

# KENWOOD



**BM200**

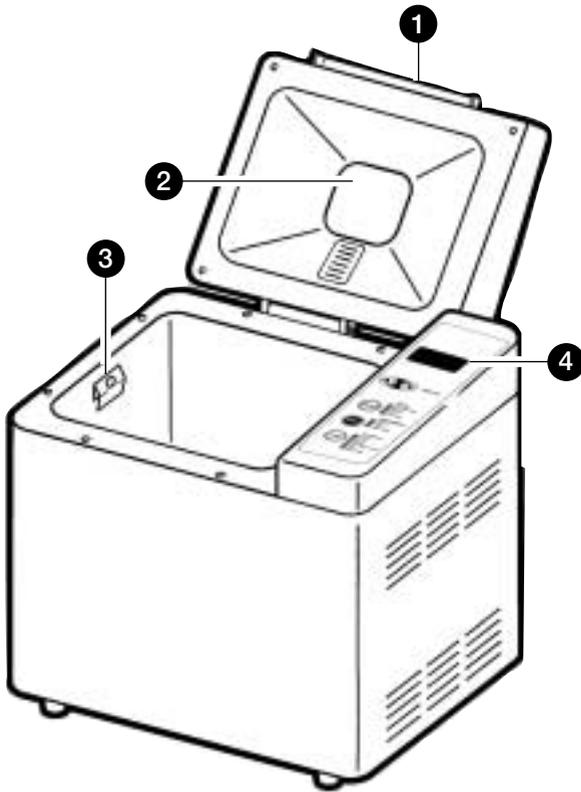
## BEDIENUNGSANLEITUNG

Für Ihre Sicherheit und die Sicherheit Ihrer Umgebung beachten Sie bitte unbedingt die nachstehenden Wichtigen Sicherheitshinweise:

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

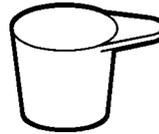
- 1 Lesen Sie die gesamte Anleitung durch - nur so können Sie maximalen Nutzen aus Ihrem Brotbackautomaten ziehen.
- 2 **KEINE** heißen Oberflächen wie die Metall-Innenseite oder den Wannengriff berühren. Zur Herausnehmen der Brotwanne immer Backhandschuhe tragen.
- 3 Der Brotbackautomat ist nur für die Verwendung im Haushalt gedacht.
- 4 Dieses Gerät **NICHT** verwenden, wenn Anzeichen von Schäden am Netzkabel sichtbar sind und wenn es fallengelassen wurde.
- 5 Dieses Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 6 Bei Nichtgebrauch, zum Anbringen oder Abnehmen von Teilen, oder zur Reinigung **IMMER** den Netzstecker ziehen.
- 7 Das Netzkabel **NICHT** über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen wie Gas- oder Elektroplatten berühren lassen.
- 8 Dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Behinderten lassen.
- 9 Nach Herausnehmen der Backwanne die Hand **NICHT** in den Backraum stecken.
- 10 **KEINE** bewegten Teile im Brotbackautomat berühren.
- 11 Die angegebenen Maximalmengen **NICHT** überschreiten - dadurch kann der Brotbackautomat überlastet werden.
- 12 Den Brotbackautomaten **NICHT** in direktes Sonnenlicht, in die Nähe heißer Geräte oder in Zugluft stellen. Dies kann die Innentemperatur des Ofens und dadurch die Qualität der Ergebnisse beeinflussen.
- 13 Wenn während der Verarbeitung der Strom ausfallen sollte, müssen Sie leider ganz von vorn anfangen.
- 14 Dieses Gerät **NICHT** im Freien verwenden.
- 15 Den Brotbackautomaten **NICHT** leer verwenden - dies kann das Gerät beschädigen.
- 16 Die Backkammer **NICHT** zur Aufbewahrung von Gegenständen oder Nahrungsmitteln benutzen.
- 17 Die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel **NICHT** abdecken; immer darauf achten, daß während des Betriebs der Brotbackautomat ausreichend belüftet ist.
- 18 Backraum und Backwanne erst nach dem Abkühlen reinigen.
- 19 Kinder **NICHT** mit dieser Maschine spielen lassen.

# IHR KENWOOD BROTTBACKAUTOMAT



1. Deckelgriff
2. Sichtfenster
3. Verriegelungsaste
4. Bedienfeld
5. Ausrichtmarkierungen
6. Lage der Verriegelungsrasten
7. Heizelement
8. Backwannengriff
9. Knetwerk
10. Antriebswelle
11. Wellenkupplung

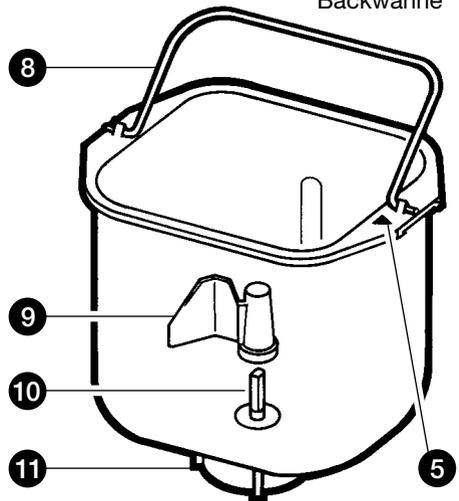
Meßbecher



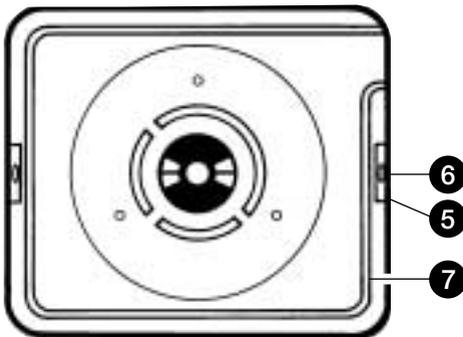
Meßlöffel



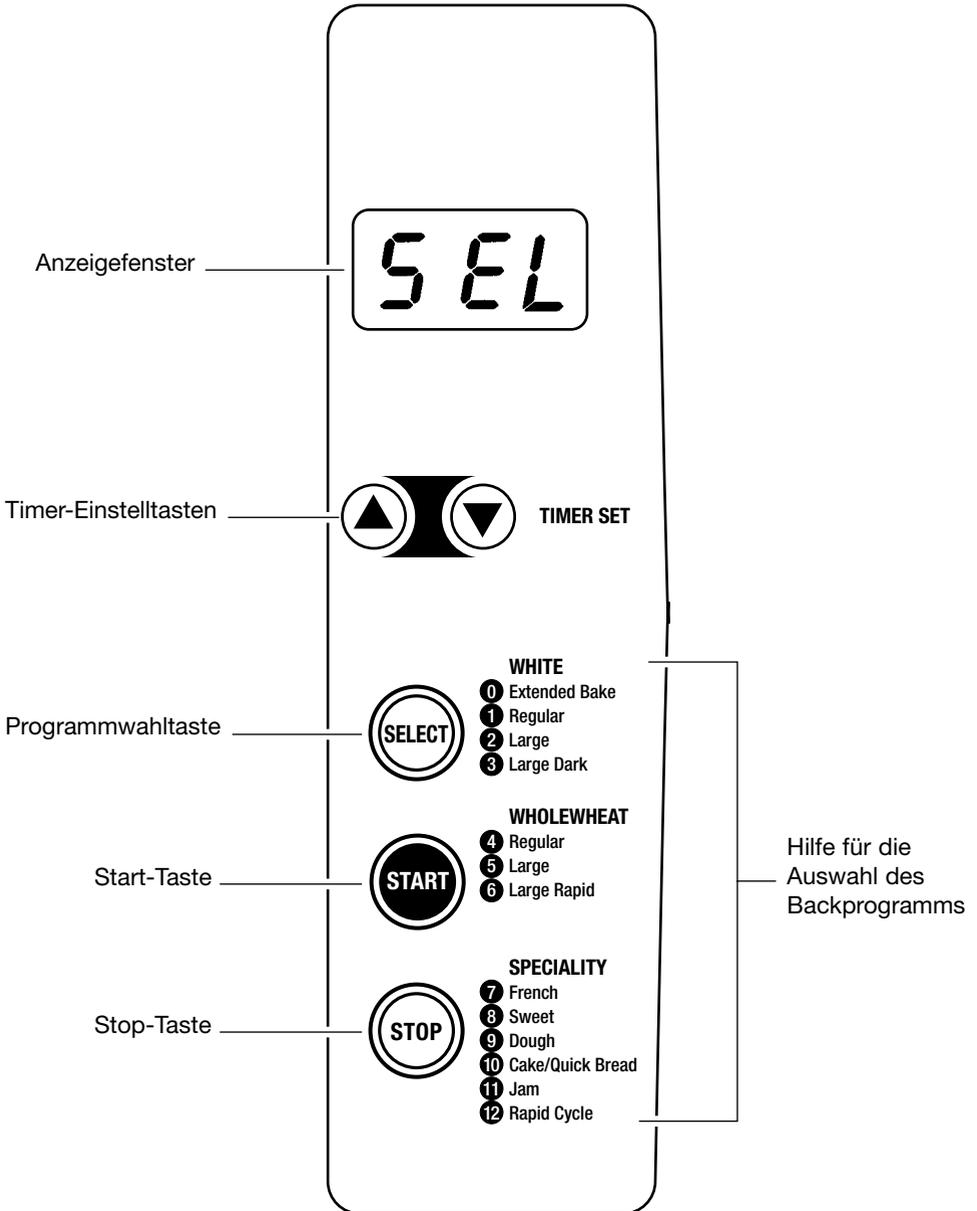
Backwanne



Backraum - Sicht von oben



# DAS BEDIENFELD



## VERWENDUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

### Vor dem Einschalten:

- Prüfen Sie, daß die auf dem Typenschild auf der Unterseite des Backautomaten angegebene Netzspannung mit der Spannung im Stromnetz übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die EU-Richtlinie 89/336/EEC.

### Vor der erstmaligen Verwendung des Brotbackautomaten:

- Alles Verpackungsmaterial und alle Aufkleber entfernen.
- Alle Teile spülen (siehe Reinigung).

### Abmessen der Zutaten:

Für beste Ergebnisse müssen unbedingt die richtigen Zutatenmengen eingehalten werden.

- Flüssige Zutaten **IMMER** im mitgelieferten durchsichtigen Meßbecher mit Skalenteilung abmessen. Flüssigkeiten sollten gerade die Markierung am Becher auf Augenhöhe erreichen, nicht darüber und nicht darunter.
- Flüssige Zutaten sollten **IMMER** Zimmertemperatur haben - 20°C , sofern Sie nicht den Schnellbackzyklus von 1 Stunde verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen im Rezeptbuch.
- Für kleine Mengen trockener oder flüssiger Zutaten **IMMER** den Meßlöffel verwenden. 1 Teelöffel entspricht einem gestrichenen Meßlöffel voll, für 1/2 Teelöffel füllen Sie den Meßlöffel bis zur Markierung.

## DAS PROGRAMMWAHLFELD

Mit der SELECT Programmwahltaste können Sie verschiedene Programme wählen - für verschiedene Brotsorten, Marmelade, oder nur Teig. Mit jedem Drücken der SELECT Taste schaltet die Anzeige ein Programm weiter. Um zum Beispiel einen großen dunklen Laib zu backen, drücken Sie so oft die Programmwahltaste, bis '3' in der Anzeige erscheint, und drücken dann die Taste START.

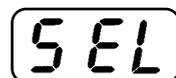
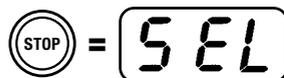
Wenn Sie Ihren Brotbackautomaten zum ersten Mal an das Stromnetz anschließen, ertönt ein einzelner Piep-Ton, und in der Anzeige blinkt SEL - dies bedeutet, daß Sie das gewünschte Programm wählen sollten. Sie können unter 12 Programmen wählen:

WEIßBROT	VOLLKORN	SPEZIALITÄT
0 Verlängerte Backzeit	4 Normal	7 Französisch
1 Normal	5 Groß	8 Süß
2 Groß	6 Groß Schnell	9 Teig
3 Groß dunkel		10 Kuchen/Stuten
		11 Marmelade
		12 Schnellbackzyklus

**0** Mit der Einstellung **Verlängerte Backzeit** können Sie nach Ablauf eines Backzyklus die Backzeit verlängern, zum Beispiel um den Laib etwas länger durchbacken zu lassen, so daß er Ihrem Geschmack entspricht. *Verlängerte Backzeit ist nur möglich, wenn einer der Brotzyklen beendet ist und 'END' in der Anzeige erscheint.*

Backzeit verlängern:

- STOP-Taste drücken, bis SEL in der Anzeige erscheint.
- SELECT drücken und Programm '0' wählen.
- Mit den TIMER-Tasten die gewünschte Backzeitverlängerung einstellen. Standardmäßig wird '0:20' angezeigt, möglich sind Werte von 1 Minute bis 60 Minuten.
- START-Taste drücken - in der Anzeige blinkt der Doppelpunkt (:) und zeigt an, daß der Countdown begonnen hat. Wenn Sie nach Start des Countdown die Backzeit korrigieren wollen oder müssen, Taste STOP drücken, bis der Piepton ertönt und SEL angezeigt wird. Sie können dann eine neue Zeit eingeben.
- Nach Ablauf der Backzeitverlängerung gibt der Automat einen Piepton aus und zeigt SEL in der Anzeige an. Sie können keine zweite Backzeitverlängerung eingeben.



## DAS PROGRAMMWAHLFELD

- 1 2 3 Die **Weißbrotprogramme** sind für fast alle Rezepte geeignet, bei denen Weizenmehl der Hauptbestandteil ist.
- 4 5 6 Die **Vollkornprogramme** sind gedacht für Rezepte mit Weizenvollkorn- oder Vollkornbrotmehl als Hauptbestandteil.
  - 7 Das Programm **Französisch** liefert durch die längere Backzeit eine knusprige Kruste.
  - 8 Im Programm **Süß** wird der Teig bei niedrigerer Temperatur gebacken, damit durch den höheren Zuckergehalt das Brot nicht zu stark gebräunt wird.
  - 9 Das Programm **Teig** wird verwendet, wenn Sie im Brotbackautomaten nur den Teig kneten wollen, den Sie dann von Hand formen und im eigenen Backofen backen.
  - 10 Das Programm **Kuchen/Stuten** ist etwas Besonderes für kuchenartiges Gebäck ohne Hefe wie z.B. Ingwerbrot. Solche Teige brauchen keine Zeit zum Gehen - die Zutaten werden nur vermischt und gebacken.
  - 11 Das Programm **Marmelade** wird verwendet, um Marmelade in der Backwanne zu kochen.
  - 12 Mit dem **Schnellbackzyklus** kann ein Laib heißes, frisches Brot in nur 1 Stunde gebacken werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie dabei, wenn Sie Trockenschnellhefe und weniger Salz verwenden.

**Bitte beachten:** Bei dem Grundprogrammen für Weizen (2-3) und Süß (8) ertönt während der letzten 5 Minuten des zweiten Knetzyklus ein akustisches Signal, das Sie daran erinnern soll, wenn nötig weitere Zutaten zuzugeben. Wenn keine weiteren Zutaten nötig sind, beachten Sie das Signal einfach nicht weiter.

Eier, Milch oder andere Zutaten 30 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

## DIE TIMER-TASTEN

Mit den TIMER-Tasten können Sie den Beginn der Brotbackprozesses um bis zu 12 Stunden verzögert beginnen lassen. Die Startverzögerung wird nicht empfohlen für die Programme Teig, Marmelade oder Schnellbackzyklus.

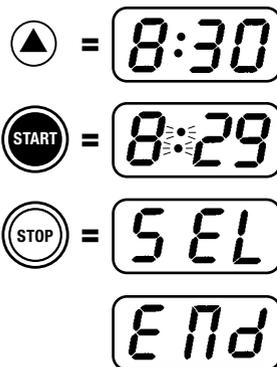
**WICHTIG:** Bei verzögertem Start dürfen Sie keine schnell verderblichen Zutaten verwenden, also Zutaten, die bei Zimmertemperatur schnell "kippen" wie z.B. Milch, Eier, Käse oder Yoghurt.

Für die Startverzögerung geben Sie einfach die Zutaten in die Backwanne und verriegeln die Backwanne im Brotautomaten. Dann:

- Wählen Sie mit SELECT das gewünschte Programm.
- Drücken Sie die TIMER-Taste - die Dauer für das gewählte Programm wird angezeigt. Drücken Sie die TIMER-Taste weiter, bis die gewünschte Gesamtzeit angezeigt wird. Bei jedem Drücken der TIMER-Taste wird die Zeit um 10 Minuten erhöht. Sie brauchen nicht die Differenz zwischen Programmdauer und Gesamtzeit auszurechnen - der Backautomat berücksichtigt automatisch die Dauer für das eingestellte Programm, wenn Sie das erste Mal die TIMER-Taste drücken.
- Wenn Sie über die gewünschte Zeit hinausgegangen sind, drücken Sie einfach die Taste TIMER Zurück.

### Beispiel:

- Wählen Sie mit SELECT das gewünschte Programm, z.B. (3), und stellen Sie dann mit den TIMER-Taste '8:30' ein. Wenn Sie über die '8:30' hinausgegangen sind, drücken Sie die Timer Zurück Taste, bis Sie '8:30' erreicht haben.
- Drücken Sie die START-Taste - in der Anzeige blinkt der Doppelpunkt (:) und zeigt damit an, daß der Timer gestellt ist und der Countdown begonnen hat.
- Wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder die eingestellt Zeit ändern wollen, halten Sie die STOP-Taste gedrückt, bis das Signal ertönt und SEL angezeigt wird. Dann können Sie die Zeit neu einstellen.
- Nach Ende des Zyklus wird END angezeigt und das akustische Signal ertönt - das Brot ist fertig.



**WICHTIGER HINWEIS:** Nach der Verwendung immer die Stromzufuhr zum Brotbackautomaten abschalten, und immer Isolierhandschuhe tragen, wenn Sie das Brot aus der Backwanne nehmen.

Die Backwanne nach Verwendung immer mit einem warmen feuchten Tuch reinigen und gründlich trocknen.

### Einen normalen Weißbrotlaib backen

#### Zutaten:

- 230 ml Wasser
- 350 g ungebleichtes Weizenmehl
- 3 TI (15 ml) Magermilchpulver
- 1 1/2 TI (7,5 ml) Salz
- 2 TI (10 ml) Zucker
- 15 g Butter
- 1 TI (5 ml) Schnelltrockenhefe

**Hinweis:** Die Zutaten nur in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zugeben. Während des Backens den Deckel nicht öffnen, sonst fällt das Brot zusammen.

- 1 Das Knetwerk auf die Antriebswelle in der Backwanne setzen (siehe Abb. Seite 3).
- 2 Das Wasser - mit Zimmertemperatur - in die Backwanne geben.
- 3 Das Mehl abmessen und in die Backwanne sieben; darauf achten, daß es das Wasser bedeckt.
- 4 Milchpulver, Zucker, Salz und Butter in getrennte Ecken auf das Mehl geben.
- 5 In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken - nicht so tief, daß das Wasser hervortritt - und die Hefe hineingeben.
- 6 Die Backwanne nach den Ausrichtmarkierungen ( ) in die Ofenkammer stellen; dabei darauf achten, daß sie einrastet und richtig herum eingesetzt ist. Den Deckel schließen.
- 7 Die Maschine einschalten und Taste SELECT drücken, bis (1) in der Anzeige erscheint.
- 8 START-Taste drücken.

Am Ende des Zyklus den Brotbackautomaten ausschalten und die Backwanne am Griff herausziehen. **Immer Isolierhandschuhe tragen.** Das Brot zum Abkühlen auf einen Drahtrost stürzen. 30 Minuten abkühlen lassen. Oder, wenn das Brot noch etwas länger backen soll, benutzen Sie die Option VERLÄNGERTE BACKZEIT (siehe oben).

An Ende der Brotprogramme (1 - 8, 10, 12) schaltet der Backautomat für bis zu einer Stunde auf Warmhalten bzw. bis das Gerät ausgeschaltet wird.

**Weitere Informationen zum Brotbacken und mehr Rezepte finden Sie in Ihrem Kenwood Rezeptbuch.**

## ARBEITSCHRITTFOLGE DER BROT/TEIG-ZYKLEN

Damit Sie genau wissen, was während der Laufzeit des jeweiligen Programms in Ihrem Brotbackautomaten vor sich geht, wird in der Tabelle unten jeder einzelne Zyklus in die einzelnen Schritte aufgeteilt, mit Angabe der jeweiligen Dauer in Minuten und Sekunden. Diese Zeiten sind ungefähr und sollten nur als Anhaltspunkt dienen. Dazu wird die gesamte Verarbeitungszeit für das jeweilige Programm in Stunden und Minuten angegeben.

PROGR	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ZYKLUS	BACKZEIT VERLÄN- GERUNG	GRUND NORMAL 700 g	GRUND GROSS 900 g	GRUND GROSS DUNKEL 900 g	VOLL- KORN- WEIZEN NORM 700 g	VOLL- KORN- WEIZEN GROSS 900 g	VOLL- KORN- WEIZEN GROSS SCHNELL 900 g	FRANZÖ- SISCH	SÜSS	TEIG	STUTEN	MARM- ELADE	1 STUNDEN BROTZY- KLUS
Ruhe*	-	-	-	-	30 Min*	30 Min*	15 Min*	-	-	-	-	-	-
Kneten 1	-	6 Min	6 Min	6 Min	6 Min	6 Min	6 Min	6 Min	6 Min	6Min	6Min	45Min	-
Kneten 2	-	27Min	31Min**	31Min**	18Min	25Min	25Min	22Min	31Min**	24Min	14Min	15Min	11Min
Gehen 1	-	23Min	29Min	29Min	76Min	79Min	39Min	34Min	40Min	60Min	-	-	17Min
Schlagen 1	-	-	-	-	10 Sek	15 Sek	15 Sek	5 Sek	5 Sek	-	-	-	-
Schlagen 2	-	-	-	-	-	-	-	10 Sek	10 Sek	-	-	-	-
Schlagen 3	-	-	-	-	-	-	-	5 Sek	5 Sek	-	-	-	-
Ruhe	-	-	-	-	30Min	30Min	15Min	29Min	29Min	-	-	-	-
Formen 1	-	5 Sek	5 Sek	5 Sek	3 Sek	3 Sek	3 Sek	5 Sek	5 Sek	-	-	-	-
Formen 2	-	10 Sek	10 Sek	10 Sek	-	-	-	10 Sek	10 Sek	-	-	-	-
Formen 3	-	5 Sek	5 Sek	5 Sek	-	-	-	5 Sek	5 Sek	-	-	-	-
Gehen 2	-	64Min	54Min	54Min	55Min	45Min	45Min	54Min	49Min	-	-	-	-
Backen	60Min	45Min	50Min	70Min	45Min	55Min	55Min	65Min	50Min	-	90Min	-	31Min
Warm- halten	-	60Min	60Min	60Min	60Min	60Min	60Min	60Min	60Min	-	60Min	-	60Min
Gesamt- zeit***	1:00	2:45	2:50	3:10	4:20	4:30	3:20	3:30	3:25	1:30	1:50	1:00	0:59
Max Backzeit- verlänger- ung	-	14:45	14:50	15:10	16:20	16:30	15:20	15:30	15:25	13:30	13:50	13:00	12:59

\* Der Vollkornweizenzyklus beginnt mit einer Ruhezeit, während der das Mehl oder Korn die Flüssigkeit aufnimmt. Durch dieses Einweichen wird das Mehl bzw. Korn weicher, sodaß die Zutaten sich gut vermischen. Während der Ruhezeit findet keine Rührbewegung statt

\*\* Während dieser Knetphase wird ein akustisches Signal ausgegeben, daß eventuelle weitere Zutaten zugegeben werden müssen, wenn dies im Rezept vorgesehen ist.

\*\*\* Die Gesamtzeit enthält nicht die "Warmhaltezeit".

## FEHLERSUCHANLEITUNG

Nachfolgend finden Sie einige typische Probleme, die beim Backen von Brot in Ihren Brotbackautomaten auftreten können. Die Tabelle enthält die Fehler und die möglichen Ursache, sowie für jede Ursache eine Maßnahme zur Behebung.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
GRÖSSE UND FORM DES LAIBS		
1. Brot geht nicht genug	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornbrote sind niedriger als Weizenbrote, weil sie weniger Gluten enthalten.</li> <li>• Nicht genug Flüssigkeit.</li> <li>• Kein oder zu wenig Zucker.</li> <li>• Falsches Mehl verwendet</li>   <li>• Falsche Hefe verwendet</li>   <li>• Nicht genug oder zu alte Hefe</li>   <li>• Schnellprogramm gewählt</li>   <li>• Hefe und Zucker kamen in Kontakt, bevor das Kneten begann.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normal, keine Lösung</li>   <li>• Flüssigkeitsmenge um 15 ml erhöhen.</li> <li>• Zutaten laut Rezept bereit stellen.</li> <li>• Einfaches Weizenmehl anstatt Brotmehl mit höheren Glutengehalt verwendet.</li> <li>• Kein Allzweckmehl verwenden.</li> <li>• Nur Trockenschnellhefe verwenden, keine gewöhnliche Backhefe.</li> <li>• Empfohlene Menge abmessen, vorher Verfallsdatum überprüfen.</li> <li>• Normal - dieser Zyklus ergibt kürzere Laibe.</li> <li>• Darauf achten, daß sie bei Zugabe in die Backwanne getrennt bleiben.</li> </ul>
2. Flache Laibe, nicht gegangen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hefe vergessen.</li> <li>• Hefe zu alt.</li> <li>• Flüssigkeit zu heiß.</li>   <li>• Zu viel Salz zugegeben.</li> <li>• Bei Verwendung des Timers: Hefe wurde feucht, bevor der Knetprozess begann.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten laut Rezept bereit stellen.</li> <li>• Auf Verfallsdatum achten.</li> <li>• Flüssigkeit mit der für das gewählte Programm richtigen Temperatur verwenden.</li> <li>• Empfohlene Menge verwenden.</li> <li>• Trockene Zutaten in die Ecken der Wanne geben und für die Hefe eine Mulde in die mitte der trockenen Zutaten drücken, um sie vor Flüssigkeiten zu schützen.</li> </ul>
3. Oberfläche eingefallen, pilzförmiges Aussehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Hefe.</li> <li>• Zu viel Zucker.</li> <li>• Zu viel Mehl.</li> <li>• Nicht genug Salz.</li>   <li>• Warmes, feuchtes Wetter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1/4 TL weniger Hefe nehmen.</li> <li>• 1 TL weniger Zucker nehmen.</li> <li>• 6-9 TL weniger Mehl nehmen.</li> <li>• Die im Rezept empfohlene Menge Salz verwenden.</li> <li>• 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.</li> </ul>
4. Oberseite und Seiten eingefallen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Flüssigkeit.</li> <li>• Zu viel Hefe.</li>   <li>• Durch warmes Wetter und hohe Luftfeuchtigkeit kann der Teig zu schnell gegangen sein.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim nächsten Mal 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit oder etwas mehr Mehl.</li> <li>• Menge laut Rezept verwenden, oder das nächste Mal ein kürzeres Backprogramm wählen.</li> <li>• Kaltes Wasser oder Milch direkt aus dem Kühlschrank verwenden.</li> </ul>
5. Oberfläche nicht glatt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Flüssigkeit.</li> <li>• Zu viel Mehl.</li> <li>• Die Oberfläche ist vielleicht nicht immer perfekt, dies hat jedoch keinen Einfluß auf den Geschmack.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit.</li> <li>• Mehlmenge genau abmessen.</li> <li>• Den Teig unter bestmöglichen Bedingungen ansetzen. <b>Siehe Tips und Tricks im Rezeptbuch.</b></li> </ul>

## FEHLERSUCHANLEITUNG (Fortsetzung)

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
6. Fällt beim Backen zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Während des Gehens stand die Maschine im Zug oder wurde geschubst oder gestoßen.</li> <li>Kapazität der Backwanne überschritten.</li> <li>Nicht genug oder kein Salz (Salz hilft, damit der Teig nicht zu stark geht).</li> <li>Zu viel Hefe.</li> <li>Warmes, feuchtes Wetter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backautomaten an anderer Stelle aufstellen.</li> <li>Mengenangaben für großen Laib beachten.</li> <li>Salzmenge nach Rezept.</li> <li>Hefe genau abmessen.</li> <li>3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.</li> </ul>
7. Laib an einem Ende ungleichmäßig kürzer.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teig zu trocken und konnte nicht in der Wanne nicht gleichmäßig aufgehen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit nehmen.</li> </ul>
<b>STRUKTUR DES BROTLAIBS</b>		
8. Schwer und fest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu viel Mehl.</li> <li>Zu wenig Hefe.</li> <li>Zu wenig Zucker.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mengen genau abmessen (siehe Seite 5).</li> <li>Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen.</li> <li>Genau abmessen (siehe Seite 5).</li> </ul>
9. Offene, grobe Krume, löchrig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salz vergessen.</li> <li>Zu viel Hefe.</li> <li>Zu viel Flüssigkeit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zutaten nach Rezept bereitstellen.</li> <li>Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen.</li> <li>3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit.</li> </ul>
10. Klitsch, nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zu viel Flüssigkeit.</li> <li>Stromausfall während des Backens.</li> <li>Mengen waren zu groß für die Maschine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit.</li> <li>Bei einem Stromausfall während des Backens bleibt der Backautomat auch Wiederkehr des Stroms ausgeschaltet. Sie müssen das ungebackene Brot aus der Backwanne nehmen und mit frischen Zutaten neu beginnen.</li> <li>Mengen auf die maximal zulässigen Mengen reduzieren.</li> </ul>
11. Brot ist sehr klebrig, läßt sich schlecht schneiden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beim Schneiden noch zu heiß.</li> <li>Falsches Messer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vor dem Schneiden das Brot auf einem Gitterrost mindestens 30 Minuten abkühlen und ausdampfen lassen.</li> <li>Ein gutes Brotmesser verwenden.</li> </ul>
<b>FARBE UND DICKE DER KRUSTE</b>		
12. Kruste zu dunkel/zu dick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krusteneinstellung DARK verwendet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das nächste Mal Programm <b>WEISS</b> Groß verwenden.</li> </ul>
13. Laib ist verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brotbackautomat defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siehe "Kundendienst" (Seite 15).</li> </ul>
14. Kruste zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brot wurde nicht lange genug gebacken.</li> <li>Rezept enthält kein Milchpulver oder Frischmilch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Backzeit verlängern.</li> <li>Für bessere Bräunung 15 ml (3 TL) Magermilchpulver zugeben, oder 50% des Wassers durch Milch ersetzen.</li> </ul>

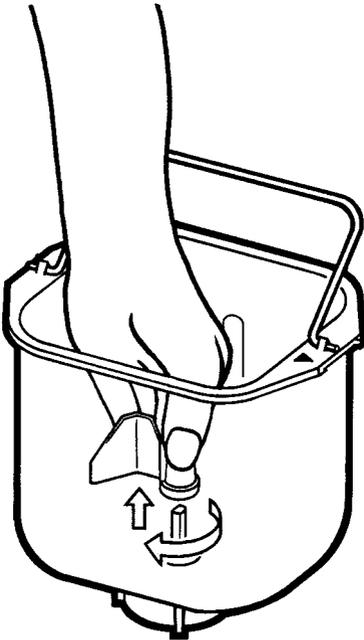
## FEHLERSUCHANLEITUNG (Fortsetzung)

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
<b>PROBLEME MIT DER BACKWANNE</b>		
15. Knetwerk läßt sich nicht herausnehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser in die Backwanne geben und einweichen lassen, dann läßt sich Knetwerk herausnehmen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach der Verwendung nach Vorschrift reinigen. Eventuell nach dem Einweichen das Knetwerk etwas drehen.</li> </ul>
16. Brot hängt in der Wanne /läßt sich nur schwer herausnehmen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann bei längerer Verwendung passieren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Innenseit der Backwanne mit etwas Pflanzenöl einpinseln.</li> <li>• Siehe "Kundendienst" (Seite 15).</li> </ul>
<b>MASCHINENMECHANIK</b>		
17. Zutaten wurden nicht vermischt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backautomat wurde nicht gestartet.</li> <li>• Vergessen, das Knetwerk einzusetzen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach der Programmauswahl mit der START-Taste den Backautomaten einschalten.</li> <li>• Darauf achten, daß das Knetwerk auf der Welle in Boden der Backwanne sitzt, bevor die Zutaten zugegeben werden.</li> </ul>
18. Während des Betriebs riecht es verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten sind in den Backraum übergelaufen</li> <li>• Backwanne undicht.</li> <li>• Fassungsvermögen der Backwanne überschritten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beim Einfüllen in die Backwanne die Zutaten nicht verschütten. Die Zutaten können auf dem Heizelement verbrennen und rauchen.</li> <li>• Ersatzbackwannen erhalten Sie von dem Händler, beim dem Sie den Brotbackautomaten gekauft haben.</li> <li>• Die in den Rezepten angegebenen Mengen genau abmessen und verwenden (siehe Seite 5).</li> </ul>
19. Während des Betriebs wurde die Maschine versehentlich ausgeschaltet, oder der Strom fiel aus. Wie kann ich das Brot retten?.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn die Maschine bereits angefangen hat zu kneten, müssen Sie den Teig wegwerfen und neu anfangen.</li> <li>• Wenn der Teig bereits angefangen hat zu gehen, ihn aus der Backwanne nehmen, formen, in eine 23 x 12,5 cm große, gefettete Backform geben, abdecken und gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat. Dann in einem auf 200°C /Gas Stufe 6 vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen, bzw. bis das Brot goldbraun ist.</li> <li>• Wenn die Maschine bereits mit dem eigentlichen Backen angefangen hat, einen normalen Backofen auf 200°C / Gas Stufe 6 vorheizen. Die Backwanne vorsichtig aus dem Backautomaten nehmen, auf dem unteren Rost in den Backofen schieben und das Brot fertig backen, bis es goldbraun ist.</li> </ul>	
20. Anzeige zeigt EH und Maschine läßt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backraum zu heiß.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzstecker ziehen und 30 Minuten abkühlen lassen.</li> </ul>
21. Anzeige zeige E-L oder E-S und Maschine läßt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backautomat defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe Abschnitt "Kundendienst".</li> </ul>

## REINIGUNG UND PFLEGE

**WICHTIG:** Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten auskühlen lassen.

- Den Backautomaten oder die Außenseite der Backwanne **NICHT** in Wasser tauchen.
- Die Backwanne **NICHT** in die Spülmaschine stellen - dadurch kann die Antihaf-Beschichtung der Backwanne beschädigt werden, und das Brot backt fest.
- **KEINE** Scheuermittel oder Metallbürsten/Metallkissen verwenden.
- Nach jeder Verwendung die Backwanne und das Knetwerk reinigen. Dazu die Backwanne teilweise mit warmer Seifenlauge füllen und 5 - 10 Minuten einweichen. Das Knetwerk im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen. Mit einem weichen Tuch auswischen, ausspülen und abtrocknen.
- Wenn nötig, den Backautomaten mit einem weichen feuchten Tuch außen und innen abwischen.



Herausnehmen des Knetwerks

## KUNDENDIENST

Wenn das Netzkabel Ihres Brotbackautomaten beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen nur von Kenwood oder einer autorisierten Werkstatt ausgewechselt werden.

Bei allen Fragen und Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie den Brotbackautomaten gekauft haben.

Kenwood Limited  
New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)