TurboTronic
Kitchen Electronics

Fresh Baker
Professional bread maker machine

BEDIENUNGSANLEITUNG

BROTMACHER

TT-BM100

www.zline-world.com

WICHTIGE SICHERHEITSMAßNAHMEN

Vor dem Gebrauch des Elektrogeräts sollten immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

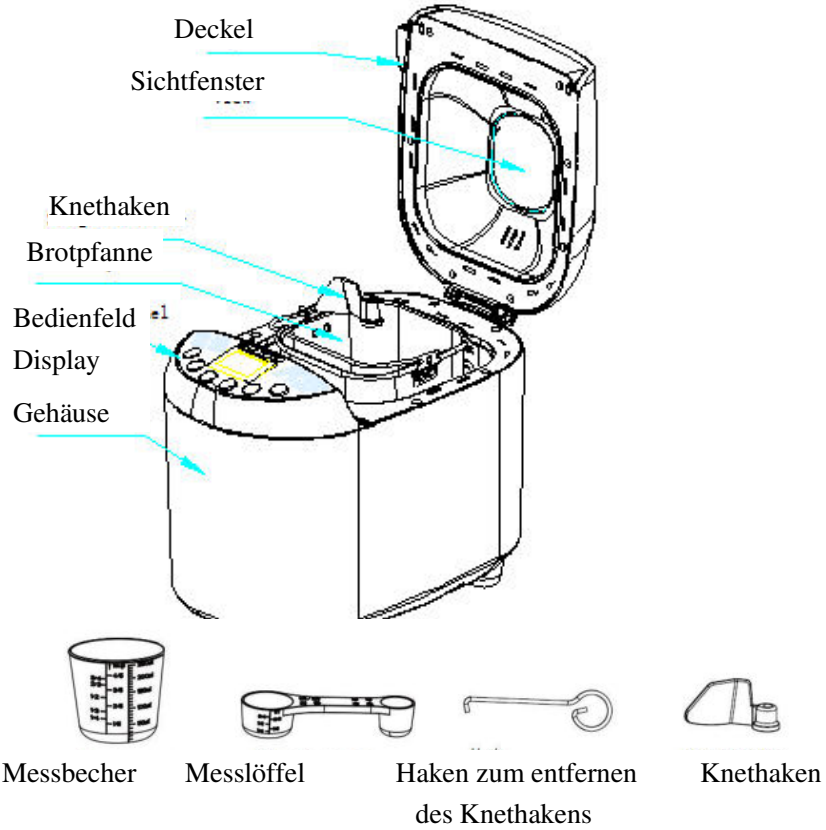
1. Lesen Sie alles aufmerksam durch und bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf.
2. Überprüfen Sie vor der Verwendung, ob die Spannung der Steckdose der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
3. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung der Geräte angewiesen.
4. Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe. Verwenden Sie immer Topflappen, oder ein Tuch zum Entnehmen des Brotes.
6. Legen Sie die Hand nicht in die Ofenkammer, nachdem die das Brot entfernt wurde. Die Heizeinheit ist immer noch heiß.
7. Tauchen Sie das Gerät oder Kabel oder Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Bevor Sie das Gerät reinigen oder verstauen achten Sie bitte darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

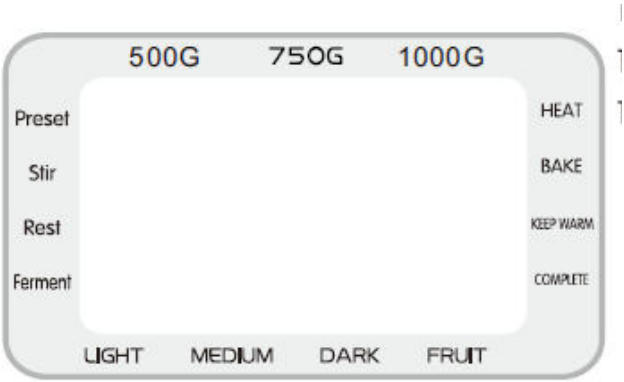
9. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach Fehlfunktionen des Geräts oder wenn es herunterfällt oder auf irgendeine Weise beschädigt wird. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst sondern senden es an den Hersteller oder den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst zur Prüfung oder Reparatur.
10. Bei Verwendung von Zubehör das nicht zum Lieferumfang dieses Gerätes gehört können Schäden auftreten.
11. Nicht im Freien verwenden und nur für den Hausgebrauch.
12. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder einen Ofen.
14. Beim Bewegen des Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
15. Schalten Sie das Gerät niemals ohne ordnungsgemäß platzierten Inhalt ein.
16. Schlagen Sie niemals auf die Brotwanne oben oder am Rand, um die Pfanne zu entfernen. Dies kann die Brotwanne beschädigen.
17. Schalten Sie alle Bedienelemente aus (START / STOP). Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
18. Platzieren Sie Augen oder Gesicht nicht in unmittelbarer Nähe des Sichtfensters aus gehärtetem Glas. für den Fall, dass das Sicherheitsglas bricht.
19. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Überprüfen Sie Ihre Steckdose vor Verwendung.
20. Berühren Sie beim Backen keine beweglichen oder sich drehenden

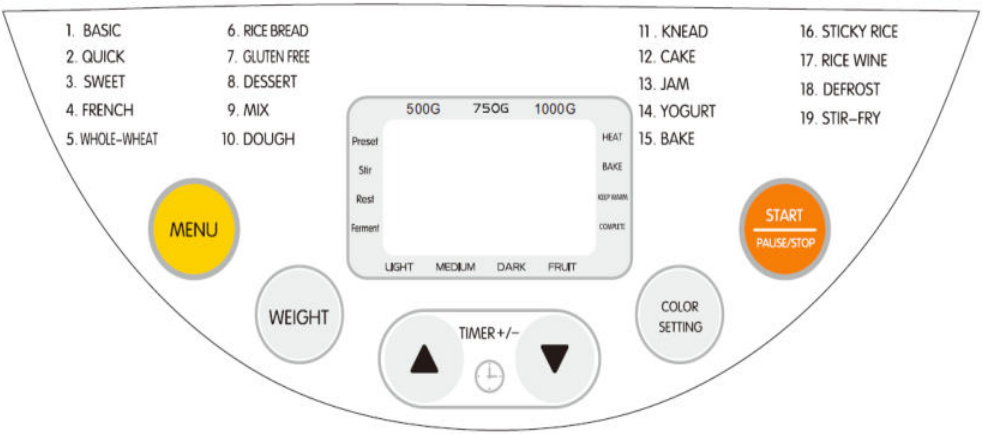
Teile der Maschine.

21. Betreiben Sie das Gerät nur zur bestimmungsgemäßen Verwendung.
22. Reinigen Sie das Innere des Ofens sorgfältig. Heizelementrohr nicht zerkratzen oder beschädigen.

TEINZELTEILE - FUNKTION - SCHALTTAFEL

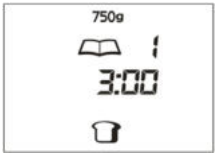



500G
750G
1000G
Preset
Stir
Rest
Ferment
HEAT
BAKE
KEEP WARM
COMPLETE
LIGHT
MEDIUM
DARK
FRUIT


1. BASIC
2. QUICK
3. SWEET
4. FRENCH
5. WHOLE-WHEAT
6. RICE BREAD
7. GLUTEN FREE
8. DESSERT
9. MIX
10. DOUGH
11. KNEAD
12. CAKE
13. JAM
14. YOGURT
15. BAKE
16. STICKY RICE
17. RICE WINE
18. DEFROST
19. STIR-FRY
500G
750G
1000G
Preset
Stir
Rest
Ferment
HEAT
BAKE
KEEP WARM
COMPLETE
LIGHT
MEDIUM
DARK
FRUIT
MENU
WEIGHT
TIMER +/-
COLOR SETTING
START
PAUSE/STOP

Einschalten

Wenn der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und **„3:00 ”wird angezeigt. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt jedoch nicht ständig. Und "1" ist das Standardprogramm. Die Pfeile zeigen auf "750g" und "MITTEL", da dies Standardeinstellungen sind.**



START / STOP-TASTE

Drücken Sie einmal die START / STOP-Taste um ein Programm zu starten. Die Anzeige leuchtet auf und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken und das Programm wird gestartet. Alle anderen Tasten außer der START / STOP-Taste sind nach Programmstart deaktiviert.

Drücken Sie die START / STOP-Taste 0,5 Sekunden lang und wechseln Sie in den Pausenzustand. Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab, wenn Sie es nicht verwenden. Das Programm setzt die Verarbeitung fort, wenn Sie das Gerät erneut starten.

Drücken Sie die START / STOP-Taste für 3 Sekunden um ein Programm abzubrechen, dann ertönt ein Piepton und das Programm wird beendet. Diese Funktion verhindert, dass der Programmbetrieb unbeabsichtigt unterbrochen wird.

Um das Brot zu entfernen, Drücken Sie die START / STOP-Taste, um den Backzyklus zu beenden.

VORPROGRAMMIERTES MENÜ

Drücken Sie Menütaste. Wählen Sie Ihr gewünschtes Programm aus. Jedes Mal, wenn die Menütaste gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), ändert sich das Programm. Drücken Sie die Taste, solange bis die entsprechende Programmnummer angezeigt wird.

Krustenfarbe

Drücken Sie die Taste FARBE, um die gewünschte Einstellung auszuwählen: Leicht, Mittel, oder dunkle Kruste

Diese Schaltfläche ist einstellbar von Programm 1-7.

GEWICHT

Drücken Sie die Gewicht Taste zur Auswahl des gewünschten Bruttogewichts (500g, 750 g, 1000 g).

Diese Schaltfläche ist einstellbar von Programm 1-7.

VERZÖGERN TIMER("▲ oder▼")

Verwenden Sie die DELAY TIMER-Funktion, um den Brotbackautomaten zu einem späteren Zeitpunkt individuell zu starten. Drücken Sie" ▲ oder ▼"Tasten zum Erhöhen der auf dem LCD-Display angezeigten Zykluszeit. Fügen Sie bis zu 15 Stunden hinzu, einschließlich der Verzögerungszeit des Brotbackprogramms.

ANMERKUNGEN:

- Stellen Sie die Verzögerungszeit nach Auswahl von PROGRAM MENU , GEWICHT, und KRUSTENFARBE ein.

- Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht für Rezepte, die Milchprodukte oder andere Zutaten enthalten. wie Eier, Milch, Sahne, oder Käse.
- Sie müssen entscheiden, wie lange es dauern wird, bis Ihr Brot fertig ist, indem Sie auf „▲ oder▼" klicken. Bitte beachten Sie, dass die Verzögerungszeit die Backzeit des Programms enthalten sollte. Nach Abschluss des Backprogramms wechselt die Brotmaschine 1 Stunde lang in die Einstellung „Warm halten". Bevor Sie anfangen, Brot zu machen, drücken Sie das Programm Speisekarte und Krustenfarbe und wählen zuerst diese beiden Einstellungen aus. Dann drücken Sie "▲ oder▼" um die Verzögerungszeit in Schritten von 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern. Die maximale Verzögerung beträgt 15 Stunden.

STROMUNTERBRECHUNG

Im Falle eines Stromausfalls wird der Prozess der Brotherstellung automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt, auch ohne START / STOP-Taste drücken. Wenn die Unterbrechungszeit länger als 15 Minuten ist, läuft das Gerät nicht weiter und die LCD-Anzeige kehrt zur Standardeinstellung zurück. Wenn der Teig noch nicht aufgegangen ist, verwerfen Sie die Zutaten in der Brotform und beginnen Sie von vorne. Sie können die START / STOP-Taste drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

WARNUNG ANZEIGE

"HHH"- -Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur in der Brotform zu hoch ist. Drücken Sie die START / STOP-Taste (siehe unten Abbildung 1), um das Programm zu stoppen, Ziehen Sie das

Netzkabel ab. Öffnen Sie den oberen Deckel, Lassen Sie die Maschine vor dem Neustart 10 bis 20 Minuten lang vollständig abkühlen.

”EE0”- -Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor nicht angeschlossen ist. Drücken Sie die START / STOP-Taste (siehe unten Abbildung 2), um das Programm zu stoppen, Ziehen Sie das Netzkabel ab. Lassen Sie das Gerät nur durch einen Fachmann oder nächstgelegene autorisierte Servicestelle überprüfen oder reparieren.

WARM HALTEN

Nach Abschluss des Backprogramms wird die Brotmaschine 10 mal piepen. Das Gerät schaltet automatisch für eine Stunde in den Warmhaltemodus. Es wird nach 60 Minuten auf dem LCD-Display „0:00 ” gezeigt. Drücken Sie die START / STOP-Taste für 3 Sekunden, um den Warmhaltevorgang abzubrechen.

TIPP: Das Entfernen des Brotes unmittelbar nach Abschluss des Backprogramms verhindert, dass die Kruste dunkler wird.

PROGRAMMMENÜ

1、 Grundbrot

Bei Weiß- und Mischbrot besteht es hauptsächlich aus Grundbrotmehl.

2、 Schnelles Brot

Kneten, aufgehen und backen ist kürzer als bei einfachem Brot, aber länger als bei ultraschnellem Brot. Der Brotteig ist dichter.

Schnelle Brote werden mit Backpulver oder Hefe hergestellt, die durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert werden. Für ein perfektes Schnellbrot wird empfohlen, alle Flüssigkeiten in den Boden der Brotpfanne zu geben. Trockene Zutaten oben. Während des anfänglichen Mischens von Schnellbrottwig können sich die trockene Zutaten in den Ecken der Pfanne mit einem Spatel vermengen um die Maschinenmischung zu unterstützen und Mehlklumpen zu vermeiden. Verwenden Sie in diesem Fall einen Gummispatel.

3、 Süßes Brot

Für Brote mit Zusatzstoffen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder Zuckerzusatz. Aufgrund einer längeren Phase des Aufgehens ist das Brot leicht und luftig.

4、 französisches Brot

Für leichtes Brot aus feinem Mehl. Normalerweise ist das Brot locker und hat eine knusprige Kruste. Dies ist nicht zum Backen von Rezepten geeignet, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.

5、Weizenvollkornbrot

Zum Backen von Brot mit größeren Mengen Vollkornweizen. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen kann. Es wird nicht empfohlen, die Verzögerungsfunktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann. Vollkornbrot hat normalerweise eine knusprige dicke Kruste.

6、 Reisbrot

Mischen Sie gekochten Reis 1: 1 mit Mehl, um das Brot zu herzustellen.

7、Glutenfreies Brot

Zum Brot aus glutenfreiem Mehl und Backmischungs. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben unterschiedliche Eigenschaften.

8、Dessert

Diese Lebensmittel mit mehr Fett und Eiweiß kneten und backen.

9、Mischen

Mehl und Flüssigkeiten gut mischen lassen.

10、Teig

Dieses Programm bereitet den Hefeteig vor für Brötchen, Pizza Kruste, usw., zu wir in einem herkömmlichen Ofen In diesem Programm wird nicht gebacken.

10、Kneten

Nur kneten, kein Aufgehen oder Backen. Wird zur Herstellung von Teig für Pizzen usw. verwendet.

12、Kuchen

Kneten, Aufgehen und Backen. Aber Mit Hilfe von Soda oder Backpulver aufgehen lassen.

13、Marmelade

Verwenden Sie diese Einstellung, um Marmeladen aus frischen Früchten und Marmeladen aus Orangen herzustellen. Erhöhen Sie nicht die Menge und lassen Sie das Rezept nicht über der Brotpfanne in der Backkammer kochen. Sollte etwas überlaufen halten Sie in diesem Fall die Maschine sofort an und nehmen Sie die Brotwanne vorsichtig heraus. Etwas abkühlen lassen und gründlich reinigen.

14、Joghurt

Gewünschte Menge Einfüllen und Jogurt herstellen.

15、Backen

Zum zusätzlichen Backen von Brot, wenn das Brot noch nicht durch ist oder die Kruste noch nicht fest. In diesem Programm wird nicht geknetet.

16、Klebreis

Mischung aus poliertem Klebreis und Reis, kneten und backen.

17、Reis Wein

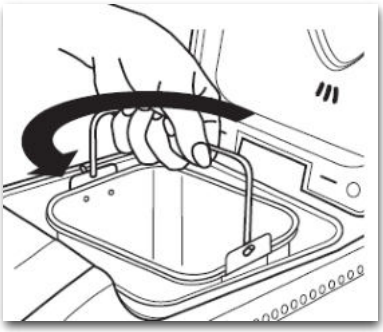
Den polierten Klebreis aufgehen und backen lassen.

18、Auftauen

Zum Auftauen von Tiefkühlkost vor dem Kochen.

19、Pfannenrühren

Kneten und Backen von trockenen Früchten wie Erdnüssen, Sojabohnen usw.



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Brotwanne und Knetpaddel waschen und trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie keine Metallutensilien in der Brotform, da diese die Antihaftoberfläche beschädigen können.

VORSICHT! Sturzgefahr. Der Brotbackautomat kann während des Knetzyklus wackeln. Positionieren Sie das Gerät immer in der Mitte der Theke von der Tischkante entfernt.

1. Überprüfen Sie, ob Teile fehlen oder beschädigt sind.

2. Reinigen Sie alle Teile gemäß „REINIGUNG UND WARTUNG“.

3. Stellen Sie den Brotbackautomaten auf den Backmodus und backen Sie etwa 10 Minuten lang leer. Lassen Sie es dann abkühlen und reinigen Sie alle Teile erneut. Das Gerät kann etwas Rauch abgeben und/ oder Geruch, wenn Sie es zum ersten Mal einschalten. Das ist normal und wird nach dem ersten oder zweiten Gebrauch nachlassen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

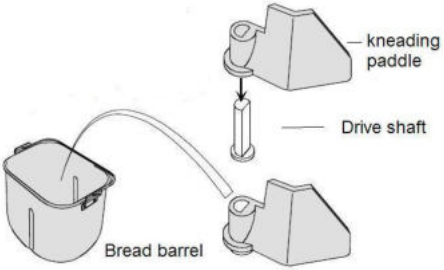
4.Trocknen Sie alle Teile gründlich und montieren Sie sie. Das Gerät ist betriebsbereit.

Detaillierte Anleitung

1 Drehen Sie die Brotform mit dem Griff der Brotwanne im

Uhrzeigersinn und ziehen Sie diese dann aus dem Gerät.

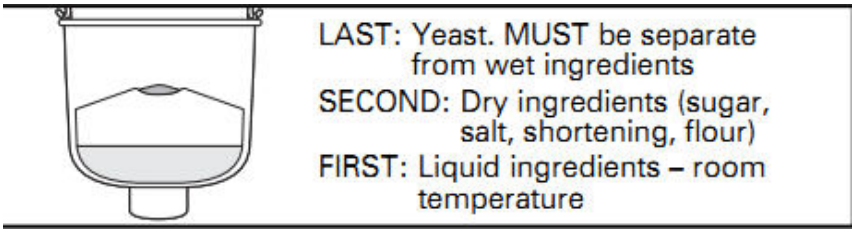
2 Schieben Sie das Knetpaddel auf die Antriebswelle in der Brotwanne.



3 Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Brotform geben. Fügen Sie zuerst die Flüssigkeiten, den Zucker und das Salz hinzu; dann das Mehl; und zuletzt die Hefe.

4 Messen Sie die Zutaten sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen genauen Reihenfolge in die Brotform.

5 **HINWEIS**: Machen Sie eine kleine Einkerbung auf Die Oberseite des Mehls mit dem Finger und geben die Hefe in die Vertiefung .Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Kontakt kommt.



TIPP: Messen Sie vor Beginn alle Zutaten ab, einschließlich zusätzlichen Zutaten (Nüsse, Rosinen etc.)

6 Stellen Sie die Brotform Gehäuse und stellen Sie sicher, dass sie fest eingerastet ist indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen. Danach den Deckel schließen

7 **HINWEIS:** Die Brotform komplett eingerastet sein damit das Gerät funktioniert.

8 Stecken Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es ertönt ein Piepton und auf dem LCD-Display wird standardmäßig Programm 1 angezeigt.

9 Drücken Sie die Taste PROGRAM MENU, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.

10 Drücken Sie die Taste GEWICHT und danach mit den Pfeiltasten auf 500 g, 750 g, 1000 g. (GEWICHT ist im Programm 8-19 nicht wählbar bzw keine Option.)

11 Drücken Sie die CRUST-Taste (Kruste) , um den Pfeil auf die gewünschte Einstellung zu bewegen: Helle, mittlere, dunkle Kruste.

(Die Kruste ist in Programm 8 -19 nicht wählbar)

12 Wenn gewünscht stellen Sie die DELAY TIMER-Taste ein. Drücken Sie die + und - Taste zum Erhöhen oder Verringern der auf dem LCD-Display angezeigten Zykluszeit. (Verzögerungsfunktion ist in Programm 13 nicht verfügbar)

13 **HINWEIS:** Verwenden Sie die DELAY-TIMER-Funktion nicht, wenn Sie Milchprodukte verwenden. Eier, usw. Dieser Schritt kann übersprungen werden, wenn der Brotbackautomat sofort arbeiten soll.

14 Drücken Sie die START / STOP-Taste einmal, um das Programm zu starten. Brotbackautomat piept einmal und „**3: 00**" wird angezeigt werden. Der Doppelpunkt zwischen „3“ und „00“ blinkt jedoch nicht ständig und die Anzeige leuchtet auf. Das Knetpaddel beginnt, Ihre Zutaten zu mischen. Wenn Delay Timer aktiviert war, mischt das Paddel die Zutaten erst, wenn das Programm beginnt.

15 Für Add-Ins (Früchte, Nüsse, Rosinen) wird die Maschine zehn Pieptöne machen. Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie Ihre Add-Ins ein. (Diese Funktion ist einstellbar in Programms: Menü1-7.) Die Timing variiert je nach Programm.

16 Nach Abschluss werden zehn Pieptöne zu hören sein und wechseln Sie für 1 Stunde zur Einstellung warm halten. Sie können die START

/ STOP-Taste 3 Sekunden lang drücken, um den Vorgang zu stoppen und warm halten Einstellung wird beendet. Ziehen Sie das Netzkabel ab und öffnen Sie den Deckel mit Topflappen.

17 Lassen Sie die Brotform etwas abkühlen bevor Sie das Brot bewegen oder entnehmen. Verwenden Sie Topflappen. Drehen Sie die Brotpfanne vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn um sie zu entriegeln und heben Sie diese am Griff an, um die Brotpfanne der Maschine zu entfernen.

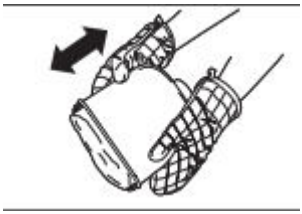
Vorsicht: Die Brotpfanne und das Brot können sehr heiß sein! Immer mit Topflappen, drehe die Brotpfanne verkehrt herum (mit umgeklapptem Brotpfannengriff) auf ein Drahtkühlregal oder eine saubere Kochfläche geben und vorsichtig schütteln, bis das Brot herausfällt. Lösen Sie die Seiten des Brotes vorsichtig mit einem Antihaftspatel vorsichtig aus der Brotform.

1. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden ca. 20 Minuten abkühlen. Es wird empfohlen, das Brot mit einem Elektro- oder Dentatschneider zu schneiden, besser nicht mit einem Obst- oder Küchenmesser, da das Brot sonst verformt werden kann.

2. Wenn das Knetpaddel im Brot verbleibt, hebeln Sie es vorsichtig mit einem Spatel oder einem kleinen Utensil heraus. Das Brot ist heiß, entfernen Sie das Knetenpaddel niemals mit der Hand. Wenn Sie das

Gerät nicht verwenden oder wenn der Betrieb abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus.

Hinweis: Lagern Sie das restliche Brot bis zu drei Tage bei Raumtemperatur in einer versiegelten Plastiktüte. Für eine lange Zeit zu speichern, Legen Sie die versiegelte Plastiktüte bis zu 10 Tage in den Kühlschrank.



BROT ENTFERNEN

Brotpfanne und Backkammer sind heiß und es sollten Topflappen verwendet werden. Entfernen Sie die Brotwanne, indem Sie den Griff anheben und gegen den Uhrzeigersinn drehen zum. Entriegeln und entnehmen Sie die Brotwanne direkt vom Boden der Kammer.

Schütteln Sie das Brot vorsichtig verkehrt herum, bis das Brot aus der Brotform fällt. Vor dem Schneiden 10 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen und mit einem Brotmesser in Scheiben schneiden.

TIPP: Wenn das Knetpaddel mit dem Brotlaib herauskommt, entfernen Sie es mit einem Spatel oder einem kleinen Utensil.

ZUTATEN EINFÜHRUNG

1. Brotmehl

Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot und wird in den meisten Hefebrotrezepten empfohlen. Es hat einen hohen Gluten Anteil und (so kann es auch als glutenreiches Mehl bezeichnet werden, das viel Protein enthält) und verhindern, dass das Brot nach dem Backen zusammen fällt. Mehl variiert je nach Region. .Der Glutengehalt ist höher als der von Allzweckmehl. Verwendung für große, leichte Brote.

2. Allzweckmehl

Mehl, das kein Backpulver enthält, passend für „schnell" Brot oder Brot mit den Schnelleinstellungen. Brotmehl ist besser für Hefebrot geeignet.

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird aus dem Ganzen Weizenkorn geschrotet. Brot, das ganz oder teilweise aus Vollkornmehl hergestellt wird, erhöht den Ballaststoff- und Nährstoffgehalt. Vollkornmehl ist schwerer und, als Ergebnis können die Brote kleiner sein und eine schwerere Textur haben.

Es enthält Weizenhaut und Gluten. Viele Rezepte werden normalerweise kombiniert mit .Vollkornmehl und Brotmehl u das beste Ergebnis zu erzielen.

4. Buchweizenmehl

Buchweizenmehl ist eine Art ballaststoffreiches Mehl, und es ist ähnlich wie Vollkornmehl. Um die Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss

es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbstaufgehendes Mehl

Mehl das bereits Backpulver enthält. Verwenden Sie es speziell für die Herstellung von Kuchen. Verwenden Sie kein selbstaufgehendes Mehl in Kombination mit Hefe.

6. Maismehl und Haferflockenmehl

Maismehl und Haferflockenmehl werden getrennt von Mais und Haferflocken gemahlen. Sie sind die additiven Zutaten für die Herstellung von grobem Brot, die zur Verbesserung des Geschmacks und der Textur verwendet werden.

7. Zucker

Zucker ist „Nahrung" für Hefe und erhöht auch den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes. Es ist ein sehr wichtiges Element, um das Brot zum Aufgehen zu bringen. Normalerweise wird weißer Zucker verwendet, es kann jedoch auch anderer Zucker verwendet werden.

8. Hefe

Hefe ist ein lebender Organismus und sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es braucht Kohlenhydrate aus Zucker und Mehl als Nahrung. Hefe, die in Brotbackrezepten verwendet wird, wird unter verschiedenen Namen verkauft: Brotmaschinenhefe (bevorzugt), Trockenhefe, und

Instanthefe.

Nach dem Hefeprozess produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die innere Faser weicher.

1 EL Trockenhefe = 3 TL Trockenhefe

1 EL Trockenhefe = 15 ml Hefe

1 TL Trockenhefe = 5 ml

Überprüfen Sie vor der Verwendung das Ablauf Datum und Lagerzeit von Hefe. Bewahren Sie Hefereste immer Kühlschrank auf. Der Pilz wird bei hohen Temperaturen abgetötet. Sollte Ihr Brot nicht aufgehen liegt es wahrscheinlich an der Hefe.

Tipp: Überprüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:

(1) Gießen Sie 1 Tasse (237 ml) warmes Wasser (ca.45°C) in einen Messbecher.

(2) Fügen Sie 1 Teelöffel (5 ml) weißen Zucker in den Messbecher und rühren 1 Esslöffel (15 ml) Hefe ein.

(3) Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten lang an einen warmen Ort. Rühren Sie das Wasser nicht erneut auf.

(4) Frisch, aktive Hefe beginnt zu sprudeln oder ”wachsen”. Sollte sich bei Ihrer Hefe im Messbecher nichts tun ist die Hefe inaktiv.

9. Salz

Salz ist notwendig, um den Brotgeschmack und die Krustenfarbe zu verbessern. Es wird auch verwendet, um die Hefeaktivität einzuschränken. Verwenden Sie niemals zu viel Salz in einem Rezept.

10. Ei

Eier können die Brotstruktur verbessern, das Brot nahrhafter und voluminöser machen. Das Ei muss mit den anderen Zutaten verrührt werden.

11. Fett, Butter und Öl

Fett kann das Brot weicher machen und die Lagerfähigkeit verlängern. Butter und Fett sollte geschmolzen oder klein gehackt werden bevor Sie es hinzufügen.

12. Backenpulver

Backpulver wird zum Aufgehen des ultraschnellen Brotes und Kuchens verwendet.

13. Natron

Ähnlich verhält es sich mit Natron. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst hinzufügen)

Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte Wasser Raumtemperatur zwischen 20 ℃ und 25℃ haben. Einige Rezepte erfordern möglicherweise Milch oder andere

Flüssigkeiten, um den Brotgeschmack zu verbessern. Verwenden Sie niemals Milchprodukte mit der Option Delay Timer.

Zutaten genau Abmessen

TIPPS: Einer der wichtigsten Schritte zur Herstellung eines guten Brotes ist die richtige Messung der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in Ihre Brotform.

Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder einen Messlöffel zu verwenden, um eine genaue Menge zu erhalten, da sonst das Ergebnis stark beeinflusst wird.

Zutaten hinzufügen

Fügen Sie die Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.

ZUERST: Flüssige Zutaten

ZWEITE: Trockene Inhaltsstoffe

LETZTE: Hefe

Die Hefe sollte nur auf das trockene Mehl gelegt werden und niemals mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen.

Wenn Sie die Delay-Timer Funktion längere Zeit verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzu.

Nachdem das Mehl zum ersten Mal komplett duchgeknetet wurde ertönt ein Piepton. Nun können Sie z.B. Fruchtzutaten oder ähnliches hinzufügen. Wenn die Fruchtzutaten zu früh hinzugefügt werden, wird der Geschmack nach langer Zeit kneten beeinflusst.

Flüssige Zutaten

Wasser, frische Milch oder andere Flüssigkeiten sollte mit Messbechern gemessen werden. Stellen Sie den Messbecher auf die Theke um den Flüssigkeitsstand zu überprüfen. Bei der Messung von Speiseöl oder anderen Zutaten reinigen Sie den Messbecher bitte vorher gründlich damit sich nichts mit anderen Zutaten vermischt.

Trockenmessungen

Für trockene Zutaten nutzen Sie Messbecher oder Messlöffel und streichen mit einem Messer alles glatt damit die Menge genau stimmt.. Schöpfen Sie mit dem Messbecher oder Messlöffeln nie direkt aus den Behältern der Zutaten, dies kann zu Verunreinigungen führen.

HINWEIS:

Rühren Sie das Mehl vor dem Abmessen einmal auf damit keine

Klumpen enthalten sind. Bei der Messung kleinerer Mengen trockener Zutaten, wie Salz oder Zucker verwenden Sie einen Messlöffel. Streichen Sie mit einem Messer die Oberfläche glatt damit die Menge genau stimmt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Trennen Sie die Stromversorgung vor dem Reinigen. Kabel, Stecker, oder Gehäuse niemals in irgendeine Flüssigkeit tauchen. Lassen Sie den Brotbackautomaten vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

1. **Reinigung der Knethaken:** Wenn der Knethaken schwer zu entfernen ist, Wasser auf den Boden der Brotform geben und bis zu 1 Stunde einweichen lassen. Wischen Sie den Knethaken mit einem Tuch ab. Sowohl die Brotpfanne als auch der Knethaken sind spülmaschinenfest.

2. **Reinigung der Brotpfanne:** Entfernen Sie die Brotpfanne lesen Sie dazu die Anweisung. Verwenden Sie innerhalb und außerhalb der Pfanne keine scharfen Reinigungsmittel und wischen alles mit einem feuchtem ab. Achten Sie immer darauf, dass die Brotpfanne vollständig abgekühlt ist bevor Sie diese reinigen.

Hinweis: Die Brotpfanne und der Knethaken sind spülmaschinenfest. Die Außenseite der Brotwanne und des Bodens kann sich verfärben. Das ist normal. (Hitzeentwicklung)

3. **Reinigung des Gehäuses und des Deckels:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist. Wischen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch ab. Gehäuse, Backkammer, und Innenraum des Sichtfensters können Sie auch mit einem feuchten Tuch reinigen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel. da dies den Hochglanz der Oberfläche verschlechtert. Tauchen Sie das Gehäuse niemals zur Reinigung in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

Hinweis: Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht zu zerlegen.

4. Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt ist, sauber und trocken ist und der Deckel ist geschlossen wurde

VERWENDEN UMGEBUNG

Die Maschine funktioniert in einem weiten Temperaturbereich. Bitte beachten Sie, dass das Ergebnis variieren kann je nach Raumtemperatur in dem das Gerät genutzt wird. Wir empfehlen, dass die Raumtemperatur im Bereich von 15 liegt℃ bis 34℃.

FEHLERBEHEBUNG

NR	PROBLEM	PROBLEM URSACHE	LÖSUNG
1	Geruch oder brennender Geruch	* Mehl oder andere Zutaten sind in die Backkammer gelangt.	* Stoppen Sie den Brotbackautomaten und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Wischen Sie überschüssiges Mehl usw. mit einem

			Papiertuch aus der Backkammer.
2	Nicht mischende Zutaten können das Brennen des Motors hören	* Brotwanne oder Knetpaddel sind möglicherweise nicht richtig installiert. * Zu viele Zutaten.	* Stellen Sie sicher, dass das Knetpaddel vollständig auf der Welle sitzt. * Zutaten genau messen.
3	"HHH" wird angezeigt, wenn die START / STOP-Taste gedrückt wird.	* Die Innentemperatur des Brotbackautomaten ist zu hoch.	* Lassen Sie das Gerät zwischen den Programmen abkühlen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie die Brotwanne. Lassen Sie es 15 bis 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit neuen Programmen beginnen.
NR	PROBLEM	PROBLEM URSACHE	LÖSUNG
4	Das Fenster ist bewölkt oder mit Kondenswasser bedeckt.	* Kann beim Mischen oder aufgehen des Brotes in bestimmten Programmen auftreten.	* Kondensation verschwindet normalerweise während Backprogrammen. Fenster zwischen den Einsätzen gut reinigen.
5	Der Knethaken kommt mit dem Brot heraus.	* Dickere Kruste mit dunkler Krusteneinstellung.	* Es ist nicht unge-wöhnlich, dass der Knethaken mit dem Brotlaib herauskommt. Sobald der Laib abge-kühlt ist, entfernen Sie den Haken vorsichtig.

6	Der Teig mischt sich nicht gründlich. Mehl und andere Zutaten bilden sich auf den Seiten des Pfannenbrotlaibs, der mit Mehl überzogen ist	* Brotwanne oder Knetpaddel sind möglicherweise nicht richtig installiert. * Zu viele Zutaten. * Glutenfreier Teig ist normalerweise sehr nass. Es kann zusätzliche Hilfe benötigen, indem die Seiten mit einem Gummispatel abgekratzt werden.	* Stellen Sie sicher, dass die Brotwanne fest im Gerät sitzt und das Knetpaddel fest auf der Welle sitzt. * Stellen Sie sicher, dass die Zutaten genau gemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden. * Überschüssiges Mehl kann nach dem Backen und Abkühlen vom Laib entfernt werden. Fügen Sie jeweils einen Esslöffel Wasser hinzu, bis sich aus dem Teig eine Kugel gebildet hat.
NR	PROBLEM	PROBLEM URSACHE	LÖSUNG
7	Brot zu hoch angehoben oder Deckel hochgeschoben.	* Zutaten nicht richtig gemessen (zu viel Hefe, Mehl). * Knetpaddel nicht in Brotform. * Ich habe vergessen, Salz hinzuzufügen.	* Messen Sie alle Zutaten genau und stellen Sie sicher, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden. * Versuchen Sie, die Hefe um 1/4 Teelöffel (1,2 ml) zu verringern. * Überprüfen Sie die Installation des Knetpaddels.
8	Brot geht nicht auf; Laib kurz.	* Ungenaue Messung von Inhaltsstoffen oder inaktiver Hefe. * Heben des Deckels während der Programme.	* Alle Zutaten genau messen * Das Verfallsdatum von Hefe und Mehl prüfen. * Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben.
9	Brot hat einen Krater oben auf	* Der Teig ist zu schnell gestiegen.	* Öffnen Sie den Deckel während des Backens nicht. *

	dem Laib, sobald es gebacken ist.	* Zu viel Hefe oder Wasser. * Falsches Programm für das Rezept ausgewählt.	Wählen Sie eine dunklere Krustenoption.
10	Krustenfarbe ist zu hell	* Öffnen Sie den Deckel während des Backens.	* Öffnen Sie den Deckel während des Backens nicht. * Wählen Sie eine dunklere Krustenoption.

NR	PROBLEM	PROBLEM URSACHE	LÖSUNG
11	Krustenfarbe ist zu dunkel	* Zu viel Zucker im Rezept.	* Zuckermenge verringern leicht. * Wählen Sie eine leichtere Krustenoption
12	Brotlaib ist schief.	* Zu viel Hefe oder Wasser. * Das Knetpaddel schob den Teig vor dem Aufgehen und Backen zur Seite.	* Alle Zutaten genau messen. * Hefe oder Wasser leicht verringern. * Einige Brote sind möglicherweise nicht gleichmäßig geformt, insbesondere bei Vollkornmehl.
13	Brote sind verschiedene Formen.	* Variiert je nach Brotsorte.	* Vollkorn- oder Mehrkornprodukte sind dichter und können kürzer sein als ein einfaches Weißbrot.
14	Der Boden ist innen hohl oder löchrig.	* Teig zu nass, zu viel Hefe, kein Salz. * Wasser zu heiß.	* Alle Zutaten genau messen * Hefe oder Wasser leicht verringern. Überprüfen Sie die Salzmessung. * Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.

NR	PROBLEM	PROBLEM URSACHE	LÖSUNG
15	Unterbackenes oder klebriges Teigbrot.	* Zu viel Flüssigkeit; falsches Programm gewählt.	* Flüssigkeit reduzieren und Zutaten sorgfältig abmessen. * Programmschlauch auf Rezept prüfen.
16	Brot zerdrückt beim Schneiden.	* Brot ist zu heiß.	* Vor dem Schneiden 15 bis 30 Minuten auf dem Rost abkühlen lassen.
17	Brot hat eine schwere, dicke Textur.	* Zu viel Mehl, altes Mehl. * Nicht genug Wasser.	* Versuchen Sie, Wasser zu erhöhen oder Mehl zu verringern. * Vollkornbrot hat eine schwerere Textur.
18	Der Boden der Brotform ist dunkel oder fleckig.	* Nach dem Waschen in der Spülmaschine.	* Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Brotform.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Sie können zum Schutz der Umwelt beitragen! Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie die nicht funktionierenden elektrischen Geräte bei einem geeigneten Recyclinghof ab.

Rezept

Menüs		Zutat	V.Olume	V.Olume	V.Olume	Anmerkung
1 Grund-brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
	Reihenfolge	Zeit	**3:05**	**3:00**	**2:55**	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180ml	
	[2]	Salz-	2 Löffel	1,5 Löffel	1 Löffel	an die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	an die Ecke stellen
	[4]	Öl	4 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem	3,5 Tassen /	2,75	2,25	

		Glutengehalt	500 g	Tassen / 400 g	Tassen / 300 g	
	[6]	Instanthefe	1.5 Löffel	1,25 Löffel	1.0 Löffel	trockenes Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anfassen
2		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
Schnell- brot		Zeit	**2:05**	**2:00**	**1:55**	

	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180ml	Wassertemperatur 40-50 ° C.
	[2]	Salz-	2 Löffel	1,5 Löffel	1 Löffel	an die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	an die Ecke stellen
	[4]	Öl	4 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	
	[5]	hoher Glutengehaltr	3,5 Tassen / 500 g	2,75 Tassen / 400 g	2,25 Tassen / 300 g	
	[6]	Instanthefe	3,5 Löffel	3 Löffel	2,5 Löffel	trockenes Mehl auftragen, keine

						Flüssigkeit anfassen.
3 Süßbrot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	**3:50**	**3:45**	**3:40**	
	[1]	Wasser	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	Salz-	1 Löffel	0,5 Löffel	0,5 Löffel	anziehen die Ecke
	[3]	Zucker	0,4 Tasse	0,3 Tasse	0,2 Tasse	an die Ecke stellen
	[4]	Öl	2 Messlöffel	1,5 Messlöffel	1 Messlöffel	
	[5]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	

	[6]	Weizenvollkornbrot	3,5 Tassen / 500 g	2,75 Tassen / 400 g	2,25 Tassen / 300 g	
	[7]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1 Löffel	trockenes Mehl auftragen, keine Flüssigkeit anfassen.
4 Französisches Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	**4:05**	**4:00**	**3:55**	
	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180ml	
	[2]	Salz-	3 Löffel	2,5 Löffel	2 Löffel	an die Ecke stellen
	[3]	Zucker	2 Messlöffel	1,5	1,25	an die Ecke

				Messlöffel	Messlöffel	stellen
	[4]]	Öl	2 Messlöffel	1,5 Messlöffel	1,25 Messlöffel	
	[5]]	Mehl mit hohem Glutengehalt	3,5 Tassen / 500 g	2,75 Tassen / 400 g	2,25 Tassen / 300 g	
	[6]]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1 Löffel	lege das trockene Mehl auf, Nicht mit Flüssigkeit anfassen
5		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
Vollkorn-brot		Zeit	**4:05**	**4:00**	**3:55**	

	[1]	Wasser	320 ml	260 ml	180ml	
	[2]	Salz-	1,5 Löffel	1 Löffel	0,5 Löffel	an die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3,5 Messlöffel	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	an die Ecke stellen
	[4]]	Öl	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	
	[5]]	Mehl mit hohem Glutengehalt	1,75 Tassen / 250 g	1,5 Tassen / 210 g	1,25 Tassen / 160 g	
	[6]]	Vollkornmehl	1,75 Tassen / 250 g	1,5 Tassen / 210 g	1 Tassen / 140 g	

	[7]]	Instanthefe	2,0 Löffel	1,5 Löffel	1,25 Löffel	trockenes Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit anfassen。
6 Reis-brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	**2:50**	**2:45**	**2:40**	
	[1]	Wasser	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	Salz-	2 Löffel	1,5 Löffel	1 Löffel	an die Ecke stellen
	[3]	Zucker	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	an die Ecke stellen
	[4]]	Öl	4 Löffel	3 Löffel	2,5 Löffel	
	[5]]	gekochter Reis	2 Tassen	1,5 Tassen	1 Tasse	Verwenden Sie

						kühlen, gekochten Reis
	[6]]	Mehl mit hohem Glutengehalt	2 Tassen/ 280 g	1,5 Tassen / 210 g	1 Tasse/ 140 g	
	[7]]	Instanthefe	2 Löffel	1,5 Löffel	1,25 Löffel	trockenes Mehl auftragen, nicht mit Flüssigkeit anfassen。
7 Gluten-freies Brot		Brotgewicht	1000 g	750 g	500 g	
		Zeit	**3:05**	**3:00**	**2:55**	
	[1]	Wasser	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	Salz-	1,5 Löffel	1 Löffel	0,5 Löffel	an die Ecke

						stellen
	[3]	Zucker	3.5scoop	3scoop	2.5scoop	an die Ecke stellen
	[4]]	Öl	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel	2 Messlöffel	
	[5]]	glutenfreies Mehl	2 Tassen/ 280 g	1,5 Tassen / 210 g	1 Tasse/ 140 g	
	[6]]	Maispulver	2 Tassen/ 280 g	1,5 Tassen / 210 g	1 Tasse/ 140 g	kann Hafermehl ersetzen
	[7]]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,25 Löffel	1 Löffel	trockenes Mehl auftragen, keine

						Flüssigkeit anfassen
8 Dessert		Zeit	**1:40**	/.	/.	
	[1]	Ei	2 Stk			
	[2]	Milch	1 Tassen			
	[3]	gekochter Reis	1.5 Tassen			
	[4]	Zucker	0.5 Tassen			
	[5]	Rosine	0.5 Tassen			
9 Mix		Zeit	**0:15**			
	[1]	Wasser	330 ml			
	[2]	Salz-	1 Löffel			an die Ecke stellen
	[3]	Öl	3 Messlöffel			

	[4]]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Tassen / 560 g			
10 Teig		Zeit	1: 301000 g	1: 30750 g		
	[1]	Wasser	330 ml	260 ml		
	[2]	Salz-	1 Löffel	1 Löffel		an die Ecke stellen
	[3]	Öl	3 Messlöffel	2,5 Messlöffel		
	[4]]	Mehl mit hohem Glutengehalt	4 Tassen / 560 g	2,75 Tassen / 400 g		
	[5]]	Instanthefe	1,5 Löffel	1,5 Löffel		trockenes Mehl auftragen, keine

						Flüssigkeit anfassen.
11 Kneten		Zeit	**0:45**			
	[1]	Wasser	angemessene Menge			
	[2]	Salz-	1 Löffel			
	[3]	Öl	3scoop			
	[4]]	Mehl mit hohem Glutengehalt	angemessene Menge			
12 Kuchen		Zeit	**2:20**			sug auflöseneinr in Ei und Wasser gut mit einem elektrischen
	[1]	Wasser	30 ml			
	[2]	Ei	3 Stk			
	[3]	Zucker	0,5 Tassen			

	[4]	Öl	2scoop			Schneebesen als Masse mischen, dann die anderen Zutaten in ein Brotfass geben und dieses Menü starten.
	[5]	selbst aufsteigendes Mehl	2 Tassen / 280 g			
	[6]	Instanthefe	1 Löffel			
13 Marme-lade		Zeit	**1:20**			
	[1]	Fruchtfleisch	3 Tassen			zu matschig umrühren, kann etwas Wasser geben oder nicht
	[2]	Stärke	0,5 Tassen			

	[3]	Zucker	1 Tassen			bis zum Geschmack
14 Joghurt		Zeit	**8:00**			
	[1]	Milch	1000ml			
	[2]	Milchsäurebakterien	100 ml			
15 Backen	[1]	Stellen Sie die Backtemperatur durch Drücken der Krustentaste ein: 100 ° C (hell), 150 ° C (mittel), 200 ° C (dunkel) Standard 150 ° C				
16 Klebreis		Zeit	**1:20**			mit backen und rühren spaßctionsKlebreis 30 Minuten vor Gebrauch
	[1]	Wasser	275 ml			
	[2]	Klebreis	250 g			

						einweichen.
17 Reiswein		Zeit	36:00:00			
	[1]	Klebreis	500 g			30 Minuten vor Gebrauch in Wasser einweichen
	[2]	Wasser	angemessene Menge			
	[3]	Brennhefe	1 Löffel (3 g)			
18 Auftauen		Zeit	**0:30**			
	[1]					
	[2]	Standard 30 Minuten； einstellbar von 0:10 bis 2: 00，10 Minuten für jedes Drücken				
	[3]					

19		Zeit	**0:30**			
Stir-Fry	[1]	Erdnüsse	300 g			
(Rühren-braten Asiatische Technik)	[2]	Standard 0: 30； einstellbar von 0:10 bis 2:00， + / - 1 Minute für jedes kurze Drücken， + / - 10 Minuten für jedes lange Drücken				