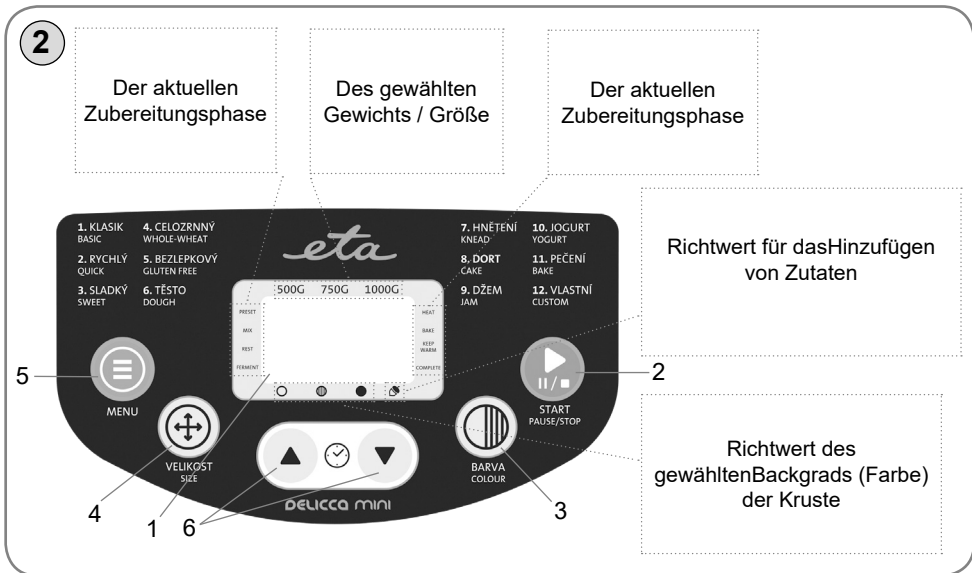
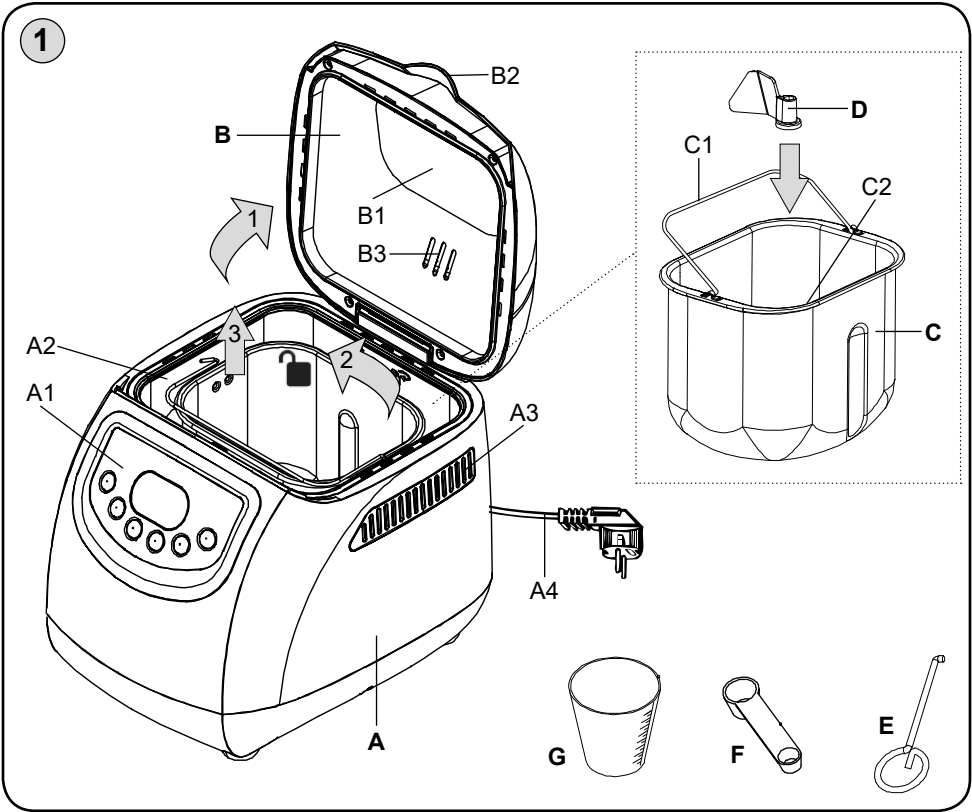


DELICCA MINI





BEDIENUNGSANLEITUNG

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bewahren Sie diese Anleitung gemeinsam mit dem Garantieschein, dem Kassenbeleg und nach Möglichkeit auch mit der Verpackung und dem inneren Inhalt der Verpackung gut auf.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig die Bedienungsanleitung durch, sehen Sie sich die Abbildungen an und bewahren die Anleitung für einen zukünftigen Gebrauch auf.
- Kontrollieren Sie, ob die Angaben auf dem Typenschild der Spannung in Ihrer Steckdose entsprechen.
- **Stecken Sie den Stecker des Stromkabels nicht mit nassen Händen aus der Steckdose und ziehen es weder mit nassen Händen noch durch Ziehen am Kabel heraus!**
- Das Gerät ist für den Betrieb zur Anwendung im Haushalt sowie für ähnliche Zwecke bestimmt (Zubereitung von Speisen)! Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!
- **Benutzen Sie den Backautomaten nicht im Freien!**
- Dieses Gerät darf von Kindern bis 8 Jahren und älteren und / oder Personen mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Erfahrungen und Kenntnissen nur in dem Fall verwendet, dass diese unter Aufsicht sind oder über die sichere Verwendung belehrt wurden und die möglichen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die seitens Benutzer durchgeführte Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, falls sie nicht älter als 8 Jahre und unter Aufsicht sind. Kinder unter 8 Jahren müssen außer Reichweite des Geräts und seinem Anschluss gehalten werden.
- Benutzen Sie nie das Gerät, falls es ein beschädigtes Stromkabel bzw. beschädigten Stecker hat, falls es nicht richtig arbeitet, wenn es auf den Fußboden gefallen ist und beschädigt wurde. Bringen Sie in solchen Fällen das Gerät zum Kundendienst zwecks Nachprüfung dessen Sicherheit und der richtigen Funktion.
- Trennen Sie, falls das Stromkabel des Geräts beschädigt sein sollte, sofort das Gerät vom Stromnetz. Das Kabel muss durch den Hersteller oder durch dessen Kundendiensttechniker bzw. eine ähnlich qualifizierte Person ausgewechselt werden, um so eine Verletzung durch elektr. Strom oder Feuer zu verhindern.
- Benutzen Sie den Backautomaten nicht zum Beheizen von Räumen!
- Wir empfehlen den Backautomaten beim Backen von nicht ausprobierten Rezepten während des gesamten Backvorgangs zu beobachten.
- Schalten Sie den Backautomaten nie ohne eingesetztes Gefäß ein.

- Tauchen Sie den Backautomaten nie in Wasser (auch nicht teilweise) und waschen ihn nicht unter fließendem Wasser!
- Vor dem Anschluss an die Steckdose müssen sich im Backautomaten geeignete Rohstoffe zum Backen befinden. Beim Aufheizen in trockenem Zustand könnte es zu dessen Beschädigung kommen.
- Entfernen Sie vor dem Backen eventuelle Verpackungen (z.B. **Papier, PE-Beutel usw.**).
- Gehen Sie bei der Handhabung mit dem Gerät so vor, daß es nicht zu einer Verletzung (z.B. **Verbrennung, Verbrühung**) kommt. Während des Backens tritt aus den Lüftungsöffnungen heißer Dampf aus und die Oberfläche des Backautomaten ist heiß.
- Vermeiden Sie während des Betriebs des Backautomaten ein Bespritzen des heißen Glases des Deckels mit Wasser oder mit einer anderen Flüssigkeit.
- Tragen Sie das Gerät nicht im heißen Zustand an einen anderen Ort, bei einem eventuellen Umkippen droht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie, falls aus dem Backautomaten Rauch austritt, der durch das Entzünden der zubereiteten Rohstoffe verursacht wird, den Deckel geschlossen, schalten den Backautomaten sofort aus und trennen ihn vom Stromnetz.
- Erwärmen Sie nie im Backautomaten Wasser, da das die Bildung von kalkhaltigen Ablagerungen und zu nicht entfernbaren Flecken am Gefäß führen könnte. Diese Flecken sind zwar schadlos und beeinflussen auf keinen Fall die normale Funktion des Backautomaten.
- Benutzen Sie den Backautomaten nur an Stellen, wo kein Umkippen droht und in ausreichender Entfernung zu brennbaren Gegenständen (z.B. **Gardinen, Vorhängen, Holz usw.**) sowie von Wärmequellen (z.B. **Öfen, Elektro-/Gasherde**) und feuchten Oberflächen (z.B. Spülbecken, Waschbecken).
- Decken Sie nie den Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform zu und stecken in diesen Raum keine Gegenstände (z.B. **Finger, Löffel usw.**). Der Raum zwischen dem Gehäuse und der Backform muss stets frei bleiben.
- Decken Sie nie das Gerät zu, Sie verhindern somit die Gefahr eines inneren Brandes.
- Berühren Sie beim Backen nicht die Ränder des Gefäßes und der Stellen, wo Dampf austritt, es droht **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr**.
- Vom Gesichtspunkt der Brandsicherheit entspricht der Backautomat der EN 60 335-2-6. Im Sinne dieser Norm handelt es sich um ein Gerät, das auf einem Tisch bzw. ähnlicher Oberfläche betrieben werden kann, wobei in Richtung der Hauptwärmeausstrahlung ein Sicherheitsabstand zu Oberflächen brennbarer Stoffe von mind. **500 mm** und in andere Richtungen von mind. **100 mm** eingehalten werden muss.
- Trennen Sie nach der Beendigung der Arbeit das Gerät immer von der Steckdose.
- Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Gerät, es verlängert sich so dessen Lebensdauer.
- Das Stromkabel darf weder durch scharfe Kanten und heiße Gegenstände, offenes Feuer beschädigt, darf nicht in Wasser getaucht noch über Kanten gebogen werden.
- Verhindern Sie, dass das Stromkabel frei über eine Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder erreichen könnten.
- Das Gerät ist transportabel und ist mit einem flexiblen Kabel mit Stecker ausgestattet, das eine zweipolige Abschaltung vom Stromnetz gewährleistet.
- Im Bedarfsfall der Verwendung eines Verlängerungskabels ist erforderlich, dass es nicht beschädigt ist und den gültigen Normen entspricht.
- Benutzen Sie das Gerät nur mit Originalzubehör vom Hersteller.
- Benutzen Sie das Gerät nie zu anderen Zwecken (z.B. zum **Trocknen von Tieren, Textilerzeugnissen, Schuhen usw.**) als zu denen es bestimmt und in dieser Anleitung beschrieben wird!

- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Geräts und Zubehörs verursacht werden (z.B. **Wertminderung der Lebensmittel, Verletzung, Verbrennung, Verbrühung, Brand, u.Ä.**) und ist nicht von der Garantie für das Gerät her im Fall der Nichteinhaltung der obig angeführten Sicherheitshinweise verantwortlich.

II. BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND ZUBEHÖRS (Abb. 1)

A – Backautomat

- A1 – Bedienfeld
- A2 – Backraum

- A3 – Lüftungslöcher
- A4 – Stromkabel

B – Deckel

- B1 – Sichtfenster
- B2 – Bügel

- B3 – Lüftungslöcher

B – Backform (2x)

- B1 – Bügel

- C2 – Hfidel

D – Knethaken

E – Utensil zum Herausnehmen der Haken

F – Messgefäß kleines / großes (5 / 15 ml)

G – Messbecher (200 ml)

III. BEDIENFELD (Abb. 2)

DISPLAY – GRUNDEINSTELLUNG

Nach der Inbetriebnahme des Backautomaten erscheint am Display die Grundeinstellung (d.h., das Programm **KLASIC** „1 3:10“), das Display leuchtet auf und ein Tonsignal (Piepen) ertönt.

- Die Ziffer **1** kennzeichnet, welches Programm gewählt wurde.
- Die Ziffer **3:10** kennzeichnet die Zubereitungszeit des gewählten Programms.
- Die Pfeilposition gibt Information über die ausgewählte Farbe der Brotbräune (○ / ◐ / ●) = **HELLES / MITTLERES / DUNKLES**),
- Die Pfeilposition gibt Information über das ausgewählte Gewicht der Brotbräune (500 g / 750 g / 1000 g).

Die Grundeinstellung nach dem Anschluss des Backautomaten ans Stromnetz ist das Programm **KLASIK**, das Gewicht 750 g, Grad von Durchbacken **MITTLERES**. Während des Betriebs kann man an ihm den Programmablauf verfolgen. Mit dem Ablauf des Programms werden die Ziffern der eingestellten Zeit fortlaufend kleiner. Während der einstündigen Erhitzung bleibt am Display ständig **0:00** abgebildet und der Doppelpunkt zwischen den Ziffern blinkt. Nach der Anwärmung wird am Display die vorprogrammierte Zeit angezeigt.

2) Taste **START/PAUSE STOP**

Die Taste dient zum Start, Stilllegung und zur Beendigung des Programms.

- nach dem Drücken der Taste **START/STOP** für ca. 2 Sekunden ertönt ein Tonsignal (kurzes Piepen) und nach wird die Funktion Vermischen/Kneten gestartet.
- nach dem Drücken und Gedrückthalten der Taste **START/PAUSE/STOP** für ca. 3 Sekunden ertönt ein Tonsignal (langes Piepen) und das Programm wird beendet. Dieser Vorgang gilt auch insofern Sie die 60 Min. lange Anwärmung des Backautomaten beenden wollen.

3) Taste **BARVA (FARBE)**

Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Farbe der Brotbräune (○ / ◐ / ● = HELLES / MITTLERES / DUNKLES). Das Zeichen und die Aufschrift am Display ▼ stellt die gewählte Farbe des Brots. Gilt nicht für das Programm 6-TEIG, 7-KNETEN, 9-KONFITÜRE, 10-JOGHURT, 11-BACKEN. 9-KONFITÜRE.

4) Taste **VELIKOST (GRÖSSE) – 500 g / 750 g / 1000 g**

- Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Gewichts in den einzelnen Programmen, d.h., 500 g, 750 g, 1000 g. Die Aufschrift am Display ▲ stellt die gewählte Größe des Brots dar. Gilt nicht für das Programm 6-TEIG, 7-KNETEN, 8-TORTE, 9-KONFITÜRE, 10-JOGURT, 11-BACKEN.
- Größe 500 g = für kleine Brote.
- Größe 750 g = für mittlere Brote.
- Größe 1000 g = für große Brote.

Anmerkung

- Als Brotgröße von 1000 g (2.2 LB) wird das Gesamtgewicht aller Zutaten betrachtet, die zu dessen Zubereitung verwendet werden (z.B. bei der Verwendung einer Brotmischung ist das das Wasser, die Brotmischung von 500 g und die Hefe).
- Behältervolumen ermöglicht die Zubereitung des Lebensmittels (Brot, Torte, Teig, Hackbraten) bis maximales Gewicht 1000 g.

5) Taste **MENU (MENÜ)**

Die Taste dient zur Einstellung des gewünschten Programms (durch Blättern - in Richtung nach oben). Die Ziffer am Display stellt das gewählte Programm und dessen voreingestellte Zubereitungszeit dar.

6) Taste **ČAS (ZEIT)**

- Die Taste dient zur Einstellung der gewünschten Zeit bei der Zubereitung / beim Backen des Brots. Programm 7-KNETEN, 9-KONFITÜRE, 10-JOGHURT, 11-BACKEN kann man nicht für den späteren Starten timen.
- Stunden und Minuten, nach denen die Vorbereitung beginnen soll, müssen zur entsprechenden Basiszeit für das konkrete Programm dazugerechnet werden. Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 15 Stunden. Die eingestellte Zeit wird zur Zubereitungszeit dazugerechnet, d.h., am Display wird die Zeit leuchten, nach welcher Zeit das gewählte Programm beendet wird.

Bemerkung

Die Taste ZEIT dient auch zur Einstellung der gewünschten Zubereitungszeit bei den Programmen 7-KNETEN, 10-JOGHURT, 11-BACKEN und genauso zur Einstellung der Zeit für jede Vorbereitungsphase beim Programm 12-EIGENE.

Beispiel:

Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Tag morgens um 7:00 Uhr fertig sein, d.h., in 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie und halten die Taste **ČAS (ZEIT)** solange gedrückt bis am Display der Wert 10:30, d.h., die Zeit zwischen der aktuellen Uhrzeit (20:30) und wann das Brot fertig sein soll, angezeigt wird. Bestätigen Sie die Einstellung mit der Taste **START/PAUSE/STOP**. Die gewählte Zeit wird nach 10 Minuten eingestellt.

Achtung

- Wenden Sie die Funktion des Timers (d.h., des verzögerten Starts) nur bei Rezepten an, die Sie bereits vorher mit Erfolg ausprobiert haben und ändern diese Rezepte nicht mehr.
- Aufgegangener Teig kann überlaufen und am Heizkörper anbacken.
- Schütten Sie beim Eingeben der Rohstoffe in die Form immer zuerst die Flüssigkeit hinein, geben dann das Mehl und zum Schluss die Hefe dazu. Während der Zeit, bevor das Programm gestartet wird, darf die Hefe nicht in Kontakt mit der Flüssigkeit kommen, ansonsten würde sie vorzeitig zu gären beginnen und der Teig, bzw. das Brot würde später beim Backen zusammenfallen.
- Verwenden Sie nie bei der Arbeit mit der Zeitfunktion Zutaten, die dem Verfall unterliegen wie frische Milch, Eier, Obst, Joghurt, Käse, Zwiebeln usw., da sie über Nacht schlecht werden könnten!
- Benutzen Sie den Backautomaten nur in Räumen mit einer Temperatur über 18 °C. Die Hefe beginnt nämlich erst bei einer Temperatur von ca. 17 °C und höher zu wirken. Sollten Sie den Backautomaten in einem kühleren Raum unterbringen, könnte ein gutes Aufgehen des Teigs nicht garantiert werden.
- Das Tonsignal (Piepen), das die Zugabe von Rohstoffen (Nüssen, Samen, getrockneten Obst u.Ä.) sowie das Programmende signalisiert, kann nicht ausgeschaltet werden, es ertönt folglich auch in der Nacht.

VORBEREITUNGSPHASEN

Die laufende Vorbereitungsphase ist am Display durch den Cursor / indiziert: ◀ / ▶:

PRESET – Voreinstellung

MIX – Zubereitung des Teigs wird eingeleitet (Kneten, Vermischen, Glätten)

REST – Ruhe

FERMENT – Aufgehen, Ruhen lassen des Teigs eingeleitet

HEAT – Erwärmung der Flüssigkeit und Zutaten wird eingeleitet

BAKE – Backen eingeleitet

KEEP WARM – Warmhalten über eine Dauer von 1 Std. eingeleitet

COMPLETE – Fertig

PROGRAMMLISTE

1. KLASIK (KLASSIK)

Das Programm ist für Weizenbrot und für Roggenbrot, ebenfalls für mit Kräutern und Rosinen gewürztes Brot bestimmt. Dieses Programm wird am häufigsten benutzt.

2. RYCHLÝ (SCHNELLES BROT)

Das Programm ist zur schnellen Zubereitung von Weiß-, Weizen- und Roggenbrot bestimmt. Das in diesem Modus gebackene Brot ist kleiner und hat eine kompaktere Mitte.

3. SLADKÝ (SÜSSES BROT)

Das Programm ist zum Backen von süßen Brotsorten mit einer knusprigeren Kruste als beim Backen mit dem Programm "KLASIK" bestimmt.

4. CELOZRNNÝ (VOLLKORNBROT)

Das Programm ist zum Backen von Vollkornbrot aus Mehl mit einem geringen Klebergehalt (Gluten -Gehalt) bestimmt. Diese Einstellung gewährleistet eine längere Zeit zum Kneten / Vermischen, Aufgehen (d.h., Aufquellen der Körner) und Vorwärmen. **Wir empfehlen bei diesem Programm die Funktion "ZEIT" nicht zu benutzen.**

5. GLUTENFREI

Das Programm ist für die Zubereitung von glutenfreiem Brot bestimmt.

6. TĚSTO (TEIG)

Das Programm ist zur Zubereitung (Kneten/Vermischen und anschließendes Aufgehen) von Teig ohne Backen bestimmt. Zur Zubereitung des Teigs können Sie unterschiedliche Rohstoffe verschiedene Gebäcksorten (z.B. Brotteighörnchen, Pizza usw.) verwenden. Wenn Sie anschließend backen möchten, müssen Sie das entsprechende Gewicht, die gewünschte Krustenfarbe sowie den Programmtyp einstellen. In diesem Modus kann man nicht die Größe und Farbe einstellen.

7. HNĚTENÍ (KNETEN)

Das Programm ist nur für das Kneten des Teigs (ohne Aufgehen) bestimmt. Beim Kneten können Sie verschiedene Rohstoffe für verschiedene Gebäcksorten verwenden (z. B. Brothörnchen, Pizza usw.). Bei diesem Programm ist wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 0:08 - 0:45 (Schritt 1 Minute). Mit der Taste "ZEIT" stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „**START/PAUSE/STOP**“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „**START/PAUSE/STOP**“, um das Programm zu starten.

8. DORT (Torte, Gebäck)

Das Programm ist zum Kneten/Vermischen von Rohstoffen (z.B. für eine Torte, Kuchen) bestimmt, die anschließend während der eingestellten Zeit gebacken werden. Wir empfehlen zuerst die Komponenten in zwei Teilen zu vermischen und diese dann in die Backform zu geben. In diesem Modus kann man nicht die Größe der Torte einstellen.

9. DŽEM (KONFITÜRE)

Das Programm ist zur Zubereitung von Konfitüren, Marmeladen oder Kompott aus Frischobst bestimmt. In diesem Modus kann man nicht Größe und Farbe einstellen. Bei öfterer Zubereitung von Konfitüren empfehlen wir Ihnen sich eine zweite Form zu besorgen, die Sie ausschließlich nur zu diesem Zweck verwenden werden. Die beim Kochen frei werdenden Säuren aus dem Obst könnten verursachen, dass das in der gleichen Form gebackene Brot sich nicht gut herausstürzen lassen wird. Ein Rezept dazu finden Sie im beiliegenden Backbuch "Gutes Brot backen".

10. JOGHURT

Das Programm ist zur Zubereitung von hausgemachtem Joghurt bestimmt. Der Backautomat hält die ideale Temperatur (ca. 40 °C) für das Wachstum von Joghurtkulturen. Bei diesem Programm ist wählbare Zubereitungszeit im Zeitraum 6:00 - 12:00 (Schritt 10 Minuten). Mit der Taste "ZEIT" stellen Sie die gewünschte Zeit ein und dann mit der Taste „**START/PAUSE/STOP**“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „**START/PAUSE/STOP**“, um das Programm zu starten.

11. PEČENÍ (BACKEN)

Das Programm ist zum Backen von dunklem Brot, Torten oder Hackbraten bestimmt. Das Programm ist auf 10 Minuten voreingestellt. Die Länge des Backens kann jedoch je nach Bedarf mit der Taste **ČAS (ZEIT)** geändert werden und dann mit der Taste „**START/PAUSE/STOP**“ bestätigen. Drücken Sie wieder die Taste „**START/PAUSE/STOP**“, um das Programm zu starten. Die längste Einstellung liegt bei 1 Stunde. Bei diesem Programm kann man auch mit der Taste „**FARBE**“ den Grad von Durchbacken einstellen.

12. EIGENE

Das Programm ist zur individuellen Einstellung aller Zubereitungsphasen von Brot, Weihnachtsstollen, Hackbraten. Mit der Taste **“MENU”** wählen Sie ein Programm **“EIGENE”** aus. Dieses Programm ermöglicht auch die Einstellung den Bräunungsgrad des Brots einstellen. Diese Einstellung wählen Sie am Anfang oder Ende der Einstellung mit der Taste **“FARBE”** aus. Nach dem Drücken der Taste **“GRÖßE”** wählen Sie eine Zubereitungsphase aus und mit der Taste **“ZEIT”** stellen Sie die gewünschte Zeit (die Zeitziffern blinken) ein. Die eingestellte Zeit bestätigen Sie nach dem Drücken der Taste **„GRÖßE“** (Umschalten auf weitere Zubereitungsphase verläuft). In gleicher Weise stellen Sie alle Zubereitungsphase ein. Nach der Einstellung und Bestätigung der Zeit bei der letzten Zubereitungsphase hören die Zeitziffern blinken auf und am Display zeigt die gesamte Zeit an und das Display zeigt die Gesamtzeit des eingestellten Programms. Die eingestellte Phase ist durch den Cursor ◀ / ▶ am Display indiziert. In diesem Programm kann man nicht die Laibgröße einstellen. Die Einstellungsmöglichkeiten der Zubereitungsphasen und ihrer Zeiten sind ausführlich in der Tabelle am Ende dieser Sprachversion.

IV. FUNKTION DES BROTBACKAUTOMATEN

Die Funktion des Tonsignals wird in Gang gesetzt:

- wenn man eine der Programmtasten drückt,
- am Ende des zweiten Knetzyklus bei den Programmen **3-KLASSIK, 2-SCHNELLES BROT, 3-SÜSSES BROT, 4-VOLLKORNBROT, 5-GLUTENFREI** zur Signalisierung, dass Cerealien, Obst, Nüsse oder andere Zutaten hinzugegeben werden können (10x Piepen),
- wenn das eingestellte Programm beendet wird,
- wenn 1 Std. des Warmhaltens beendet wird,

Sicherheitsfunktionen

- Falls Sie den Backautomaten sofort nach dem vorangehenden Backen benutzen möchten und falls die Temperatur des Innenraums des Backautomaten noch sehr hoch ist (**über 40 °C**), erscheint nach dem Drücken der Taste **START/PAUSE/STOP** am Display die Aufschrift **H HH** und es ertönt ein fortwährendes Tonsignal (Piepen). Der Backautomat kann nicht in Betrieb genommen werden. Öffnen Sie aus diesem Grund den Deckel, ggf. nehmen die Backform heraus und warten Sie bis sich der Backautomat abgekühlt hat.
- Falls nach dem Drücken der Taste **START/PAUSE/STOP** am Display die Aufschrift **E:EO** oder angezeigt wird, ist es erforderlich das Gerät zu einem Fachservice zu bringen.
- Sollte es während des Betriebs zu einem Stromausfall kommen, merkt sich der Backautomat über eine Dauer von 10 Minuten seine Einstellung. Dauert der Stromausfall länger als 10 Minuten (das Display zeigt die Grundeinstellung an), wird der Prozess nicht wiederhergestellt und es ist erforderlich den Backautomaten wieder aufs Neue einzuschalten. Das kann man nur dann vornehmen, wenn die Programmunterbrechung nicht später als in der Phase Kneten eingetreten ist. Dann kann man eventuell mit der Einstellung des eigenen Programms fortfahren (Löschen von bereits beendeten Arbeitszyklen). Sollte sich der Teig jedoch bereits in der letzten Phase des Aufgehens befunden haben und der Stromausfall dauert längere Zeit, kann man den Teig nicht mehr verwenden und es ist erforderlich wieder von Anfang an mit neuen Zutaten zu beginnen.
- **Wir weisen darauf hin, dass der Backautomat aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat und die Kruste deshalb an der Brotoberseite nicht so dunkel wie von unten und an den Seiten ist.**

V. VORBEREITUNG ZUM 1. GEBRAUCH UND BACKVORGANG

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, nehmen den Backautomaten sowie das Zubehör heraus. Entfernen Sie vom Backautomaten alle eventuellen, anhaftenden Folien, Aufkleber bzw. Papier. Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Teile, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen, mit heißem Wasser unter Spülmittelzugabe ab, spülen sie gründlich mit reinem Wasser ab und wischen sie trocken, ggf. lassen sie trocknen.

Geben Sie die abgetrockneten Bauteile zurück in den Backautomaten und lassen den Deckel geöffnet. Stellen Sie anschließend das Programm **11-PEČENÍ (BACKEN)** ein und schalten den Backautomaten für 10 Minuten ohne eingelegte Rohstoffe ein, lassen Sie danach den Backautomaten auskühlen. Eine eventuelle kurze, leichte Rauchschwärzung ist kein Fehler und kein Grund zur Reklamation des Geräts. Die Ausdünstungen / Gerüche sind bei der 1. Inbetriebnahme völlig normal und notwendig.

Stellen Sie den Backautomaten auf eine feste, ebene und trockene Oberfläche (z.B. Küchentisch), in einer Höhe von mindestens 85 cm, außer der Reichweite von Kindern. Stecken Sie den Stecker des Stromkabels **A4** in eine Steckdose.

Erfassen Sie mit beiden Händen die Form **C**, setzen sie in den Backautomaten ein und mit der milden Drehung im den Uhrzeigersinn arretieren. Wir empfehlen die Wellen und Haken mit einer geeigneten, hitzebeständigen Margarine /Fett einzuschmieren, das ermöglicht ein leichteres Entfernen der Haken aus dem Brot. Stecken Sie anschließend Knethaken **D** auf die Wellen in der Backform. Geben Sie die Zutaten mithilfe der Messgefäße **F, G** in der vorgeschriebenen Reihenfolge des betreffenden Rezepts in die Form.

Halten Sie aber immer die Grundregel ein – zuerst alle flüssigen Rohstoffe, danach alle griffigen Rohstoffe und zum Schluss Hefe, ggf. Verbesserungsmittel.

Schließen Sie den Deckel des Backautomaten **B**. Stellen Sie am Bedienfeld **A** das gewünschte Programm mithilfe der Tasten **MENU (MENÜ) / BARVA (FARBE) /VELIKOST (GRÖSSE) / ČAS (ZEIT)** ein. Drücken Sie zum Schluss die Taste **START/PAUSE/STOP**. Der Backautomat vermischt und knetet automatisch den Teig, solange bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Nach Beendigung des letzten Knetzyklus wird der Backautomat auf die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teigs erwärmt. Anschließend stellt der Backautomat automatisch die Temperatur und Zeit zum Backen des Brots ein. Nach der Beendigung des Backens ertönt ein Tonsignal (10x Piepen), dass das Brot oder die Spezialität aus dem Backautomaten genommen werden kann. Anschließend schaltet der Backautomat für 1 Std. in das Programm zum Warmhalten um. Drücken Sie, falls Sie kein Warmhalten wünschen, die Taste **START/PAUSE/STOP** ca. 3 Sek. lang und das Programm wird somit beendet.

Bemerkung

- Bei Teigarten, die sehr schwer sind, z.B. mit einem hohen Anteil an Roggenmehl, empfehlen wir die Reihenfolge der Zutaten zu ändern – zuerst die Trockenhefe, Mehl und die Flüssigkeit erst zum Schluss dazugeben, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Achten Sie, falls Sie die Funktion des Timers nutzen (verzögerter Start) darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.
- Beim Gebrauch des Backautomaten kommt es zur Abgabe eines charakteristischen Geräusches (Klappern). Diese Erscheinung ist völlig normal und kein Grund für eine Reklamation des Geräts.

Ende der vorprogrammierten Phasen

Klappen Sie den Deckel nach Programmende auf. Nehmen Sie die Backform **C** durch Ziehen am Bügel heraus, legen sie mit dem Boden nach oben auf eine hitzebeständige, feste Unterlage (z.B. ein Schneidebrett). Bewegen Sie, falls das Brot nicht aus der Form auf die Unterlage fällt, die Knetwellen mehrmals hin und her, solange bis das Brot freigegeben wird. Mithilfe des Utensils **E** entfernen Sie die Knethaken mühelos, falls sie im Brot stecken bleiben. Lassen Sie danach das Brot abkühlen. Verwenden Sie zum Schneiden des Brots eine elektr. Brotschneidemaschine bzw. ein Spezialmesser mit verzahnter Schneide. Wir empfehlen, falls Sie das Brot nicht ganz aufessen, den Rest in einer Kunststofftüte oder in einem Gefäß aufzubewahren. Das Brot kann bis zu 3 Tage bei Zimmertemperatur gelagert werden. Geben Sie es, falls Sie es länger aufbewahren möchten, in eine Kunststofftüte oder in ein Gefäß und anschließend in den Tiefkühlschrank. Lagern Sie es höchstens 10 Tage. Da zu Hause gefertigtes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist dessen Lagerzeit allgemein nicht länger als die Lagerfrist des im Handel gekauften Brots.

Bemerkung

Wir empfehlen bei der Handhabung mit der heißen Backform, dem Bügel, dem Haken u.Ä. Arbeitsschuttmittel zu benutzen (z.B. Topflappen). Wenden Sie nie grobe Gewalt auf die Wände der Backform an, um den fertigen Brotlaib herauszunehmen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände; das könnte die Beschichtung der Backform beschädigen. Warten Sie ab, bis das Brot abgekühlt ist und stürzen Sie die Backform mittels klopfen nach unten auf z.B. ein Schneidebrett oder Kuchengitter!

VI. FRAGEN UND ANTWORTEN, DIE DAS BACKEN BETREFFEN

Nach dem Backen klebt das Brot am Gefäß an.

Lassen Sie nach dem Ende des Backens das Brot ca. 10 Minuten auskühlen und wenden anschließend die Form mit dem Boden nach oben. Bewegen Sie je nach Bedarf nach dem Backen die Wellen der Knethaken von links nach rechts. Fetten Sie die ganze Form, einschließlich der Knethaken vor weiterem Backen ein.

Wie verhindert man Löcher im Brot, die durch das Vorhandensein der Knethaken verursacht werden?

Die Knethaken können Sie mit Mehl bedeckten Händen vor der letzten Phase des Aufgehens des Teigs entnehmen. (siehe „Zeitsteuerung der Programmphasen“ und Information am Display).

Der Teig geht über den Gefäßrand auf.

Das passiert insbesondere, wenn Weizenmehl verwendet wird und ist die Folge eines höheren Klebergehalts (Gluten).

- Reduzieren Sie die Mehlmenge und passen die übrigen Zutaten an. Das fertige Brot wird noch immer einen ausreichenden Umfang haben.
- Streichen Sie auf dem Teig einen Esslöffel heißer, zerlassener Margarine breit.

Das Brot ist nicht ausreichend aufgegangen.

a) Wenn sich in der Mitte des Brots eine Rille in Form eines V bildet, enthält das Mehl nicht genug Kleber (Gluten).

Das heißt, dass das Mehl zu wenig Proteine hat (was insbesondere bei einem regnerischen Sommer vorkommt) oder weil das Mehl zu feucht ist.

Maßnahme: Geben Sie einen Esslöffel Weizenkleber (Gluten) auf je 500 g Mehl dazu.

- b) Wenn das Brot in der Mitte schmaler wird, kann die Ursache in einem der nachstehenden Gründe beruhen:
- die Wassertemperatur war zu hoch,
 - eine übermäßige Menge an Wasser wurde verwendet,
 - das Mehl hat einen zu geringen Kleber/Glutengehalt.

Wann kann man den Deckel des Backautomaten während des Betriebs öffnen?

Allgemein gesagt kann man den Deckel des Backautomaten immer während der Phase Kneten öffnen. Während dieser Phase können noch kleine Mengen an Mehl oder Flüssigkeit dazugegeben werden. Gehen Sie, falls das Brot nach dem Backen bestimmte Aspekte aufweisen soll, wie folgt vor: Klappen Sie vor der letzten Phase des Aufgehens den Deckel auf und schneiden vorsichtig die sich bildende Brotkruste mit einem scharfen, vorgewärmten Messer ein, verteilen darauf Zerealien oder streichen die Kruste mit einer Mischung aus Kartoffelmehl und Wasser ein, um eine glänzende Oberfläche zu erreichen. Das ist allerdings das letzte Mal, wo der Deckel geöffnet werden kann, weil sonst die Mitte des Brots absackt.

Mehl

Die wichtigste Komponente des Mehls bei der Zubereitung von Brot ist das Protein, genannt Gluten (Kleber). Es handelt sich um ein natürliches Reagenzmittel, dank dem der Teig seine Form behält und ermöglicht das von der Hefe produzierte Kohlendioxid zurückzuhalten. Mit dem Fachausdruck „starkes/festes“ Mehl bezeichnet man Mehl mit einem hohen Glutengehalt.

Was ist Vollkornmehl?

Vollkornmehl wird aus allen Zerealienarten (Getreidearten), einschließlich Weizen hergestellt. Der Fachausdruck „Vollkorn“ kennzeichnet, dass das Mehl aus ganzen Körnern gemahlen wurde und daher einen höheren Gehalt an unverdaulichen Teilchen hat und somit dem Mehl eine dunklere Farbe verleiht. Die Verwendung von Vollkornmehl gibt jedoch dem Brot keine dunklere Verfärbung wie allgemein angenommen wird.

Was muss bei der Verwendung von Roggenmehl beachtet werden?

Roggenmehl enthält einen bestimmten Prozentsatz an Kleber, dieser Prozentsatz ist jedoch geringer als bei anderen Mehlsorten. Um das Brot leicht verdaulich zu machen, muss ein Vollkorn-Roggenbrot mit einer größeren Menge Hefe zubereitet werden.

Wie viele unterschiedliche Mehlsorten gibt es und wie werden sie angewendet?

- a) Mais-, Reis- und Kartoffelmehl ist geeignet für Personen, die allergisch gegenüber Kleber/ Gluten reagieren.
- b) Mehl aus Dinkel ist teuer, enthält jedoch keine chemischen Zusatzstoffe, da der Dinkel auf sehr kargen Boden wächst und keinen Dünger benötigt. Dinkelmehl ist besonders für Allergiker geeignet. Man kann es zu allen Rezepten verwenden, die im Rezeptbuch beschrieben werden und Mehl der Sorte 405, 550 und 1050 beinhalten.
- c) Hirsemehl ist besonders für Personen geeignet, die an vielen Allergien leiden. Man kann es zu allen Rezepten verwenden, die Mehl der Sorte 405, 550 und 1050 vorschreiben, wie im Rezeptbuch beschrieben wird. Mehl aus Hartweizen ist dank seiner Konsistenz für Baguettes geeignet und kann durch Gries aus Hartweizen ersetzt werden.

Gängige Weizenmehltypen

T 405 Halbgrobes Auslese-Weizenmehl, wird aus Korn ohne Keim und Hülse (Kleie) gemahlen, bevorzugtes Haushaltsmehl mit guten Backeigenschaften

T 450 Grobes Weizenmehl (Gries)
T 550 Helles, halbgrobes Weizenmehl
T 650 Halbhelles, glattes Weizenmehl
T 700 Helles Konsum-Weizenmehl
T 812 Für helle Mischbrote (eher von Bäckereien verwendet)
T 1000 Helles, dunkles Weizenmehl (Brotmehl)
T 1050 Brot-Weizenmehl für Mischbrote oder Backwaren im Haushalt
T 1700 Weizenvollkornmehl

Roggenmehlsorten

T 815 sehr helles Roggenmehl
T 997 Dunkles Roggenmehl für Mischbrote, regional unterschiedlich
T 1150 Dunkles Roggenmehl für Mischbrote, regional unterschiedlich
T 1900 Roggenvollkornmehl

Dinkelmehl

T 630 Dinkelweißmehl
T 812 Dinkel-Halbweißmehl
T 1050 Mittleres Dinkelmehl, geeignet für Mischbrote

Gärstoffe (Hefe)

Gärstoffe sind lebende Organismen. Sie vermehren sich im Teig und produzieren Kohlendioxidblasen, die das Aufgehen des Teigs bewirken. Zur Zubereitung von Brot im Brotbackautomaten ist am besten Trockenhefe zu verwenden, da sie sich einfacher abmessen lässt. Sie ist in Beuteln erhältlich und die Gärung bei dieser Hefe ist nicht an den Zuckergehalt gebunden. Sie hat einen geringeren Zuckergehalt, wodurch sie für Sie gesünder ist. Bewahren Sie nicht aufgebrauchte Hefe bei niedriger Temperatur und an einem trockenen Ort in einer luftdichten Verpackung auf. Man kann selbstverständlich auch frische Hefe verwenden. Je nachdem, wie frisch die Hefe ist, kann sie den Gärprozess schnell oder langsamer intensiv beschleunigen. Grundsätzlich gilt, dass frische Hefe vorher in der Flüssigkeit aufgehen muss, die im Rezept angeführt wird. 500 g Mehl ist ca. 10–13 g frische Hefe erforderlich, soweit Sie das Brot im Backautomaten backen, da Hefe in feuchter und warmer Umgebung, die der Backautomat schafft, intensiver als in einer üblichen Backröhre aufgeht. Falls Sie im Backautomaten nur den Teig zubereiten und das Brot dann in der Backröhre backen, empfehlen wir 20 g Hefe zu verwenden.

Salz

Salz verleiht selbstverständlich dem Brot den Geschmack. Kann jedoch auch den Gärungseffekt verlangsamen. Dank dem Salz ist der Teig fest, kompakt und geht nicht so schnell auf. Salz verbessert auch die Struktur des Teigs. Verwenden Sie handelsübliches Tafelsalz. Verwenden Sie kein grobes Salz oder Ersatzmittel.

Butter/Fette

Heben den Geschmack hervor und machen weich, Sie können auch Margarine oder Olivenöl verwenden. Schneiden Sie, falls Sie Butter verwenden, diese in kleine Stücke, damit sie während der Zubereitung gleichmäßig im Teig verteilt werden oder lassen sie weich werden. 15 g Butter kann durch 1 EL Öl ersetzt werden. Geben Sie keine heiße Butter dazu. Fett darf nicht in Berührung mit der Hefe kommen. Allzu viel Fett verzögert das Aufgehen. Verwenden Sie keine fettarme Margarine oder Butterersatz.

Zucker

Zucker verleiht dem Brot Geschmack und ist teilweise die Ursache dessen, dass die Kruste braun wird. Damit die Kruste heller und dünner wird, kann man die Zuckermenge bis um 20 % verringern ohne den Geschmack des Gebäcks zu ändern. Ersetzen Sie, falls Sie eine weichere und hellere Kruste lieber haben, den Zucker durch Honig. Zucker kann man nicht durch künstliche Süßstoffe ersetzen, da die Gärstoffe nicht mit ihnen reagieren.

Hinweis: Wenn Sie Zucker dazugeben, werden manche Sorten von Trockenhefe nicht zu gären beginnen. Verwenden Sie keinen Würfelzucker oder groben Zucker.

Wasser

Verwenden Sie immer Wasser mit Zimmertemperatur, am besten von ca. 22 °C. Das Wasser kann völlig oder teilweise durch Milch bzw. andere Flüssigkeiten ersetzt werden.

Sonstige Rohstoffe

Können alles von getrockneten Früchten, Käse, Eiern, Nüssen, braunen Mehl, Gewürzen, Kräutern u.Ä. darstellen, ganz nach Ihrem Geschmack. Vergessen Sie aber nicht, dass Lebensmittel wie Käse, Milch und frisches Obst insgesamt einen hohen Wassergehalt haben, der das endgültige Aussehen des Brotlaibs bestimmt. Verwenden Sie lieber getrocknete Ersatzmittel wie wasserarmen Käse, Milchpulver u.Ä. Erst wenn Sie erfahrener im Gebrauch des Backautomaten geworden sind, erkennen Sie, ob der Teig trockener oder feuchter ist und geben während des Vorgangs Wasser bzw. Mehl dazu. Vergessen Sie nicht, wie viel Salz Sie dazugegeben haben, weil das die Gärung verzögert. Manche Rohstoffe können Sie am Anfang miteinander vermischen, z.B. Milchpulver, feste Samen und Joghurt. Geben Sie andere, z.B. Nüsse, getrocknete Früchte aber erst nach dem Tonsignal dazu. Hacken Sie Nüsse fein, da sie sich sonst am Boden des Brotlaibs absetzen und somit eine gleichmäßige Verteilung nicht mehr gewährleistet ist.

Bedingungen

Die Arbeitsbedingungen sind sehr wichtig. Der Größenunterschied des in warmer oder kalter Umgebung zubereiteten Brots beträgt 15 %.

Aufbewahrung des Brots

Zu Hause gefertigtes Brot enthält keine Konservierungsstoffe. Wenn Sie aber das Brot in ein sauberes und luftdichtes Gefäß legen und das in den Kühlschrank geben, bleibt es 5–7 Tage haltbar. Darüber hinaus können Sie das Brot einfrieren.

Wie kann man frisches Brot für eine leichtere Verdauung fertigen?

Durch Zugabe einer zerquetschten, gekochten Kartoffel zum Mehl und durch anschließendes Kneten des Teigs wird das frische Brot leichter verdaulich.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

- Dieser Geschmack wird oft durch Zugabe von Zucker beseitigt.
- Geben Sie zum Wasser 1 Esslöffel Essig für kleine Brotlaibe und 2 Esslöffel für große Brotlaibe dazu.
- Verwenden Sie anstelle von Wasser Buttermilch oder Kefir. Das gilt für alle Rezepte und wird zur Verbesserung der Brotfrische empfohlen.

Warum schmeckt das im herkömmlichen Backofen gebackene Brot anders als das Brot im Brotbackautomaten?

Das hängt vom unterschiedlichen Feuchtigkeitsgrad ab: Das im herkömmlichen Backofen gebackene Brot ist aufgrund des größeren Backraums trockener, wobei das im Backgerät gefertigte Brot feuchter ist.

Warum ist die Marmelade/Konfitüre zu flüssig?

Hausgemachte Marmelade ist oft flüssiger als gekaufte. Lassen Sie die Marmelade 24 Stunden im Kühlschrank – durch Abkühlen wird sie fester. Sollte sie etwas flüssiger bleiben, wird sie sich dafür besser streichen lassen. Hausgemachte Marmeladen sind vorzüglich als Überguss für Speiseeis. Kochen Sie nie bereits fertige Marmelade wieder auf. Ein Rezept zur Marmeladenherstellung finden Sie im beiliegenden Backbuch "Gutes Brot backen".

Probieren Sie bei der nächsten Charge folgende Empfehlung:

- 1) Prüfen Sie, ob das Obst nicht überreif ist,
- 2) trocknen Sie das Obst nach dem Waschen ab,
- 3) verwenden Sie für ein konsistenteres Ergebnis Geliermittel.

Wie kann ich bei der Fertigung von Marmelade ein „Herauspritzen“ aus der Form beim Umrühren verhindern?

Schneiden Sie das Obst in kleine Stücke und verwenden keine größere Menge als im Rezept angeführt wird. Fertigen Sie rings um den oberen Rand der Backform einen Schutzstreifen aus Alufolie (ca. 5 cm) an. decken Sie mit der Folie nicht die ganze Form ab, während des Kochens würde der Dampf nicht entweichen können.

VII. REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Schalten Sie das Gerät vor jeder Instandhaltung aus und trennen es durch Herausziehen des Steckers des Stromkabels aus der Steckdose vom Stromnetz! Nehmen Sie die Reinigung immer am abgekühlten Gerät und regelmäßig nach jedem Gebrauch vor! Wir empfehlen die neue Backform, Form zum Backen von Baguettes und die Knethaken vor deren erstem Gebrauch mit hitzebeständigem Fett einzuschmieren und sie im Backautomaten über die Dauer von etwa 10 Minuten erwärmen zu lassen.

Reinigen Sie (polieren) die Backform nach deren Abkühlung von Fett mit einem Küchentuch. Das wird empfohlen zum Schutz der Antihafbeschichtung. Dieser Vorgang kann von Zeit zu Zeit wiederholt werden. Verwenden Sie zur Reinigung ein mildes Reinigungsmittel. Verwenden Sie nie chemische Reinigungsmittel, Benzin, Backofenreiniger bzw. Reinigungsmittel, die kratzen oder sonst die Schicht zerstören. Entfernen Sie mit einem feuchten Lappen vom Deckel und aus dem Backraum alle Zutaten und Krümel.

Weichen Sie nie den Backautomaten in Wasser ein und füllen auch nicht den Backraum mit Wasser.

Wischen Sie die Außenflächen der Backform und der Form zum Backen von Baguettes mit einem feuchten Lappen ab. Die Innenflächen kann man mit etwas Reinigungslösung abwaschen. Die Knethaken als auch die Antriebswellen müssen sofort nach dem Gebrauch gereinigt werden. Wenn die Knethaken in der Form bleiben, werden sie sich später schwer herausnehmen lassen. Füllen Sie die Form in solch einem Fall mit Warmwasser und lassen sie über die Zeit von ca. 30 Minuten stehen. Nehmen Sie danach die Knethaken heraus. Weichen Sie die Backform nicht allzu lang in Wasser ein, es könnten die rotierenden Wellen beeinflusst werden. Die Backform ist mit einer Antihafschicht versehen. Verwenden Sie deshalb keine Metallutensilien, die die Schicht während der Reinigung zerkratzen. Normal ist, dass sich im Laufe der Zeit die Farbe der Oberfläche ändert. Diese Änderung verändert jedoch auf keine Weise die Eigenschaften der Oberfläche.

VIII. FRAGEN UND ANTWORTEN ZUM BACKAUTOMATEN

Problem	Ursache	Lösung
Rauch tritt aus dem Backraum oder aus den Ventilationsöffnungen aus.	Die Zutaten haften am Backraum oder an der Außenseite der Backform an.	Trennen Sie das Stromkabel von Gerät und Steckdose und reinigen die Außenteile der Backform bzw. den Backraum.
Die Brotmitte sackt ab und ist an der feucht.	Das Brot ist nach Beendigung des Backens und dem Warmhalten zu lang in der Backform geblieben.	Nehmen Sie das Brot vor dem Ende der Warmhaltephase aus Unterseite Backform heraus.
Das Brot lässt sich schwer aus der Backform nehmen	Die Unterseite des Brotlaibs klebt an den Knethaken an	Bewegen Sie die Welle hin und her bis das Brot herausfällt. Reinigen Sie nach dem Backen die Knethaken und die Wellen. Füllen Sie die Backform je nach Bedarf für 30 Minuten mit Warmwasser. Danach kann man die Knethaken mühelos herausnehmen und reinigen.
Die Zutaten wurden nicht richtig vermischt und das Brot wird nicht richtig gebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie das gewählte Programm sowie die anderen Einstellungen.
	Während des Betriebs des Backautomaten wurde der Deckel mehrmals geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht nach dem letzten Aufgehen.
	Langfristiger Ausfall des Stromnetzes während des Betriebs des Backautomaten.	Siehe Absatz IV. Funktion des Brot-Backautomaten
	Die Drehung der Knethaken wird blockiert.	Überprüfen Sie, ob die Knethaken nicht durch Körner u.Ä. blockiert werden. Nehmen Sie die Backform heraus und prüfen nach, ob sich die Wellen frei drehen. Wenden Sie sich, falls das nicht der Fall ist, an den Kundendienst.
Die Backform wird während des Knetens angehoben.	Der Teig ist zu dick. Die Knethaken werden blockiert und die Backform wird nach oben gedrückt.	Öffnen Sie den Deckel und geben etwas Flüssigkeit zum Teig hinzu. Schließen Sie danach wieder den Deckel.

Problem	Ursache	Lösung
Der Backautomat kann nicht in Gang gesetzt werden. Das Display zeigt H HH an.	Der Backautomat ist noch durch den vorherigen Backzyklus zu heiß.	Durch Drücken der Taste START/PAUSE/STOP löschen Sie das Tonsignal. Wechseln Sie die Backform und lassen den Backautomaten abkühlen. Geben Sie danach die Backform an ihre Stelle, stellen erneut das Programm ein und schalten den Backautomaten ein.

IX. UMWELT



Insofern es die Maße zulassen, sind an allen Stücken Symbole der Materialien, die zur Fertigung der Verpackung, Komponenten und des Zubehörs verwendet werden sowie auch für deren Recycling, aufgedruckt. Die am Produkt oder in der Begleitdokumentation angeführten Symbole bedeuten, dass die verwendeten elektrischen bzw. elektronischen Produkte nicht zusammen mit dem kommunalen Abfall entsorgt werden dürfen. Geben Sie diese zum Zweck deren richtigen Entsorgung in dafür bestimmten Altstoffsammlungen ab, wo sie kostenlos entgegengenommen werden. Durch eine richtige Entsorgung dieser Produkte helfen Sie wertvolle Naturquellen zu erhalten und tragen zur Vorbeugung potenzieller, negativer Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit bei, was die Folgen einer falschen Entsorgung von Abfällen sein könnten. Fordern Sie weitere Einzelheiten von Ihrer örtlichen Behörde bzw. von der nächstliegenden Altstoffsammelstelle an. Bei einer falschen Entsorgung dieser Art von Abfall können im Einklang mit den nationalen Vorschriften Geldstrafen verhängt werden. Falls das Gerät definitiv außer Betrieb genommen werden soll, wird empfohlen das Kabel nach der Abschaltung des Stromkabels vom Stromnetz abzuschneiden, das Gerät wird somit unbrauchbar.

Eine Instandhaltung umfangreicheren Charakters bzw. eine Instandhaltung, die einen Eingriff in den inneren Abschnitt des Geräts erfordert, muss ein Fachservice ausführen! Durch Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers erlischt das Recht auf eine Garantiereparatur!

X. TECHNISCHE DATAN

Spannung (V)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Anschlusswert (W)	auf dem Typenschild des Produkts angeführt
Schutzklasse des Geräts	I.
Gewicht ca. (kg)	4,5
Anschlusswert (standby mode) < 1,0 W	

Jeder Austausch von Teilen, der Eingriffe in die Elektroteile des Gerätes mit sich bringt, muss von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden! Ein Verstoß gegen diese Anweisungen des Herstellers zieht den Verlust der Garantie nach sich! Änderungen im Sinne des technischen Fortschrittes behalten wir uns vor.

WARZEICHEN UND SYMBOLE, DIE AUF VERBRAUCHER, VERPACKUNGEN ODER IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDET WERDEN:

HOUSEHOLD USE ONLY – Nur zum Gebrauch im Haushalt. DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS – Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

DO NOT COVER – Nicht abdecken



TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY. Erstickungsgefahr. Verwenden Sie diesen Beutel nicht

in Wiegen, Kinderbetten, Kinderwagen oder Kindergittern. Legen Sie den PE-Beutel außerhalb der Reichweite von Kindern ab. Der Beutel ist kein Spielzeug.



HINWEIS



HEIßE OBERFLÄCHE

Hersteller/ Inverkehrbringer: ETA a.s., Křižíkova 148/34, Karlín, 186 00 Praha 8 CZECH REPUBLIK.
Service: Omega electric GmbH, Servicezentrale, Industriering 2, D- 04626 Schmölln.

Bei Fragen zu Reparaturen und Bestellung von Ersatzteilen und wenden Sie sich bitte ebenfalls an unsere deutsche Servicezentrale:

Tel.: 034491/58860, Fax: 034491/5886189 Email: info@omega-hausgeraete.de

XI. FRAGEN UND ANWORTEN, DIE REZEPTE BETREFFEN

Problem	Ursache	Lösung
Das Brot geht zu schnell auf	- Zu viel Hefe, allzu viel Mehl, Salzangel - Oder mehrere dieser Ursachen	a/b a/b
Das Brot geht überhaupt nicht bzw. nur unzureichend auf	- Überhaupt keine oder zu wenig Hefe - Alte Hefe oder nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist - Viel zu heiße Flüssigkeit - Die Hefe ist mit der Flüssigkeit in Kontakt gekommen - Falsche Mehlsorte oder nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist - Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit - Zuckermangel	a/b e c d e a/b/g a/b
Das Brot geht zu sehr auf und läuft auf die Backform	- Ist das Wasser sehr weich, gärt die Hefe mehr - Zu viel Milch beeinflusst die Gärung der Hefe	f/k c
Die Brotmitte sackt ab. Nach Beendigung des Backens ist im Brot eine Vertiefung	- Der Teigumfang ist größer als die Form und das Brot sackt ab. - Zu viel Flüssigkeit - Der Gärungsprozess ist zu kurz bzw. ist aufgrund einer übermäßigen Temperatur des Wassers oder Backraums bzw. einer übermäßigen Feuchtigkeit nicht lang genug. - Zu viel Hefe	a/f a/b/h c/h/i k
Die Struktur des Brots ist schwer und klumpig	- Zu viel Mehl oder Flüssigkeitsmangel - Hefe- oder Zuckermangel - Zu viel Obst, grobes Mehl oder einer der anderen Zutaten - Altes Mehl oder nach Ablauf der Haltbarkeitsfrist	a/b/g a/b b e

Problem	Ursache	Lösung
Die Brotmitte ist nicht fertig gebacken	- Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit - Hohe Luftfeuchtigkeit - Das Rezept beinhaltet feuchte Zutaten	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Brotstruktur	- Zu viel Wasser - Kein Salz - Hohe Feuchtigkeit, viel zu heißes Wasser	g b h/i
Das Brot ist an der Oberfläche nicht fertig gebacken	- Der Umfang ist gegenüber der Backform viel zu groß - Übermäßige Menge Mehl, insbesondere für Weißbrot - Zu viel Hefe und zu wenig Salz - Zu viel Zucker - Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Die Scheiben sind ungleichmäßig oder klumpig.	- Das Brot wurde nicht ausreichend abgekühlt (der Dampf ist nicht entwichen).	j
Mehlagerungen an der Kruste	- Das Mehl wurde während des Knetens nicht gut an den Seiten verarbeitet	g

Lösung der Probleme:

- Messen Sie die Zutaten richtig ab.
- Ändern Sie entsprechend die Dosierung der Zutaten und prüfen nach, ob Sie nicht irgendwelche Rohstoffe vergessen haben dem Teig beizufügen.
- Verwenden Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen sie auf Zimmertemperatur abkühlen.
- Geben Sie die im Rezept vorgeschriebenen Zutaten in richtiger Reihenfolge dazu. Bilden Sie in der Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung und legen die zerbröckelte Hefe bzw. Trockenhefe hinein.
Verhindern Sie die direkte Berührung der Hefe mit der Flüssigkeit.
- Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- Reduzieren Sie die Gesamtmenge an Rohstoffen, verwenden Sie auf keinen Fall mehr Mehl als angeführt wird. Verringern Sie die Menge aller Zutaten ggf. um 1/3.
- Ändern Sie entsprechend die Flüssigkeitsmenge. Werden Zutaten mit Wassergehalt verwendet, muss die Dosis des zugegebenen Wassers angemessen verringert werden.
- Verringern Sie die Wassermenge im Fall eines sehr feuchten Wetters um 1 bis 2 Esslöffel.
- Benutzen Sie bei sehr warmen Wetter nicht die Funktion des verzögerten Starts. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Wählen Sie, um die Zeit des Aufgehens zu verkürzen, das Programm **2-RYCHLÝ (SCHNELLES BROT)**.
- Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Fertigbacken aus der Form und lassen es vor dem Aufschneiden auf einer geeigneten Unterlage (z.B. auf einem Holzbrett) mindestens 15 Minuten auskühlen.
- Benutzen Sie eine geringere Menge Hefe, verringern Sie eventuell die Menge aller Rohstoffe um 1/4 der angeführten Menge.

XII. HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten

Da jede Zutat eine spezifische Rolle für ein erfolgreiches Backen des Brots spielt, ist das Abmessen genauso wichtig wie die Reihenfolge, in der die Zutaten dazugegeben werden.

- Die wichtigsten Zutaten wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (man kann entweder Trockenhefe oder frische Hefe verwenden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis der Zubereitung des Teigs und des Brots. Verwenden Sie immer die richtige Menge im richtigen Verhältnis.
- Verwenden Sie, falls der Teig sofort zubereitet werden soll, warme Zutaten. Wünschen Sie die Funktion der verzögerten Einschaltung einzustellen, wird empfohlen kalte Zutaten zu verwenden, um den Zustand zu vermeiden, dass die Hefe zu früh aufzugehen beginnt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen den Geschmack und Duft des Brots.
- Damit die Kruste hell und dünner wird, kann man die Menge des Zuckers um 20 % ohne Beeinflussung des erfolgreichen Backergebnisses verringern. Möchten Sie lieber eine weichere und hellerer Kruste, ersetzen Sie den Zucker durch Honig.
- Wünschen Sie Cerealien beizugeben, weichen Sie diese über Nacht ein. Verringern Sie die Menge des Mehls und der Flüssigkeit (bis um 1/5). Bei Roggenmehl ist Hefe unentbehrlich.
- Geben Sie, falls Sie ein besonders leichtes Brot, zur Anregung der Darmtätigkeit haben möchten, in den Teig Weizenkleie hinzu. Die entsprechende Dosierung ist 1 Esslöffel auf 500 g Mehl und erhöhen Sie die Menge der Flüssigkeit um 1 Esslöffel.
- Bei der Verwendung von Weizenmehl ist Anstellsauer unentbehrlich. Es enthält Bakterien der Milch- und Essigsäure, die bewirken, dass das Brot leicht und fein säuerlich ist. Anstellsauer können Sie sich selbst zubereiten (mithilfe des Programms 14-EIGENE), es ist jedoch erforderlich mit der zu dessen Zubereitung notwendigen Zeit zu rechnen. In unseren Rezepten verwenden wir darum Anstellsauer in Pulverform, ein Konzentrat, das man in Päckchen mit einem Inhalt von 15 g (auf 1 kg Mehl) kaufen kann. Die Angaben im Rezept müssen eingehalten werden, sonst wird das Brot bröckeln. Sollten Sie Anstellsauer in Pulverform in einer anderen Konzentration (Päckchen mit einem Inhalt von 100 g auf 1 kg Mehl) verwenden, ist erforderlich die Mehlmenge zu verringern: 1 kg etwa um 80 g, ggf. weiter das Rezept anzupassen.

2. Anpassung der Dosen

Gewährleisten Sie, falls die Dosen erhöht bzw. verringert werden, dass die Verhältnisse der ursprünglichen Rezepte eingehalten werden. Richten Sie sich zwecks Erreichung perfekter Ergebnisse weiter nach den angeführten Grundregeln zur Anpassung der Zutatendosen:

• Flüssigkeiten/Mehl

Der Teig sollte weich (jedoch nicht zu weich) und leicht geknetet werden, ohne dass er fasrig wird. Bei leichtem Kneten sollte eine Kugel gebildet werden, die nicht an den Wänden der Form anklebt. Das ist jedoch nicht der Fall bei schweren Teigen wie aus Vollkorn-Roggenmehl oder mit Cerealien/Körnerbrot. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Sollte er sehr feucht sein, erzielt man durch Zugabe von Mehl in kleinen Dosen die richtige Konsistenz des Teigs. Geben Sie, falls der Teig zu trocken ist, während des Knetens löffelweise Wasser hinzu.

Diese Zubereitungen sollten schrittweise erfolgen (nicht mehr als 1 Löffel auf einmal) und es ist immer notwendig abzuwarten, ob mit der Zugabe eine Veränderung auftritt.

Der Teig kann noch vor Beginn des Backens so bewertet werden, indem Sie ihn leicht mit den Fingerspitzen berühren. Der Teig sollte einen leichten Widerstand leisten und die Fingerabdrücke sollten nach und nach verschwinden.

• Flüssigkeitsersatz

Bei der Anwendung eines Rezepts mit vorgeschriebenen Zutaten, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Quark, Joghurt usw.) muss die Flüssigkeitsmenge auf die Gesamtmenge verringert werden. Schlagen Sie bei der Verwendung von Eiern diese im Messbecher und füllen den Becher mit der weiteren, gewünschten Flüssigkeit auf.

• Sollten Sie an einem hoch gelegenen Ort leben (über 750 m ü.d.M.), geht der Teig schneller auf.

In solch einem Fall kann man die Hefemenge um 1/4 bis 1/2 Kaffeelöffel verringern. Das gleiche gilt besonders für weiches Wasser.

• Verbesserungsmittel

Beim Backen können Sie der Mischung verschiedene Verbesserungsmittel (z.B. Brotstar, Brotvit, Topmix, Essirol, Vital, Falco, Emulgator u.Ä.) begeben.

3. Zugabe und Abmessung der Zutaten und Mengen

- Messen Sie die Flüssigkeit mit dem beiliegenden Messgefäß ab. Benutzen Sie zur Abmessung von Teelöffeln und Esslöffeln das zweiseitige Messgefäß. Die Menge muss mit gestrichenem, nicht mit gehäuftem Messgefäß abgemessen werden. Eine falsche Menge bringt schlechte Ergebnisse.
- Geben Sie immer in erster Linie die Flüssigkeit hinein, aber die Hefe erst zum Schluss. Um eine zu schnelle Aktivierung der Hefe zu vermeiden (insbesondere bei der Anwendung der verzögerten Einschaltung), muss der Kontakt der Hefe mit der Flüssigkeit verhindert werden.
- Verwenden Sie zur Abmessung immer die gleichen Maßeinheiten. Gramm-Gewichte müssen genau abgemessen werden.
- Für Milliliterangaben kann man den mitgelieferten Messbecher verwenden, der Skalenteilstriche von 50 bis 200 ml hat.
- Obst-, Nuss- oder Cerealienzutaten: Falls Sie weitere Zutaten begeben möchten, können Sie das mithilfe von Sonderprogrammen nach dem Ertönen des Tonsignals tun. Sollten Sie die Zutaten zu früh dazugeben, werden sie während des Knetens zermalmt.

4. Brotgewicht und -umfang

- In Rezepten finden Sie annähernde Angaben vor, die das Brotgewicht betreffen. Sie werden sehen, dass das Gewicht eines echten Weißbrots geringer ist als das eines Vollkornbrots. Das ist durch die Tatsache gegeben, das weißes Mehl mehr aufgeht.
- Trotz annähernder Gewichtsangaben können geringe Unterschiede eintreten. Das tatsächliche Gewicht eines Brots hängt sehr von der Raumfeuchtigkeit zur Zeit der Zubereitung ab.
- Alle Brote mit einem beträchtlichen Weizenanteil erreichen einen stattlichen Umfang und übersteigen im Fall der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Rand des Gefäßes. Das Brot läuft aber nicht über.

Ein Teil des Brots außerhalb der Form wird leichter braun im Vergleich zu dem Brot innerhalb der Form.

- Da, wo für süße Brote das Programm **6-RYCHLÝ (SCHNELLES BROT)** vorgeschlagen wird, können Sie Zutaten in kleineren Mengen auch für das Programm **7-SLADKÝ (SÜSSES BROT)**, **8-DORT (TORTE)**, **13-DEZERT (DESSERT)** zur Zubereitung eines leichteren Brots verwenden.

5. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt von den Bedingungen vor Ort ab (weiches Wasser, hohe relative Luftfeuchtigkeit, hohe Höhe ü.d.M., Konsistenz der Zutaten usw.). Deshalb bilden die Angaben in den Rezepten Bezugspunkte, die entsprechend geändert werden können. Lassen Sie sich, falls das eine oder andere Rezept nicht auf den ersten Anhieb gelingt, nicht davon abschrecken. Bemühen Sie sich den Grund zu finden und versuchen es aufs Neue mit Abänderungen der Anteile.
- Es wird empfohlen ein Probekbrot vor der aktuellen Einstellung der Funktion zum Gebrauch über Nacht zu backen, sodass Sie im Bedarfsfall erforderliche Änderungen vornehmen können.
- Da wir auf keine Weise weder die Qualität der verwendeten Rohstoffe noch weitere Faktoren wie z.B. Umgebungstemperatur, Luftfeuchtigkeit u.Ä. beeinflussen können, können wir keine Verantwortung dafür übernehmen, ob das nach unseren Rezepten gebackene Brot wirklich hundertprozentig gelingt.

Menü Nummer	12	
Das Programm	EIGENE (CUSTOM)	
	Voreingestellt (min.)	Einstellungsmöglichkeit (min)
Zeit Zubereitungsphasen (hod)	nach Einstellung	
Auswahl der maximalen Zeit für die Zubereitung des Brots (Std.)	15	
Zubereitungsphase		
KNETEN 1 (Motor ein./aus.: 0,1s / 0,4s)	15	0-30
Ruhe 1	3	0-30
KNETEN 2 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	20	0-20
Ruhe 2	10	0-30
KNETEN 3 (Motor ein./aus.: 25s / 5s)	0	0-25
AUFGEHEN 1 (min.)	42	0-60
AUFGEHEN 2 (min.)	40	0-60
AUFGEHEN 3 (min.)	0	0-60
BACKEN	Zeit (min.)	50
	Temperatura	nach Einstellung (HELLES:110 °C, MITTLERES:120 °C, DUNKLES:130 °C)
WARMHALTEN (min.)	60	0-60

eta