

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr folgende grundsätzlichen Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

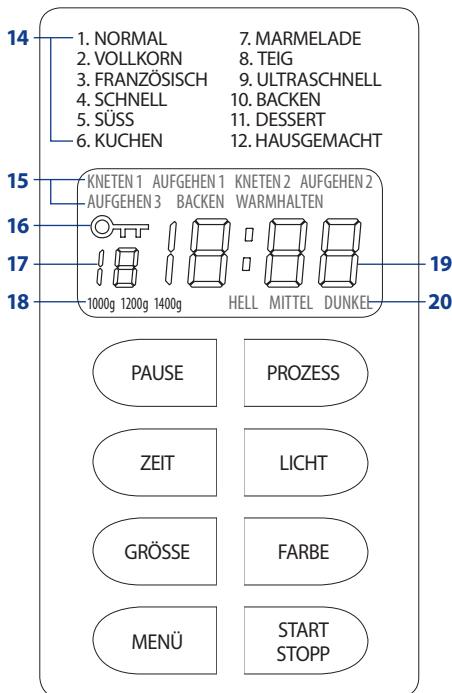
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Überprüfen Sie vor Anschluss an die Stromversorgung, ob die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Nutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf nicht mehr benutzt werden, wenn:
  - dessen Netzanschlussleitung oder Stecker beschädigt ist,
  - das Gerät nicht einwandfrei funktioniert,
  - es heruntergefallen ist,
  - es irgendwelche Beschädigungen aufweist.

In diesen Fällen muss das Gerät dem Hersteller oder seinem Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung zurückgeschickt werden.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Benutzung von anderen Zubehöreilen kann Beschädigungen am Gerät oder gar Verletzungen verursachen.
- Starten Sie das Gerät niemals, solange die Backform nicht korrekt eingesetzt und mit den notwendigen Zutaten gefüllt ist.
- Schlagen Sie niemals auf die Ecken oder die Oberseite der Backform, um das Brot zu entnehmen. Dies kann zur Beschädigung der Form führen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie niemals das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus und ziehen den Netzstecker. Ebenso bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen und ehe Sie es reinigen.
- Schalten Sie das Gerät vollständig aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht von Tisch oder Arbeitsplatte herunterhängt. Schützen Sie das Kabel vor heißen Flächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochers oder in einen aufgeheizten Backofen.
- Bringen Sie niemals Metallfolien oder andere Materialien in den Brotbackautomaten ein. Sie bergen das Risiko von Brand oder Kurzschluss.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit leicht entzündlichem Material (z. B. Vorhänge, Textilien, Wände, u. ä.) in Berührung kommt oder bedeckt wird. Können Hitze und Dampf des Backautomaten nicht frei abziehen, stellt dies eine Brandgefahr dar.
- Das Gerät erhitzt sich während des Betriebes. Berühren Sie daher keine heißen Oberflächen, benutzen Sie nur Griffe und Schalter.
- Berühren Sie niemals rotierende Teile.
- Transportieren Sie das Gerät mit extremer Vorsicht, wenn es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkter geistiger/physischer Fähigkeit oder Kindern vorgesehen. Sie erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb lassen Sie nie Kinder unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät hantieren. Lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile und das Zubehör vollständig und schadenfrei sind.
2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ angegeben.
3. Stellen Sie den BACKEN-Modus ein und backen Sie ohne Inhalt etwa 10 Minuten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, entfernen die Teile und reinigen Sie die Teile erneut.
4. Trocknen Sie alle Teile gut ab und bauen diese wieder zusammen. Das Gerät ist nun zur Nutzung bereit.

## HINWEISE ZUM BEDIENFELD\*



- 14** wählbare Programme
- 15** Programmabschnitt
- 16** Tastensperre
- 17** gewähltes Programm
- 18** Brotgröße
- 19** Programmdauer
- 20** Bräunungsgrad

\* Der Hersteller behält sich vor, Änderungen am Kontrollfeld ohne vorherige Ankündigung zu unternehmen.

## NACH DEM ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Sobald Sie das Gerät mit der Stromversorgung verbinden, ertönt ein Piepton und „1 2:55, 1200g, MITTEL“ erscheint auf dem Display. Jedoch blinkt der Doppelpunkt zwischen den Ziffern „2“ und „55“ (**19**) nicht.

Die Ziffer „1“ zeigt das voreingestellte Programm (**17**) an. Das Gewicht von „1200g“ (**18**) und die Bräunungsstufe „MITTEL“ (**20**) sind die ab Werk eingestellten Vorgaben.

## START/STOPP

Anhand dieser Taste wird das gewählte Backprogramm an- oder aus geschaltet. Um das Programm zu starten, halten Sie die START/STOPP-Taste bitte 1,5 Sekunden lang gedrückt. Ein kurzer Piepton ist zu hören und die beiden Punkte der Zeitanzeige beginnen zu blinken – das Programm startet.

Nach dem Programmstart sind keine anderen Tasten außer der START/STOPP-, LICHT- und PAUSE-Taste betriebsbereit.

Halten Sie, um das Programm wieder zu stoppen, die START/STOPP-Taste etwa 1,5 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Piepton der bestätigt, dass das Programm abgeschaltet ist. Diese Funktion sorgt dafür, eine ungewollte Unterbrechung des Backvorganges zu vermeiden.

## MENÜ

Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der MENÜ-Taste. Nach jedem Tastendruck (begleitet von einem akustischen Signal) ändert sich die Programmanzeige (**17**). Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktionen der 12 verschiedenen Programme (**14**) werden nachfolgend erklärt.

**1. NORMAL:** Einfaches Kneten, Aufgehen lassen und Backen von normalem Brot. Geben Sie Zutaten zur Geschmacksverbesserung bei.

**2. VOLLKORN:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot aus Vollkornmehl. Es ist nicht ratsam die Funktion der Zeitverzögerung zu nutzen, da das Ergebnis nicht allzu gut ist.

**3. FRANZÖSISCH:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot mit verlängerter Gehzeit. Das Brot hat eine knusprige Kruste und eine luftige Struktur.

**4. SCHNELL:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot in kürzerer Zeit als das NORMAL-Programm. Das fertige Brot ist normalerweise kleiner und dichter als das normale Brot.

**5. SÜSS:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen von süßem Gebäck. Sie können Zutaten hinzufügen, um das Aroma zu verbessern.

**6. KUCHEN:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen. Die Gehphase wird von Backpulver oder Soda unterstützt.

**7. MARMELADE:** Kochen von Marmelade und Konfitüre unter ständigem Rühren. Obst oder Gemüse muss zerkleinert werden, ehe es in die Backform hinein gegeben wird.

**8. TEIG:** Kneten und Aufgehen lassen ohne Backvorgang. Entnehmen Sie den Teig und nutzen Sie ihn zur Herstellung von Pizza, Brötchen, Dampfnudeln usw.

**9. ULTRASCHNELL:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen in kürzester Zeit. Das erzeugte Brot ist von dichter Beschaffenheit.

**10. BACKEN:** Nur Backen, ohne Kneten oder Aufgehen lassen. Nutzen Sie diese Funktion auch zur Verlängerung der Backzeit von einigen Einstellungen.

Die Backzeit stellen Sie durch drücken der ZEIT-Taste ein. Halten Sie diese gedrückt, läuft die Zeit schneller ab.

**11. DESSERT:** Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Nachspeisen.

**12. HAUSGEMACHT:** Hier können Sie Ihr eigenes Programm eingeben, indem Sie selbst die Zeit für jeden Schritt bestimmen. Sie können die unten angegebenen Zeiten für Kneten, Aufgehen lassen, Backen und Warmhalten einstellen, um Ihr persönliches Lieblingsbrot zu kreieren.

Der Zeitbereich liegt bei jedem Programmabschnitt **(15)** wie folgt:

KNETEN 1	6–14 Minuten
AUFGEHEN 1	20–60 Minuten
KNETEN 2	5–20 Minuten
AUFGEHEN 2	5–120 Minuten
AUFGEHEN 3	0–120 Minuten
BACKEN	0–80 Minuten
WARMHALTEN	0–60 Minuten

**Im Menü HAUSGEMACHT:**

**1.** Drücken Sie die PROZESS-Taste einmal. Es erscheint KNETEN 1 **(15)** auf der LCD-Anzeige. Betätigen Sie anschließend die ZEIT-Taste, um die Zeit **(19)** in Minuten einzugeben. Die Zeit läuft schneller ab wenn Sie die ZEIT-Taste gedrückt halten. Drücken Sie die PROZESS-Taste, um Ihre Wahl für den ersten Schritt zu bestätigen.

**2.** Betätigen Sie die PROZESS-Taste, um zum nächsten Schritt zu gelangen. AUFGEHEN 1 **(15)** erscheint auf der LCD Anzeige. Drücken Sie die ZEIT-Taste, um die Zeit **(19)** einzustellen und bestätigen Sie Ihre Wahl durch erneutes Drücken der PROZESS-Taste.

**3.** Auf diese Weise stellen Sie bitte die verbliebenen Schritte ein. Drücken Sie START/STOPP, um den Programmiermodus zu verlassen.

**4.** Betätigen Sie die START/STOPP-Taste erneut, um das Programm zu starten.

**Hinweis:** Die Einstellung wird für den nächsten Gebrauch gespeichert.

**FARBE**

Wählen Sie anhand dieser Taste den gewünschten Bräunungsgrad der Brotkruste: **HELL, MITTEL oder DUNKEL (20)**.

**GRÖSSE**

Drücken Sie diese Taste, um die Größe des Brotes einzustellen: **1000g, 1200g oder 1400g**. Ihre Wahl wird auf dem Display **(18)** angezeigt. Bitte beachten Sie, dass die Backzeit mit den unterschiedlichen Brotgrößen variiert.

**Brotbackmischungen für 750g-Brote**

Wenn Sie diese Brotbackmischungen verwenden, stellen Sie 1000g **(18)** bei dem Brotbackautomaten ein. Mit dieser Einstellung gelangen Ihre Brote sicherlich!

Sollte Ihr Brot etwas zu dunkel werden, verringern Sie den Bräunungsgrad oder stoppen Sie das Programm ca. 5–10 Minuten vor Programmende durch Drücken der START/STOPP-Taste.

Die GRÖSSE kann nur für folgende Programme gewählt werden: **NORMAL, VOLLKORN, FRANZÖSISCH, SÜSS, SCHNELL** und **ULTRASCHNELL**.

### Gewichtseinstellung 1400 g

Bitte testen Sie sich langsam an diese Füllmenge heran! Beginnen Sie Ihr Brotrezept bei einer Gesamtmenge von 1200 g zu testen.

Durch die Aufgehphasen besteht vor allem bei stark aufgehenden Teigen (z. B. Weißbrot, süßes Brot) die Gefahr, dass der Teig über die Form läuft.

Ist nach dem Backen noch Platz in der Form, können Sie die Menge schrittweise erhöhen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

### LICHT

Wird diese Taste einmal betätigt, schaltet sich die Beleuchtung ein. Dies ist zweckmäßig zur Überprüfung des Backvorgangs.

Ein erneuter Tastendruck innerhalb einer Minute führt zum Erlöschen der Beleuchtung. Wird die Taste innerhalb einer Minute nicht betätigt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus.

### ZEIT

Wenn Sie wünschen, dass das Gerät nicht sofort mit dem Backen beginnt, können Sie mithilfe dieser Taste die gewünschte Zeitverzögerung eingeben.

**So stellen Sie die Zeitverzögerung ein:**

1. Wählen Sie das gewünschte Menü (17), die Brotgröße (18) und -bräunung (20).
2. Wählen Sie die Verzögerung aus, indem Sie die ZEIT-Taste betätigen. Die verzögerte Einschaltzeit sollte die Backdauer des gewünschten Menüs mit einschließen.

Nehmen wir an, es ist nun 20:30 Uhr und Sie wünschen, dass Ihr Brot morgens, um 7 Uhr fertig gebacken ist. In diesem Falle beträgt die Verzögerungszeit 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die ZEIT-Taste bis 10:30 auf dem Display (19) erscheint. Die Zeitzunahme erfolgt in 10 Minuten Schritten.

3. Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um das zeitverzögerte Programm zu starten. Der

Doppelpunkt der Zeitanzeige beginnt zu blinken. Die ablaufende, restliche Zeit wird angezeigt.

Beachten Sie bitte, dass die maximale Zeitverzögerung 13 Stunden beträgt. Nutzen Sie keine verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte oder Zwiebeln im Verzögerungsmodus.

### PROZESS

Mithilfe dieser Taste stellen Sie im Menü 12 (HAUSGEMACHT) Ihr persönliches Backprogramm ein.

### PAUSE

Nach dem Beginn des Programms kann der Betrieb mittels der PAUSE-Taste jederzeit unterbrochen werden. Drücken Sie die Taste für ca. 1,5 Sekunden – das Programm wird unterbrochen, die Einstellungen bleiben jedoch gespeichert. Die restliche Betriebszeit wird blinkend auf dem Display angezeigt.

Das Programm wird fortgesetzt sobald die PAUSE-Taste erneut betätigt wird.

### WARMHALTEFUNKTION

Das Brot kann automatisch bis zu einer Stunde nach dem Backen warm gehalten werden (15). Wenn Sie das Brot während des Warmhaltens herausnehmen wollen, schalten Sie das Programm mittels der START/STOPP-Taste aus.

### SPEICHERFUNKTION

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, kann der Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt werden, auch ohne dass Sie die START/STOPP-Taste betätigen.

Wenn die Unterbrechung mehr als 10 Minuten beträgt, kann der Automat das Programm nicht speichern. Entnehmen Sie die Zutaten aus der Backform, entsorgen diese und geben neue Zutaten hinein. Starten Sie den Automaten neu. War der Teig bei Stromausfall erst in der Knetphase und hat die Aufgehphase noch nicht erreicht, können Sie den START/STOPP-Knopf erneut drücken und das Programm von vorne starten.

## ZEITPHASEN-TABELLE

Programm-Nr.	Einstellungen GRÖSSE	Einstellungen FARBE	KNETEN 1	AUFGEHEN 1	KNETEN 2	AUFGEHEN 2	AUFGEHEN 3	BACKEN	Gesamtzeit des Programms	Signal um Zutaten hinzuzugeben bei	Warmhalten
1	1400g	HELL,	10 Min.	20 Min.	15 Min.	25 Min.	45 Min.	65 Min.	3:00	2:20	✓
	1200g	MITTEL,	10 Min.	20 Min.	15 Min.	25 Min.	45 Min.	60 Min.	2:55	2:15	
	1000g	DUNKEL	10 Min.	20 Min.	12 Min.	25 Min.	48 Min.	55 Min.	2:50	2:13	
2	1400g	HELL,	10 Min.	25 Min.	20 Min.	35 Min.	65 Min.	65 Min.	3:40	2:55	✓
	1200g	MITTEL,	8 Min.	25 Min.	18 Min.	35 Min.	65 Min.	60 Min.	3:32	2:50	
	1000g	DUNKEL	8 Min.	25 Min.	16 Min.	35 Min.	70 Min.	55 Min.	3:30	2:50	
3	1400g	HELL,	18 Min.	40 Min.	22 Min.	30 Min.	50 Min.	70 Min.	3:50	2:40	✓
	1200g	MITTEL,	16 Min.	40 Min.	19 Min.	30 Min.	50 Min.	65 Min.	3:40	2:35	
	1000g	DUNKEL	13 Min.	40 Min.	17 Min.	30 Min.	50	60 Min.	3:30	2:30	
4	1400g	HELL,	10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	70 Min.	2:10	1:45	✓
	1200g	MITTEL,	10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	65 Min.	2:05	1:40	
	1000g	DUNKEL	10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	60 Min.	2:00	1:35	
5	1400g	HELL,	10 Min.	5 Min.	20 Min.	33 Min.	40 Min.	62 Min.	2:50	2:25	✓
	1200g	MITTEL,	10 Min.	5 Min.	20 Min.	32 Min.	40 Min.	58 Min.	2:45	2:20	
	1000g	DUNKEL	10 Min.	5 Min.	15 Min.	32 Min.	47 Min.	53 Min.	2:42	2:22	
6	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	6 Min.	5 Min.	10 Min.	9 Min.	—	80 Min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 Min.	—	—	45 Min.	20 Min.	1:20	—	—
8	—	—	20 Min.	—	—	30 Min.	40 Min.	—	1:30	—	—
9	1400g	HELL,	10 Min.	—	5 Min.	—	33 Min.	60 Min.	1:48	1:38	✓
	1200g	MITTEL,	10 Min.	—	5 Min.	—	28 Min.	55 Min.	1:38	1:28	
	1000g	DUNKEL	10 Min.	—	5 Min.	—	28 Min.	52 Min.	1:35	1:25	
10	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	—	—	—	—	—	10 Min. bis 60 Min.	0:10 bis 1:00	—	✓
11	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	13 Min.	—	—	—	25 Min.	60 Min.	1:38	—	✓
12	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	6 Min. bis 14 Min.	20 Min. bis 60 Min.	5 Min. bis 20 Min.	5 Min. bis 120 Min.	0 Min. bis 120 Min.	0 Min. bis 80 Min.	0:36 bis 7:54	während KNETEN 2	✓

## SPERRE DES BEDIENFELDS

Das Bedienfeld kann zum Schutz vor ungewollter Bedienung mit einer Tastensperre (16) belegt werden. Betätigen Sie erst die PROZESS-Taste und dann die FARBE-Taste. Das Bedienfeld ist nun mit Ausnahme der PROZESS- und FARBE-Tasten gesperrt. Diese Funktion schützt vor ungewollten Programmunterbrechungen durch Betätigen der Tasten z. B. durch unbeaufsichtigte Kinder.

Heben Sie die Tastensperre auf indem Sie erst die PROZESS-Taste und dann die FARBE-Taste drücken. Wenn Sie die Tastensperre nicht einschalten, werden die Bedientasten automatisch 5 Minuten nach Beginn eines Programms gesperrt. Die Tastensperre (16) muss aufgehoben werden, bevor Sie weitere Einstellungen am Gerät vornehmen können.

## UMGEBUNG

Der Backautomat arbeitet in einer weiten Temperaturspanne. Es können jedoch Unterschiede bei der Brotgröße auftreten, je nachdem ob es an einem warmen oder kalten Platz gebacken wurde. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

## WARNHINWEISE

- Zeigt das Display (19) „H HH“ nach dem Starten des Programmes an, ist die Temperatur in der Backform noch zu hoch ist. Das Programm muss beendet werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (ca. 10–20 Minuten) bevor Sie es nutzen.
- Wenn das Display (19) „E E0“ oder „E E1“ anzeigt, nachdem Sie „START/STOPP“ gedrückt haben, ist der Temperaturfühler beschädigt und muss von einem qualifizierten Kundendienst geprüft werden.

## SO BACKEN SIE BROT

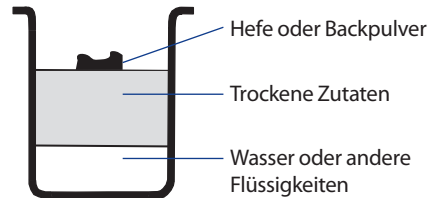
1. Stellen Sie die Brotform (6/8) in die richtige Position, drücken Sie diese nach unten bis sie hörbar einrastet. Stecken Sie die Knethaken (7/9) auf die Antriebswelle. Es ist ratsam, die

Öffnungen vorher mit Margarine einzureiben. Dies vermeidet, dass der Teig an den Haken haften bleibt, zudem lassen sie sich leichter aus dem Brot entfernen.

2. Geben Sie die Zutaten in die Backform (6/8). Bitte beachten Sie hierzu die Reihenfolge, die im Rezept angegeben ist. Normalerweise geben Sie zuerst das Wasser oder eine andere Flüssigkeit in die Form, dann Zucker, Salz und Mehl. Geben Sie die Hefe oder das Backpulver immer erst als letzte Zutat hinzu.

**Hinweis:** Bitte beachten Sie die Mengenangaben zu Treibmittel und Mehl im jeweiligen Rezept.

3. Drücken Sie mit den Fingern eine kleine Kuhle in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein. Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommt.



4. Schließen Sie den Deckel (2) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie die MENÜ-Taste bis Sie das gewünschte Programm (17) ausgewählt haben.
6. Wählen Sie das gewünschte Gewicht (18) Ihres Brotes durch Drücken der GRÖSSE-Taste.
7. Um die gewünschte Krustenfärbung (20) einzustellen, drücken Sie die FARBE-Taste.
8. Stellen Sie die Zeitverzögerung (19) anhand der ZEIT-Taste ein. Sie können diesen Schritt überspringen, wenn Sie wünschen, dass der Brotautomat sofort anfängt zu arbeiten.
9. Halten Sie die START/STOPP-Taste 1,5 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu starten.
10. Wenn das Programm NORMAL, VOLLKORN, FRANZÖSISCH, SCHNELL, SÜSS, KUCHEN, ULTRASCHNELL oder HAUSGEMACHT eingestellt ist, ertönt während des Betriebs ein Signalton. Nun können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Öffnen Sie den Deckel (2) und geben Sie die Zutaten hinein.

**Bei kleineren Mengen** kann sich der Teig oft nicht gleichmäßig in der Backform verteilen – sammelt sich also nur auf einer Seite an. Dies führt beim späteren Backvorgang zu einem ungleichmäßigen Ergebnis.

Um einen schönen Brotlaib zu erhalten, ebenen Sie den Teig in der Backform mithilfe des Teigschabers (13) nach Abschluss der zweiten Knetphase (KNETEN 2) (15).

Klebt der Teig stark am Teigschaber (13), tauchen Sie ihn kurz in Mehl.

11. Die Dauer des Backvorgangs ist vom gewählten Programm (17), der Laibgröße (18) und -bräunung (20) abhängig. Um den Backvorgang zu überprüfen, drücken Sie die LICHT-Taste und sehen durch das Sichtfenster – öffnen Sie nicht den Deckel (2)!

**Hinweis:** Es ist möglich, dass während des Backens Dampf durch die Ventilschlitze des Deckels nach außen dringt. Das ist normal.

**Sind Sie sich nicht sicher, ob Ihr Brot durchgebacken ist?** Stechen Sie mit einem hölzernen Schaschlikstäbchen in das Brot. Bleibt kein Teig daran kleben, ist Ihr Brot fertig!

12. Wenn der Vorgang beendet ist, hören Sie einen Piepton. Drücken Sie den START/STOPP-Knopf ca. 1,5 Sekunden lang um den Vorgang zu beenden. Sie können nun das Brot entnehmen. Öffnen Sie hierzu den Deckel (2) mit Ofenhandschuhen und ziehen die Backform (6/8) nach oben aus dem Gerät.

**Achtung:** Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein. Seien Sie sehr vorsichtig.

13. Lassen Sie die Brotform (6/8) abkühlen bevor Sie das Brot herausnehmen. Nutzen Sie den Teigschaber (13), um das Brot an den Seiten vorsichtig zu lockern.
14. Drehen Sie die Brotform (6/8) auf den Kopf, halten Sie diese über einen Rost oder ein sauberes Backblech und schütteln die Form vorsichtig bis das Brot heraus fällt.
15. Lassen Sie das Brot ca. 20 Minuten abkühlen bevor Sie es in Scheiben schneiden.

**Hinweis:** Wir empfehlen Ihnen das Brot mit einem elektrischen Brotschneider oder einem gezahnten Messer zu schneiden. Nutzen Sie keine kleinen Küchenmesser! Diese sind ungeeignet und werden das Brot nur unregelmäßig abschneiden.

16. Wenn Sie nicht in der Nähe sind oder am Ende des Backvorganges nicht die START/STOPP-Taste gedrückt haben, wird das Brot automatisch eine Stunde lang warm gehalten. Das Ende der Warmhaltefunktion wird durch 10 Signaltöne angezeigt.

17. Nach Verwendung oder bei Nichtgebrauch, trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.

**Achtung:** Bevor Sie den Laib in Scheiben schneiden, entfernen Sie bitte mit dem beiliegenden Knethakenentferner (12) die Knethaken (7/9) aus dem Brot. Diese stecken in der Unterseite des Brotes. Der Laib ist noch heiß, ziehen Sie bitte nicht mit den Fingern an den Haken.

**Hinweis:** Wenn Sie das Brot nicht ganz aufessen, lagern Sie es bitte in einer verschlossenen Plastiktüte oder einem luftdicht verschließbaren Gefäß. Sie können das Brot ca. 3 Tage bei Raumtemperatur lagern.

Wenn Sie das Brot länger aufbewahren möchten, packen Sie es in eine gut verschlossene Plastiktüte ein und lagern Sie es im Kühlschrank. So können Sie es bis zu 10 Tagen lagern.

Da das selbst gemachte Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist die Haltbarkeit nicht länger als die der Brote vom Bäcker.

## SPEZIELLE EINWEISUNG

### SCHNELLE BROTE (SCHNELL)

Schnelle Brote werden mit Backpulver oder Soda hergestellt, die durch Flüssigkeit und Hitze aktiviert werden. Um gute Ergebnisse zu erzielen, geben Sie die Flüssigkeit zuerst in die Brotform (6/8), die trockenen Zutaten in den oberen Teil.

In der ersten Knetphase kann es dazu kommen, dass die trockenen Zutaten sich in den Ecken der Brotform sammeln. Nun ist es nötig, nachzuhelfen und die Zutaten zu verrühren, um ein Verklumpen zu vermeiden.

### DAS ULTRASCHNELL-PROGRAMM (ULTRASCHNELL)

Der Brotbackautomat kann mit dem ULTRASCHNELL-Programm innerhalb einer Stunde und 38 Minuten, Brot backen. Bitte beachten Sie, dass die Wassertemperatur hierzu 48–50°C betragen muss, nutzen Sie bitte ein Thermometer, um die Temperatur genau zu messen. Der Einfluss der Temperatur ist wesentlich und wirkt sich stark auf das Backergebnis aus.

Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist wird das Brot nicht aufgehen und nicht die gewünschte Größe erreichen. Wenn die Temperatur zu hoch ist wird der Hefepilz abgetötet, bevor der Gähprozess in Gang gesetzt wird. So wird das Brot ebenfalls nicht richtig aufgehen und das Backergebnis negativ beeinflusst.

### DIE DOPPELBACKFORM (8)

Bitte beachten Sie bei der Einstellung der Brotgröße das maximale Fassungsvermögen jeder Backformseite. Diese beträgt jeweils 500 g.

Die Doppelbackform (8) kann für folgende zwei Zwecke genutzt werden:

- Zur Herstellung von zwei Broten der gleichen Sorte zur gleichen Zeit.
- Zur gleichzeitigen Herstellung von zwei unterschiedlichen Broten mit einem Programm.

**Hinweis:** Die Menüeinstellung der Brotgröße ist auf 1000 g zu setzen.

### REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor der Ausführung von Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Sowohl die Brotbackform (6/8) als auch die Knetbacken (7/9) sind spülmaschinenfest.

### BACKFORM (6) UND DOPPELTE BACKFORM (8)

Entnehmen Sie die Backform (6/8) durch Ziehen am Griff. Wischen Sie die Backform (6/8) von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Form (6/8) muss vollständig trocken sein bevor Sie diese wieder im Gerät einsetzen.

**Hinweis:** Setzen Sie die Backform (6/8) ein, indem Sie diese leicht nach unten drücken bis sie in der korrekten Position sitzt.

Wenn ein Herunterdrücken nicht möglich ist, ändern Sie die Position leicht bis sie genau sitzt und drücken Sie sie dann herunter.

### KNETHAKEN (7/9)

Wenn die Knetbacken (7/9) schwierig aus dem Brot zu entfernen sind, benutzen Sie bitte den beiliegenden Hakenentferner (12).

Wischen Sie die Haken (7/9) vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab.

Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

### DECKEL (2) MIT SICHTFENSTERN (3)

Wischen Sie den Deckel (2) außen und innen vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger zur Reinigung, dies beschädigt die Hochglanzoberfläche.

### GEHÄUSE (5)

Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses (5) vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger zur Reinigung, dies beschädigt die Edelstahloberfläche des Automaten. Tauchen Sie das Gehäuse (5) zur Reinigung niemals in Wasser.

### VOR LÄNGERER AUFBEWAHRUNG DES AUTOMATEN

Bevor der Brotbackautomat zur Aufbewahrung eingepackt wird, stellen Sie sicher, dass er komplett abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel (2) muss geschlossen sein.



## KLEINE LEBENSMITTELKUNDE

### MEHL

Mehl ist die wichtigste Grundzutat Ihres Brotes.

- **Brotmehl**, auch Glutenmehl oder Starkmehl genannt, ist wahrscheinlich aus Hartweizen gemahlen. Es hat einen hohen Anteil an Gluten (Klebereiweiß) und Proteinen. Diese natürlichen Mittel verleihen dem Teig die Fähigkeit die Form zu bewahren und das durch die Hefe produzierte Kohlendioxid zu erhalten. Somit ist dieses Mehl zum Backen von Brot besonders gut geeignet.
- **Weißmehl** besteht aus einer Mischung ausgewählter Weich- und Hartweizensorten und ist für schnelles Backen oder Kekse geeignet.
- **Vollkornmehl** enthält alle Stoffe des eigentlichen Getreidekorns – auch die Kleie, die feste äußere Haut des Weizens. Diese stellt eine ideale Quelle für Ballaststoffe dar.

Sollten Sie dieses Mehl verwenden, achten Sie bitte darauf, dass es fein gemahlen ist. Die enthaltene Kleie verhindert die Abgabe von Gluten, sodass Brote aus dieser Art von Mehl kleiner und schwerer sind als solche aus Weißmehl. Daher wird dieses Mehl, um eine leichtere Beschaffenheit zu erzielen, oft mit anderen Mehlsorten gemischt.

- **Dunkles Weizenmehl**, auch Schwarzmehl oder grobes Mehl genannt, ist ein ballaststoffreiches Mehl. Es ist dem Vollkornmehl ähnlich. Um eine gute Laibgröße nach dem Backen zu erreichen, muss es mit großen Mengen anderer Mehlsorten gemischt werden.
- **Mehl mit Backpulverzusatz** enthält – wie der Name schon verrät – bereits Backpulver und eignet sich gut zur Herstellung von Kuchen.
- **Maismehl und Hafermehl** werden aus Mais bzw. Hafer gemahlen. Sie werden als Zusätze eingesetzt, um Schwarzbrot herzustellen. Hafermehl steigert den Geschmack und verbessert die Beschaffenheit Ihres Brotes.

### ZUCKER

Zucker ist eine sehr wichtige Zutat. Er unterstützt die Hefe bei der Fermentierung. Zudem macht Zucker das Brot weicher im Geschmack, erhöht

den Nährwert und verlängert die Haltbarkeit. Meist wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker, Sirup oder Honig können, je nach Geschmack, auch eingesetzt werden.

**Achtung:** Verwenden Sie ausschließlich feinen Zucker. Grober Perlzucker kann die Antihafschicht Ihrer Backform beschädigen

**Hinweis:** Sie können Zucker auch weglassen. In diesem Fall geht das Brot weniger auf.

### SALZ

Natürlich trägt Salz zum Geschmack und der Krustenfärbung von Brot bei – es kann aber auch benutzt werden, um eine besonders aktive Hefe abzubremsen. Erhöhen Sie daher nicht die im Rezept angegebene Menge.

**Hinweis:** Wird Salz aus Gesundheitsgründen ganz weggelassen, kann Ihr Brot höher als gewöhnlich aufgehen.

### FETT, BUTTER UND PFLANZLICHES ÖL

Fett macht das Brot weich und verlängert die Haltbarkeit. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke gehackt werden bevor sie zugegeben wird.

### HEFE

Während der Gehphase setzt die Hefe Kohlendioxid frei, welches das Brot aufgehen lässt und die innere Struktur weich macht. Die Hefe benötigt zum Aufgehen Zucker und Mehl als Nährstoff.

1 TL aktive Trockenhefe =  $\frac{3}{4}$  TL Instanthefer  
 1,5 TL aktive Trockenhefe = 1 TL Instanthefer  
 2 TL aktive Trockenhefe = 1,5 TL Instanthefer

Frische Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da der Hefepilz bei hohen Temperaturen abgetötet wird.

Überprüfen Sie beim Kauf das Produktions- und Mindesthaltbarkeitsdatum der Hefe. Lagern Sie Hefe nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich wieder im Kühlschrank.

**Hinweis:** Geringes Aufgehen des Brotes lässt sich normalerweise auf schlechte Hefe zurückführen.

**So überprüfen Sie, ob die Hefe noch frisch ist:**

1. Schütten Sie einen halben Becher warmes Wasser (45–50°C) in einen Messbecher.

2. Geben Sie einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Dann streuen Sie zwei Teelöffel Hefe über das Wasser.
3. Stellen Sie den Messbecher für 10 Minuten an einem warmen Ort. Rühren Sie nicht um.
4. Der entstandene Schaum sollte danach etwa eine Tasse ergeben, sonst ist die Hefe inaktiv.

### BACKPULVER

Backpulver wird genutzt, um Brote und Kuchen im ULTRASCHNELL-Modus herzustellen. Es braucht keine Gehphase und erzeugt Gase, die in Form von kleinen Blasen die Textur des Brotes beeinflussen.

### SODA

Soda ist dem Backpulver sehr ähnlich. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

### WASSER UND ANDERE FLÜSSIGKEITEN

Wasser ist eine essentielle Zutat bei der Herstellung von Brot. Eine Temperatur von 20–25°C ist optimal. Das Wasser kann auch ersetzt werden, z. B. durch Frischmilch oder Wasser, das mit 2% Milchpulver gemischt wurde. Dies verbessert das Aroma des Brotes und die Farbe der Kruste. Einige Rezepte verlangen auch Zitronen-, Apfel- oder Orangensaft, um den Geschmack zu verbessern.

### EIER

Eier können die Beschaffenheit des Brotes verbessern, sie machen das Brot nahrhaft und größer. Die Eier müssen zunächst von der Schale befreit und dann gleichmäßig verrührt werden.

### ABMESSEN DER ZUTATEN

Der wichtigste Schritt bei der Verwendung des Brotbackautomaten ist das genaue Abmessen der einzelnen Zutaten mit Hilfe des Messbechers (10) und des Messlöffels (11). Messen Sie jede Flüssigkeit und auch die trockenen Zutaten sehr genau oder das Resultat Ihrer Bemühungen wird dürrftig oder unannehmbar.

### ABMESSEN VON FLÜSSIGKEITEN

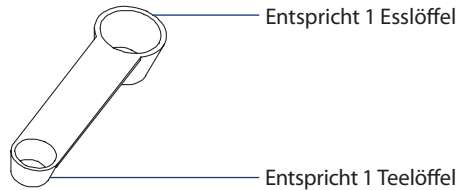
Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösungen sollten mit einem Messbecher (10) abgemessen werden. Halten Sie den Becher gerade während Sie die Flüssigkeit abmessen. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher (10) nachher gründlich.

### TROCKENE ZUTATEN

Trockene Zutaten müssen locker in den Messbecher (10) gegeben werden. Die Zutaten dürfen nicht angedrückt werden, da ein Zuviel – sei es auch noch so gering – die Ausgewogenheit des Rezeptes beeinflussen kann.

Wenn Sie nur kleine Mengen trockener Zutaten abmessen, nutzen Sie einen Messlöffel (11). Es handelt sich bei den Angaben um gestrichene, nicht gehäufte Löffel.

#### Messlöffel (11):



### REIHENFOLGE DER ZUTATEN

Die Reihenfolge, in der die Zutaten zugegeben werden sollen, muss eingehalten werden. Im Allgemeinen gilt diese Reihenfolge:

Flüssige Zutat, Eier, Salz und Milchpulver usw.

Das Mehl darf beim Zugeben nicht vollkommen von Flüssigkeit durchweicht werden. Die Hefe darf nur auf das trockene Mehl gegeben werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen.

Nachdem das Mehl einige Zeit geknetet wurde, ertönt ein Signal. Jetzt können Sie Früchte oder ähnliches dazu geben. Wenn Sie die Früchte zu früh hinzugeben, wird das Aroma und die Konsistenz durch das lange Kneten beeinträchtigt.

Wenn Sie die Zeitverzögerung nutzen, dürfen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte hinzugeben.

## FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
1	Rauch entweicht während des Backens aus der Lüftungsöffnung	Einige Zutaten haften an den Heizelementen oder befinden sich zu nah daran. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen kann Öl an den Heizelementen haften.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Heizelemente. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen, lassen Sie es leer laufen und öffnen Sie den Deckel.
2	Die Kruste am Boden des Brotes ist zu dick	Sie haben das Brot zu lange warm gehalten und zu lange in der Form gelassen, so dass der Wasserverlust zu hoch war.	Entnehmen Sie das Brot frühest möglich und halten Sie es nicht warm.
3	Es ist sehr schwierig das Brot aus der Form zu lösen.	Die Knethaken hängen an ihrer Halterung in der Form fest.	Nachdem Sie das Brot entnommen haben, gießen Sie heißes Wasser in die Form und tauchen Sie die Knethaken für etwa 10 Minuten ein. Entnehmen Sie diese dann zur einfachen Reinigung
4	Die Zutaten sind ungleichmäßig vermischt.	Das gewählte Programm ist nicht geeignet.	Wählen Sie das richtige Programm.
		Nach dem Backen ist das Brot trocken und hat keine braune Kruste. Der Deckel wurde mehrmals geöffnet.	Öffnen Sie den Deckel nicht während des Gehvorganges.
		Der Drehwiderstand ist zu hoch so dass die Knethaken sich kaum drehen können.	Überprüfen Sie die Öffnung, in der die Knethaken sitzen. Entnehmen Sie die Brotform und lassen Sie das Gerät leer laufen. Bei Fehlfunktionen kontaktieren Sie bitte die Servicestelle.
5	Das Display zeigt „H HH“ an, nachdem Sie den START/STOPP-Knopf gedrückt haben.	Die Temperatur im Brotautomaten ist zu hoch, um Brot herzustellen.	Drücken Sie erneut die START/STOPP-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Backform und lassen Sie den Deckel solange offen bis der Automat abgekühlt ist.

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
6	Die Tastensperre lässt sich plötzlich nicht mehr lösen (während des Betriebs oder nach Ende des Backvorgangs).	Technischer Fehler.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn nach kurzer Wartezeit wieder ein. Ihr laufendes Programm wird nur kurz unterbrochen und fährt von selbst fort (vgl. Speicherfunktion).
7	Sie hören den Motor arbeiten aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform ist nicht gut befestigt oder die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Backform gut befestigt ist. Stellen Sie sicher, dass der Teig laut Rezept hergestellt wurde und die Zutaten richtig dosiert wurden.
8	Das Brot ist so groß, dass es von unten gegen den Deckel drückt.	Zuviel Hefe, Wasser oder Mehl. Es kann sein, dass die Umgebungstemperatur zu hoch ist (ideal: 15°C–34°C).	Überprüfen Sie die erwähnten Faktoren. Verringern Sie gegebenenfalls die Mengen.
9	Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe. Die Hefe kann auch alt und damit nicht mehr aktiv sein. Ein weiterer Grund können die zu hohe Wassertemperatur, zu geringe Umgebungstemperatur oder zuviel Salz sein.	Überprüfen Sie die Menge und die Aktivität der Hefe. Erhöhen Sie gegebenenfalls die Umgebungstemperatur.
10	Der Teig ist so groß, dass er über den Rand der Form hinauswächst.	Sie haben vielleicht zu viel Flüssigkeit verwendet, so dass der Teig zu flüssig ist. Eventuell haben Sie zu viel Hefe benutzt.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Konsistenz des Teiges.
11	Das Brot fällt in der Mitte zusammen wenn Sie es backen.	Das Mehl ist nicht stark genug, um den Teig aufgehen zu lassen.	Benutzen Sie Brotmehl oder Starkmehl.
		Die Hefe wirkt zu schnell oder die Temperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie die Hefe bei Raumtemperatur.
		Zu viel Wasser macht den Teig zu schwer und zu flüssig.	Passen Sie gegebenenfalls die Wassermenge an.

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
12	Das Brot ist sehr schwer und die Struktur dicht.	Sie verwendeten zu viel Mehl und zu wenig Wasser.	Nehmen Sie weniger Mehl oder mehr Wasser.
		Sie haben zu viele Früchte verwendet oder zu viel Vollkornmehl.	Reduzieren Sie die Menge der genannten Zutaten und nehmen Sie mehr Hefe.
13	Die Mitte des Brotes ist hohl.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe bzw. kein Salz verwendet.	Reduzieren Sie die Menge an Wasser und Hefe und verwenden Sie etwas Salz.
		Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Wassertemperatur.
14	An der Oberfläche des Brotes hängt noch Pulver.	Im Brot befinden sich sehr glutenhaltige Inhaltsstoffe.	Geben Sie keine oder weniger stark glutenhaltigen Lebensmittel ins Brot.
		Das Brot konnte nicht genügend geknetet werden weil es zu wenig Wasser enthält.	Überprüfen Sie die Wassermenge und die Mechanik des Brotbackautomaten.
15	Die Kruste ist zu dick und die Farbe ist zu dunkel beim Backen von Kuchen oder Nahrungsmitteln mit viel Zucker.	Die verschiedenen Rezepte haben großen Einfluss auf die Brotherstellung. Die Farbe wird sehr dunkel, wenn Sie viel Zucker verwenden.	Wenn die Farbe für ein Rezept mit viel Zucker zu dunkel ist, unterbrechen Sie den Backvorgang 5 – 10 Minuten vor Ende, indem Sie die START / STOPP-Taste drücken. Bevor Sie den Kuchen oder das Brot entnehmen, lassen Sie den Deckel noch 20 Minuten geschlossen.

### KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

## REZEPTE – PASSEND ZU DEN PROGRAMMEN

Die Mengenangaben in den Rezepten für Brotmehl und Hefe entsprechen dem Maximum.

1 Tasse = 250 ml    ■    1 EL = 3 TL    ■    1 EL = 15 ml    ■    1 TL = 5 ml

Tipps & Tricks

- **Butter/Margarine:** Sie können, je nach Geschmack, auch andere Fette verwenden: Olivenöl, Schmalz oder Schweinefett für Schlemmer usw.
- **Milchpulver:** Sie können Milchpulver auch durch frische Milch ersetzen. Verringern Sie in diesem Fall das Wasser um die gleiche Menge der hinzugefügten Milch.
- **Wasser:** Mineralwasser macht jedes Brot leichter und luftiger. Ideal bei schweren Mehlsorten.

### FRANZÖSISCHES KNUSPERBROT

Zutat	Brotgröße	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Wasser		500 ml	460 ml	350 ml
Butter/Margarine		3 EL	2 ¼ EL	1 ½ EL
Milchpulver		2 EL	1 ½ EL	1 EL
Zucker		3 ½ EL	3 EL	2 EL
Salz		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Weißmehl		910 g	840 g	630 g
Trockenhefe		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: FRANZÖSISCH

### BAUERNBROT

Zutat	Brotgröße	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Buttermilch		530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine		1 ¾ EL	1 ½ EL	1 EL
Salz		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Zucker		1 ¾ EL	1 ½ EL	1 EL
Weißmehl		455 g	420 g	315 g
Vollroggenmehl		455 g	420 g	315 g
Trockenhefe		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: NORMAL

### SCHNELLES MAISBROT

Zutat	Brotgröße	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Milch		530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine		3 ½ EL	3 EL	2 EL
Milchpulver		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Zucker		2 TL	1 ½ TL	1 TL
Salz		2 TL	1 ½ TL	1 TL
Brotmehl		650 g	600 g	450 g
Maismehl		260 g	240 g	180 g
Backpulver		8 TL	6 TL	4 TL

Programm: SCHNELL

### VOLLKORNBROT

Zutat	Brotgröße	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Wasser		500 ml	460 ml	350 ml
Butter/Margarine		1 ¾ EL	1 ½ EL	1 EL
Salz		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Zucker		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Brotmehl		190 g	150 g	110 g
Multigetreidemehl		720 g	690 g	520 g
Trockenhefe		3 ½ TL	3 TL	2 TL

Programm: VOLLKORN

### KUCHENBROT

Zutat	Brotgröße	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Milch		530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine		90 g	75 g	50 g
Eier		4 St	4 St	3 St
Zucker		90 g	75 g	50 g
Salz		1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Weißmehl		910 g	840 g	630 g
Trockenhefe		1 ¾ EL	1 ½ EL	1 TL

Programm: SÜSS

## KUCHEN

### Rührkuchen

Zutaten	
Eier	3 St
Zucker	125 g
Butter/Margarine	125 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Milch	bis $\frac{1}{4}$ Tasse
Weißmehl	300 g
Backpulver	1 Päckchen

1. Geben Sie Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren die Mischung mit einem Handmixer schaumig.
2. Fügen Sie nun das Mehl und Backpulver zur Mischung und verrühren alles gleichmäßig.
3. Verfeinern Sie jetzt Ihren Teig mit etwas Milch.
4. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und starten Sie das **KUCHEN-Programm**.
5. Wollen Sie noch Schokostreusel, o.ä. hinzufügen? Dann geben Sie diese jetzt hinzu. Der Brotbackautomat rührt sie unter.

### Rotweinkuchen

Zutaten	
Eier	3 St
Zucker	150 g
Butter/Margarine	250 g
Weißmehl	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakao	1 $\frac{1}{2}$ EL
Zimt	2 TL
Salz	1 Prise
Raspelschokolade	100 g
Rotwein	bis $\frac{1}{8}$ L

1. Verrühren Sie in einer Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handmixer schaumig.
2. Geben Sie anschließend Mehl, Backpulver, Kakao sowie Zimt zur Mischung und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
3. Gießen Sie nun Rotwein hinein, bis der Teig reißt.
4. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und verteilen Sie die Raspelschokolade auf der Mischung. Starten Sie nun das **KUCHEN-Programm**.

### Rumknusperkuchen

Zutaten	
Eier	4 St
Zucker	100 g
Butter/Margarine	75 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Salz	1 Prise
Rum	4 EL
Weißmehl	150 g
Backpulver	1 Päckchen
gehackte Rumknusperschokolade	50 g

1. Verrühren Sie in einer Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handmixer schaumig.
2. Fügen Sie nun das Mehl und Backpulver zur Mischung. Verrühren Sie alles gleichmäßig und gießen währenddessen den Rum hinzu.
3. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und verteilen Sie die gehackte Rumknusperschokolade auf der Mischung. Starten Sie nun das **KUCHEN-Programm**.

## MARMELADEN

### Orangengelee

Zutaten	
Orangensaft	1 L
klein geschnittene Orange	1 St
Zitronensaft	50 ml
Gelierzucker (3 plus 1)	500 g

Programm: MARMELADE

### Waldbeerenkonfitüre

Zutaten	
zerdrückte Waldbeeren	1 kg
Zitronensaft (bei sehr süßen Früchten)	bis 100 ml
Gelierzucker (2 plus 1)	500 g

Programm: MARMELADE

- **Wollen Sie testen, wie stark Ihre Marmelade, Konfitüre oder Gelee andickt?** Entnehmen Sie etwas heiße Masse mit einem Löffel und geben Sie diese auf einen kalten Porzellanteller. Sie kühlt innerhalb weniger Minuten ab und Sie können die Festigkeit überprüfen.
- **Ist die Marmelade, o.ä. zu flüssig?** Geben Sie etwas Zitronensäure hinzu. Diese lässt die Masse stärker gelieren.
- **Ist Ihre Marmelade, o.ä. zu dick?** Geben Sie etwas Wasser oder Fruchtsaft hinzu. Somit wird das Geliermittel etwas verdünnt.

## BUTTERMILCHTEIG für Brötchen, o.ä.

Zutat	Gewicht	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Buttermilch		450 ml	420 ml	310 ml
Eier		2 St	1 St	1 St
Salz		2 TL	1 ½ TL	1 TL
Vollweizenmehl		320 g	300 g	220 g
Weißmehl		490 g	450 g	340 g
Trockenhefe		2 TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: TEIG

## ULTRASCHNELLES WEIZENKEIMBROT

Zutat	Brotgröße	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Wasser (48°C)		490 ml	450 ml	340 ml
Kümmel		2 TL	1 ½ TL	1 TL
Olivenöl		2 EL	1 ½ EL	1 EL
Honig		2 EL	1 ½ EL	1 EL
Salz		2 TL	1 ½ TL	1 TL
Weizenkeime		100 g	90 g	70 g
Weißmehl		810 g	750 g	560 g
Trockenhefe		2 ½ TL	2 TL	1 ½ TL

Programm: ULTRASCHNELL

## BACKEN

Zu diesem Programm können wir Ihnen leider keinen Rezeptvorschlag anbieten.

## DESSERT

### Apfelschnitte

Zutaten	
mittelfest kochende Äpfel	6 St
Zitronensaft	1 TL
Eier	1 St
brauner Zucker	½ Tasse
Allzweckmehl	1 Tasse
Haferflocken	⅓ Tasse
Butter/Margarine (weich)	3 ½ EL

Programm: DESSERT

### Reispudding

Zutaten	
leicht verrührte Eier	4 St
Milch	1 ¾ Tassen
gekochter Reis	3 Tassen
Zucker	½ Tasse
Rosinen (optional)	1 Tasse
Vanille	1 TL
Zimt	2 TL

Programm: DESSERT



## GARANTIE

**Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz folgende Bestimmungen:**

**1. Garantiedauer:** 2 Jahre

### 2. Garantieleistungen:

- a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.
- b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.
- c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.
- d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.
- e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).
- f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/ Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

### 3. Die Garantie gilt nicht:

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

### 4. Die Garantie erlischt:

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

**Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.**

Modell:

Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:



PLEASE READ THE OPENING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

- This appliance is designed for household use only and is not intended for commercial purposes.
- Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
- This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
- Do not operate the appliance for other than its intended use.
- Do not use outdoors.
- Do not operate any appliance:
  - with a damaged cord or plug,
  - after the appliance malfunctions,
  - it is dropped,
  - it is damaged in any manner.

Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

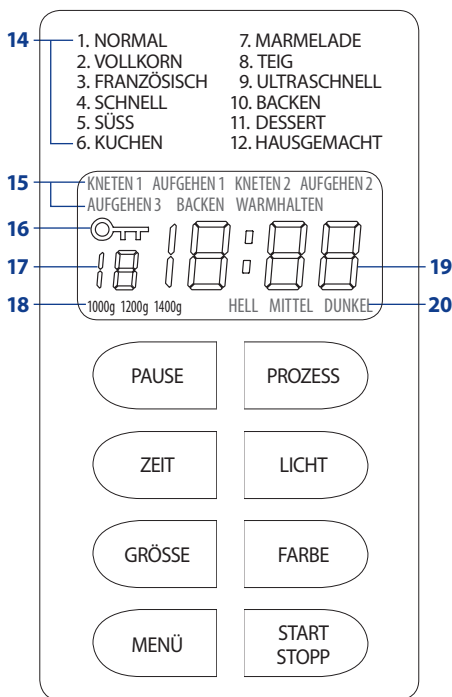
- The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the bread, this may damage the bread pan.

- To protect against electric shock never immerse the appliance into water and protect the power cord from dampness.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by or comes into contact with combustible material.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical sensory or mental capabilities, including children. They are unaware of the possible dangers of dealing with electric appliances. Therefore never let children handle the appliance unsupervised. Exercise extreme caution in the presence of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## FOR THE FIRST USE

1. Please check whether all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the section "Cleaning and Maintenance".
3. Set the bread maker on BACKEN (*bake*) mode and bake empty for about 10 minutes. Then let it cool down and clean all the detached parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them. The appliance is ready for using.

## INTRODUCTION OF CONTROL PANEL\*



- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 14 selectable menus | 18 loaf size      |
| 15 program step     | 19 operation time |
| 16 lock function    | 20 crust colour   |
| 17 chosen program   |                   |

\* The control panel may be subject to change without prior notice.

## AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the socket, a beep will be heard and "1 2:55, 1200g, MITTEL (*medium*)" appear in the display screen. But the two dots between the "2" and "55" (19) don't flash constantly.

The "1" indicates the default program (17). The "1200g" (18) and "MITTEL" (*medium*) (20) are the default settings.

## START / STOPP (*start / stop*)

The button is used for starting and stopping the selected baking program.

To start a program, touch the START / STOPP (*start / stop*) button for approximately 1.5 seconds. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash and the program starts. Any other button is inactivated except the START / STOPP (*start / stop*), LICHT (*light*) and PAUSE (*break*) buttons after a program has begun.

To stop the program, touch the START / STOPP (*start / stop*) button for approximately 1.5 seconds, then a beep will be heard, it means that the program has been switched off.

This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

## MENÜ (*menu*)

It is used to set different programs. Each time it is touched (accompanied by a short beep) the program will vary. Touch the button discontinuously, the 12 menus (14) will be cycled to show on the LCD display (17). Select your desired program. The functions of 12 menus (14) will be explained below.

**1. NORMAL (*basic*):** Kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavour.

**2. VOLLKORN (*whole wheat*):** Kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.

**3. FRANZÖSISCH (*french*):** Kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu will have a crisper crust and loose texture.

**4. SCHNELL (quick):** Kneading, rise and baking loaf within the time less than "NORMAL" bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.

**5. SÜSS (sweet):** Kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to increase flavour.

**6. KUCHEN (cake):** Kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

**7. MARMELADE (jam):** Boiling jams and marmalades. The mixture will be stirred constantly during cooking process. Fruits or vegetables must be chopped before putting it into the bread pan.

**8. TEIG (dough):** Kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

**9. ULTRASCHNELL (ultra fast):** Kneading, rise and baking loaf in a short time, bread with a dense texture.

**10. BACKEN (bake):** Only baking, no kneading and rise. Also used for increasing the baking time on selected settings. Press ZEIT (time) to adjust baking time. If you press this button permanent, the time will increase rapidly.

**11. DESSERT (dessert):** Kneading, rise and baking dessert.

**12. HAUSGEMACHT (home made):** Can be self-programmed by customer to reset the time of kneading, rise, baking and keeping warm.

The time range of each program **(15)** as following:

KNETEN 1	(knead 1)	6 – 14 minutes
AUFGEHEN 1	(rise 1)	20 – 60 minutes
KNETEN 2	(knead 2)	5 – 20 minutes
AUFGEHEN 2	(rise 2)	5 – 120 minutes
AUFGEHEN 3	(rise 3)	0 – 120 minutes
BACKEN	(bake)	0 – 80 minutes
WARMHALTEN	(keep warm)	0 – 60 minutes

#### Under the menu of

#### HAUSGEMACHT (home made):

**1.** Touch PROZESS (cycle) once, KNETEN 1 (knead 1) **(15)** will appear on LCD, then touch ZEIT (time) button to adjust the minutes **(19)**. Touch PROZESS (cycle) button again to confirm the time for this step.

**2.** Touch PROZESS (cycle) to enter the next step, AUFGEHEN 1 (rise 1) **(15)** will appear on LCD, then touch ZEIT (time) button to adjust the minutes **(19)**, the number will increase rapidly if ZEIT (time) button is holding. Further touch PROZESS (cycle) to confirm.

**3.** In this way set the remaining steps. Upon finishing setting for all steps, touch START / STOPP (start / stop) button to exit the setting.

**4.** Touch START / STOPP (start / stop) button further to activate the operation.

**Note:** the setting can be memorized and is effective in next use.

#### FARBE (colour)

With the FARBE (colour) button you can select HELL (light), MITTEL (medium) or DUNKEL (dark) **(20)** colour for the crust.

#### GRÖSSE (loaf size)

Press this button to select the size of the bread: 1000g, 1200g or 1400g, when you select the desired size, the LCD **(18)** will display the corresponding sizes.

Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

This button is only applicable for the following program: NORMAL (basic), VOLLKORN (whole wheat), FRANZÖSISCH (french), SÜSS (sweet), SCHNELL (quick) and ULTRASCHNELL (ultra fast).

#### 750g bread mix

If you use 750g bread mix, please adjust 1000g **(18)** with the GRÖSSE (loaf size) button. A successful bread every time with this setting!

If your bread is a little bit too dark, reduce the colour adjustment by touching FARBE (colour) or stop the program about 5 – 10 minutes before the program ends by pressing the START / STOPP (start / stop) button.

**Loaf size 1400g**

Please try slowly filling up on these loaf size setting! Start to test your bread recipe for a total quantity of 1200g.

Through the rising phases there is primary the risk of highly rising doughs (e.g. white bread, sweet bread) that the dough is overflow the bread pan.

Is there still space in the pan after baking, you can gradually increase the quantity of ingredients.

Thank you for your understanding!

**LICHT (light)**

Touch the button once, the lighting lamp will be illuminated to expediently view the operation.

Within 1 minute, if you touch the button again, the lighting lamp will be extinguished. After 1 minute, do not need touch the button, the lamp will be extinguished automatically.

**ZEIT (time)**

If you want the appliance does not start working immediately, you can use the button to set the delay time.

The step of set delay function is as follows:

1. Select your menu (17), loaf size (18) and crust colour (20).
2. Set the delay time by touching ZEIT (time) button. The delay time should include the operation time of chosen menu.

Suppose it is 8:30 pm now and you want the bread is ready to serve at 7:00 am of next day, so the delay time should be 10 hours and 30 minutes.

Touch ZEIT (time) button continuously until 10:30 appear on the display (19). The increment of each touch is 10 minutes.

3. Touch the START/STOPP (start/stop) button to activate this delay program. You can see the dot flashed and LCD will count down to show the remaining time.

Please be noted the maximum delay time is 13 hours. And do not use any perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits and onions in the delayed menu.

**PROZESS (cycle)**

With this button you can adjust your own baking program at the menu 12 – HAUSGEMACHT (home made).

**PAUSE (break)**

After procedure starts up, you can touch PAUSE (break) button for approximately 1.5 seconds to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the outstanding time will be flashed on the LCD.

Touch PAUSE (break) button again, the program will continue.

**KEEP WARM**

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During keeping warm, "WARM-HALTEN" (15) will be shown on display. If you would like to take the bread out, switch the program off by touching the START/STOPP (start/stop) button.

**MEMORY**

If the power supply has been interrupted during the course of making bread, the process of making bread will be continued automatically within 10 minutes, even without touching START/STOPP (start/stop) button.

If the interruption time exceeds 10 minutes, the memory cannot be kept, you must discard the ingredients in the bread pan.

Then add the ingredients into bread pan again and the bread maker must be restarted. But if the dough has not entered the rising phase when the power supply breaks off, you can touch the START/STOPP (start/stop) directly to continue the program from the beginning.

## TIME SET TABLE

Program-No.	Adjustments GROSSE (lof size)	Adjustments FARBE (colour)	KNETEN 1 (knead 1)	AUFGEHEN 1 (rise 1)	KNETEN 2 (knead 2)	AUFGEHEN 2 (rise 2)	AUFGEHEN 3 (rise 3)	BACKEN (bake)	Total Time of Process	Signal for Adding Ingredients at	Keep Warm
1	1400g	light,	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	✓
	1200g	medium,	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15	
	1000g	dark	10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13	
2	1400g	light,	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	✓
	1200g	medium,	8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	
	1000g	dark	8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50	
3	1400g	light,	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	✓
	1200g	medium,	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	
	1000g	dark	13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50 min.	60 min.	3:30	2:30	
4	1400g	light,	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45	✓
	1200g	medium,	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40	
	1000g	dark	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35	
5	1400g	light,	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25	✓
	1200g	medium,	10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20	
	1000g	dark	10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22	
6	—	light, medium, dark	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—	—
9	1400g	light,	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38	✓
	1200g	medium,	10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28	
	1000g	dark	10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25	
10	—	light, medium, dark	—	—	—	—	—	10 min. to 60 min.	0:10 to 1:00	—	✓
11	—	light, medium, dark	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—	✓
12	—	light, medium, dark	6 min. to 14 min.	20 min. to 60 min.	5 min. to 20 min.	5 min. to 120 min.	0 min. to 120 min.	0 min. to 80 min.	0:36 to 7:54	during KNETEN 2 (knead 2)	✓

## CONTROL PANEL LOCK FUNCTION

You can lock the control panel by touching PROZESS (*cycle*) key firstly and then touching FARBE (*colour*) key. Once the control panel is locked (16), all the control keys except PROZESS (*cycle*) and FARBE (*colour*) keys are inactive. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program or children use the bread maker unsupervised.

You can cancel the lock by touching PROZESS (*cycle*) key firstly and then touching FARBE (*colour*) key. If you do not set the control keys lock function, the control keys will be locked when the program has been worked for five minutes. You must cancel lock (16) firstly if you want to operate the bread maker.

## ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperature, but there may be any difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest that the room temperature should be within the temperature of 15°C to 34°C.

## WARNING DISPLAY

- If the display (19) shows "H HH" after the program has been started, the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- If the display (19) shows "E E0" or "E E1" after you have touched START/STOPP (*start/stop*), the temperature sensor is malfunction please check the sensor carefully by authorized expert.

## HOW TO MAKE BREAD

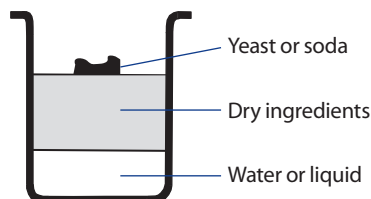
1. Place the bread pan (6/8) in position, and then press down until they click in correct position. Fix the kneading blades (7/9) onto the drive shaft. It is recommended to fill hole

with heat-resisting margarine prior to place the blades to avoid the dough sticking. Also this would make that they can be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan (6/8). Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

**Note:** The quantities of flour and raising agent that may be used refer to the recipe.

3. Make a small indentation on the top of flour with finger, add yeast into the indentation, make sure it does not come into contact with the liquid or salt.



4. Close the lid (2) gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Touch the MENÜ (*menu*) button until your desired program (17) is selected.
6. Touch the GRÖSSE (*loaf*) button to select the desired size (18).
7. Touch the FARBE (*colour*) button to select the desired crust colour (20).
8. Set the delay time (19) by touching ZEIT (*time*) button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Touch the START/STOPP (*start/stop*) button for approximately 1.5 seconds to start working.
10. For the program of NORMAL (*basic*), VOLLKORN (*whole wheat*), FRANZÖSISCH (*french*), SCHNELL (*quick*), SÜSS (*sweet*), KUCHEN (*cake*), ULTRASCHNELL (*ultra fast*) and HAUSGEMACHT (*home made*) beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid (2) and put in some ingredients.



**With smaller quantities**, the dough often cannot disperse evenly into the bread pan – accumulates only on one side. This leads to the subsequent baking process an unbalanced result.

To get a beautiful loaf of bread, you pave the dough into the pan with a dough scraper (13) after the completion of the second kneading process (KNETEN 2) (15).

Adheres the dough onto the dough scraper (13), immerse it short in flour.

11. The period of baking process depends on the program (17), loaf size (18) and colour (20). To check the baking process, press the LICHT (*light*) button and look through the view windows (3) – do not open the lid (2)!

**Note:** It is possible that steam will escape through the vent in the lid during baking. This is normal.

**You aren't sure if your bread is baked thoroughly?** Insert a wooden barbecue stick into the bread. Doesn't stick the dough onto it, your bread is ready!

12. Once the process has been completed, one beep will be heard. You can touch START/STOPP (*start/stop*) button for approximately 1.5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid (2) and while using oven mitts and take the bread pan (6/8) out.

**Caution:** The bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.

13. Let the bread pan (6/8) cool down before removing the bread. Then use the dough scraper (13) to gently loosen the sides of the bread from the pan.
14. Turn bread pan (6/8) upside down onto a wire cooling rack or clean cooking surface and gently shake until bread falls out.

15. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing.

**Note:** It is recommended slicing bread with electric cutter or dentate cutter, do not use fruit knife or kitchen knife, otherwise the bread may be subject to deformation.

16. If you are out of the room or have not touched START/STOPP (*start/stop*) button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour. When WARM-HALTEN (*keep warm*) is finished, 10 beeps will be heard.

17. When do not use or complete operation, unplug the power cord.

**Note:** Before slicing the loaf, use the hook (12) to remove out the kneading blades (7/9) hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

**Note:** If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel.

Bread can be stored for about three days during room temperature

If you need storage for more days pack it with sealed plastic bag or vessel and then place it in the refrigerator, storage time is at most ten days.

As bread made by ourselves does not add preservative, generally storage time is no longer than that for bread in bread shop.

## SPECIAL INTRODUCTION

### FOR QUICK BREADS (*SCHNELL*)

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids should be placed in the bottom of the bread pan (6/8) and dry ingredients should be placed on top.

During the initial mixing of quick bread, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help machine mixing to avoid flour clumps.

### ABOUT ULTRA FAST PROGRAM (*ULTRASCHNELL*)

The bread maker can bake loaf within 1 hour 38 minutes with rapid program. Please note that it should be hot water of 48–50°C, you must use a cooking thermometer to measure the temperature.

The influence of temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low, the bread will not be risen to expected size. If the water temperature is too high, the fungus in the yeast will be killed before rising, which also will affect the baking performance.

#### **FOR THE DOUBLE BREAD PAN (8)**

Please note for a proper adjustment of loaf size (18) that the maximal capacity of each bread pan side is 500g.

The double bread pan (8) can be used in two different ways:

- Making two same flavour breads at the same time.
- Making two different flavour breads on any one program at the same time.

**Note:** Suggest the loaf size set to 1000g.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

Disconnect the machine from the power outlet and let it cool down before cleaning.

Both the bread pan (6/8) and kneading blades (7/9) are dishwasher safe components.

#### **BREAD PAN (6) AND DOUBLE BREAD PAN (8)**

Remove the bread pan (6/8) by pulling the handle, wipe inside and outside of pan with damp clothes.

Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan (6/8) must be dried completely before installing.

**Note:** Insert the bread pan (6/8) and press down until it fixed in correct position.

If it cannot be inserted, adjust the pan lightly to make it is on the correct position then press it down.

#### **KNEADING BLADES (7/9)**

If the kneading blades (7/9) are difficult to remove from the bread, use the hook (12).

Also wipe the blades (7/9) carefully with a cotton damp cloth.

Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating.

#### **LID (2) AND WINDOWS (3)**

Clean the lid (2) inside and outside with a slightly damp cloth.

Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the high polish of the surface.

#### **HOUSING (5)**

Gently wipe the outer surface of housing (5) with a wet cloth.

Do not use any abrasive cleaner for cleaning, as this would degrade the stainless steel of the surface. Never immerse the housing (5) into water for cleaning.

#### **BEFORE STORAGE**

Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean and dry. The lid (2) should be closed.

## LITTLE FOOD SCIENCE

### FLOUR

Flour is the most important ingredient of your bread.

- **Bread flour**, also called high-gluten flour, has huge content of high-gluten and high protein. It has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, it can be used for making bread with large size and better inner fibre. Bread flour is particularly suitable for making bread.
- **Plain flour** is a mixture of soft and durum wheat. It is applicable for making cookies or express bread.
- **Whole-wheat flour** is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour.

The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole-wheat flour or bread flour to achieve the best result.

- **Black wheat flour**, also named as “rough flour”, is a kind of high fibre flour and is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.
- **Self-rising flour** contains baking powder. It is used for making cakes especially.
- **Corn flour and oatmeal flour** are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavour and texture.

### SUGAR

Sugar is a very important ingredient to increase sweet taste and colour of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar, cotton sugar, syrup or honey may be called by special requirement.

**Note:** Use only fine sugar. Gross grained sugar can damage the anti-adhesive layer of your bread pan.

**Note:** Bread would be smaller without sugar.

### SALT

Salt is necessary to improve bread flavour and crust colour. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe.

**Note:** Bread would be larger without salt.

### GREASE, BUTTER AND VEGETABLE OIL

Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before using.

### YEAST

After rising process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fibre soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast =  $\frac{3}{4}$  tsp. instant yeast  
 1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast  
 2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Fresh yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use.

**Note:** Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.

**The way described below will check whether your yeast is fresh and active.**

1. Pour  $\frac{1}{2}$  cup warm water (45–50°C) into a measuring cup.
2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.
4. The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

### BAKING POWDER

Baking powder is used for rising the ULTRA-SCHNELL (*ultra fast*) bread and cake. It does not need rise time and it can produce air. The air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

## SODA

It is similar with baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

## WATER AND OTHER LIQUID

Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20°C and 25°C is the best.

The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavour and improve crust colour. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavour, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

## EGG

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

## INGREDIENTS MEASUREMENT

The most important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested to use measuring cup (10) or measuring spoon (11) to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

### MEASURE LIQUID INGREDIENTS

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups (10).

Observe the level of the cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup (10) thoroughly.

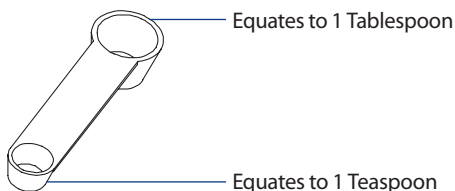
## DRY MEASUREMENTS

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup (10) and then once filled.

When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon (11) must be used.

Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

### Measuring Spoon (11):



## ADDING SEQUENCE

The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is:

Liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc.

When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast should not encounter with salt.

After the flour has been kneaded for some time, a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavour will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking.	Some ingredients adhere to the heater element or nearby. For the first use, oil remained on the surface of heat element.	Unplug the bread maker and clean the heater element, but be careful not to burn you. During the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick.	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much.	Take bread out soon without keeping it warm.
3	It is very difficult to take bread out.	Kneading blades adheres tightly to the shaft in bread pan.	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneading blade for 10 minutes. Then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly.	Selected program menu is improper.	Select the proper program menu.
		After operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust colour.	Don't open cover at the last rise.
		Stir resistance is too large so that kneading blades almost can't rotate and stir adequately.	Check kneading blades hole, then take bread pan out and operate without load. If not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H HH" after touching START/STOPP ( <i>start/stop</i> ) button.	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Touch START/STOPP ( <i>start/stop</i> ) button and unplug bread maker. Then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down.
6	The control panel lock function cannot be canceled (during process or after finishing)	Technical failure.	Disconnect the machine from the power outlet, than plugg the bread maker again into the socket. Your chosen program is interrupt only for a few sekonds, it will be continued automatically (cf. Memory).

No.	Problem	Cause	Solution
7	Hear the motor noises but dough isn't stirred.	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred.	Check if bread pan is fixed properly. Also check whether the dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately.
8	Bread size is so large as to push cover.	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much. Or environment temperature is too high (ideal: 15°C–34°C).	Check the above factors. Reduce properly the amount according to the true reasons.
9	Bread size is too small or bread has no rise.	No yeast or the amount of yeast is not enough. Moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
10	Dough is so large to overflow bread pan.	The amount of liquids is too much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity.
11	Bread collapses in the middle parts when baking dough.	Used flour is not strong powder and can't make dough rise.	Use bread flour or strong powder.
		Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high.	Yeast is used under room temperature.
		Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe.
12	Bread weight is very large and organisation construct is too dense.	Too much flour or short of water.	Reduce flour or increase water.
		Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour.	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast.

No.	Problem	Cause	Solution
13	Middle parts are hollow after cutting bread.	Excessive water or yeast or no salt.	Reduce properly water or yeast and check salt.
		Water temperature is too high.	Check water temperature.
14	Bread surface is adhered to dry powder.	There is strong glutinosity ingredients in bread.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		Stir not adequately for short of water.	Check water and mechanical construct of bread maker.
15	Crust is too thick and baking colour is too dark when making cakes or food with excessive sugar.	Different recipes or ingredients have great effect on making bread. Baking colour will become very dark because of much sugar.	If baking colour is too dark for the recipe with excessive sugar, touch START/STOPP ( <i>start/stop</i> ) to interrupt the program ahead 5–10 minutes of intended finishing time.  Before removing the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed.

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



As such we urge you to follow the correct disposal procedure for your product and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment. The product and its accessories must be disposed of separately from household waste when the product reaches its end of life. The product and if applicable, its batteries should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept products free of charge.

## RECIPES – CONSISTENT WITH THE PROGRAMS

The following recipes are only for reference, you may adjust them depending on ingredients, own taste and experiments.

1 cup = 250 ml    ■    1 tbsp = 3 tsp    ■    1 tbsp = 15 ml    ■    1 tsp = 5 ml

### Tips & Tricks

- **Butter/Margarine:** Depending on your taste, you can also use other fats: olive oil, lard or pork fat, etc.
- **Dry milk:** You can substitute dry milk in recipe through fresh milk. Decrease in this case the water around the same amount of added milk.
- **Water:** Sparkling mineral water makes the bread lighter and airier. It's ideal for heavy flour.

### FRENCH CRUNCH BREAD

Ingredient \ Loaf Size	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Water	500 ml	460 ml	350 ml
Butter/Margarine	3 tbsp	2¼ tbsp	1½ tbsp
Dry Milk	2 tbsp	1½ tbsp	1 tbsp
Sugar	3½ tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp
Plain Flour	910 g	840 g	630 g
Dry Yeast	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp

Program: FRANZÖSISCH (*french*)

### FARMHOUSE BREAD

Ingredient \ Loaf Size	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Buttermilk	530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine	1¾ tbsp	1½ tbsp	1 tbsp
Salt	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp
Sugar	1¾ tbsp	1½ tbsp	1 tbsp
Plain Flour	455 g	420 g	315 g
Whole Rye Flour	455 g	420 g	315 g
Dry Yeast	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp

Program: NORMAL (*basic*)

### QUICK CORN BREAD

Ingredient \ Loaf Size	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Milk	530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine	3½ tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Dry Milk	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp
Sugar	2 tsp	1½ tsp	1 tsp
Salt	2 tsp	1½ tsp	1 tsp
Bread Flour	650 g	600 g	450 g
Corn Flour	260 g	240 g	180 g
Baking Powder	8 tsp	6 tsp	4 tsp

Program: SCHNELL (*quick*)

### WHOLE WHEAT BREAD

Ingredient \ Loaf Size	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Water	500 ml	460 ml	350 ml
Butter/Margarine	1¾ tbsp	1½ tbsp	1 tbsp
Salt	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp
Sugar	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp
Bread Flour	190 g	150 g	110 g
Multi Corn Flour	720 g	690 g	520 g
Dry Yeast	3½ tsp	3 tsp	2 tsp

Program: VOLLKORN (*whole wheat*)

### CAKE BREAD

Ingredient \ Loaf Size	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Milk	530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine	90 g	75 g	50 g
Eggs	4 pcs	4 pcs	3 pcs
Sugar	90 g	75 g	50 g
Salt	1¾ tsp	1½ tsp	1 tsp
Plain Flour	910 g	840 g	630 g
Dry Yeast	1¾ tbsp	1½ tbsp	1 tsp

Program: SÜSS (*sweet*)



## CAKES

### Pound Cake

Ingredients	
Eggs	3 pcs
Sugar	125 g
Butter/Margarine	125 g
Vanilla Sugar	1 package
Milk	till ¼ cup
Plain Flour	300 g
Baking Powder	1 package

1. Add eggs, butter, sugar and vanilla sugar in container and stir the mixture by hand mixer to produce foam.
2. Then add flour and baking powder in the mixture and continue to stir.
3. Now hone the dough with milk.
4. Pour the dough into bread pan spread by butter or oil, then use **KUCHEN (cake) menu** to make cake.
5. Do you want to add chocolate sprinkles or similar? Then add it now into the bread pan. The bread maker stir it in.

### Red Wine Cake

Ingredients	
Eggs	3 pcs
Sugar	150 g
Butter/Margarine	250 g
Plain Flour	250 g
Baking Powder	1 package
Cocoa	1 ½ tbsp
Cinnamon	2 tsp
Salt	1 pinch
Chocolate Sprinkles	100 g
Red Wine	till ⅛ l

1. Mix eggs, butter, sugar, vanilla sugar and salt together in a container by using a hand mixer.
2. Add flour, baking powder, cocoa and cinnamon and continue to stir.
3. Pour red wine into the mixture and stir evenly by hand.
4. Pour the dough into bread pan spread by butter or oil and add chocolate sprinkles. Then use **KUCHEN (cake) menu** to make cake.

### Rum Crunch Cake

Ingredients	
Eggs	4 pcs
Sugar	100 g
Butter/Margarine	75 g
Vanilla Sugar	1 package
Salt	1 pinch
Rum	4 tbsp
Plain Flour	150 g
Baking Powder	1 package
Chopped Rum Crunch Chocolate	50 g

1. Add eggs, butter, sugar, vanilla sugar and salt in container and stir the mixture by hand mixer to produce foam.
2. Then add flour and baking powder in the mixture and continue to stir. During stirring admix the rum into the dough.
3. Pour the dough into bread pan spread by butter or oil and add chopped rum crunch chocolate. Then use **KUCHEN (cake) menu** to make cake.

## JAMS

### Orange Marmalade

Ingredients	
Orange Juice	1 l
cuted Orange	1 pcs
Lemon Juice	50 ml
Preserving Sugar (3 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE (*jam*)

### Forest Berries Jam

Ingredients	
Grated Forest Berries	1 kg
Lemon Juice (only for very sweet fruits)	till 100 ml
Preserving Sugar (2 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE (*jam*)

- **Do you want to test how strong is the consistency of your marmalade, jelly or jam?** Remove some of the hot mass with a spoon out of the bread maker and give it onto a cold porcelain plate. The proof mass cools down within a few minutes and you can check the strength.
- **Is your jam, etc. too liquid?** Add some citric acid. This makes the mass more gel.
- **Is your jam, etc. too thick?** Add some water or fruit juice. Therefore, the gelling diluted a little.

### BUTTERMILK DOUGH for Bread Rolls, etc.

Ingredient	Size	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Buttermilk		450 ml	420 ml	310 ml
Eggs		2 pcs	1 pcs	1 pcs
Salt		2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Whole Wheat Flour		320 g	300 g	220 g
Plain Flour		490 g	450 g	340 g
Dry Yeast		2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp

Program: TEIG (*dough*)

## ULTRA FAST WHEAT GERM BREAD

Ingredient	Loaf Size	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Water (48°C)		490 ml	450 ml	340 ml
Caraway		2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Olive Oil		2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Honey		2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Salt		2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Wheat Germs		100 g	90 g	70 g
Plain Flour		810 g	750 g	560 g
Dry Yeast		2 ½ tsp	2 tsp	1 ½ tsp

Program: ULTRASCHNELL (*ultra fast*)

## BAKE

Unfortunately we cannot offer you a recipe for the program **BACKEN**.

## DESSERT

### Apple Crisp

Ingredients	
Medium Cooking Apples	6 pcs
Lemon Juice	1 tsp
Egg	1 pcs
Soft Sugar	½ cup
All-purpose Flour	1 cup
Quick cooking Oats	⅓ cup
Butter/Margarine (softened)	3 ½ tbsp

Program: DESSERT (*dessert*)

### Rice Pudding

Ingredients	
Slightly Beaten Eggs	4 pcs
Milk	1 ¾ cups
Cooked Rice	3 cups
Sugar	½ cup
Raisin (optional)	1 cup
Vanilla	1 tsp
Cinnamon	2 tsp

Program: DESSERT (*dessert*)

## GUARANTEE

**For the warranty, which begins as of the date of sale of the product, the following conditions shall apply in Great Britain:**

**1. Warranty period:** 2 years

**2. Conditions of warranty:**

- a) Parts, which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection, will either be repaired or replaced according to our decision.
- b) Warranty is only provided on presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on date of sale and in a complete and appropriate manner.
- c) This warranty is only valid for the first owner of the device.
- d) No change or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.
- e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).
- f) If the damage or defect cannot be eliminated or if we refuse to repair the defect or in the event of a delay in our repairing of the device, then within the first 6 months after purchase/delivery of the device, and according to the wish of the end user, the device will be replaced free of charge or its value will be reimbursed or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

**3. The warranty shall not apply to:**

- spots and scratches on the device.
- control lamps and lights.
- motor brushes.
- easily breakable parts (e.g. bakelite, plastic, glass), even in case of defects in material recognized by us.
- damage due to improper installation or improper fixing.
- damage caused by an unsuitable voltage supply or an unsuitable electricity network.
- improper or inappropriate use of the equipment.
- unsatisfactory care.
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance.
- damage caused by dropping the equipment or part thereof.
- improper transportation or inappropriate packaging during the transportation.

**4. The warranty shall be deemed void:**

- in case of use or application of the device other than its intended use for household purposes.
- in case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

**A 2-years warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the hand-over day and warranty is only granted on presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.**

Model:

Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale



NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT, DŮKLADNĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A PEČLIVĚ HO USCHOVEJTE.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření.

- Tento přístroj je určený pouze pro domácí účely, není vhodný pro účely podnikatelské.
- Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, jestli síťové napětí souhlasí s údajem na typovém štítku přístroje.
- Tento přístroj je vybaven vidlicí s ochranným kontaktem a může být připojen pouze k zásuvce s ochranným kontaktem přesně podle předpisu.
- Přístroj používejte pouze k účelům tomu určeným.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj nesmí být používán, pokud:
  - je poškozen síťový přívod nebo zástrčka,
  - dokonale nefunguje,
  - spadl na zem,
  - vykazuje nějaká poškození.

V těchto případech musí být přístroj vrácen výrobci nebo příslušné servisní službě k přezkoušení, opravě nebo novému nastavení.

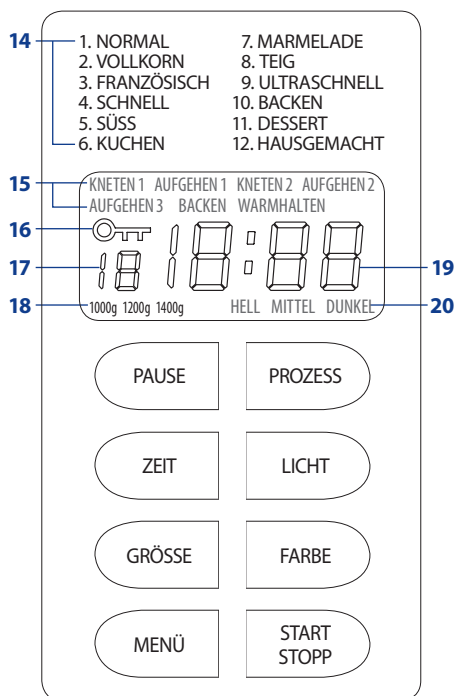
- Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem, jinak může dojít k poškození přístroje nebo dokonce i ke zranění.
- Nikdy přístroj nezapínejte, dokud není pečicí forma dokonale nasazena a naplněna správnými přísadami.

- Když chcete chleb vyklopit z formy, nikdy neklepejte na její rohy nebo svrchní stranu, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nenamáčejte kabel, zástrčku nebo kryt pekárny do vody nebo jiné tekutiny. Předějdete tím úrazu elektrickým proudem.
- Přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky po každém použití, když připevňujete, nebo vyndáváte jeho části, nebo když ho čistíte.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel z pracovní plochy nebo ze stolu dolů. Chraňte ho před kontaktem s horkými plochami.
- Nestavte přístroj na horký plynový nebo elektrický sporák (nebo do jejich blízkosti) a do rozpálené trouby.
- Do pekárny nedávejte hliníkové folie nebo jiné materiály. Předějdete riziku požáru nebo elektrického zkratu.
- Přístroj by neměl přijít do kontaktu s lehce vznětlivými materiály (např. se závěsy, textiliemi, stěnami aj.) Pokud nemůže pára a horký vzduch volně unikat, vzniká nebezpečí požáru.
- Během pečení se přístroj rozpálí. Nedotýkejte se horkých povrchů, použijte jen úchyty a vypínače.
- Nikdy se nedotýkejte rotujících částí.
- Pokud přístroj obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny, přepravujte ho se zvýšenou opatrností.
- Přístroj není určen osobám s omezenými schopnostmi (psychickými/duševními) nebo dětem. Nerozpoznají nebezpečí, které při zacházení s elektrickými přístroji může vzniknout. Proto nikdy nenechávejte děti manipulovat s přístrojem bez dozoru. V dnešní době věnujte dětem mimořádnou pozornost.
- Děti by měly být stále pod vašim dohledem, aby zjistily, že si s přístrojem nemohou hrát.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zkontrolujte prosím, jestli jsou všechny části a příslušenství přístroje úplně a nepoškozené.
2. Vyčistěte všechny části, jak je uvedeno v článku „Čištění a údržba“.
3. Nastavte režim BACKEN (pečení) a pečte naprázdno asi 10 minut. Nechte přístroj vychladnout, jednotlivé části vyndejte a znovu je vyčistěte.
4. Všechny části dobře osušte a znovu je sestavte. Přístroj je nyní připraven.

## POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU\*



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <b>14</b> volitelné programy             | <b>18</b> velikost chleba         |
| <b>15</b> část programu                  | <b>19</b> trvání programu         |
| <b>16</b> blokovací mechanismus tlačítek | <b>20</b> stupeň propečení chleba |
| <b>17</b> zvolený program                |                                   |

## PO PŘIHOJENÍ K SÍTI

Jakmile přístroj zapojíte do sítě, zazní signál a na displeji se objeví „1 2:55, 1200g, MITTEL (střední)“. Ale dvojtečka mezi čísly „2“ a „55“ (19) neblíká.

Číslo „1“ ukazuje nastavený program (17). Hmotnost „1200 g“ (18) a stupeň propečení „MITTEL“ (střední) (20) jsou údaje již nastavené z výroby.

## START / STOPP (start/stop)

Tímto tlačítkem se zapne nebo vypne zvolený program. Když chcete program spustit, stiskněte tlačítko asi na 1,5 sekundy. Uslyšíte signál a oba body časového údaje začnou blikat – program startuje.

Po spuštění programu nejsou žádná jiná tlačítka kromě tlačítek START / STOPP (start/stop), LICHT (osvětlení) a PAUSE (přestávka) provozuschopná.

Když chcete program zastavit, stiskněte asi na 1,5 sekundy tlačítko START / STOPP (start/stop). Zazní signál, který potvrzuje, že je program vypnutý. Tato funkce slouží k tomu, aby se předešlo neúmyslnému přerušení celého procesu pečení.

## MENÜ (menu)

Tlačítkem MENÜ (menu) si můžete vybrat program. Po každém zmáčknutí tlačítka (je doprovázené akustickým signálem) se mění číselné zobrazení programu (17). Funkce všech 12 programů (14) jsou vysvětleny níže.

- 1. NORMAL (normální):** Jednoduché hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Pro zlepšení chuti můžete přidat další přísady.
- 2. VOLLKORN (celozrný):** Hnětení, kynutí a pečení chleba z celozrné mouky. Nedoporučujeme použití funkce časovače (oddálení startu), protože výsledek není příliš dobrý.
- 3. FRANZÖSISCH (francouzský):** Hnětení, kynutí a pečení chleba s delší dobou kynutí. Chléb má křupavou kůrku a vzdušnou strukturu.
- 4. SCHNELL (rychlý):** Hnětení, kynutí a pečení chleba v kratší době než v normálním (NORMAL) programu. Hotový chléb je většinou menší a hutnější než normální chléb.

\* Výrobce si vyhrazuje provést změny na kontrolním poli bez předchozího oznámení.

**5. SÜSS (sladký):** Hnětení, kynutí a pečení sladkého pečiva. Když chcete zlepšit aroma, můžete přidat různé přísady.

**6. KUCHEN (koláče):** Hnětení, kynutí a pečení. Těsto kyne pomocí prášku do pečiva nebo sody.

**7. MARMELADE (marmeláda):** Vaření marmelády nebo džemu za stálého míchání. Než vložíte ovoce nebo zeleninu do formy, musí se nakrájet na malé kousky.

**8. TEIG (těsto):** Hnětení a kynutí bez pečení. Hotové těsto vyndejte z formy a udělejte z něj pizzu, housky, nudle atd.

**9. ULTRASCHNELL (velmi rychlý):** Hnětení, kynutí a pečení v co nejkratší době. Hotový chléb je velmi hutný.

**10. BACKEN (pečení):** Pouze pečení, bez hnětení a kynutí. Tuto funkci můžete také využít k prodloužení doby pečení u některých programů.

Pro nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ZEIT (čas). Když jej podržíte, proběhne čas rychleji.

**11. DESSERT (deserty):** Hnětení, kynutí a pečení zákusků.

**12. HAUSGEMACHT (vlastní chléb):** Zde můžete zadat svůj vlastní program, ve kterém si určíte dobu pro každý krok sami. Můžete nastavit níže uvedené údaje pro hnětení, kynutí, pečení a udržení teplého chleba tak, abyste si upekli váš oblíbený chléb.

Časový rozsah jednotlivých fází programu (15):

KNETEN 1	(hnětení 1)	6 – 14 Minut
AUFGEHEN 1	(kynutí 1)	20 – 60 Minut
KNETEN 2	(hnětení 2)	5 – 20 Minut
AUFGEHEN 2	(kynutí 2)	5 – 120 Minut
AUFGEHEN 3	(kynutí 3)	0 – 120 Minut
BACKEN	(pečení)	0 – 80 Minut
WARMHALTEN	(udržení teploty)	0 – 60 Minut

**Menu HAUSGEMACHT (vlastní chléb):**

**1.** Stiskněte jednou tlačítko PROZESS (proces). Na displeji se objeví KNETEN 1 (hnětení) (15). Stiskněte tlačítko ZEIT (čas), tím nastavíte dobu (19) v minutách. Čas ubíhá rychleji,

když tlačítko ZEIT (čas) podržíte. Pak stiskněte tlačítko PROZESS (proces), tím potvrdíte svoji volbu prvního kroku.

**2.** Pro další krok znovu stiskněte tlačítko PROZESS (proces). Na displeji se objeví AUFGEHEN 1 (kynutí 1) (15). Stiskněte tlačítko ZEIT (čas), abyste nastavili dobu (19), a potvrďte svoji volbu opětovným stisknutím tlačítka PROZESS (proces).

**3.** Stejným způsobem postupujte u zbývajících kroků. Až budete chtít opustit režim programování, stiskněte tlačítko START/STOPP (start/stop).

**4.** Program zahájíte tak, že znovu stisknete tlačítko START/STOPP (start/stop).

**Upozornění:** Nastavení zůstane uloženo až do dalšího použití.

#### FARBE (zbarvení)

Tímto tlačítkem zvolíte stupeň propečení chleba a zbarvení kůrky: HELL (světlý), MITTEL (střední) nebo DUNKEL (tmavý) (20).

#### GRÖSSE (velikost)

Stiskněte tlačítko GRÖSSE (velikost) a nastavíte si tak velikost chleba: 1000 g, 1200g nebo 1400g. Vaše volba se objeví na displeji (18). Mějte prosím na paměti, že doba pečení se mění s různými velikostmi chleba.

Tato funkce platí pro následující programy: NORMAL (normální), VOLLKORN (celozrnný), FRANZÖSISCH (francouzský), SÜSS (sladký), SCHNELL (rychlý) a ULTRASCHNELL (velmi rychlý).

#### Chlebové směsi na chléb o hmotnosti 750 g

Pokud tyto směsi používáte, nastavte si na pekárně hmotnost 1000g (18).

S tímto nastavením se vám chléb jistě povede!

Když se vám chléb upekł moc, snižte stupeň propečení nebo program zastavte 5 – 10 minut před dopečením pomocí tlačítka START/STOPP (start/stop).

### Nastavení hmotnosti 1400 g

Vyzkoušejte si prosím tento objem náplně! Začněte testovat svůj recept při celkové hmotnosti 1200g.

U rychle kynoucích těst (např. bílý chléb, sladký chléb) může dojít k tomu, že v době kynutí může těsto vyběhnout z formy.

Pokud je po fázi pečení ve formě ještě místo, můžete množství postupně zvyšovat.

Děkujeme za pochopení!

### LICHT (osvětlení)

Pokud stisknete toto tlačítko, světlo se rozsvítí. To slouží ke kontrole průběhu pečení.

Pokud do jedné minuty stisknete tlačítko znovu, světlo zhasnete. Když tlačítko do minuty nezmáčknete, světlo se automaticky vypne.

### ZEIT (čas)

Když si budete přát, aby přístroj nezačal ihned péct, můžete pomocí tohoto tlačítka zadat časový posun začátku pečení.

**Takto nastavíte časové posunutí:**

1. Zvolte menu (17), velikost (18) a propečení chleba (20).
2. Zvolte si časové posunutí tím, že zmáčknete tlačítko ZEIT (čas). Posunutá doba zapnutí by měla zahrnout dobu pečení požadovaného menu.

Představte si, že je právě 20:30 hodin a vy si přejete mít čerstvé upečený chléb ráno v 7 hodin. V tomto případě činí posunutá doba 10 hodin a 30 minut. Mačkejte tlačítko ZEIT (čas) tak dlouho, dokud se na displeji (19) neobjeví 10:30. Čas přidáváte v desetiminutových intervalech.

3. Stiskněte tlačítko START/STOPP (start/stop), tak zapnete posunutý program. Dvojtečka časového údaje začne blikat. Na displeji se bude zobrazovat zbývajcí čas.

Dbejte na to, aby maximální časové posunutí činilo 13 hodin. Nepoužívejte žádné rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, ovoce nebo cibuli).

### PROZESS (proces)

Pomocí tohoto tlačítka si můžete naprogramovat svoje osobní menu – menu 12 HAUS-GEMACHT (vlastní chléb).

### PAUSE (přerušeni)

Po zahájení programu může být proces pečení kdykoli přerušen, a to pomocí tlačítka PAUSE (přerušeni). Stiskněte tlačítko asi na 1,5 sekundy – program se zastaví, původní nastavení zůstane a na displeji bude blikat zbývajcí čas do konce pečení.

Program bude pokračovat, jakmile opět stisknete tlačítko PAUSE (přestávka).

### FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Chléb lze udržet až hodinu teplý (WARM-HALTEN) (15). Pokud chléb během této doby chcete vyndat, vypněte program pomocí tlačítka START/STOPP (start/stop).

### PAMĚŤOVÁ FUNKCE

Pokud se stane, že během pečení bude přerušena dodávka elektrického proudu, může program po dobu deseti minut pokračovat dál, aniž byste museli zmáčknout tlačítko START/STOPP (start/stop).

Když trvá přerušeni déle než 10 minut, automat nemůže program uložit do paměti. Vyndejte přísady ven z formy, zlikvidujte a do formy dejte nové. Znovu automat zapněte. Jestliže bylo těsto při výpadku proudu teprve ve fázi hnětení a fáze kynutí ještě nezačala, můžete znovu stisknout tlačítko START/STOPP (start/stop) a program běží od začátku.



## TABULKA ČASOVÉHO ROZVRŽENÍ JEDNOTLIVÝCH FÁZÍ

Program č.	Nastavení GRÖSSE (velikost)	Nastavení FARBE (propečení)	KNETEN 1 (hnětení 1)	AUFGEHEH 1 (kynutí 1)	KNETEN 2 (hnětení 2)	AUFGEHEH 2 (kynutí 2)	AUFGEHEH 3 (kynutí 3)	BACKEN (pečení)	Celková doba trvání programu	Signál pro přidání dalších přísad	Udržení teploty
1	1400g	SVĚTLÉ,	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	✓
	1200g	STŘEDNÍ,	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15	
	1000g	TMAVÉ	10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13	
2	1400g	SVĚTLÉ,	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	✓
	1200g	STŘEDNÍ,	8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	
	1000g	TMAVÉ	8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50	
3	1400g	SVĚTLÉ,	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	✓
	1200g	STŘEDNÍ,	16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	
	1000g	TMAVÉ	13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50	60 min.	3:30	2:30	
4	1400g	SVĚTLÉ,	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45	✓
	1200g	STŘEDNÍ,	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40	
	1000g	TMAVÉ	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35	
5	1400g	SVĚTLÉ,	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25	✓
	1200g	STŘEDNÍ,	10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20	
	1000g	TMAVÉ	10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22	
6	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—	—
9	1400g	SVĚTLÉ,	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38	✓
	1200g	STŘEDNÍ,	10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28	
	1000g	TMAVÉ	10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25	
10	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	—	—	—	—	—	10 min. až 60 min.	0:10 až 1:00	—	✓
11	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—	✓
12	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	6 min. až 14 min.	20 min. až 60 min.	5 min. až 20 min.	5 min. až 120 min.	0 min. až 120 min.	0 min. až 80 min.	0:36 až 7:54	během KNETEN 2 (hnětení 2)	✓

## ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Ovládací panel je chráněn před nechtěnou manipulací pomocí blokovacího mechanismu tlačítek (16). Nejprve stiskněte tlačítko PROZESS (proces) a potom tlačítko FARBE (zbarvení). S výjimkou těchto dvou tlačítek je celý ovládací panel zablokován. Tato funkce slouží k tomu, aby se předešlo nechtěnému přerušení programu zmáčknutím některých tlačítek, např. dětmi bez dozoru.

Zablokování tlačítek zrušíte tím, že zmáčknete tlačítko PROZESS (proces) a potom tlačítko FARBE (zbarvení). Pokud blokovací mechanismus nezapnete sami, jsou tlačítka pět minut po začátku programu automaticky zablokována. Než budete chtít nastavit nový program, musí být blokovací mechanismus (16) tlačítek zrušen.

## PROSTŘEDÍ

Pekárna chleba pracuje v širokém rozpětí teplot. Mohou se ale vyskytnout rozdíly ve velikosti chleba podle toho, jestli jej pečete na chladném, nebo teplém místě. Doporučujeme teplotu v místnosti mezi 15°C a 34°C.

## VÝSTRAŽNÁ DOPORUČENÍ

- Ukazuje-li displej (19) po začátku programu „H HH“, je teplota ve formě na pečení ještě příliš vysoká. Program musí být ukončen. Otevřete víko a nechte přístroj úplně vychladnout (ca. 15 – 20 minut). Pak ho teprve můžete použít znovu.
- Ukazuje-li displej (19) po zmáčknutí tlačítka START/STOPP (start/stop) „E E0“ nebo „E E1“, je snímač teploty poškozen a musí být zkontrolován v kvalifikovaném servisu.

## CHLÉB UPEČETE NÁSLEDUJÍCÍM ZPŮSOBEM

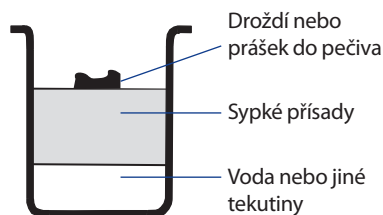
- Dejte formu na pečení (6/8) do správné polohy, zatlačte ji směrem dolů, až slyšitelně zaklapne. Nasadte hnětací hák (7/9) na hnací

hřídel. Doporučujeme nejdříve namazat otvory margarínem. Tím zabráníte tomu, aby na hnětacím háku zůstaly zbytky těsta. Také lépe vyklopíte chléb z formy.

- Vložte přísady do formy (6/8). Respektujte prosím jejich pořadí tak, jak je uvedeno v receptu. Normálně dejte do formy nejprve vodu nebo jinou tekutinu, potom, cukr, sůl a mouku. Droždí nebo prášek do pečiva přidávejte vždy až poslední.

**Upozornění:** věnujte v příslušném receptu pozornost údajům množství hlavně u mouky, droždí a prášku do pečiva.

- V mouce udělejte malý důlek a do něj dejte droždí. Ujistěte se, že droždí nepřišlo do styku s tekutinami nebo solí.



- Zavřete víko (2) a zapojte přístroj do zásuvky.
- Opakovaně tiskněte tlačítko MENÜ (menu), dokud nevyberete požadovaný program (17).
- Tlačítkem GRÖSSE (velikost) zvolte hmotnost (18) vašeho chleba.
- Pomocí tlačítka FARBE (zbarvení) nastavíte propečení chleba a zbarvení kůrky (20).
- Nastavte časové posunutí (19) tlačítkem ZEIT (čas). Tento krok můžete vynechat, jestliže si přejete, aby pekárna začala pracovat ihned.
- Tlačítko START/STOPP (start/stop) podržte 1,5 sekundy, aby program začal pracovat.
- Když je nastaven program NOMRAL (normalní), VOLLKORN (celozrnný), FRANZÖSISCH (francouzský), SCHNELL (rychlý), SÜSS (sladký), KUCHEN (koláče), ULTRASCHNELL (velmi rychlý) nebo HAUSGE-

MACHT (*vlastní chléb*), zazní během pečení signál. Poté můžete přidat další přísady. Otevřete víko (2) a vložte přísady dovnitř.

### Tipy & Triky

**Při menším množství** se těsto ne vždy rovnoměrně rozprostře ve formě – nahromadí se pouze na jedné straně. To může později vést při pečení k nestejněmu výsledku.

Abyste dosáhli pravidelného bochníku, urovnejte těsto po ukončení druhé hnětací fáze stěrkou (13) – KNETEN 2 (*hnětení 2*) (15).

Pokud se těsto na stěrku (13) lepí, ponořte ji krátce do mouky.

11. Délka pečení závisí na zvoleném programu (17), velikosti bochníku (18) a stupni propečení (20). Pokud byste chtěli zkontrolovat průběh pečení, stiskněte tlačítko LICHT (*osvětlení*) a podívejte se dovnitř průhledovým okénkem – víko (12) ale neotvírejte!

**Upozornění:** Je možné, že během pečení uniká ventilovou štěrbinou pára. To je normální.

### Tip

#### Nejste si jistí, jestli je chléb propečený?

Píchněte do chleba dřevěnou špejlí. Když se na ni nenalepí žádné těsto, je váš chléb hotový!

12. Když proces skončí, uslyšíte zvukový signál. Chléb se automaticky udrží ještě hodinu teplý. Stisknete-li však na ca. 1,5 sekundy tlačítko START/STOPP (*start/stop*), proces je tím ukončen a vy ho můžete vyndat ven. Otevřete chňapkou víko (2) a vytáhněte formu (6/8) z přístroje ven.

**Pozor:** Forma na pečení i chléb mohou být horké. Buďte proto velmi opatrní!

13. Nechte formu (6/8) vychladnout, pak teprve bochník vytáhněte. Použijte stěrku (13), výše uvedenou, abyste bochník po stranách opatrně uvolnili

14. Formu otočte dnem vzhůru, držte ji nad roštěm nebo nad čistým plechem na pečení, opatrně s ní zatřeste, až chléb vypadne ven.

15. Než chléb budete krájet, nechte ho asi 20 minut vychladnout.

**Upozornění:** Doporučujeme krájet chléb na elektrickém kráječci nebo zubatým nožem. Nepoužívejte malé kuchyňské nože. Jsou nevhodné a chleba ukrojí nesymetricky.

16. Když nejste poblíž nebo na konci pečení nezmáčknete tlačítko START/STOPP (*start/stop*), chléb se automaticky udrží hodinu teplý. Konec funkce udržování teploty je signalizován deseti tóny.

17. Bezprostředně po ukončení pečení nebo když pekárnu nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

**Pozor:** Dříve než bochník rozkrájíte na plátky, odstraňte přiloženým háčkem (12) z chleba hnětací hák (7/9). Ten zůstal ve spodní části chleba. Bochník je ještě horký, proto se hnětacího háku nedotýkejte rukama.

**Upozornění:** Když chleba nesníte celý, uschovejte ho v uzavřeném plastickém sáčku nebo vzduchotěsné uzavíratelné nádobě.

Pokud chcete chléb uskladnit na delší dobu, zabalte jej do plastického sáčku a uložte do ledničky. Tak ho můžete uchovat až 10 dní.

Doma upečený chleba neobsahuje žádné konzervační látky, proto jeho trvanlivost není delší než u chleba od pekaře.

## SPECIÁLNÍ INSTRUKCE

### RYCHLÉ CHLEBY (SCHNELL)

Rychlé chleby jsou vyráběny pomocí prášky do pečiva nebo sody, které jsou aktivovány tekutinou a teplem. Aby bylo dosaženo dob-

rého výsledku, dejte do formy na pečení **(6/8)** nejprve tekutinu a pak teprve sypké přísady do vrchní části.

V první hnětací fázi může dojít k tomu, že se sypké přísady nahromadí v rozích formy. Je proto nutné jim pomoci a promíchat je, aby se zabránilo hrudkovitosti.

### VELMI RYCHLÝ PROGRAM (ULTRASCHNELL)

Pekárna upeče pomocí tohoto programu chleba za jednu hodinu a 38 minut. Dbejte prosím na to, aby teplota vody činila 48–50°C. Použijte prosím teploměr, musíte změřit teplotu přesně. Vliv teploty je podstatný a projeví se pak na výsledku pečení.

Když je teplota vody příliš nízká, chleba nevykne a nedosáhne požadované velikosti. Když je teplota příliš vysoká, zničí se kvasinky ještě před fází kynutí. Pak chleba správně nevykne a negativně ovlivní výsledek pečení.

### DĚLENÁ FORMA NA PEČENÍ (8)

Při nastavování velikosti chleba dávejte prosím pozor na maximální obsahové možnosti každé z částí formy. To činí nejvýše 500g.

Dělená forma na pečení **(8)** může být použita jen k následujícím dvěma účelům:

- K pečení dvou chlebů stejného druhu ve stejném čase.
- K současnému pečení dvou rozdílných chlebů pomocí jednoho programu.

**Upozornění:** Velikost chleba je třeba v MENU nastavit na 1000g.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním pekárny vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte ji úplně vychladnout.

Jak forma na pečení **(6/8)**, tak hnětací hák **(7/9)** nelze mýt v myčce.

### VELKÁ FORMA NA PEČENÍ (6) A DĚLENÁ FORMA NA PEČENÍ (8)

Vyndejte formu **(6/8)** za úchyt. Vyčistěte vnitřní i vnější stranu formy **(6/8)** vlhkým hadrem.

Nepoužívejte žádné ostré, ani agresivní čisticí prostředky, aby se nepoškodila nepřilnavá vrstva. Než formu vložíte zpátky do přístroje, musí být úplně suchá.

**Upozornění:** Formu **(6/8)** nasadíte tak, že ji stlačíte lehce směrem dolů, až bude dokonale sedět ve správné pozici.

Když nebude možné stlačení směrem dolů, lehce změňte polohu, až bude dokonale sedět a stiskněte ji dolů.

### HNĚTACÍ HÁKY (7/9)

Když nejdou hnětací háky z upečeného chleba odstranit, použijte přiložený háček **(12)**.

Opatrně je **(7/9)** otřete vlhkou bavlněnou utěrkou.

Nepoužívejte žádné ostré, ani agresivní čisticí prostředky, aby se nepoškodila nepřilnavá vrstva.

### VÍKO (2) S PRŮHLEDOVÝMI OKÉNKY (3)

Otřete víko z vnitřní i vnější strany vlhkým hadrem.

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, poškodily by vysoce lesklý povrch.

### KRYT (5)

Otřete opatrně vnější stranu krytu **(5)** vlhkým hadrem.

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, poškodily by povrch přístroje z ušlechtilé oceli. Nikdy ho neponořujte do vody.

### PŘED DELŠÍM USKLADNĚNÍM

Před uskladněním pekárny se přesvědčte, že je úplně vychladlý, čistý a suchý. Víko **(2)** musí být zavřené.

## POTRAVINY

### MOUKA

Mouka je nejdůležitější základní ingredience vašeho chleba.

- **Chlebová mouka**, nazývaná též lepková, je semletá pravděpodobně z tvrdé pšenice. Má vysoký podíl lepku (lepkový bílek) a proteinů. Tyto přírodní prostředky propůjčují těstu schopnost udržet tvar a zachovat ho pomocí droždím produkovaného oxidu uhelnatého. Proto je tato mouka obzvláště vhodná pro pečení chleba.
- **Bílá mouka** se skládá ze směsi vybraných druhů měkké a tvrdé pšenice a je vhodná pro rychlé pečení nebo pečení keksů.
- **Celozrnná mouka** obsahuje všechny látky obilného zrna- také otruby, pevnou vnější slupku pšenice. Ta představuje ideální zdroj pro balastní látky.

Pokud používáte tuto mouku, dbejte na to, aby byla jemně semletá. V ní obsažené otruby zabraňují odvodu lepku, takže chleby z tohoto druhu mouky jsou menší a těžší než chleby z bílé mouky. Proto se tato mouka často míchá s jinými druhy mouky, aby bylo dosaženo lehčí struktury.

- **Tmavá pšeničná mouka**, také nazývaná černá nebo hrubá mouka, je bohatá na balastní látky. Je podobná celozrnné mouce. Pokud chceme upéci velký bochník chleba, musí se smíchat s velkým množstvím jiného druhu mouky.
- **Mouka s přidavkem prášku** do pečiva obsahuje – jak už vyplývá z názvu – prášek do pečiva a je vhodná k pečení koláčů.
- **Kukuřičná a ovesná mouka** je umletá z kukuřice, popř.ovsa. Přidávají se do těsta, pokud pečeme černý chleba. Kukuřičná mouka zvyrazňuje chuť a zlepšuje strukturu vašeho chleba.

### CUKR

Cukr je důležitá přísada. Podporuje kvašení. Kromě toho zjemňuje chuť chleba, zvyšuje jeho nutriční hodnotu a prodlužuje trvanlivost. Většinou se používá bílý cukr. Podle chuti se také

může přidávat hnědý nebo moučkový cukr, sirup nebo med.

**Pozor:** Používejte výhradně jemný cukr. Hrubý krystalový cukr by mohl poškodit povrch formy na pečení.

**Upozornění:** Můžete také cukr úplně vynechat. V tomto případě chleba méně vykysne.

### SŮL

Sůl přispívá k chuti a zbarvení kůrky. Je možné ho také použít ke zpomalení příliš aktivního droždí. Proto nezvyšujte její množství uvedené v receptu.

**Upozornění:** Pokud musíte např. ze zdravotních důvodů sůl vynechat, může chleba více vykysnout než normálně..

### TUK, MÁSLA A ROSTLINNÝ OLEJ

Tuk chleba změkčuje a prodlužuje trvanlivost. Máslo by mělo být rozehřáté nebo nakrájené na malé kousky, pak ho teprve můžete přidat.

### DROŽDÍ

Během kynutí uvolňuje droždí oxid uhelnatý, který podporuje kynutí a změkčuje vnitřní strukturu. Droždí potřebuje ke kynutí jako živinu cukr a mouku.

1 KL aktivního sušeného droždí	= ¾ KL instantního droždí
1½ KL aktivního sušeného droždí	= 1 KL instantního droždí
2 KL aktivního sušeného droždí	= 1½ KL instantního droždí

(KL = kávová lžička)

Čerstvé droždí musí být uloženo v ledničce, protože kvasinky by se při vysokých teplotách zničily.

Při nákupu droždí vždy zkontrolujte datum výroby a minimální trvanlivosti. Po každém použití droždí co nejrychleji uložte do ledničky.

**Upozornění:** Nedostatečné vykynutí může způsobit špatná kvalita droždí.

### Jak zjistíte, že droždí není čerstvé:

1. Nalijte do odměrky půl kelímku teplé vody (45° – 50°C)
2. Přidejte kávovou lžičku bílého cukru a promíchejte. Pak na to rozmělněte dvě kávové lžičky droždí.
3. Odměrku nechte stát asi 10 minut na teplém místě. Nemíchejte.
4. Vzniklá pěna by měla zaplnit asi jeden šálek, jinak je droždí neaktivní.

### PRÁŠEK DO PEČIVA

Prášek do pečiva se používá, když se peč chleba nebo koláče ve ULTRASCHNELL (*velmi rychlém*) režimu. Nepotřebuje fázi kynutí, produkuje plyny, které ve formě malých dutinek ovlivňují texturu chleba.

### SODA

Soda je velmi podobná prášku do pečiva. Může být použita i v kombinaci s práškem do pečiva.

### VODA A OSTATNÍ TEKUTINY

Voda je hlavní přísada při výrobě chleba. Její optimální teplota je 20°–25°C. Vodu lze nahradit i jinou tekutinou, např. čerstvým mlékem nebo vodou, která je smíchána se 2% mléčného prášku. To zlepšuje vůni chleba a barvu kůrky. Některé recepty vyžadují také citrónovou, jablečnou nebo pomerančovou šťávu, tím se chuť chleba vylepší.

### VEJCE

Vejce mohou také vylepšit vlastnosti chleba, je pak výživný a větší. Vejce se musí rozklepnout do hrnku a pak stejnoměrně rozmíchat.

### ODMĚŘENÍ PŘÍŠAD

Nejdůležitější krok při používání pekárny chleba je přesné odměřování jednotlivých přísad pomocí velké (10) a malé odměrky (11). Vždy

odměřujte každou tekutinu i sypké přísady velmi přesně, jinak bude výsledek vašeho snažení nedostatečný.

### ODMĚŘENÍ TEKUTIN

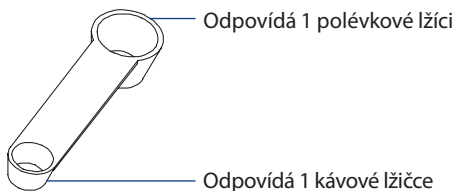
Voda, čerstvé mléko nebo rozpuštěné sušené mléko by se měly odměřit pomocí velké odměrky (10). Držte ji během nalévání rovně a tekutinu odměřte. Když odměřujete olej nebo jině přísady, odměrku (10) důkladně vyčistěte.

### SYPKÉ PŘÍŠADY

Tyto přísady se musí lehce nasypat do velké měrky (10). Nesmí se stlačit, protože jejich množství může ovlivnit vyváženost receptu.

Pokud odměřujete jen malé množství sypkých přísad, použijte malou měrku (11). V údajích na receptu se jedná o zarovnanou lžici, ne o vrchovatou.

### Malá odměrka (11):



### POŘADÍ PŘÍŠAD

Pořadí, ve které mají být přidávány přísady, musí být dodržováno. Obecně platí toto pořadí:

tekutá přísada, vejce, sůl a sušené mléko atd.

Moukou nesmí úplně prosáknout tekutina. Droždí se přidává pouze na suchou mouku a nesmí přijít do styku se solí.

Po chvíli, kdy se mouka mísí, zazní signál. Nyní můžete přidat např. ovoce. Kdybyste přidali ovoce příliš brzy, naruší se dlouhým hnětením vůně i konsistence

Pokud používáte časové posunutí, nesmíte nikdy přidávat rychle se kazící přísady, např. vejce nebo ovoce.

## ODSTRANĚNÍ PROBLÉMŮ

č.	Problém / porucha	Příčina	Pomoc
1	Během pečení uniká z větracího otvoru pára.	Některé přísady se přichytily na topných tělesech nebo se nachází příliš blízko. Když používáte přístroj poprvé, může se na topných tělesech olej přichytit.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vyčistěte topná tělesa. Buďte ale opatrní, jen tak se vyvarujete spálenin. Když používáte přístroj poprvé, nechte ho běžet naprázdno a otevřete víko.
2	Kůrka ve spodní části chleba je moc silná.	Udržovali jste chleba příliš dlouho teplý a nechali jste ho dlouho ve formě, a tak ztráta vlhkosti byla velká.	Chleba vyndejte co nejdříve a neudržujte ho teplý.
3	Chléb jde velmi obtížně vyklopit z formy.	Hnětací hák drží pevně na svém upínacím ústrojí.	Po vyklopení chleba nalijte do formy horkou vodu a asi na 10 minut do ní ponořte hnětací hák. Pak ho jednoduše vyndáte a vyčistíte.
4	Přísady jsou nerovnoměrně promíchané.	Zvolený program není vhodný.	Zvolte správný program.
		Po upečení je chleba vysušený a nemá hnědou kůrku. Víko bylo několikrát otevřeno.	Během pečení víko neotvírejte.
		Otočný odpor je příliš vysoký, takže hnětací hák se nemůže točit.	Zkontrolujte otvor, ve kterém je hnětací hák upevněn. Vyndejte formu ven z přístroje a nechte ho běžet naprázdno. Při chybné funkci kontaktujte servisní službu.
5	Po stisknutí tlačítka START/STOPP ( <i>start/stop</i> ) ukazuje displej „H HH“.	Teplota uvnitř pekární je na pečení chleba příliš vysoká.	Stiskněte znovu tlačítko START/STOPP ( <i>start/stop</i> ) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyndejte formu z pekární ven a nechte víko otevřené, dokud pekárna nevychladne.

č.	Problém /porucha	Příčina	Pomoc
6	Blokovací mechanismus kláves se už nedá zrušit (během nebo na konci pečení).	Technická chyba.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, po krátké chvíli ji zastrčte zase zpátky. Váš program bude jen nakrátko přerušen a sám začne pracovat znovu (srovnej paměťová funkce).
7	Motor slyšíte běžet, ale těsto není proděláváno.	Forma na pečení není dobře upevněna nebo je množství těsta příliš velké a nelze ho prodělávat.	Zkontrolujte, zda je forma řádně upevněná. Ujistěte se, že se těsto dělá podle receptu a obsahuje správné množství přísad.
8	Chléb je tak velký, že odspodu tlačí na víko.	Příliš mnoho droždí, vody nebo mouky Teplota v místnosti může být příliš vysoká (ideální: 15° – 34°C)	Zkontrolujte zde zmíněné faktory. Popřípadě snižte množství.
9	Chléb je malý a není vykynutý.	Žádné nebo málo droždí. Droždí může být také staré, a tím i neúčinné. Dalším důvodem může být vysoká teplota vody, nízká teplota v místnosti nebo příliš mnoho soli.	Zkontrolujte množství a účinnost droždí.
10	Těsto je tak objemné, že přetéká přes okraj formy.	Možná jste použili příliš mnoho tekutiny, takže je těsto řídké. Eventuelně jste přidali mnoho droždí.	Snižte množství tekutin a zlepšíte tím hutnost těsta.
11	Při pečení se chléb ve středu propadá.	Mouka není dost silná, aby nechala těsto vykynout.	Použijte chlebovou mouku.
		Droždí působí příliš rychle nebo je teplota vysoká.	Droždí používejte při pokojové teplotě.
		Těsto je těžké a moc řídké, obsahuje moc vody.	V daném případě upravte množství vody.
12	Chléb je velmi těžký a struktura hutná.	Použili jste mnoho mouky a málo vody.	Veźměte méně mouky nebo více vody.
		Použili jste mnoho ovoce nebo mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství jmenovaných přísad a veźměte více droždí.



č.	Problém/porucha	Příčina	Pomoc
13	Střed chleba je dutý.	Použili jste moc vody nebo droždí, popř. žádnou sůl.	Snižte množství vody a droždí a použijte trochu soli.
		Teplota vody je vysoká,	Zkontrolujte teplotu vody.
14	Na povrchu chleba je ještě trochu prášku.	V chlebu se nachází mnoho látek obsahujících lepek.	Nedávejte žádné nebo méně látek obsahujících lepek.
		Chléb nemohl být dostatečně prodělán, protože obsahuje málo vody.	Zkontrolujte množství vody a mechaniku pekárny.
15	Kůrka je příliš silná a tmavá, při pečení koláčů nebo potravin mnoho cukru.	Různé recepty mají velký vliv na pečení chleba. Barva je velmi tmavá, použijete-li mnoho cukru.	Pokud je barva chleba tmavá (pro recept s větším množstvím cukru), přerušte pečení 5 – 10 minut před koncem stisknutím tlačítka START/STOPP ( <i>start/stop</i> ). Než koláč nebo chleba vyndáte, nechte víko ještě 20 minut zavřené.

## EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE



Uvnitř EU odkazuje tento symbol na to, že přístroj nesmí být vyhozen do domácího odpadu. Staré přístroje obsahují cenné materiály vhodné k recyklaci, které by měly být k recyklaci dodány, aby nekontrolovanou likvidací neškodily životnímu prostředí, popř. lidskému zdraví. Odstraňujte prosím staré přístroje prostřednictvím vhodných konferenčních systémů, nebo pošlete přístroj k likvidaci na místo, kde jste jej koupili. Tam jej pak dopraví k materiálnímu využití.

## RECEPTY – VHODNÉ K JEDNOTLIVÝM PROGRAMŮM

Údaje množství v receptech pro chlebovou mouku a droždí odpovídají maximu.

1 šálek = 250 ml    ■    1 PL = 3 KL    ■    1 PL = 15 ml    ■    1 KL = 5 ml

- **Máslo/Margarín:** Podle chuti můžete použít i jiné tuky: olivový olej, margarín nebo vepřové sádlo pro labužníky atd.
- **Sušené mléko:** Sušené mléko můžete nahradit čerstvým. V tom případě snižte množství vody o stejné množství přidávaného mléka.
- **Voda:** Minerální voda každý chléb zlehčuje a provzdušňuje. Ideální u těžkých druhů mouky.

### FRANCOUZSKÝ KŘUPAVÝ CHLĚB

Suroviny \ Velikost chleba	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Voda	500 ml	460 ml	350 ml
Máslo/Margarín	3 PL	2 ¼ PL	1 ½ PL
Sušené mléko	2 PL	1 ½ PL	1 PL
Cukr	3 ½ PL	3 PL	2 PL
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Hladká mouka	910 g	840 g	630 g
Sušené droždí	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL

Program: FRANZÖSISCH (*francouzský*)

### SELSKÝ CHLĚB

Suroviny \ Velikost chleba	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Podmáslí	530 ml	490 ml	370 ml
Máslo/Margarín	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 PL
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Cukr	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 PL
Hladká mouka	455 g	420 g	315 g
Celozrná žitná mouka	455 g	420 g	315 g
Sušené droždí	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL

Program: NORMAL (*normální*)

### RYCHLÝ KUKUŘIČNÝ CHLĚB

Suroviny \ Velikost chleba	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Mléko	530 ml	490 ml	370 ml
Máslo/Margarín	3 ½ PL	3 PL	2 PL
Sušené mléko	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Cukr	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Sůl	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Chlebová mouka	650 g	600 g	450 g
Kukuřičná mouka	260 g	240 g	180 g
Prášek do pečiva	8 KL	6 KL	4 KL

Program: SCHNELL (*rychlý*)

### CELOZRNÝ CHLĚB

Suroviny \ Velikost chleba	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Voda	500 ml	460 ml	350 ml
Máslo/Margarín	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 PL
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Cukr	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Chlebová mouka	190 g	150 g	110 g
Vícezrná žitná mouka	720 g	690 g	520 g
Sušené droždí	3 ½ KL	3 KL	2 KL

Program: VOLLKORN (*celozrný*)

### KOLÁČOVÝ CHLĚB

Suroviny \ Velikost chleba	1400g/ 3 LB	1200g/ 2,5 LB	900g/ 2 LB
Mléko	530 ml	490 ml	370 ml
Máslo/Margarín	90 g	75 g	50 g
Vejce	4 Ks	4 Ks	3 Ks
Cukr	90 g	75 g	50 g
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Polohrubá mouka	910 g	840 g	630 g
Sušené droždí	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 KL

Program: SÜSS (*sladký*)

## KOLÁČE

### Třený koláč

Příklady	
Vejce	3 ks
Cukr	125 g
Máslo/Margarín	125 g
Vanilkový cukr	1 balíček
Mléko	až ¼ šálku
Polohrubá mouka	300 g
Prášek do pečiva	1 balíček

1. Do mísy dejte vejce, máslo, cukr a vanilkový cukr a vymíchejte ručním mixerem do pěny.
2. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a zamíchejte do vaječné směsi.
3. Zjemněte těsto trochou mléka.
4. Formu na pečení vymažte máslem nebo olejem, vlijte těsto a zapněte **program KUCHEN (koláče)**.
5. Chcete přidat strouhanou čokoládu? Pak ji tedy přidejte. Pekárna ji zamíchá do těsta.

### Koláč s červeným vínem

Příklady	
Vejce	3 ks
Cukr	150 g
Máslo/Margarín	250 g
Polohrubá mouka	250 g
Prášek do pečiva	1 balíček
Kakao	1 ½ PL
Skořice	2 KL
Sůl	1 špetka
Strouhaná čokoláda	100 g
Červené víno	až ⅓ litru

1. V míse vymíchejte vejce, máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl ručním šlehačem do pěny.
2. Pak přidejte mouku, prášek do pečiva, kakao, skořici a všechno smíchejte dohromady.
3. Přilijte červené víno.
4. Formu na pečení vymažte máslem nebo olejem, vlijte těsto a posypejte strouhanou čokoládou. Zapněte **program KUCHEN (koláče)**.

### Křupavý rumový koláč

Příklady	
Vejce	4 ks
Cukr	100 g
Máslo/Margarín	75 g
Vanilkový cukr	1 balíček
Sůl	1 Přise
Rum	4 PL
Polohrubá mouka	150 g
Prášek do pečiva	1 balíček
Nasekaná rumová čokoláda	50 g

1. V míse vymíchejte vejce, máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl ručním šlehačem do pěny.
2. Smíchejte mouku s práškem do pečiva. Vše stejnoměrně promíchejte a zároveň nalijte do směsi rum.
3. Formu na pečení vymažte máslem nebo olejem, vlijte těsto a posypejte nasekanou čokoládou. Zapněte **program KUCHEN (koláče)**.

## MARMELÁDY

### Pomerančové želé

Příklady	
Pomerančová šťáva	1 litr
Na kousky nakrájený pomeranč	1 ks
Citrónová šťáva	50 ml
Želírovací cukr (3 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE (*marmelády*)

### Džem z lesního ovoce

Příklady	
Rozmačkané lesní plody	1 kg
Citrónová šťáva (u velmi sladkého ovoce)	až 100 ml
Želírovací cukr (2 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE (*marmelády*)

- **Chcete vyzkoušet, jak vaše marmeláda, džem nebo želé zhoustly?** Odeberte lžící trochu horké hmoty na studený porcelánový talíř. Během pár minut vychladne a pak můžete pevnost zkusit.
- **Je marmeláda řídká?** Přidejte trochu kyseliny citrónové. Hmotu lépe želíruje.
- **Je marmeláda hustá?** Přidejte trochu vody nebo ovocné šťávy. Hmotu je pak řídkší.

## PODMÁSLOVÉ TĚSTO na housky

Suroviny \ Hmotnost	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Podmáslí	450 ml	420 ml	310 ml
Vejce	2 Ks	1 Ks	1 Ks
Sůl	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Celozrnná pšeničná mouka	320 g	300 g	220 g
Bílá mouka	490 g	450 g	340 g
Sušené droždí	2 KL	1 ½ KL	1 KL

Program: TEIG (*těsto*)

## VELMI RYCHLÝ CHLĚB S PŠENIČNÝMI KLÍČKY

Suroviny \ Velikost chleba	1400g/ 3LB	1200g/ 2,5LB	900g/ 2LB
Voda (48°C)	490 ml	450 ml	340 ml
Kmín	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Olivový olej	2 PL	1 ½ PL	1 PL
Med	2 PL	1 ½ PL	1 PL
Sůl	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Pšeničné klíčky	100 g	90 g	70 g
Bílá mouka	810 g	750 g	560 g
Sušené droždí	2 ½ KL	2 KL	1 ½ KL

Program: ULTRASCHNELL (*velmi rychlý*)

## BACKEN (*pečení*)

K tomuto programu vám bohužel nemůžeme nabídnout žádné návrhy receptů.

## DEZERTY

### Jablkové řezy

Příklady	
Jablka	6 Ks
Citrónová šťáva	1 KL
Vejce	1 Ks
Hnědý cukr	½ šálku
Mouka	1 šálek
Ovesné vločky	½ šálek
Máslo / Margarín (změkklý)	3 ½ PL

Program: DESSERT (*dezerty*)

### Rýžový pudink

Příklady	
Lehce rozmíchaná vejce	4 Ks
Mléko	1 ¾ šálku
Uvařená rýže	3 šálky
Cukr	½ šálku
Rozinky	1 šálek
Vanilka	1 KL
Skořice	2 KL

Program: DESSERT (*dezerty*)