möchten, benutzen Sie keines. Das Brot wird ohne Salz größer.

10. Ei

Eier können die Brottextur verbessern, das Brot nährstoffreicher und größer machen. Außerdem kann es dem Brot ein besonderes Ei-Aroma geben. Falls Eier verwendet werden, müssen sie gleichmäßig untergerührt werden.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

Fett kann das Brot weicher machen und seine Haltbarkeit verlängern. Butter sollte vor der Verwendung in kleine Stücke geschnitten oder geschmolzen werden, so dass sie sich gleichmäßig unterrühren lässt, sobald sie aus dem Kühlschrank genommen wird.

12. Backpulver

Backpulver wird in erster Linie zum Aufgehen für Brot des Ultraschnell-Programms verwendet sowie für Kuchen. Es bedarf keiner Aufgehzeit und produziert kein Gas, welches Blasen bildet oder die Textur des Brotes mit chemischer Hilfe weich macht.

13. Backnatron

Das gleiche Prinzip wie oben. Es kann ebenfalls in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und sonstige Flüssigkeiten

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen liegt die geeignete Wassertemperatur zwischen 20 °C und 25 °C. Allerdings sollte die Wassertemperatur für Brot des Ultraschnell-Programms zwischen 45-50 °C betragen, um eine entsprechende Geschwindigkeit beim Aufgehen des Brotes zu erreichen. Wasser kann durch frische Milch oder eine Wassermischung mit 2 % Milchpulver ersetzt werden, welches den Brotgeschmack und die Bräunung der Kruste verbessern kann. Einige Rezepte können zur Geschmacksverbesserung das Hinzufügen von Saft benötigen, z. B.: Apfelsaft, Orangensaft, Zitronensaft usw.

Bedienungsanleitung

ANMERKUNGEN:

Ein wichtiger Schritt für das Backen eines guten Brots, ist die richtige Menge an Zutaten zu verwenden. Es wird ausdrücklich empfohlen, den Messbecher und Messlöffel für die Abmessung von genauen Mengen zu verwenden, ansonsten kann dies die Brotqualität beeinflussen.

1. Abmessen von flüssigen Zutaten:

- Wasser, frische Milch oder Milchpulver-Lösungen müssen mit dem Messbecher abgemessen werden.
- Prüfen Sie die Füllhöhe des Messbechers in horizontaler Position zum Füllstand.
- Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne weitere Zutaten darin.

2. Abmessen von Trockenpulver:

- Trockenpulver sollte auf natürliche Weise und locker gelagert werden, ebnen Sie das Pulver sanfte durch einen Gegenstand, um eine genaue Messung zu gewährleisten.

3. Zutatenreihenfolge:

Die Reihenfolge für das Einfüllen der Zutaten muss beachtet werden. Im Allgemeinen entspricht die Reihenfolge hierfür: flüssige Zutaten, Eier, Salz, Milchpulver usw. Beim Einfüllen des Mehls, darf das Mehl durch die Flüssigkeiten nicht vollständig nass werden. Die Hinzugabe der Hefe darf nur auf das trockene Mehl gegeben werden. Hefe darf auf keinen Fall mit dem Salz in Berührung kommen. Nachdem das Mehl für einige Zeit geknetet wurde, erinnert Sie ein Signalton daran, Früchtezutaten in die Mischung zu geben. Wenn die Früchtezutaten zu früh hinzugefügt und zu lange gemischt werden, verringert sich der Geschmack. Wenn Sie die Verzögerungsfunktion über einen ausgedehnten Zeitraum verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten hinzu, wie Eier, Fruchtbestandteile etc.

PROGRAMME UND REZEPTE

Programm	Beschreibung	Zutaten	Zutatenreihenfolge	Programmdauer
1. Normales Brot	Kneten, Aufgehen und Backen von normalem Brot. Es entspricht einem allgemeinen einem Programm für Weißbrot. Die meisten Rezepte verwenden dieses Programm. Dieses Programm ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 700 g oder 900 g Broten.	Für 700 g Brot: 230 ml Wasser 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Zucker, 420 g Mehl, 1 Teelöffel Backhefe Für 900 g Brot: 310 ml Wasser 3 Esslöffel Öl, 1,5 Teelöffel Salz, 3 Teelöffel Zucker, 560 g Mehl, 1,5 Teelöffel Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl, Salz, Backhefe	Für 700 g: 3 h 03 min Für 900 g: 3 h 10 min

Bedienungsanleitung

2. Französisches Brot	Kneten, Aufgehen und Backen mit einer längeren Fermentationszeit und zerbrechlicher Kruste. Dieses Programm ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 700 g oder 900 g Broten.	Für 700 g Brot: 230ml Wasser 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Zucker, 420 g Mehl, 1 Teelöffel Backhefe Für 900 g Brot: 310 ml Wasser, 3 Esslöffel Öl, 1,5 Teelöffel Salz, 3 Teelöffel Zucker, 560 g Mehl, 1,5 Teelöffel Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl, Salz, Backhefe	Für 700 g: 3 h 50 min Für 900 g: 4 h 00 min
3. Vollkornbrot	Kneten, Aufgehen und Backen mit Vollkornmehl. Diese Programm verfügt über eine längere Vorwärmzeit, damit das Korn das Wasser aufsaugen und aufquellen kann. Die Verwendung Der Verzögerungzeitfunktion wird aufgrund möglicher unerwünschter Ergebnisse nicht empfohlen. Dieses Programm ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 700 g oder 900 g Broten.	Für 700 g Brot: 230 ml Wasser 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz 2 Esslöffel Zucker, 110 g Weizenvollkornmehl, 280 g Weißmehl, 14 g Milchpulver, 1 Teelöffel Backpulver Für 900 g Brot: 270ml Wasser 3 Esslöffel Öl, 1,5 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Zucker, 220 g Vollkornmehl, 280 g Weißmehl, 21 g Milchpulver, 1,5 Teelöffel Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Salz, Weizenmehl, Milchpulver, Backhefe	Für 700 g: 3 h 42 min Für 900 g: 3 h 50 min
4. Schnelzubereitung	Aufgehen des Brotes anhand von Backnatron oder Back-pulver. Dieses Programm backt ein Kleines Brot mit einer relativ festen Textur. Dieses Programm ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 700 g Broten.	Für 700g Brot: 230 ml warmes Wasser (40-50 °C), 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Zucker, 420 g Mehl, 2 Teelöffel Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl, Salz, Backhefe	1 h 50 min
5. Hefezopf	Kneten, Aufgehen und Backen von Hefezopf. Die Kruste ist zerbrechlich. Dieses Programm ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 700 g oder 900 g Broten.	Für 700 g Brot: 230 ml Wasser 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Zucker, 420 g Mehl, 2 Esslöffel Milchpulver, 1 Teelöffel Hefe Für 900 g Brot: 310 ml Wasser 3 Esslöffel Öl, 1,5 Teelöffel Salz, 4 Esslöffel Zucker, 560g Mehl 2 Esslöffel Milchpulver 1,5 Teelöffel Hefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl Milchpulver, Salz, Backhefe	Für 700 g: 3 h 00 min Für 900g: 3 h 05 min

Bedienungsanleitung

6. Ultraschnell I	Kneten, Aufgehen und Backen von 700 g Brot. Dieses Programm ist in der Regel kürzer als das Schnellzubereitungsprogramm.	Für 700 g Brot: 230 ml warmes Wasser (40-50 °C), 2 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Zucker, 420 g Mehl, 2-3 Teelöffel Hefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl, Salz, Backhefe	1 h 08 min
7. Ultraschnell II	Kneten, Aufgehen und Backen von 900 g Brot. Dieses Programm ist in der Regel kürzer als das Schnellzubereitungsprogramm.	Für 900 g Brot: 310ml warmes Wasser (40-50 °C), 3 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Zucker, 560g Mehl, 2-3 Teelöffel, Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl, Salz, Backhefe	1 h 08 min
8. Teig	Dieses Programm ermöglicht es Ihnen, alle Arten von Hefeteig herzustellen	310 ml Wasser, 2 Esslöffel Öl, 1,5 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Zucker, 420 g Mehl, 1 Teelöffel Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Mehl, Salz, Backhefe	1 h 30 min
9. Glutenfreies Brot	Aufgehen und Backen von glutenfreiem Brot mit Weizen-, Reis-, Mais-, Kichererbsenmehl etc. Dieses Programm erlaubt dem Mehl eine längere Zeit zum Aufsaugen des Wassers und zum Aufquellen. Die Verwendung der Verzögerungsfunktion wird aufgrund möglicher unerwünschter Ergebnisse nicht empfohlen. Dieses Programm ermöglicht Ihnen die Zubereitung von 700 g oder 900 g Broten.	Für 700 g Brot: 300 ml Wasser, 3 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 3 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Essig, 2 Eier, 2 Teelöffel Honig, 420 g Maismehl, 1 Teelöffel Backhefe Für 900 g Brot: 460 ml Wasser 4 Esslöffel Öl, 1 Teelöffel Salz, 4 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Essig, 2 Eier, 2 Teelöffel Honig, 560g Maismehl 1,5 Teelöffel Backhefe	Wasser, Öl, Zucker, Salz, Essig, Ei, Honig Maismehl, etc., Backhefe	Für 700 g: 3 h 25 min Für 900 g: 3 h 30 min
10. Kuchen	Dieses Programm ermöglicht das Backen aller Arten von Kuchen.	2 Esslöffel Öl, 8 Esslöffel Zucker, 6 Eier, 250 g Mehl 1 Teelöffel Aromastoffe 1,5 Teelöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Backhefe	Öl, Zucker, Ei, Geschmacksstoffe (Vanille usw.), Zitronensaft, Backhefe	3 h 00 min

Bedienungsanleitung

11. Sandwich-Brot	Reiben, Fermentieren, Backen von Sandwich-Brot. Erzeugt eine leichte Brottextur	Für 700 g Brot: 230 ml Wasser, 18 g Butter, 1,5 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Zucker, 1,5 Esslöffel Milch, 420 g Mehl, 1 Teelöffel Backhefe	Wasser, Butter, Zucker, Mehl, Milchpulver, Salz, Backhefe	Für 700 g: 3 h 05 min
		Für 900 g Brot: 310 ml Wasser, 24 g Butter, 2 Teelöffel Salz, 4 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Milch, 560 g Mehl, 1,5 Teelöffel Backhefe		Für 900 g: 3 h 10 min
12. Backen	Nur Back- vorgang. Dieses Programm erlaubt das Kochen von Marmelade, das Backen von Teig bzw. das Weiterbacken eines Teigs nach dem jeweiligen Programmende.	Marmelade: 350 g ausgewählte Früchte in kleine Stücke geschnitten, 350 g Gelierzucker, 2 Esslöffel Zitronensaft	/	1 h 00 min

FEHLERBEHEBUNG

NR.	PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
1	Rauch kommt beim Backen aus dem Lüftungsloch.	Einige Zutaten haften am Heizelement an oder bei den anfänglichen Inbetriebnahmen befindet sich noch Öl auf der Oberfläche des Heizelements.	Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomats ab und saugen Sie das Heizelement ab. Seien Sie vorsichtig, dass Sie sich nicht verbrennen. Abtrocknen und Deckel öffnen.
2	Die untere Brotkruste ist zu dick.	Das Brot wird zu lange in der Backform gelassen. Die Kruste trocknet aus.	Entnehmen Sie schnell das Brot und halten sie es warm.
3	Das Brot ist sehr schwierig herauszunehmen.	Das Brot haftet an den Seiten der Backform an.	Nach dem Entfernen des Brotes heißes Wasser in die Backform gießen und den Knethaken 10 Minuten eintauchen, dann entnehmen.
4	Die Zutaten werden ungleichmäßig gemischt und gebacken.	Das ausgewählte Programm ist ungeeignet.	Wählen Sie das richtige Programm aus.
		Nach dem Betrieb wurde die Abdeckung mehrmals , geöffnet. Das Brot ist	Während des Aufgehens den Deckel nicht öffnen.

Bedienungsanleitung

		trocken - keine braune Kruste.	
		Der Widerstand beim Rühren ist zu hoch. Der Knethaken kann sich nicht richtig drehen und den Teig kneten.	Überprüfen Sie die Öffnung des Knethakenantriebs. Entfernen Sie die Backform und betreiben es ohne Last. Falls kein normaler Betrieb möglich, kontaktieren Sie das autorisierte Kundenservice-Center.
5	Es wird „H HH“ nach dem Drücken von „START/STOP“ angezeigt.	Die Temperatur im Brotbackautomat ist für die Herstellung von Brot zu hoch.	Drücken Sie auf „START/STOP“ und ziehen Sie den Stecker des Brotbackautomats ab, entnehmen Sie die Backform und öffnen Sie den Deckel, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.
6	Das Motorgeräusch ist hörbar, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform ist locker oder es ist zuviel Teig eingefüllt, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Backform arretiert ist, der Teig gemäß den Rezeptangaben zubereitet wurde und die Zutaten genau abgemessen worden sind.
7	Die Brotgröße ist so groß, dass der Deckel angehoben wird.	Zu viel Hefe, Mehl oder Wasser wurde verwendet oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren, reduzieren Sie die Menge entsprechend der Ursache.
8	Die Brotgröße ist zu klein oder das Brot ist nicht aufgegangen.	Keine Hefe oder eine unzureichende Menge an Hefe. Hefe könnte nicht mehr aktiv sein, die Wassertemperatur ist zu hoch, die Hefe wurde mit dem Salz vermischt oder die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	Überprüfen Sie die Menge und Aktivität der Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur entsprechend.
9	Zu viel Teig und zu wässrig, so dass er aus der Backform fließt.	Die hohe Flüssigkeitsmenge macht den Teig flüssig und es wurde zu viel Hefe hinzugefügt.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Steifigkeit des Teigs.
10	Das Brot bricht beim Backen in der Mitte ein.	Das verwendete Mehl ist kein geeignetes Weizenmehl und kann den Teig nicht richtig aufgehen lassen	Verwenden Sie Weizenmehl eines anderen (höheren) Typs.
		Die Hefe geht zu schnell auf oder die Temperatur ist für die Hefe zu hoch.	Ungekühlte Hefe wird verwendet.
		Überschüssiges Wasser macht den Teig zu nass und zu weich.	Passen Sie die Wassermenge je nach Wasseraufnahmekapazität des Teigs und entsprechend dem Rezept an.
11	Das Brotgewicht ist ungenau und die Textur zu dicht.	Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Mehlanteil reduzieren oder Wasseranteil erhöhen
		Zu viel Fruchtstücke oder zu viel Vollkornmehl.	Reduzieren Sie die Mengenanteile der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie den Hefeanteil.
12	Das Brot ist in der Mitte hohl.	Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.	Wasser- oder Hefeanteil reduzieren und Salzmenge kontrollieren.
		Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Prüfen Sie die Wassertemperatur
13	Die Brotoberfläche weist Pulverreste auf.	Es befinden sich starke klebrige Zutaten im Brot,	Fügen Sie keine starken klebrigen Zutaten zum Brot hinzu.

Bedienungsanleitung

		wie Butter und Bananen etc.	
		Unzureichende Durchmischung bei geringem Wasseranteil.	Wasseranteil und Rühreigenschaften des Brotbackautomats prüfen.
14	Die Kruste ist zu dick und die Bräunung der Kruste zu dunkel, auch beim Backen von Kuchen oder zuckerhaltigen Lebensmitteln.	Unterschiedliche Rezepte/Zutaten haben einen großen Einfluss auf die Herstellung von Brot, die Bräunung wird aufgrund einer hohen Zuckermenge sehr dunkel.	Wenn die Bräunung für ein Rezept mit zu viel Zucker zu dunkel ist, drücken Sie die „START/STOP“-Taste, um das Programm 5-10 min vor der erwarteten Endzeit zu stoppen. Vor dem Entnehmen des Brotes, sollte das Brot oder der Kuchen für ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel in der Backform belassen werden.

Bedienungsanleitung



Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts

(Elektro- und Elektronik-Altgeräte)

(Anwendbar für die Europäische Union und andere europäische Länder mit getrenntem Sammelsystemen.)

Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt oder in der Bedienungsanleitung zeigt an, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch eine unkontrollierte Müllentsorgung zu verhindern, trennen Sie dieses Produkt von anderen Abfallarten und recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

Privatverbraucher sollten sich entweder an den Händler wenden, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an die zuständigen Behörden, um zu erfahren, wo und wie dieses Produkt umweltverträglich entsorgt werden kann.



Pour en savoir plus :

www.quefairedemesdechets.fr

LIVOO

BP 61071

67452 Mundolsheim – FRANKREICH

- Abbildung dient nur zu Referenzzwecken
- Für eine dauerhafte Produktverbesserung behält sicher der Hersteller das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.