

Brotbackautomat

QUIGG® MD 13558



Bedienungsanleitung

Inhalt

Sicherheitshinweise	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Gefahr für Kinder und Schwache	2
Das Gerät sicher aufstellen	2
Netzanschluss	3
Sicher mit dem Gerät umgehen.....	3
Gerät.....	4
Niemals selbst reparieren	4
Übersicht	5
Das Gerät	5
Das Bedienfeld	6
Das Display	7
Bedienung	8
Lieferumfang prüfen	8
Vor dem ersten Gebrauch.....	8
Teig vorbereiten	9
Inbetriebnahme.....	11
Programmende	14
Backwerk aus dem Gerät nehmen	15
Weitere Backvorgänge.....	15
Problembehandlung.....	16
Reinigung und Aufbewahrung	18
Reinigung.....	18
Aufbewahrung	18
Entsorgung	18
Technische Daten.....	19

Sicherheitshinweise



Bitte lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Gerätes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise!

Dieses Gerät sollte nur so gebraucht oder behandelt werden, wie es in der Bedienungsanleitung beschrieben ist.

Bitte heben Sie diese Anleitung für späteren Gebrauch an einem sicheren Ort auf. Legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung bei, wenn Sie das Gerät an Dritte abgeben sollten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch



Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die gewerbliche Nutzung geeignet. Das Gerät ist auch nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.

Gefahr für Kinder und Schwache

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von Ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Halten Sie Verpackungsbeutel und –folien von Babys und Kleinkindern fern. Es besteht Erstickungsgefahr!

Das Gerät sicher aufstellen


- ▶ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste und ebene Oberfläche.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Tischkante, es könnte kippen und herunterfallen.
- ▶  Das Gerät muss mindestens 10 cm Abstand zur Wand und zu anderen Geräten haben (hinten und seitlich). Decken Sie die Entlüftungsschlitze nicht ab.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Materialien (Gardinen, Vorhängen, Papier etc.) auf. Es besteht Brandgefahr.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen anderen heißen Ofen.
- ▶  Stellen Sie das Gerät niemals oberhalb einer Kochplatte oder anderen Hitze erzeugenden Geräten auf (Grill, Friteuse); auch dann nicht, wenn darüber ein Dunstabzug installiert ist.
- ▶ Es darf keine Feuchtigkeit in das Gehäuse gelangen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- ▶ Sie dürfen das Gerät nicht im Freien verwenden.

Netzanschluss

Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte und gut erreichbare Schutzkontakt-Steckdose 230 V ~ 50 Hz an, die sich in der Nähe des Aufstellortes befindet. Für den Fall, dass Sie das Gerät schnell vom Netz nehmen müssen, muss die Steckdose frei zugänglich sein.

Sicher mit dem Gerät umgehen

Allgemein

- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Sie Schäden an der Anschlussleitung oder am Stecker feststellen.
- ▶  Fassen Sie Gerät, Anschlussleitung und -stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, die Anschlussleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

Anschlussleitung

- ▶ Die Anschlussleitung darf während des Betriebs nicht um das Gerät gewickelt sein. Sie darf keine heißen Oberflächen berühren. Sie könnte beschädigt werden.
- ▶ Knicken oder quetschen Sie die Anschlussleitung nicht.
- ▶ Ziehen Sie die Anschlussleitung stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- ▶ Bevor Sie den Stecker abziehen, schalten Sie das Gerät aus.

Gerät

- ▶ Die Sichtfenster und der Teigbehälter werden während des Betriebs sehr heiß. Benutzen Sie Topfhandschuhe, wenn Sie den Teigbehälter entfernen.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- ▶ Benutzen Sie den Teigbehälter nicht als Aufbewahrung für Gegenstände.
- ▶ Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn der Teigbehälter befüllt ist. Ein Betrieb ohne Teig kann zu einer Überhitzung führen.
- ▶ Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät, wenn Sie ihn befüllen, um Verunreinigungen der Backkammer zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich die Original-Zubehörteile.

Niemals selbst reparieren

Ziehen Sie bei Beschädigungen des Steckers, der Anschlussleitung oder des Geräts sofort den Stecker aus der Steckdose.

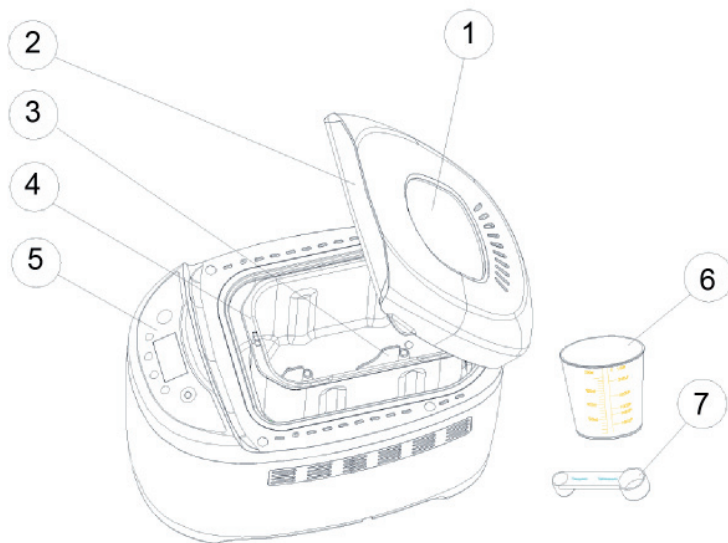
Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selber zu öffnen und/oder zu reparieren. Es besteht die Gefahr des elektrischen Schlags. Wenden Sie sich im Störfall an unser Service Center oder eine andere geeignete Fachwerkstatt.

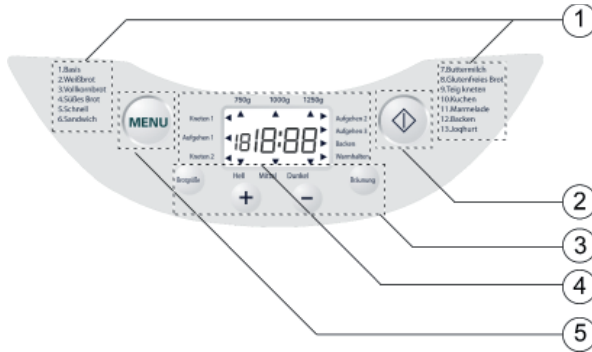
Übersicht

Das Gerät



1. Sichtfenster
2. Deckel mit Sichtfenster und Griff
3. Knethaken
4. Backform
5. Bedienfeld
6. Messbecher
7. Messlöffel
8. Joghurtbehälter (o. Abb.)

Das Bedienfeld



1. Liste der Backprogramme

2. Start/Stopp

Mit der Taste START/STOPP starten und stoppen Sie ein Programm.

3. Brotgröße

Die Taste BROTGRÖSSE ermöglicht bei den Brotbackprogrammen 1-4 die Wahl zwischen drei Brotgrößen: „Klein“ = 750 g, „Mittel“ = 1.000 g und „Groß“ = 1.250 g. Dabei werden die Programmzeiten an die verwendete Teigmenge angepasst.

Bräunung

Mit der Taste BRÄUNUNG stellen Sie die Bräunung ein. Bei den Programmen 1-5 sowie 10 können Sie zwischen den drei Bräunungsgraden wählen: „Hell“, „Mittel“ und „Dunkel“.

Einstellung „Schnell“: Mit derselben Taste können Sie für die Programme

1-4 eine Schnelleinstellung wählen. Bei dieser Einstellung wird die Programmablaufzeit durch verkürzte Gehzeiten um ca. 1 Stunde verringert.

Timer (+/-)

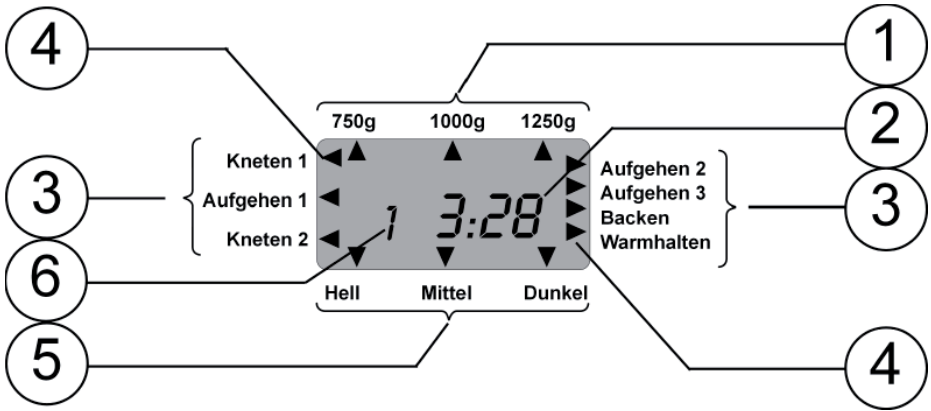
Mit der Taste TIMER (+/-) können Sie eine Zeitverzögerung wählen, mit der ein gewähltes Programm starten soll. Dies ist für die Programme 1 - 4 und 8 möglich. Mit jedem Tastendruck auf + oder – zählen Sie die Zeitverzögerung um 10 Minuten nach oben bzw. nach unten. Die maximale Zeitverzögerung sind 14 Stunden und 58 Minuten.

4. Display

5. Menü

Mit der Taste MENÜ können Sie eins der dreizehn Programme entsprechend der Programmliste (1) links des Displays auswählen.

Das Display



1. Gewicht des Teiges
2. Restzeit des gewählten / laufenden Programmes
3. Arbeitsschritte
4. Aktuelle Einstellung/ Bräunungsgrad/Gewicht; Aktuelle Programmphase
Während des Backens zeigt je ein Pfeil im Display an, in welcher Phase sich der Backvorgang gerade befindet, welcher Bräunungsgrad gewählt wurde und was für ein Gewicht gewählt worden ist.
5. Bräunungsgrad
6. Gewähltes Programm

Bedienung

Lieferumfang prüfen

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Brotbackautomat
- Backform mit Antihaftbeschichtung
- 2x Knethaken
- 2x Joghurt Behälter
- Messlöffel
- Messbecher
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

Vor dem ersten Gebrauch

- ▶ Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- ▶ Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- ▶ Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch den Teigbehälter, die Knethaken und das Gehäuse des Gerätes mit einem sauberen, feuchten Lappen. Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- ▶ Trocknen Sie die gereinigten Teile sorgfältig ab.

Vor dem ersten Gebrauch lassen Sie das Gerät mit eingesetztem Backbehälter bei geöffneten Fenstern ca. 5 Minuten aufheizen.



Achtung!

Bei der Herstellung ist es notwendig, einige Teile des Geräts leicht einzufetten. Dies führt zu einer Geruchsbildung bei der ersten Inbetriebnahme. Die Geruchsbildung ist also normal und kein Zeichen für einen Defekt des Geräts. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Teig vorbereiten

- ▶ Alle Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt zwischen 18°C und 23°C bei Normalprogrammen.
- ▶ Verwenden Sie bitte ausschließlich Trockenhefe zur Herstellung des Teiges. Frischhefe ist für die Zubereitung im Brotbackautomaten nicht geeignet.
- ▶ Wenn Sie mit Roggenmehl backen, bedenken Sie, dass dieses Mehl kaum aufgeht. Der Mehllanteil sollte daher zu höchstens sieben Teilen aus Roggen- und mindestens drei Teilen aus Weizenmehl bestehen.
- ▶ Falls Sie in einer höheren Region wohnen (über 900 m ü. NN) oder sehr weiches Wasser benutzen, wird der Gärvorgang der Hefe verstärkt und der Teig geht höher auf. Verringern Sie in diesem Fall die Hefemenge um ca. ein Viertel der angegebenen Menge.

Grundrezept für Brot

Verwenden Sie dieses Grundrezept und passen Sie es ggf. an Ihre Wünsche an.

Wenn Sie andere Rezepte verwenden, achten Sie darauf, dass sie für Brotbackautomaten geeignet sind. Die Maximalmengen für dieses Gerät dürfen nicht überschritten werden.

Wenn Sie alternativ eine Backmischung verwenden, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung der Backmischung.

	Groß 900 g	Normal 680 g	Klein 450 g
Wasser	330 ml	280 ml	190 ml
Öl	2 EL	2 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	3/4 TL	1/2 TL
Zucker	3 EL	1 1/2 EL	1 EL
Milchpulver	2 EL	1 EL	1 EL
Mehl (max. Menge)	440 g	360 g	250 g
Trockenhefe (max. Menge)	1 TL	1 TL	1 TL

Grundrezept für Joghurt

Verwenden Sie dieses Grundrezept und passen Sie es ggf. an Ihre Wünsche an.

Wenn Sie andere Rezepte verwenden, achten Sie darauf, dass sie für Backautomaten geeignet sind. Die Maximalmengen für dieses Gerät dürfen nicht überschritten werden.

Das Verhältnis zwischen Frischer Milch und Joghurt Kulturen sollte 10:1 betragen.

FrISChe Milch	1000 ml
lebende Joghurt Kulturen	100 ml

Zutaten messen

Messen Sie die Zutaten genau. Halten Sie sich insbesondere beim Grundrezept genau an die angegebenen Werte. Angaben dazu finden Sie im Kapitel „Programmabläufe“.

Verwenden Sie am besten den mitgelieferten Messbecher und den Messlöffel, um die Zutaten auszumessen. Wenn Sie den Messlöffel ganz gefüllt haben, streichen Sie den oberen Rand glatt, um nicht mehr Menge zu verwenden als angegeben.

Verwenden Sie an Zutaten nicht mehr als:

- ▶ 500 g trockene Zutaten (Backmischung) und ca. 300 ml Flüssigkeit für normale und helle Brotsorten,
- ▶ 660 g trockene Zutaten (Backmischung) und ca. 440 ml Flüssigkeit für dunkle Brotsorten.

Hinweis

Wenn Sie keine Backmischung verwenden und den Teig selbst mischen, achten Sie darauf, dass das Gesamtgewicht der Zutaten 1.250 g nicht überschreitet.

Reihenfolge der Backzutaten

- ▶ Geben Sie die Teigzutaten folgendermaßen in den Teigbehälter:
Zuerst die Flüssigkeit, dann das Mehl. Zucker und Salz verteilen Sie am besten an den Rand des Mehls. Formen Sie im Mehl eine kleine Mulde für die Trockenhefe. Nur wenn die Zutaten in dieser Reihenfolge eingefüllt wurden, können sie richtig vermengt werden.
- ▶ Bitte beachten Sie, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeit und nicht mit Salz in Berührung kommen darf.

Teigbehälter säubern

- ▶ Säubern Sie die Teigbehälter vor dem Einsetzen auch von außen. Achten Sie beim Einfüllen der Zutaten darauf, dass nichts in die Backkammer gelangt. Die Heizschlaufe darf nicht mit Teig in Berührung kommen!
- ▶ Halten Sie sich genau an die Mengenangaben. Nehmen Sie insbesondere keine größeren Mengen als angegeben.

Weiterer Hinweis

Brot, das vorwiegend mit Vollkornmehl gebacken wurde oder Zutaten wie Nüsse, Kleie etc. enthält, wird schwerer und kleiner als Brot aus weißem Mehl.

Inbetriebnahme

- ▶ Stecken Sie die gereinigten Knethaken auf die Antriebswellen im Teigbehälter.
- ▶ Bereiten Sie den Teig im Teigbehälter vor.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Teigbehälters vor dem Einsetzen sauber ist.
- ▶ Setzen Sie den Teigbehälter in die Halterung in der Backkammer und drücken Sie diese fest nach unten, so dass die Spannfedern beider Seiten hörbar einrasten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht in die Backkammer gelangen und nicht die Heizschlaufe berühren!
- ▶ Schließen Sie den Deckel.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- ▶ Schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein. Der Netzschalter befindet sich an der Geräteseite.
Es ertönt ein Signalton und die rote Betriebs-LED leuchtet. Das Gerät stellt sich jetzt auf das Grundprogramm und die Normalzeit ein.

Programm wählen

Wählen Sie mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm (1-13).

Programm 1: Basis

Grundprogramm für normale Brotteige.

Programm 2: Weißbrot

Programm für Brote aus weißem, eiweißreichem Mehl nach französischer Art und leichte Brote mit knuspriger Kruste.

Programm 3: Vollkornbrot

Programm für Teige, die einen größeren Anteil von Vollkornweizen-, -roggen-, -hafermehl oder Kleien enthalten. Dieses Programm enthält eine Vorlaufzeit, in der die groben Bestandteile quellen können. Normalerweise sind diese Brote kleiner und kompakter.

Programm 4: Süßes Brot

Programm für Gebäck, Kuchen, süßes Brot oder für Brotteige, denen zusätzlicher Zucker, Rosinen oder Schokolade zugegeben werden soll.

Programm 5: Programm „Schnell“

Das Programm verkürzt die Programmablaufzeit auf ca. 1 Stunde und 20 Minuten. Die zweite Gehphase und die Ruhephasen entfallen. Das Brot wird dadurch etwas kompakter und fester.



Hinweis

Bitte beachten Sie, dass das zugefügte Wasser 30-35 °C warm sein muss. Verdoppeln Sie hierfür die Hefemenge.

Programm 6: Sandwich

Benutzen Sie dieses Programm, um ein luftiges weißes Brot, zum Beispiel für Sandwiches zu backen.

Programm 7: Buttermilch

Benutzen Sie dieses Programm, um ein Brot mit Buttermilch zu backen.

Programm 8: Glutenfreies Brot

Benutzen Sie dieses Programm, um Glutenfreies Brot zu backen. Verwenden Sie hierzu ausschliesslich Backmischungen, welche für Glutenfreies Brot vorgesehen sind.



Glutenfreies Brot

Bitte beachten Sie, dass die Backergebnisse von glutenhaltigen Backmischungen abweichen können.

Programm 9: Teig kneten

Benutzen Sie dieses Programm, um Hefeteig für Brötchen, Töpfe oder auch Pizzateig herzustellen.

Der Teig wird erwärmt, damit er aufgehen kann, aber nicht gebacken. Nach dem Kneten können Sie den Teig wie gewohnt formen und in einem normalen Backofen backen.

Programm 10: Kuchen

Nutzen Sie dieses Programm, um einen Kuchenteig zu backen.

Der Teig wird fest, aber treibt nicht so hoch wie ein Brot Teig.

Bevor Sie den Backvorgang starten, schütten Sie alle Zutaten in die Backform und rühren einmal gut durch. So erhalten Sie das optimalste Backergebnis.

Programm 11: Marmelade

Benutzen Sie dieses Programm, um Marmelade herzustellen.

Achten Sie darauf, dass Sie nur entkernte Früchte in die Backform geben.

Kerne können die Anti-Haft Beschichtung der Backform zerkratzen.

Nach dem „Kochvorgang“ kühlt die Marmelade im Gerät ab. Ist die Marmelade abgekühlt, ertönt ein Piepton.

Programm 12: Backen

Dieses Programm backt vorgebackenen Teig (z. B. für den Fall, dass ein Brot nicht ganz durchgebacken ist).

Programm 13: Joghurt

Benutzen Sie dieses Programm um Joghurt herzustellen.

Schütten Sie die Zutaten in die mitgelieferten Joghurt Behälter und stellen Sie diese in die Backform in den Brotbackautomat.

Bräunungsgrad wählen

Drücken Sie die Taste BRÄUNUNG wiederholt, um zwischen den Bräunungsgraden Hell, Mittel und Dunkel zu wählen. Diese Einstellung ist bei den Programmen 1-5 und 10 verfügbar.

Für die Programme 1-4 können Sie mit der Taste BRÄUNUNG die Einstellung Schnell wählen. Diese empfiehlt sich, wenn zu lange Gehzeiten vermieden werden sollen.

Zeitverzögerung wählen

Sie können ein Backprogramm zeitversetzt starten. Damit ist es möglich, dass das Gerät zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig ist. Sie können um bis zu 14 Stunden und 58 Minuten zeitversetzt backen. Diese Zeitverzögerung ist bei den Programmen 1-4, 8 und 10 möglich.

Ermitteln Sie die Zeit bis zur gewünschten Fertigstellung des Brots. Dies ist die einzustellende Zeitverzögerung.

Beispiel: Es ist 20:30 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig sein (somit in 10 Stunden und 30 Minuten). Stellen Sie hierfür eine Zeitverzögerung von 10:30 ein.

- ▶ Um die Zeitverzögerung einzustellen, drücken Sie wiederholt die Taste **TIMER +** bzw. **-**.
- ▶ Mit der Taste **+** wird von der Backzeit aus in 10-Minuten-Schritten nach oben gezählt, mit der Taste **-** 10-Minuten-Schritten nach unten.
- ▶ Wenn Sie die Taste gedrückt halten, beginnt der Schnelllauf.

Wenden Sie die Zeitverzögerung nicht für Rezepte an, die frische Zutaten wie Eier, frische Milch, Sahne oder Käse enthalten.

Programm starten

- ▶ Drücken Sie die Taste **START/STOPP**, um den Programmablauf zu starten.

Weitere Zutaten zufügen

Je nach gewähltem Programm ertönt nach 20 bis 30 Minuten (nach der zweiten Knetphase) ein Signal, das Sie daran erinnert, dass Sie weitere Zutaten (Rosinen, Nüsse etc.) hinzufügen können.

Öffnen Sie den Deckel jedoch nur kurz, um zu verhindern, dass der Teig in sich zusammenfällt. Drücken Sie dabei nicht die Taste **STOPP**, da dies das laufende Programm abbrechen würde.

Hinweise zum Backvorgang

- ▶ Wenn während der Zeitverzögerungsphase oder der Aufheizphase die Stromzufuhr kurz unterbrochen wird (max. 5 Minuten), bleiben die Backeinstellungen erhalten. Der Backvorgang wird jedoch ganz abgebrochen, wenn ab der ersten Knetphase eine Stromunterbrechung eintrifft.
- ▶ Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster zu Beginn des Backvorgangs beschlägt. Nach einiger Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
- ▶ Während der Knetphasen kann das Gerät geräuschvoll vibrieren. Dies ist kein Zeichen eines Gerätedefekts.

Signaltöne

Während des Backvorgangs erklingen Signaltöne:

- ▶ bei den Programmen 1, 3, 4 und 8 nach der zweiten Knetphase, um zu signalisieren, dass weitere Zutaten (Früchte, Nüsse etc.) zugegeben werden können;
- ▶ am Ende einer Backphase;
- ▶ während der Aufheizphase und am Ende des Programms (mehrere Signaltöne).



Vorsicht!

Decken Sie niemals die Lüftungsschlitze ab!

- ▶ Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand des Teigbehälters steigt und die Heizschlaufe berührt. Falls Rauch aus der Backkammer austritt, weil Teig auf die Heizschlaufe gelangt ist, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Drücken Sie die STOPP-Taste und schalten Sie das Gerät ab. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!



Vorsicht!

Löschen Sie im Gerät schwelenden Teig auf keinen Fall mit Wasser!

Programmende

Am Ende des Backprogramms ertönen mehrere Signaltöne und das Display zeigt 0:00. Das Gerät schaltet automatisch in den Warmhaltebetrieb. Sie können das Backwerk bis zu 60 Minuten im Gerät belassen; es wird durch zirkulierende Luft warm gehalten.

Spätestens 60 Minuten nach Ende des Programms muss das Backwerk aus dem Gerät entnommen werden.

Backwerk aus dem Gerät nehmen

- ▶ Schalten Sie das Gerät nach dem Programmende am Ein-/Ausschalter ab und öffnen Sie den Deckel.
- ▶ Heben Sie den Teigbehälter an den Bügeln heraus.



Vorsicht, heiße Oberfläche!

Der Backkasten, der Teigbehälter und der Bügel des Behälters sind sehr heiß. Benutzen Sie zur Entnahme des Teigbehälters immer Topfhandschuhe oder –lappen, um Verbrennungen zu vermeiden!

- ▶ Lösen Sie das Backwerk vorsichtig mithilfe eines Holzspatels vom Rand des Teigbehälters. Metall kann die Beschichtung des Teigbehälters beschädigen. Verwenden Sie zum Lösen des Backwerks keine Messer oder ähnliche Gegenstände.
- ▶ Drehen Sie den Teigbehälter um. Klopfen Sie vorsichtig auf den Boden, um das Backwerk zu lösen. Lassen Sie es auf einem Rost auskühlen.

Knethaken lösen

- ▶ Wenn der Knethaken im Backwerk stecken bleibt, entfernen Sie ihn erst, wenn der Teig abgekühlt ist.
- ▶ Wenn die Knethaken im Teigbehälter bleiben und sich nicht leicht lösen lassen, tauchen Sie den Behälter ggf. bis zu 30 Minuten, in warmes oder heißes Wasser.

Weitere Backvorgänge

Sie können grundsätzlich nach einem Backvorgang einen neuen Backvorgang beginnen. Das Gerät darf allerdings nicht mehr als 40°C heiß sein. Wenn das Gerät noch zu heiß ist, erscheint nach dem Drücken der START/STOPP-Taste die Meldung „E01“ im Display.

Halten Sie in diesem Fall START/STOPP so lange gedrückt, bis die Meldung verschwindet. Nehmen Sie dann den Backbehälter heraus und lassen das Gerät abkühlen.

Problembehandlung

Falls das Backergebnis nicht die gewünschte Qualität haben sollte, kann Ihnen folgende Übersicht dabei helfen, die Ursache zu finden.

Problem	Mögliche Ursache/Abhilfe
Das Brot sinkt in der Mitte ein.	<ul style="list-style-type: none">▶ Zu viel Flüssigkeit und zu warme Flüssigkeit. (Die Flüssigkeit soll zwischen 21 und 28 °C – bei Schnellbackprogrammen zwischen 30 und 35 °C – warm sein.)▶ Zu wenig Salz.▶ Zu viel Hefe.▶ Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch.▶ Der Deckel ist während des Backens zu lange geöffnet worden.▶ Die Gehzeit war zu lang. – Wählen Sie mit der Taste BRÄUNUNG die Einstellung „Schnell“.
Das Brot geht nicht genug auf.	<ul style="list-style-type: none">▶ Nicht genug Hefe zugefügt.▶ Die Hefe war nicht mehr gut.▶ Zu wenig Zucker zugefügt.▶ Zu viel Salz zugefügt (schadet der Hefe).▶ Die Flüssigkeit ist zu warm.▶ Die Hefe ist vor dem Backen mit Salz oder mit der Flüssigkeit in Berührung gekommen.
Das Brot geht zu stark auf.	<ul style="list-style-type: none">▶ Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch. (Falls die Umgebungsbedingungen nicht geändert werden können, versuchen Sie ausnahmsweise, gekühlte Zutaten zu verarbeiten, und wenden Sie die Zeitverzögerung nicht an).▶ Zu viel Hefe.▶ Zu viel oder zu warme Flüssigkeit.▶ Zu wenig Mehl.▶ Zu wenig Salz.
Das Brot ist zu trocken und dicht.	<ul style="list-style-type: none">▶ Nicht genug Flüssigkeit.▶ Die Hefe war nicht in Ordnung.

Das Brot ist nicht gar und in der Mitte noch feucht.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine zu große Menge zusätzlicher Zutaten wie Nüsse, Butter, Trockenfrüchte, Sirup etc. beigegeben. ▶ Zu viel Fruchtsaft beigegeben.
Das Brot ist zu braun.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Zu viel Zucker. ▶ Bräunungsgrad zu hoch eingestellt.
Das Brot ist löchrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Wasser ist zu heiß. ▶ Zu viel Flüssigkeit. ▶ Zu viel Hefe. ▶ Die Luftfeuchtigkeit oder die Raumtemperatur sind zu hoch.
Die Brotkruste ist klebrig oder das Brot zu nass.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Das Brot ist nach dem Fertigbacken zu lange im Gerät verblieben. Es hat sich Kondenswasser gebildet, das nicht entweichen konnte und das Brot durchtränkte. ▶ Trockene und nasse Zutaten waren im falschen Mischungsverhältnis. (Reduzieren Sie ggf. die Flüssigkeit oder die Hefe ein wenig.)
Das Brot bildet Luftlöcher auf der Kruste.	Zu viel Hefe. Reduzieren Sie die Hefemenge.
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	Die Knethaken oder der Teigbehälter sind nicht richtig eingesetzt.
Die Zutaten sind nicht glatt verrührt worden.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Die Zutaten sind in der falschen Reihenfolge zugegeben worden. ▶ Der Teig war zu schwer oder zu trocken. ▶ Die Knethaken sind nicht richtig eingesetzt.

Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung



Achtung!

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und aus dem Gerät und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr)!

Der Teigbehälter und die Zubehörteile (Messbecher, Messlöffel, Knethaken und Holzspatel) sind nicht spülmaschinengeeignet. Sie können in spülmittelhaltigem Wasser abgewaschen werden. Das Gehäuse können Sie außen mit einem leicht angefeuchteten Lappen abwischen.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdünner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Die Heizspirale darf nicht mit Wasser in Berührung kommen! Wischen Sie die Heizspirale deshalb mit einem trockenen Tuch ab.

Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät und die Zubehörteile vollständig trocknen.

Aufbewahrung

Zur Aufbewahrung des Geräts ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Bevor Sie das Gerät in einen Schrank stellen, lassen Sie es vollständig trocknen und abkühlen.

Entsorgung



Verpackung

Ihr Gerät befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung. Verpackungen sind Rohstoffe und somit wieder verwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.



Gerät

Werfen Sie den Gerät am Ende seiner Lebenszeit keinesfalls in den normalen Hausmüll. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung.

Technische Daten

Spannungsversorgung

230 - 240 V ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme

850 Watt

Fassungsvermögen

Max. 1.250 g

Schutzklasse

I

Abmessungen

ca. 426 mm x 300 mm x 280 mm (BxTxH)

Gewicht

ca. 7 kg



Technische Änderungen vorbehalten!

MEDION®

MTC – Medion Technologie Center
Freiherr-vom-Stein-Straße 131
45473 Mülheim / Ruhr
Deutschland

Hotline: 01805 – 633 633

Fax: 01805 – 665 566

0180call

(0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

Servicebereich der Homepage:
www.medionservice.de

www.medion.de