



MIO STAR

Bakery Professional Brotbackmaschine

D

Bedienungsanleitung; Seite 1



Art.-Nr. 7173.443

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	26
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Aufbewahrung / Wartung	27
Auspacken	3	Störungen	27
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Entsorgung	28
Inbetriebnahme	6	Technische Daten	28
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6		
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Vor dem ersten Gebrauch Backform «einbrennen»	8		
– Backform füllen	9		
– Backvorgang (sofort) starten	10		
– Backvorgang (verzögert) starten («Timer»)	13		
– Back-Programm für eigene Rezepte	16		
– Nach der Anwendung	18		
– Übersicht Brotback-Zutaten	19		
Rezepte	20		
Übersicht Backprogramme	22		
Störungen beim Backen	24		



Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

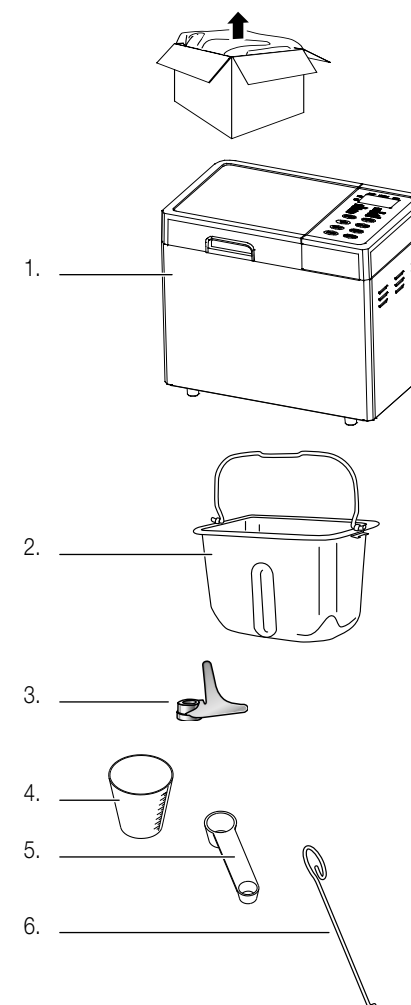
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jedem Entnehmen der Backform
 - nach dem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung oder Wartung
 - wenn Lebensmittel brennen
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Netzkabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Ist ein Verlängerungskabel nötig, darauf achten, dass dieses für das Gerät geeignet ist (3-polig mit Erde und 1,5 mm² Ader-Querschnitt). Darauf achten, dass das Kabel nicht zur Stolperfalle wird

- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
 - Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
- In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile, hitzebeständige und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
 - Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)**
 - Nur in trockenen Räumen verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
 - Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
 - Brot kann brennen! Daher Gerät nie unbeaufsichtigt anwenden
 - **Während des Betriebs werden Gehäuse, Sichtfenster und Backform sehr heiss: Nicht berühren!** Backform nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig entnehmen
 - Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
 - Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr
 - Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr!)
 - **Niemals rotierende Geräteteile anfassen**
 - Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
 - Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
 - Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



- Brotbackmaschine und Zubehör aus der Verpackung nehmen

- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Brotbackmaschine
2. Backform
3. Knetflügel
4. Messbecher
5. Messlöffel
6. Haken zum Lösen des Knethakens

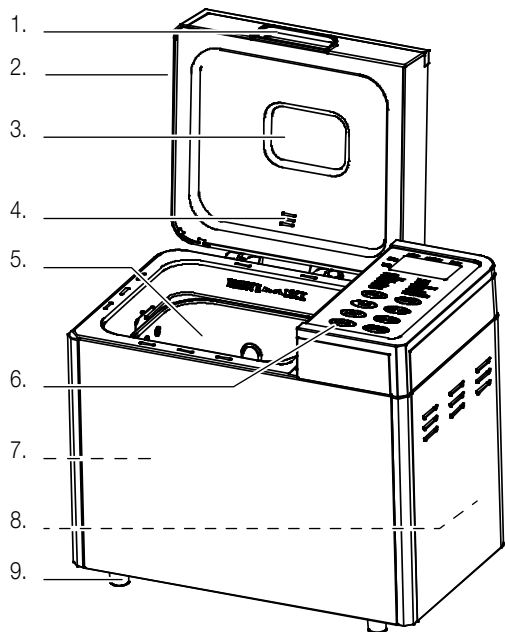
- Zubehörteile sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

- Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

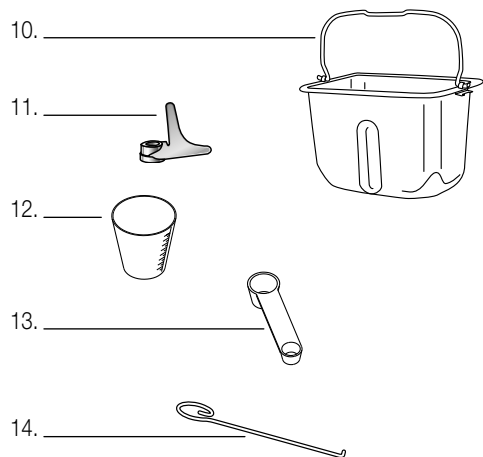
- Bewahren Sie die Verpackung (Karton, Styropor) für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).



Brotbackmaschine:

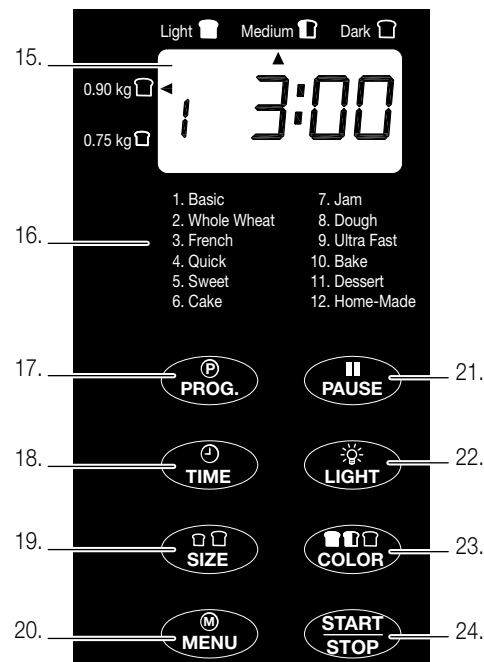
1. Öffnungsriff
2. Deckel
3. Sichtfenster (während Betrieb heiss)
4. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
5. Backraum mit Antriebsachse (Backraum-Boden)
6. Bedienteil
7. Heizelement (in Backraum)
8. Hauptschalter (Geräterückseite): «I» = Ein
9. Füsse (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)

Zubehör:



10. Backform (antihafbeschichtet)
11. Knetflügel (antihafbeschichtet)
12. Messbecher = 236 ml
13. Messlöffel:
 - Kleiner Messlöffel = 1 Teelöffel
 - Grosser Messlöffel = 1 Esslöffel
14. Haken zum Lösen der Kneithaken

Bedienteil:



15. LCD-Anzeige: Programm-Anzeige, Bräunungsgrad, Brotgrösse, Restzeit des Programms oder Fehler-Anzeige
16. Übersicht Backprogramme (1-12 Programme; siehe auch Seite 22)
 1. Basic: Grundrezept
 2. Whole Wheat: Vollkornbrot
 3. French: Weissbrot
 4. Quick: Schnellanwendung
 5. Sweet: Süsses Brot
 6. Cake: Kuchen, Cake
 7. Jam: Konfitüre, Marmelade
 8. Dough: Teig
 9. Ultra Fast: Extra kurzes Backprogramm
 10. Bake: Backen
 11. Dessert: Süsses Dessert
 12. Home-Made: Individuelles Programm
17. «**P** PROG.»: Individuelles Programm einstellen
18. «**⌚** TIME»: Uhrzeit für Start-Verzögerung einstellen («Timer»-Funktion) oder Programmdauer einstellen
19. «**☐☐** SIZE»: Brotgrösse wählen (0.75 kg oder 0.90 kg)
20. «**M** MENU»: Backprogramm auswählen
21. «**||** PAUSE»: Pause ein-/ausschalten
22. «**☀** LIGHT»: Backraum-Beleuchtung ein-/ausschalten
23. «**☐☐☐** COLOR»: Bräunungsgrad wählen (hell, mittel oder dunkel)
24. «**START/STOP**»: Backprogramm oder Start-Verzögerung starten / Back-Programm löschen

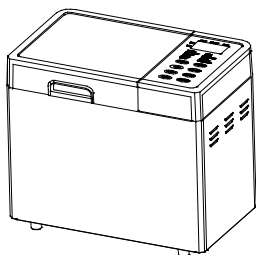


Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen**
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- **Gehäuseteile, Sichtfenster und Backform werden während des Betriebs heiss: Nicht berühren!**
- Niemals rotierende Geräteteile anfassen (Verletzungsgefahr)
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach vollständiger Abkühlung erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Zubehörteile sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (siehe «Reinigung» Seite 26).



Verwendungszweck

Mit der Brotbackmaschine «Bakery Professional» können Sie frische, herrlich duftende Brote, Kuchen, Teige oder Konfitüren auf einfache Art und Weise zubereiten.

Zutaten einfach in die Backform einfüllen und dann Programm, Brotgrösse und Bräunungsgrad wählen. Der Rest geschieht von allein: Die Brotbackmaschine knetet, lässt den Teig gehen und bäckt das Brot oder den Kuchen.

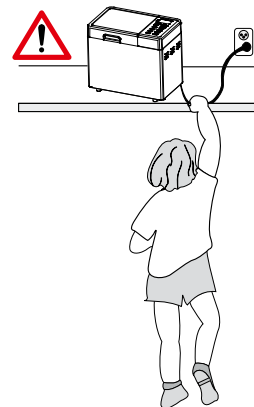
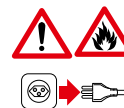
Zusätzlich verfügt das Gerät über ein individuelles Programm für eigene Rezepte.

Die Brotbackmaschine ist mit einer «Timer»-Funktion zum Vorprogrammieren ausgestattet. Füllen Sie abends die Zutaten ein - und zum Frühstück geniessen Sie frisches Brot.

Viel Spass mit Ihrer Brotbackstube!

Wichtig!

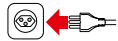
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile, hitzeunempfindliche und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heissen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht auf oder unter entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten stellen (Dampfaustritt!)
- Brotbackmaschine nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden.** Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!
- Gerät nur unter Aufsicht anwenden



2. Vor erstem Gebrauch Backform «einbrennen»

Vor dem ersten Gebrauch muss die Backform einmalig «eingebrennt» werden:

- Backform mit wenig Öl ausfetten (z.B. mit Küchenpapier oder Backpinsel)
- Die **leere Backform (ohne Knetflügel)** auf die Antriebsachse (am Boden des Backraums) setzen, leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis Form fest sitzt
- Netzstecker einstecken (230 V)
- Hauptschalter auf Geräterückseite drücken («I» = Ein)
- Es ertönt ein Piepston und die blaue LCD-Anzeige leuchtet auf. In der Anzeige erscheinen «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:00» (= 3 Std. Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «MENU» Programm «10» (= Backen) wählen. In der Anzeige erscheinen «10» und «0:10»
- «START/STOP»-Taste während 1 Sek. drücken, um das Programm zu starten (ein Piepston ertönt). In der Anzeige blinken «BAKE» und «:» und zeigen an, dass das Gerät in Betrieb ist. Zudem wird das Programm «10» und die Backzeit «0:10» (=10 Minuten) angezeigt
- Das Gerät wird 10 Minuten aufgeheizt (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)
- Nach Ablauf des Aufheizvorgangs (nach 10 Minuten) ertönen 10 Piepstöne. **Achtung, Gehäuse und Sichtfenster werden heiss: Nicht berühren!**
- Das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltevorgang (in der Anzeige blinken «KEEP WARM» und «:»). Es wird zudem «1» und «0:00» angezeigt
- Mit der Taste «START/STOP» Warmhaltevorgang vorzeitig beenden (Taste ca. 2 Sekunden gedrückt halten). Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «:» leuchtet ständig
- Gerät durch Drücken des Hauptschalters ausschalten («0» = Aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät und Backform **vollständig abkühlen lassen**. Backform nochmals reinigen

Hinweise:

- Die blaue LCD-Anzeige leuchtet nach jeder Tastenbetätigung während einigen Sekunden
- Beim ersten Erwärmen kann etwas Rauch aus dem Gerät entweichen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung. In diesem Fall ist es empfohlen, für ausreichende Lüftung zu sorgen



3. Backform füllen

- **Netzstecker ziehen**
- Abgekühlte Backform aus dem Gerät nehmen
- Knetflügel **fest** auf den Stift auf dem Boden der Backform stecken.
Hinweis: Antriebsachse frei von Brotresten halten

- Zutaten nach Rezept mit Messbecher und Messlöffel in die Backform geben. Rezeptvorschläge ab Seite 20.

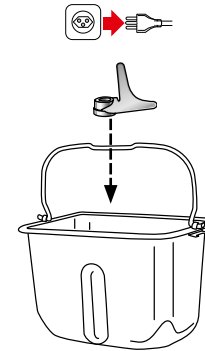
Wichtig:

- Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben
- **Für ein gutes Gelingen immer auf die Reihenfolge achten, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden:**
 - 1. Wasser oder Flüssigkeit**
 - 2. Zucker, Salz und Mehl**
 - 3. Hefe oder Backpulver immer erst am Schluss dazugeben** (die Hefe oder das Backpulver würde sonst bereits mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen und nachher nicht mehr richtig treiben). Drücken Sie mit dem Finger ein kleine Vertiefung in das Mehl und geben Sie die Hefe oder das Backpulver hinein

- **Backform** auf die Antriebsachse (am Boden des Backraums) setzen und leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis Form fest sitzt (die Backform darf sich nicht mehr bewegen)

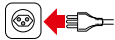
- Deckel zuschwenken.

Wichtig: Deckel muss während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs geschlossen bleiben (verhindert ein Einfallen des Brotes in der Mitte)



4. Backvorgang (sofort) starten

- Der Backvorgang kann auf zwei Arten gestartet werden:
 1. **Sofort starten oder**
 2. **verzögert starten**, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt starten (z.B. wenn Sie zum Frühstück frischgebackenes Brot möchten; siehe «Backvorgang (verzögert) starten», Seite 13)



- Netzstecker einstecken (230 V)
- Hauptschalter (Geräterückseite) drücken («I» = Ein)
- Es ertönt ein Piepston und die blaue LCD-Anzeige leuchtet auf. In der Anzeige erscheinen «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:00» (= 3 Std. Programmdauer)



Backprogramm, z.B. «1» = «Basic»

Restliche Backzeit

- Durch wiederholtes Drücken der Taste «MENU» gewünschtes Backprogramm wählen, z.B. «1 Basic» (Brot-Grundrezept). In der Anzeige erscheinen «1» (= Programm-Nr.) und «3:00» (= 3 Std. Programmdauer).

Hinweis: Übersicht der Backprogramme auf Seite 22

- Durch wiederholtes Drücken der Taste «COLOR» den Bräunungsgrad wählen («Light» = hell; «Medium» = mittel und «Dark» = dunkel). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter dem eingestellten Bräunungsgrad (z.B. «Medium»)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «SIZE» die Brotgröße wählen («0.75 kg» = kleines, «0.90 kg» = grosses Brot). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol neben der eingestellten Größe (z.B. «0.90 kg»)

- Backvorgang starten, indem die «START/STOP»-Taste während ca. 1 Sekunde gedrückt wird (ein Piepston ertönt)
- In der Anzeige erscheinen das Backprogramm, im Beispiel «1» und die verbleibende Backdauer, «3:00» (= 3 Stunden). Der blinkende «:» zeigt an, dass das Programm läuft
- Das Gerät startet automatisch und die Anzeige zählt rückwärts

- Bei einigen Programmen (ausser «7», «8», «9», «10» und «11») ertönen während des 2. Knetvorgangs mehrere Piepstöne. Je nach Rezept können dem Teig jetzt feste Zutaten beigegeben werden (z.B. getrocknete Früchte und Tomaten, Rosinen, Nüsse, Kerne, Speck, Kräuter etc.)

- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen 10 Piepstöne
- Falls Sie nicht im Raum sind, um das Backprogramm abbrechen, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten (in der Anzeige blinken «KEEP WARM» und «:»). Es wird zudem «1» und «3:00» angezeigt

- Der Warmhaltevorgang hört nach 1 Stunde auf (der «:» und «KEEP WARM» hören auf zu blinken). Es ertönt 1 Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «:» leuchtet ständig
- Durch Drücken der Taste «START/STOP» während ca. 2 Sekunden, kann die Warmhaltefunktion jederzeit beendet werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «:» leuchtet ständig
- Gerät durch Drücken des Hauptschalters auf der Rückseite ausschalten («0» = Aus)
- **Netzstecker ziehen**



Hinweise / Tipps:

- **Achtung; Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind heiss!**
- Durch Drücken der Taste «LIGHT» wird die Backraum-Beleuchtung eingeschaltet. Durch nochmaliges Drücken Beleuchtung wieder ausschalten (wird die Taste nicht gedrückt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch nach 1 Minute wieder aus)
- Das Backprogramm kann jederzeit durch Drücken der Taste «PAUSE» unterbrochen werden. Backvorgang fortsetzen durch erneutes Drücken der Taste «PAUSE» (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- Durch Drücken der Taste «START/STOP» während mindestens 2 Sekunden, kann der Vorgang ganz abgebrochen werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «:» leuchtet ständig.
- Hinweis:** Das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!
- Die blaue LCD-Anzeige leuchtet nach jeder Tastenbetätigung während einigen Sekunden
- **Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihafbeschichtung wird sonst beschädigt!**
- Die Programme «7» und «8» haben keine Warmhaltefunktion
- Siehe Übersicht der Backprogramme auf Seite 22
- Bei Stromunterbruch bleiben die Einstellungen max. 5–8 Minuten gespeichert



Fortsetzung ...



Fehlermeldung
«Temperatur zu hoch»

- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von ca. 15 bis 34 °C befinden
- Falls nach dem Starten des Programmes die Fehlermeldung «H:HH» in der Anzeige erscheint und mehrere Piepstöne ertönen, ist die Innentemperatur des Gerätes immer noch zu hoch. Taste «**START/STOP**» während ca. 2 Sekunden drücken, um das Programm zu beenden (Hauptschalter auf «0»). Dann Deckel aufschwenken und Gerät während mindestens 20 Minuten vollständig abkühlen lassen
- Falls nach dem Starten des Backprogrammes die Fehlermeldungen «E:EE» oder «E:E1» in der Anzeige erscheinen, besteht ein Problem mit dem Thermostat. Gerät vom MIGROS-Service kontrollieren lassen
- Es können auch fixfertige Brotbackmischungen verwendet werden (z.B. «Landbrot» oder «Zopfbrot» aus Ihrer MIGROS). Backanleitungen für Brot-/Wassermenge beachten
- Auch Kuchenbackmischungen können verwendet werden. Je nach Backanleitung noch Wasser, Butter und Eier beifügen (z.B. «MIDOR Schokoladencake» oder «MIDOR Zitronencake» aus Ihrer MIGROS)
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch glutenfreies Mehl verarbeitet werden (z.B. «Mehlmischung glutenfrei» aus Ihrer MIGROS; Rezept Seite 21). Auf Hinweise von Mehlverpackung achten
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch Dinkelbrot verarbeitet werden



Backprogramm,
z.B. «1» = «Basic»

Restliche Backzeit

5. Backvorgang (verzögert) starten (= «Timer»)

Falls Sie ein frischgebackenes Brot zum Frühstück wünschen, kann das Gerät mit der «Timer»-Funktion den Backvorgang **verzögert**, d.h. zu einem späteren Zeitpunkt starten (das Backzeitende kann bis 13 Stunden verschoben werden).

Hinweise:

- Nur Lebensmittel verwenden, die bis zur Startzeit bei Raumtemperatur keinen Schaden nehmen (Funktion nicht mit Eiern, Milch, Butter etc. verwenden!)

Wichtig:

- Für ein gutes Gelingen immer auf die Reihenfolge achten, in der die Zutaten in die Backform gegeben werden:

1. Wasser oder Flüssigkeit

2. Zucker, Salz und Mehl

3. Hefe oder Backpulver immer erst am Schluss dazugeben

(die Hefe oder das Backpulver würde sonst bereits mit Flüssigkeit oder Salz in Kontakt kommen und nachher nicht mehr richtig treiben). Drücken Sie mit dem Finger ein kleine Vertiefung in das Mehl und geben Sie die Hefe oder das Backpulver hinein

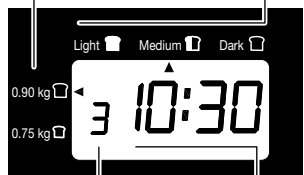
- Netzstecker einstecken (230 V)
- Hauptschalter (Geräterückseite) drücken («1» = Ein)
- Es ertönt ein Piepstön und die blaue LCD-Anzeige leuchtet auf. In der Anzeige erscheinen «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:00» (= 3 Std. Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**MENU**» gewünschtes Backprogramm wählen, z.B. «**3 French**» (Weissbrot). In der Anzeige erscheinen «3» (= Programm-Nr. 3) und «3:50» (= 3 Std. 50 Min. Programmdauer).

Hinweis: Übersicht der Backprogramme auf Seite 22

- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**COLOR**» den Bräunungsgrad wählen («Light ☐» = hell; «Medium ▢» = mittel und «Dark ■» = dunkel). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol unter dem eingestellten Bräunungsgrad (z.B. «Medium ▢»)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «**SIZE**» die Brotgröße wählen («**0.75 kg**» = kleines, «**0.90 kg**» = grosses Brot). In der Anzeige erscheint das Pfeilsymbol neben der eingestellten Größe (z.B. «0.90 kg ☐»)

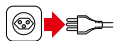
Fortsetzung ...

Brotgrösse: klein, gross
Bräunungsgrad: hell, mittel, dunkel



Zeit bis zum Programmende

Backprogramm, z.B. «3» = «French»



Beispiel:

- Es ist Abend um 20.30 Uhr, und Sie wünschen ein frisch gebackenes Brot am nächsten Morgen um 7.00 Uhr. Das Backzeitende ist in diesem Beispiel in 10 Stunden 30 Minuten
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «TIME» das Backzeitende von 10 Stunden 30 Minuten einstellen (Anzeige = «10:30»). Die Taste «TIME» zählt in 10-Minuten-Schritten vorwärts
- «START/STOP»-Taste während ca. 1 Sekunde gedrückt halten, um das Backprogramm zu starten
- In der Anzeige erscheinen das Backprogramm, im Beispiel «3» und die Zeit bis zum Programmende (im Beispiel «10:30»). Der «3» blinkt (ein Piepston ertönt und die Anzeige zählt rückwärts)
- Das Gerät startet automatisch zum richtigen Zeitpunkt den Backvorgang, damit das Brot genau nach der einprogrammierten Zeit fertig ist (im Beispiel um 7.00 Uhr)
- Bei einigen Programmen (ausser «7», «8», «9», «10» und «11») ertönen während des 2. Knetvorgangs mehrere Piepstöne. Je nach Rezept können dem Teig jetzt feste Zutaten beigegeben werden (z.B. getrocknete Früchte und Tomaten, Rosinen, Nüsse, Kerne, Speck, Kräuter etc.)
- Nach Ablauf des Backprogramms ertönen 10 Piepstöne
- Falls Sie nicht im Raum sind, um das Backprogramm abzubrechen, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten (in der Anzeige blinken «KEEP WARM» und «3»). Es wird zudem «1» und «0:00» angezeigt
- Der Warmhaltevorgang hört nach 1 Stunde auf (der «3» und «KEEP WARM» hören auf zu blinken). Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «3» leuchtet ständig
- Durch Drücken der Taste «START/STOP» während ca. 2 Sekunden, kann die Warmhaltefunktion jederzeit beendet werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «3» leuchtet ständig
- Gerät durch Drücken des Hauptschalters auf der Rückseite ausschalten («0» = Aus)
- **Netzstecker ziehen**



Hinweise / Tipps:

- **Achtung; Der austretende Dampf und die Gehäuseteile sind heiss!**
- Durch Drücken der Taste «LIGHT» wird die Backraum-Beleuchtung eingeschaltet. Durch nochmaliges Drücken Beleuchtung wieder ausschalten (wird die Taste nicht gedrückt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch nach 1 Minute wieder aus)
- Das Backprogramm kann jederzeit durch Drücken der Taste «PAUSE» unterbrochen werden. Backvorgang fortsetzen durch erneutes Drücken der Taste «PAUSE» (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort)
- Durch Drücken der Taste «START/STOP» während mindestens 2 Sekunden, kann der Vorgang ganz abgebrochen werden. Es ertönt ein Piepston und in der Anzeige erscheinen wieder die Grundeinstellungen. Der «3» leuchtet ständig.
- **Hinweis:** Das Programm kann dann nicht mehr weitergeführt werden!
- Die blaue LCD-Anzeige leuchtet nach jeder Tastenbetätigung während einigen Sekunden
- **Niemals mit Messern oder kratzenden Gegenständen in der Backform arbeiten: Die Antihafbeschichtung wird sonst beschädigt!**
- Die Programme «7» und «8» haben keine Warmhaltefunktion
- Siehe Übersicht der Backprogramme auf Seite 22
- Bei Stromunterbruch bleiben die Einstellungen max. 5–8 Minuten gespeichert
- Für die Backfunktion muss sich das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von ca. 15 bis 34 °C befinden
 - Falls nach dem Starten des Programmes die Fehlermeldung «H:HH» in der Anzeige erscheint und mehrere Piepstöne ertönen, ist die Innentemperatur des Gerätes immer noch zu hoch. Taste «START/STOP» während ca. 2 Sekunden drücken, um das Programm zu beenden (Hauptschalter auf «0» stellen). Dann Deckel aufschwenken und Gerät während mindestens 20 Minuten vollständig abkühlen lassen
 - Falls nach dem Starten des Backprogrammes die Fehlermeldungen «E:00» oder «E:1» in der Anzeige erscheinen, besteht ein Problem mit dem Thermostat. Gerät vom MIGROS-Service kontrollieren lassen
- Es können auch fixfertige Brotbackmischungen verwendet werden (z.B. «Landbrot» oder «Zopfbrot» aus Ihrer MIGROS). Backanleitungen für Brot-/Wassermenge beachten
- Auch Kuchenbackmischungen können verwendet werden. Je nach Backanleitung noch Wasser, Butter und Eier beifügen (z.B. «MIDOR Schokoladencake» oder «MIDOR Zitronencake» aus Ihrer MIGROS)
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch glutenfreies Mehl verarbeitet werden (z.B. «Mehlmischung glutenfrei» aus Ihrer MIGROS; Rezept Seite 21). Auf Hinweise von Mehlverpackung achten
- Mit dieser Brotbackmaschine kann auch Dinkelbrot verarbeitet werden



Fehlermeldung
«Temperatur zu hoch»



6. Back-Programm für eigene Rezepte

Die Brotbackmaschine verfügt über 12 verschiedene Backprogramme. Das 12. Programm steht Ihnen für eigene Rezepte zur Verfügung. Sie können dieses Programm individuell programmieren.

- Netzstecker einstecken (230 V)
- Hauptschalter (Geräterückseite) drücken («1» = Ein)
- Es ertönt ein Piepston und die blaue LCD-Anzeige leuchtet auf. In der Anzeige erscheinen «1» (= Programm-Nr. 1) und «3:00» (= 3 Std. Programmdauer)
- Durch wiederholtes Drücken der Taste «MENU» Backprogramm «12» (=Home-Made) wählen. In der Anzeige erscheinen «12» (= Programm-Nr. 12) und die Dauer des zuletzt programmierten Backprogrammes

1. Knetvorgang «1» einstellen:

- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «KNEAD 1» (=1. Knetvorgang))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Knetdauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 6 Minuten (Anzeige: «0:06») bis 14 Minuten («0:14»)

2. Ruhen «1» einstellen:

- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «RISE 1» (=1. Ruhen))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Dauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 20 Minuten bis 60 Minuten

3. Knetvorgang «2» einstellen:

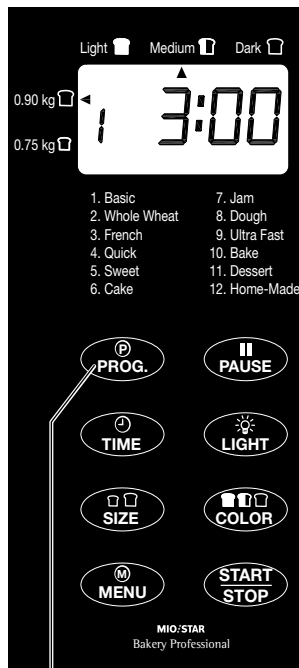
- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «KNEAD 2» (=2. Knetvorgang))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Knetdauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 5 Minuten bis 20 Minuten

4. Ruhen «2» einstellen:

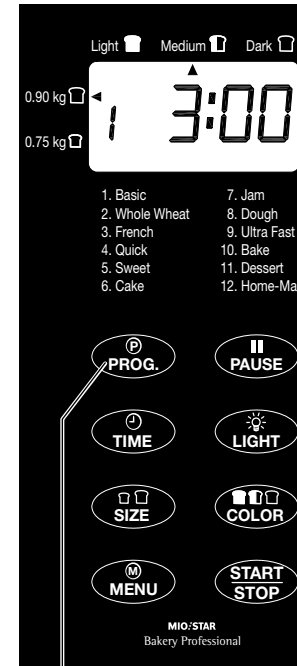
- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «RISE 2» (=2. Ruhen))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Dauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 5 Minuten bis 120 Minuten

5. Ruhen «3» einstellen:

- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «RISE 3» (=3. Ruhen))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Dauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 0 Minuten bis 120 Minuten (erscheint in der Anzeige «0FF» = Vorgang wird übersprungen)



Programmiertaste «**PROG.**»



Programmiertaste «**PROG.**»

6. Backen einstellen:

- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «BAKE» (=Backen))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Dauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 0 Minuten bis 80 Minuten (erscheint in der Anzeige «0FF» = Vorgang wird übersprungen)

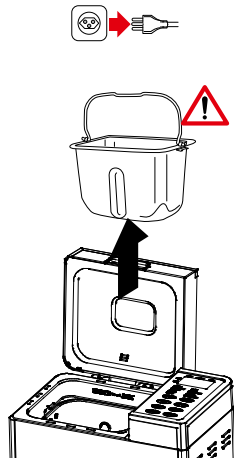
7. Warmhalten einstellen:

- Taste «**PROG.**» drücken (in der Anzeige erscheint «KEEP WARM» (=Warmhalten))
- Mit Taste «**TIME**» die gewünschte Dauer einstellen und mit «**PROG.**» bestätigen. Die Einstellmöglichkeiten: 0 Minuten bis 60 Minuten (erscheint in der Anzeige «0FF» = Vorgang wird übersprungen)

- Taste «**START/STOP**» drücken und Programmiermodus verlassen
- Taste «**START/STOP**» erneut drücken, um das individuell eingestellte Programm zu aktivieren.

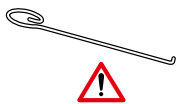
Hinweis: die Programmeinstellungen sind fest programmiert und können bei der nächsten Verwendung einfach wieder aufgerufen werden (durch Wählen des Backprogrammes «12»)

7. Nach der Anwendung



- Gerät durch Drücken des Hauptschalters ausschalten («0» = Aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Deckel vorne am Griff aufschwenken. **Achtung:** Das Gerät und die Backform sind **sehr heiss!**
- **Backform nur mit Topflappen oder Handschutz vorsichtig am Traggreif entnehmen (Form leicht im Gegenuhrzeigersinn drehen und lösen)**

- **Backen von Brot:** Backform ganz umdrehen, auf Backform klopfen und Brot aus der Form stürzen (sollte das Brot kleben bleiben, dieses mit einem nicht klebenden und nicht kratzenden Spachtel aus der Form lösen). Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen
- **Backen von Kuchen** (Backprogramm «6» = «Cake»): Kuchen während ca. 10 Minuten in der Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen aus der Form stürzen (sollte der Kuchen kleben bleiben, diesen mit einem nicht klebenden und nicht kratzenden Spachtel aus der Form lösen). Kuchen auf ein Kuchengitter legen
- Je nach Festigkeit des Teiges bleibt der Knetflügel im Brot/Kuchen stecken. Ist dies der Fall, den Knetflügel mit dem mitgelieferten Haken vorsichtig entfernen (dabei Antihafbeschichtung des Knetflügels nicht beschädigen!). **Vorsicht, der Knetflügel kann noch heiss sein!**
- Gerät und Backform komplett abkühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 26)



8. Übersicht Brotback-Zutaten

1. Weiss-/Halbweissmehl aus Weizen

Ist das bevorzugte Haushaltsmehl. Enthält einen hohen Anteil an Gluten (mit hohem Proteingehalt). Das Gluten (oder Kleber) sorgt für mehr Teigvolumen während des Backvorgangs, erhöht die Festigkeit und ist besonders gut backfähig.

2. Vollkornmehl

Entsteht durch das Mahlen von verschiedenen Getreidekörnern. Das Vollkornmehl hat einen höheren Nährstoffgehalt und ist schwerer als das Weissmehl. Brot aus Vollkornmehl ist eher flach und fest. Deshalb werden in vielen Rezepten Vollkornmehl und Weissmehl für Mischbrote und optimale Backresultate kombiniert. Reine Vollkornbrote erreichen nie die Höhe eines Weissbrotes.

3. Roggenmehl

Roggenmehl ist ähnlich wie Vollkornmehl sehr vitamin- und mineralienreich. Es hat im Vergleich zu Weizenmehl auch eine andere Eiweiss-Struktur. Daher kann es kein Klebergerüst bilden, d.h. der Teig würde nach dem Ruhen wieder in sich zusammenfallen. Aus diesem Grund muss bei einem höherem Roggenanteil (= über 1/3) dem Brot Sauerteig beigemischt werden. Dieser bildet die Teigstruktur des Roggenbrottes.

4. Zucker

Zucker ist ein wichtiger Bestandteil beim Brotbacken mit Hefe und sorgt für eine schöne Krustenbildung. Wenn möglich sollte Rohrzucker verwendet werden (ist nahrhafter als Kristallzucker).

5. Hefe

Frisch oder getrocknet, wird die Hefe mit Bezug auf die Mehlmenge dem Teig zugegeben. Sie sorgt für einen lockeren Teig und schönes luftiges Brot.

Die Frischhefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und darf nicht über das Haltbarkeitsdatum verwendet werden.

Alte Hefe erkennt man an der braungrauen Farbe, ist rissig, bröckelig, von bitterem Geschmack und riecht unangenehm. Test: Steigt die Hefe in heissem Wasser noch hoch, ist sie gut. Die Frischhefe lässt sich aber auch gut tiefkühlen.

Dosierung Frischhefe (Portionen à 42 g): 500 g Mehl/15-20 g Frischhefe

Dosierung Trockenhefe (Päckchen à 7 g entspricht 25 g Frischhefe): 500 g Mehl/7 g Trockenhefe

6. Backpulver

Das im Backpulver enthaltene Natron setzt Kohlendioxid frei. Dadurch geht der Teig auf.

7. Salz

Für einen intensiven Geschmack des Brotes und schöner Krustenbildung ist die Zugabe von Salz unerlässlich. Salz kann aber auch das Gehen des Teiges verhindern, daher nie zuviel begeben. Wenn nötig, kann Salz auch weggelassen werden. Das Brot schmeckt allerdings etwas fader.

Brot-Grundrezept	0.75 kg	0.90 kg
Wasser ¹⁾	300 ml	400 ml
Öl	3 EL ²⁾	4 EL ²⁾
Salz	1½ TL ³⁾	2 TL ³⁾
Zucker	2½ EL	3 EL
Mehl	475 g	600 g
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL
«Sweet» Süsses Brot		
Wasser ¹⁾	300 ml	350 ml
Öl	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1¼ TL
Zucker	50 g	65 g
Mehl	475 g	600 g
Trockenhefe	1½ TL	2 TL
«French» Weissbrot		
Wasser	300 ml	400 ml
Öl	2 EL	3 EL
Salz	1¼ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL
Mehl	475 g	600 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL
Vollkornbrot		
Wasser ¹⁾	300 ml	400 ml
Öl	3 EL	3 EL
Salz	1½ TL	2 TL
Rohrzucker	4 EL	5 EL
Vollkornmehl	250 g	275 g
Mehl	320 g	400 g
Trockenhefe	2 TL	2 TL

«Blitz»-Brot	0.75 kg	0.90 kg
Wasser ¹⁾	220 ml	260 ml
Eier	2 Stk.	3 Stk.
Öl	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Zucker	2 EL	2½ EL
Mehl	475 g	600 g
Hefe	2 TL	2 TL
Glutenfreies Brot ⁴⁾		
Milch		400 ml
Ei		1
Salz		1½ TL ³⁾
Zucker		1 EL
Mehlmischung glutenfrei		400 g
Trockenhefe		2 TL
Menu 9 «Ultra Fast» wählen (Timer nicht verwenden!)		
Orangen-Marmelade		
Orangen	540 g geschält und in kleine Stücke geschnitten	
Zitronen	60 g geschält und in kleine Stücke geschnitten	
Gelierzucker «2:1»	300 g	
¹⁾ Immer lauwarmes Wasser verwenden. Wasser kann bis zur Hälfte durch Milch ersetzt werden ²⁾ EL = Esslöffel (= grosser Messlöffel) ³⁾ TL = Teelöffel (= kleiner Messlöffel) ⁴⁾ Mit «Mehlmischung glutenfrei» aus Ihrer MIGROS (Art.-Nr. 1046.201)		
Hinweise:		
– Bei den angegebenen Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Mehlsorte, Hefe, Flüssigkeit etc. können das Backergebnis beeinflussen		
– Der Messbecher hat eine «ml»-Skala. 150 ml entsprechen ca. 100 g Mehl		

Anzeige	Programm	Grösse / Gewicht	Ablauf *)	Dauer (Min.)	
«1»	«Basic»: Brot (Grundrezept) – Anwendung von hellem oder dunklem Brot	0.75 kg 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	10 20 15 25 45 60 2:55 60	10 20 15 25 45 65 3:00 60
«2»	«Whole Wheat»: Vollkornbrot; Programm mit längerer Vorheiz-Zeit – <i>Vollkornbrot nicht mit verzögertem Start zubereiten</i>	0.75 kg 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	9 25 18 35 65 60 3:32 60	10 25 20 35 65 65 3:40 60
«3»	«French»: Weissbrot – Brot mit lockerer Krume und schöner Kruste	0.75 kg 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	16 40 19 30 50 60 3:32 60	18 40 22 30 50 70 3:32 60
«4»	«Quick»: Schnellanwendung – Zubereitung mit Backpulver, Natron – Für flaches Brot mit einer dichten, festen Konsistenz	– ***) 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	10 10 10 – 30 70 – 60	10 10 10 – 30 70 2:10 60
«5»	«Sweet»: Süsses Brot, z.B. Panettone	0.75 kg 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	10 5 20 32 40 58 2:45 60	10 5 20 33 40 62 2:50 60
«6»	«Cake»: Cakes, Kuchen – Für flachen Kuchen mit einer dichten, festen Konsistenz – Zubereitung mit Backpulver, Natron	0.75 kg – ***)	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	6 5 10 9 – 80 – 60	5 10 9 – 80 1:50 60

«7»	«Jam»: Konfitüre, Marmelade – Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen. Festere Früchte in kleine Stücke schneiden – Vorheizen – Ständiges Rühren und Kochen – Ohne Warmhalten	– ***) 0.90 kg/	– 1. Vorheizen – 2. Vorheizen und ständiges Rühren – Kochen Total **)	15 45 20 – 1:20
«8»	«Dough»: Teig – Für die Zubereitung von Brötchen, Zopf, Pizza, Bagels, Guetzi oder Nudelteig – Ohne Backen und ohne Warmhalten	0.75 kg – ***)	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen / Heizvorgang – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen Total **)	20 – – 30 40 1:30 –
«9»	«Ultra Fast»: Kürzestes Backprogramm – Temperatur des Wassers/ Flüssigkeit beträgt 48 bis 50 °C	0.75 kg 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	10 – 5 – 28 45 1:28 60
«10»	«Bake»: Backen – Reines Backprogramm (10–60 Min. einstellbar) – Brot nachbräunen lassen	– ***) 0.90 kg	– Backen Total ***) – Warmhalten	10-60 – 10-60 60
«11»	«Dessert»: Süsse Desserts und für die Zubereitung von Bananenbrot, Puddings	– ***) 0.90 kg	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	13 – – – 25 60 – 1:38 60
«12»	«Home Made»: Individuelles Programm; Anwendung siehe Seite 16	0.75 kg – ***)	– 1. Knetvorgang – 1. Ruhen – 2. Knetvorgang – 2. Ruhen – 3. Ruhen – Backen Total **) – Warmhalten	6-14 20-60 0-15 5-120 0-120 0-80 3:00 0-60

***) Hinweise:**

1. Knetvorgang:

– Knethaken vermischt die Zutaten

2. Knetvorgang:

– Zutaten werden zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet

Ruhen:

– Hefe ist aktiv und lässt Teig aufgehen

– Knethaken wendet durch einige Umdrehungen den Teig und formt diesen zu einer glatten Kugel

– Teig geht nochmals auf und erreicht endgültige Brotform

Backen:

– Gerät schaltet Heizelement ein und bäckt das Brot

Warmhalten:

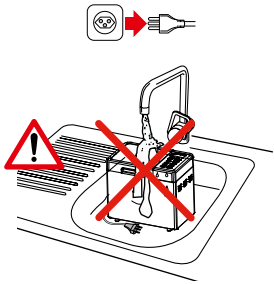
– Falls Sie nicht im Raum sind, wird das Brot noch max. 1 Stunde warmgehalten. Dies verhindert ein Weichwerden der Brotkruste

**** Total ohne Warmhalten**

*****) «→» Nicht möglich**

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Beim Backen tritt Rauch aus den Lüftungsschlitzen	<ul style="list-style-type: none"> Bei der ersten Inbetriebnahme normal (Produktionsrückstände) Im Backraum befinden sich Speisen am oder in unmittelbarer Nähe des Heizelementes 	<ul style="list-style-type: none"> Gerät für ca. 10 Minuten in Betrieb nehmen, damit die Rückstände wegbrennen (Gerät nur unter Aufsicht betreiben). Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen. Heizelement vorsichtig reinigen
Brot fällt in der Mitte zusammen	<ul style="list-style-type: none"> Das Brot ist nach dem Backen zu lange in der Backform und es bildet sich daher in der Form Kondenswasser Deckel wurde geöffnet Mehl ungeeignet, da zu grob gemahlen Hefe treibt zu stark Zuviel Wasser macht den Teig zu flüssig und weich 	<ul style="list-style-type: none"> Brot nach dem Backen möglichst bald aus der Form nehmen Während des gesamten Ruhe- und Backvorgangs Deckel nicht öffnen Geeignetes Mehl verwenden Hefe zu warm (muss auf Raumtemperatur sein) Mengenangaben unbedingt einhalten
Es ist schwierig das Brot aus der Form zu nehmen	<ul style="list-style-type: none"> Der Knetflügel steckt im Brot Backform nicht «eingebraunt» 	<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Entfernen des Brotes warmes Wasser in Form geben und Knetflügel 10 Minuten einweichen lassen Backform «einbrennen» (s. Seite 8)
Backergebnis nicht zufriedenstellend und nicht gleichmässig	<ul style="list-style-type: none"> Nicht korrektes Programm gewählt Teig ist zu schwer oder die Konsistenz des Teiges ist zu zäh für ein ausreichendes Rühren des Knetflügels Brot ist trocken und hat keine braune Kruste, da Deckel mehrfach geöffnet wurde 	<ul style="list-style-type: none"> Korrektes Programm wählen Rezept überprüfen Während des Ruhens und des Backens Deckel nicht öffnen
Brot ist zu schwer und die Konsistenz ist zu dicht und hart	<ul style="list-style-type: none"> Zuviel Mehl oder zuwenig Wasser Zuviele Früchte/Nüsse oder Vollkornmehl beigefügt Eine «alte» Hefe verwendet Ist die Flüssigkeit zu kalt oder zu warm, gärt die Hefe nicht 	<ul style="list-style-type: none"> Weniger Mehl oder mehr Wasser verwenden Mengenangaben unbedingt einhalten Haltbarkeitsdatum beachten Die Back-Zutaten müssen Raumtemperatur aufweisen

Störung	mögliche Ursache	Behebung
Brot quillt aus der Backform heraus	<ul style="list-style-type: none"> Zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet Zu viel Zucker treibt Hefe in die Höhe Fein gemahlene Mehl benötigt weniger Hefe als grobes oder Vollkornmehl Raumtemperatur zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> Mengenangaben unbedingt einhalten Mengenangaben unbedingt einhalten Wird die Mehlarart bei einem Rezept geändert, Hefemenge entsprechend anpassen Raumtemperatur von 15 - 34 °C einhalten
Brot ist zu klein oder geht nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> Keine oder zuwenig Hefe verwendet Hefe ist zu wenig aktiv Wasser ist zu warm Hefe mit Salz gemischt 	<ul style="list-style-type: none"> Mengenangaben unbedingt einhalten Frische Hefe verwenden und nicht mit zu warmem Wasser oder mit Salz in Berührung kommen lassen
Hohlraum im Inneren des Brotes	<ul style="list-style-type: none"> Zuviel Wasser oder zu wenig Salz verwendet Wassertemperatur ist zu hoch 	<ul style="list-style-type: none"> Mengenangaben unbedingt einhalten Nur leicht temperiertes Wasser verwenden
Kruste bei Kuchen ist zu dick und zu dunkel	<ul style="list-style-type: none"> Rezepte mit hohem Zuckeranteil führen zu einer dickeren und dunkleren Kruste 	<ul style="list-style-type: none"> Wenn möglich, Zuckeranteil reduzieren Backvorgang ca. 5-10 Minuten vor dem Ende abbrechen und noch ca. 20 Minuten im Ofen lassen (bei geschlossenem Deckel)
Es treten beim Kneten sehr starke Geräusche auf	<ul style="list-style-type: none"> Knetflügel oder Backform nicht richtig eingesetzt Knetflügel schwergängig oder macht sehr starke Geräusche Zuviel Teig in Backform 	<ul style="list-style-type: none"> Knetflügel oder Backform richtig einsetzen (müssen satt sitzen). Nicht während des Betriebs berühren (Verletzungsgefahr) Knetflügel in leere Backform stecken und drehen. Wenn sehr schwergängig, an MIGROS-Service wenden Mengenangaben unbedingt einhalten
Knetflügel bleibt während des Knetens stehen	<ul style="list-style-type: none"> Backform ist nicht richtig eingesetzt Teig ist zu schwer oder die Teigkonsistenz ist zu zäh 	<ul style="list-style-type: none"> Backform fest auf die Antriebsachse (am Boden des Backraums) setzen Mengenangaben unbedingt einhalten



Gehäuse und Bedienteil

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen
- **Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.** Eindringendes Wasser könnte einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Backraum

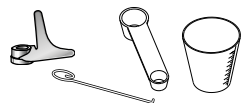


- Backraum und Deckel samt Sichtfenster nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Backraum zurückbleiben (Lebensmittel können sonst verderben)
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Hinweis:

- Den Backraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

Zubehörteile



- Backform, Knetflügel, Haken, Messbecher und Messlöffel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann gut abtrocknen. Nicht in den Geschirrspüler geben!
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- **Vorsicht, Antihafbeschichtung von Backform und Knetflügel nicht beschädigen!**
- Sollte sich der Knetflügel nicht leicht lösen, Backform mit Spülwasser füllen und Knetflügel kurz einweichen lassen



Aufbewahrung

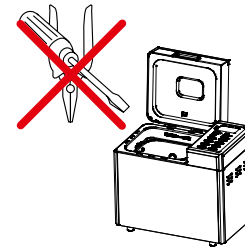
Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermäßigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Brotbackmaschine keinerlei weitere Wartung.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		615 Watt
Abmessungen		ca. 370 x 325 x 250 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 0.9 m
Gewicht Grundgerät	- ohne Backform	ca. 7.4 kg
Materialien	- Gehäuse	Edelstahl
	- Deckel	Edelstahl und Glas
	- Backform	Aluminium, antihafbeschichtet
	- Knetflügel	Aluminium, antihafbeschichtet
Brotgrössen		0.75 kg / 0.90 kg
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör		Backform, Knetflügel, Haken, Messbecher und Messlöffel

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt