

AREBOS

Brotbackautomat 1500g weiß/schwarz

AR-HE-BBA1500/B



Befolgen Sie alle Sicherheitsvorkehrungen in dieser Bedienungsanleitung, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten.



Danke für Ihr Vertrauen in AREBOS.

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	3
1.1 Symbolerklärung.....	3
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	3
2. Bestandteile und Bedienfeld	4
2.1 Gerät.....	4
2.2 Bedienfeld	5
2.3 Zubehör	8
3. Gebrauch	9
3.1 Vor der ersten Benutzung	9
3.2 Nach dem Einschalten	9
3.3 Bedienungshinweise.....	9
4. Reinigung und Wartung	10
5. Zutaten Einweisung	10
5.1 Nutzen Sie exakte Messung.....	12
5.2 Zutaten Reihenfolge	12
5.3 Flüssige Zutaten.....	12
5.4 Trockene Messungen	13
6.Fehlerbehebung	13
7.Rezepte	15
8. Entsorgungshinweis	19
8.1 Entsorgung und Verpackung	19
8.2 Entsorgung der Altgeräte	19
8.3 Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	19
EU-Konformitätserklärung.....	20

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden. Sollten Sie das Produkt Dritten überlassen, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheitshinweise

1.1 Symbolerklärung



Dieses Produkt darf **nicht** über den Hausmüll entsorgt werden!



Anhand einer CE-Kennzeichnung kann erkannt werden, dass ein Produkt den gesetzlichen Bestimmungen der europäischen Rechtsnormen entspricht und daher innerhalb der Europäischen Gemeinschaft gehandelt werden darf.



Warnung! Heiße Oberfläche



Warnung! Lesen Sie die Sicherheitsvorschriften sorgfältig durch. Das Nichteinhalten der Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.



Warnung vor elektrischer Spannung!

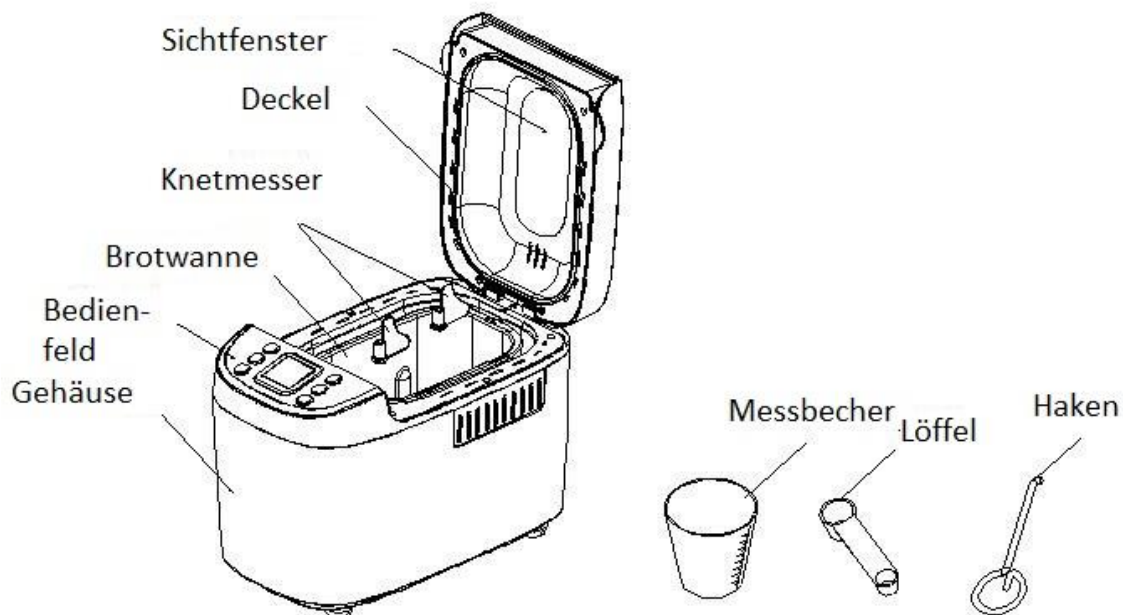
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch gründlich durch.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung der Wandsteckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Dieses Gerät wurde mit einem geerdeten Stecker eingebaut. Bitte stellen Sie sicher, dass die Wandsteckdose in Ihrem Haus gut geerdet ist.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion des Geräts. Senden Sie es zum Austausch oder zur Untersuchung an den Hersteller oder die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle zurück.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche, tragen Sie nach dem Brotbacken bei der Bedienung Ofenhandschuhe.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker, die Brotbackmaschine im Falle eines Stromschlags nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch, bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung des Geräts.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante einer Arbeitsfläche gleiten oder über einen heißen Bereich laufen.

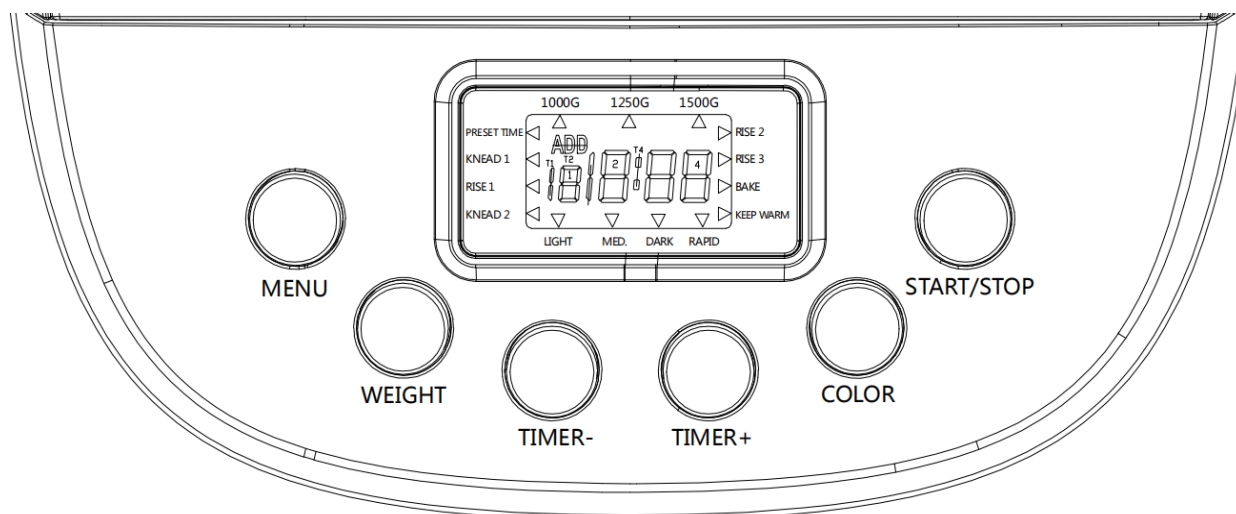
- Verwenden Sie keine anderen Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- Lassen Sie Kinder oder Menschen mit Behinderungen nicht ohne Aufsicht oder Anleitung arbeiten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen wie Gasherd oder elektrische Kochplatte.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Berühren Sie beim Backen keine beweglichen oder sich drehenden Teile des Geräts.
- Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in den Brotbackautomaten eingeführt werden, da sonst die Gefahr eines Brandes oder Kurzschlusses besteht.
- Bedecken Sie den Brotbackautomaten niemals mit einem Handtuch oder einem anderen Material, Hitze und Dampf müssen ungehindert entweichen können.
- Niemals kräftig auf die Oberseite oder den Rand des Backblechs klopfen, um das Blech zu entfernen, da dies das Blech beschädigen kann.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, ohne sich zu vergewissern, dass das Backblech sicher befestigt ist.
- Dieses Gerät ist nicht für einen anderen Gebrauch bestimmt.
- Nicht im Freien verwenden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen wie z.B.: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; Bed and Breakfast.

2. Bestandteile und Bedienfeld

2.1 Gerät



2.2 Bedienfeld



2.2.1 Start/stop

- Die Taste dient zum Starten und Stoppen des gewählten Backprogramms.
- Um ein Programm zu starten, drücken Sie die START/STOP-Taste einmal. Es ertönt ein kurzer Piepton, die Anzeige leuchtet auf, und die beiden Punkte in der Zeitanzeige beginnen zu blinken und das Programm startet. Jede andere Taste wird mit Ausnahme der START/STOP-Taste nach dem Start eines Programms deaktiviert.
- Um das Programm zu pausieren, drücken Sie die START/STOP/PAUSE-Taste für ca. 0,5 Sekunden, dann wird das Programm pausiert, nach 3 Minuten ohne Betrieb läuft das Programm weiter.
- Um das Programm zu stoppen, drücken Sie die Taste START/STOP für ca. 3 Sekunden, dann ertönt ein Piepton, dies bedeutet, dass das Programm ausgeschaltet wurde. Diese Funktion hilft, eine unbeabsichtigte Unterbrechung des Programmablaufs zu verhindern.

2.2.2 Menü

- Die MENÜ-Taste dient zum Einstellen verschiedener Programme. Jedes Mal, wenn sie gedrückt wird (begleitet von einem kurzen Piepton), ändert sich das Programm. Wenn Sie die Taste diskontinuierlich drücken, werden die 15 Menüs durchlaufen und auf dem LCD-Display angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Programm. Die Funktionen der 15 Menüs werden im Folgenden erläutert.
- **Programm 1: Basic**
Bei Weiß- und Mischbroten besteht es hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Sie können den Bräunungsgrad des Brotes einstellen, indem Sie die Taste FARBE drücken.
- **Programm 2: Französisch**
Für leichte Brote aus Feinmehl. Normalerweise ist das Brot flaumig und hat eine knusprige Kruste. Dies ist nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch benötigen.
- **Programm 3: Vollkornweizen**
Für Brote mit schweren Mehlsorten, die eine längere Phase des Knetens und Aufgehens erfordern (z.B. Vollkorn- und Roggenmehl). Das Brot wird kompakter und schwerer.
- **Programm 4: Süß**
Für Brote mit Zusatzstoffen wie Fruchtsäften, geriebener Kokosnuss, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zugesetztem Zucker. Durch eine längere Phase des Aufgehens wird das Brot

leicht und luftig.

- **Programm 5: Buttermilch Brot**

Kneten, Aufgehen und Backen von Laib mit Butter und Milch zum Brotbacken.

- **Programm 6: Glutenfrei**

Kneten, Aufgehen und Backen Gutenfreier Laib. Normalerweise für: glutenfreies Mehl, Reismehl, Süßkartoffelmehl, Maismehl und Hafermehl.

- **Programm 7: Superschnell**

Kneten, Aufgehen und Backen von Laib innerhalb der Zeit weniger als Grundbrot. Aber das Brot, das auf dieser Einstellung gebacken wird, ist in der Regel kleiner und hat eine dichte Textur.

- **Programm 8: Kuchen**

Kneten, Aufgehen und Backen, aber mit Soda oder Backpulver aufgehen.

- **Programm 9: Kneten**

Einstellung der Knetzeit durch Benutzer mit unterschiedlicher Menge.

- **Programm 10: Teig**

Kneten und aufgehen, jedoch ohne Backen. Den Teig entfernen und zur Herstellung von Brötchen, Pizza, Dampfbrot usw. verwenden.

- **Programm 11: Nudelteig**

Um das Mehl und Wasser oder einige andere können sich gut vermischen.

- **Programm 12: Joghurt**

Fermentieren Sie und stellen Sie den Joghurt her.

- **Programm 13: Marmelade**

Kochende Konfitüren und Marmelade.

- **Programm 14: Backen**

Für das zusätzliche Backen von zu leichten oder nicht durchgebackenen Broten. In diesem Programm wird nicht geknetet oder gehoben.

- **Programm 15: Selbstgebacken**

Drücken Sie die Taste **HOMEMADE**, um diese Einstellung zu verwenden und Rad zu fahren. Sie können einstellen, wie viele Minuten in jeder Phase für Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten ... für jeden Schritt benötigt werden. Der Zeitbereich für jede programmierte Phase ist im Zeitplan angegeben.

2.2.3 FARBE

- Leichte, mittlere oder dunkle Kruste und Schnellbrot für Ihre Auswahl. Wenn Sie **FARBE** drücken, werden diese 4 Modi im Kreis angezeigt. Menü 1 bis 4 mit Schnellbrot zur Auswahl; Schnellbrot ohne Krustenfarbe zur Auswahl; direkt mit "**Δ**". Die Standardfarbe der Kruste ist Mittel, aber nicht verfügbar für Schnellbrot in den Menüs 1 bis 4.

2.2.4 GEWICHT

- Menü 9,10,11,12,13 kann das Brotgewicht nicht wählen; es gibt 3 Gewichtsmodi zur Auswahl:1000g, 1250g,1500g, wenn Sie die **WEIGHT**-Taste drücken, erscheint 1000g→1250g→1500g im Kreis, Standard 1250g. Die Gewichtsfunktion ist nur in den Menüs 1 bis 8 verfügbar.

2.2.5 Voreingestellte Zeit/Verzögerungsfunktion (TIME+, TIME-)

- Wenn Sie nicht möchten, dass der Brotbackautomat sofort arbeitet, können Sie diese Verzögerungsfunktion verwenden. Die längste Verzögerungszeit beträgt 15 Stunden.
- Wählen Sie zuerst das Menü und die Farbe aus und drücken Sie dann die Taste **TIME**, um die auf dem LCD angezeigte Zeit zu ändern. Drücken Sie die Taste **TIME** einmal und erhöhen oder verringern Sie die Verzögerungszeit um 10 Minuten. Menü 9,11,12,13 ohne Verzögerungsfunktion. Drücken Sie den **TIME**-Knopf kontinuierlich, die Zeit erhöht oder

verringert sich kontinuierlich im Kreis. Die Einstellzeit bedeutet einschließlich der Programmzeit und der Verzögerungszeit. Wenn Sie die Taste TIME >1S drücken, wird die Zeit schnell angezeigt. "◀" zeigt auf DELAY TIME (Zeit verzögern).

- Beispiel: Jetzt ist es 20.30 Uhr, wenn Sie möchten, dass Ihr Brot am nächsten Morgen um 7 Uhr, d.h. in 10 Stunden und 30 Minuten, fertig ist. Wählen Sie Ihr Menü, die Farbe, die Brotgröße und drücken Sie "▲ oder ▼" um die Zeit zu addieren, bis 10:30 Uhr auf dem LCD-Display erscheint. Drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um dieses Verzögerungsprogramm zu aktivieren, und die Anzeige leuchtet auf. Sie sehen, dass der Punkt blinkt, und die LCD-Anzeige zählt abwärts, um die verbleibende Zeit anzuzeigen. Um 7:00 Uhr morgens erhalten Sie frisches Brot.
- **Hinweis:** Verwenden Sie zum zeitverzögerten Backen keine leicht verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln usw.
- Anzeige der Verzögerungszeit auf LCD = Zeit, die Sie vervollständigen möchten - aktuelle Zeit

2.2.6 Warmhaltefunktion

- Brot kann nach dem Backen automatisch 1 Stunde lang warmgehalten werden. Während des Warmhaltens zeigt die LCD-Anzeige 0:00 an, "▶" zeigt an, dass die Warmhaltezeit bis 60 min eingehalten werden muss.

2.2.7 UMGEBUNG

- Schlagen Sie vor, dass die Raumtemperatur zur Verwendung des Geräts im Bereich von 15 °C bis 34°C liegen sollte. Das Brotgärmittel wird sauer, wenn die Temperatur zu hoch ist, wenn sie zu niedrig ist, steigt das Brot an. Unterschiedliche Umgebungstemperatur, die Brotgröße kann Unterschiede aufweisen.

2.2.8 ERINNERUNG

- Wenn die Stromzufuhr während der Brotherstellung unterbrochen wurde, wird der Prozess der Brotherstellung innerhalb von 10-15 Minuten automatisch fortgesetzt, auch ohne die START/STOP-Taste zu drücken. Wenn die Unterbrechungszeit 10-15 Minuten überschreitet, kann der Speicher nicht gehalten werden, Sie müssen die Zutaten in der Brotpfanne verwerfen und die Zutaten erneut in die Brotpfanne geben, und der Brotbackautomat muss neu gestartet werden. Wenn der Teig jedoch bei Unterbrechung der Stromversorgung noch nicht in die Gärphase eingetreten ist, können Sie die START/STOP-Taste direkt drücken, um das Programm von Anfang an fortzusetzen.

2.2.9 WARNANZEIGE

- "HHH" - Diese Warnung bedeutet, dass die Temperatur im Inneren der Brotpfanne zu hoch ist. Drücken Sie die START/STOP-Taste (siehe Abbildung 1 unten), um das Programm zu stoppen, ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie den oberen Deckel und lassen Sie das Gerät 10-20 Minuten lang vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder starten.
- "EE0" - Diese Warnung bedeutet, dass der Temperatursensor nicht angeschlossen ist. Drücken Sie die START/STOP-Taste (siehe Abbildung 2 unten), um das Programm zu stoppen, ziehen Sie den Netzstecker. Bitte überprüfen Sie den Sensor zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen/mechanischen Justierung durch die nächste autorisierte Kundendienststelle.

The image shows a three-digit LCD display with the characters 'H', 'H', and 'H' in a segmented font. A small square indicator is visible between the first and second digits.

Abbildung 1

The image shows a three-digit LCD display with the characters 'E', 'E', and '0' in a segmented font. A small square indicator is visible between the first and second digits.

Abbildung 2

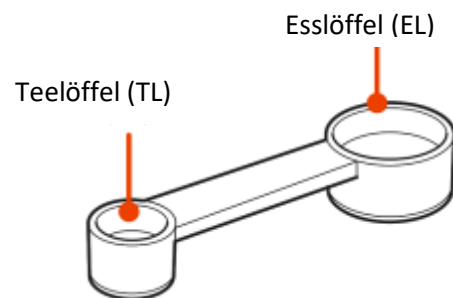
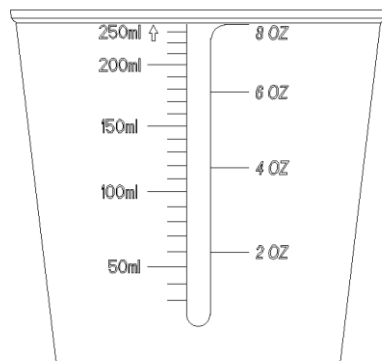
2.3 Zubehör

2.3.1 Messbecher

- In der Rezeptur bedeutet die Maßeinheit "CUP" volle Tasse, 240ML, Abbildung unten als Referenz.
- Messen der flüssigen Zutaten: Beim Messen der Flüssigkeit sollte der Becher auf die horizontale flache Oberfläche gestellt und in Augenhöhe (nicht in einem Winkel) betrachtet werden, um den Grad zu überprüfen. Wenn Ei, Milch oder andere Flüssigkeiten hinzugefügt werden, zuerst in den Becher geben und dann Wasser bis zum Grad nach dem Rezept hinzufügen. (d.h. die gesamte Flüssigkeitsmenge entspricht der Rezeptanforderung, aber das Wasser wird reduziert)
- Messen der Pulverinhaltsstoffe: Messen Sie die Pulverzutaten in den Becher und schütteln Sie ihn dann leicht, bis er sich zum Ablesen des Grades nivelliert. Schütteln Sie den Becher nicht lange und kräftig, da das Pulver sonst zu kompakt wäre, um zu viel zu messen.

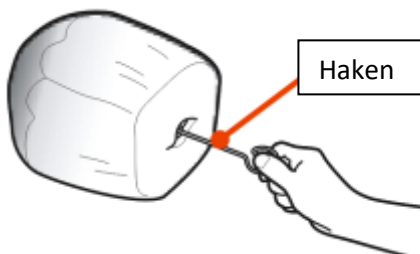
2.3.2 Messen in TL (Teelöffeln) / EL (Esslöffel)

- Einschließlich Teelöffel und Esslöffel.
- Teelöffel TL zur Messung von Hefe und Salz.
- Esslöffel EL zur Messung von Zucker und Öl.



2.3.3 Haken

- Zum Herausziehen der Knetklinge aus dem Brot
- Manchmal blieb die Knetklinge beim Auslegen des Brotes im Brot stecken und wurde mit dem Haken herausgezogen.



3. Gebrauch

3.1 Vor der ersten Benutzung

- Das Gerät kann etwas Rauch und/oder Geruch abgeben, wenn Sie es zum ersten Mal einschalten. Bei der Herstellung ist es notwendig, einige Teile des Geräts leicht einzufetten. Dies ist normal.
- Reinigen Sie alle Teile gemäß "**Reinigung und Wartung**".
- Stellen Sie den Brotbackautomaten auf Backbetrieb und backen Sie etwa 10 Minuten leer. Oder geben Sie 200ML Wasser in die Brotbackform und backen Sie 10 Minuten lang. Diese Aktion, um den Geruch des Heizelements und der Brotform zu unterdrücken. Nach Abschluss des Backvorgangs ertönt ein Piepton.
- Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie alle abgetrennten Teile erneut. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend belüftet ist.

3.2 Nach dem Einschalten

- Sobald der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und "3:00" wird angezeigt. Aber der Doppelpunkt zwischen der "3" und der "00" blinkt nicht ständig. Und "1" ist das Standardprogramm. Die Pfeile zeigen auf "1250g" und "MEDIUM", da dies die Standardeinstellungen sind.

3.3 Bedienungshinweise

- Brotschale in die Brotbackmaschine stellen und nach unten drücken. Knetschaufel auf die Welle setzen und bis zum Anschlag nach unten drücken, wobei darauf zu achten ist, dass die flachen Flächen aufeinander ausgerichtet sind.
- **HINWEIS:** Es wird empfohlen, die Knetschaufel mit Öl einzufetten, um zu vermeiden, dass der Teig an der Knetschaufel kleben bleibt, auch kann die Knetschaufel dadurch leicht vom Backgut entfernt werden.
- Alle Zutaten vorab abmessen, normalerweise zuerst Wasser oder andere flüssige Zutaten, dann Zucker, Salz und Mehl und zuletzt Hefe zugeben. Bei der Herstellung des hochprozentigen Weizenmehl-Teigs empfiehlt es sich, die Reihenfolge der Zugabe zu ändern: Hefe und Weizenmehl zuerst, dann Zucker und Salz, zuletzt Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzufügen, um eine bessere Wirkung zu erzielen.
- **HINWEIS:** Wenn Sie Mehl hinzufügen, versuchen Sie, es das Wasser bedecken zu lassen. Machen Sie mit dem Finger eine kleine Vertiefung auf der Oberseite des Mehls, fügen Sie Hefe in die Vertiefung ein. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Kontakt kommt.
- Schließen Sie den Deckel und stecken Sie ihn dann ein.
- Drücken Sie die MENÜ-Taste, bis das gewünschte Programm angezeigt wird.
- Drücken Sie die Taste CRUST, um den Pfeil zur gewünschten Einstellung zu bewegen: Leicht, Mittel, Dunkle Kruste.
- Drücken Sie die WEIGHT-Taste, um den Pfeil auf das gewünschte Gewicht zu bewegen.
- Falls gewünscht, stellen Sie die Taste DELAY TIMER ein. Drücken Sie die Tasten + und -, um die auf der LCD-Anzeige angezeigte Zykluszeit zu erhöhen. Wenn Sie das Brot sofort zubereiten möchten, können Sie diesen Vorgang ignorieren.
- Drücken Sie START/STOP, um zu arbeiten. Wenn die Einstellung auf Krustenfarbe und Gewicht eingestellt ist, drücken Sie diese Taste zur Bestätigung der Einstellung, drücken Sie sie erneut, um das Programm zu aktivieren. "►" zeigt den aktuellen Arbeitsfortschritt an, währenddessen der Doppelpunkt ständig zu blinken beginnt und die Zeit rückwärts zählt. Das Programm beginnt zu arbeiten.

- **HINWEIS:** Wenn Sie das Programm stoppen möchten, drücken Sie die START/STOP-Taste 3 Sekunden lang.
- Bei Zutaten (Früchte, Nüsse, Rosinen) ertönt ein zehnmaliger Signalton, “▶“ zeigt an, Zutaten hinzuzufügen. Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie Ihre Zutaten ein. Der Brotbackautomat wird nachbearbeiten. Die Nüsse werden nicht zu früh eingelegt oder verlieren ihre Gunst.
- **HINWEIS:** HINZUFÜGEN Funktion nur Gerät zum Menü hinzufügen Basis, schnell, süß, französisch, Vollkornweizen, Reis, glutenfrei.
- Wenn auf der LCD-Anzeige 0:00 erscheint, ertönen 10 Pieptöne, um anzuzeigen, dass das Programm abgeschlossen ist. Drücken Sie START/STOP für 3S, um den Brotbackautomat zu schließen.
- **HINWEIS:** Wenn Sie nicht auf START/STOP drücken, startet das Programm 1 Stunde lang und hält sich automatisch warm. Wenn Sie den Warmhaltevorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Taste START/STOP für 3S. Das Programm stoppt erst, wenn das LCD-Display die Standardanzeige anzeigt.
- Öffnen Sie den Deckel, tragen Sie Ofenhandschuhe, halten Sie den Pfannengriff fest und heben Sie ihn nach oben.
- **HINWEIS:** Beim Betrieb ist äußerste Vorsicht geboten, da die Brotwanne und das Brot sehr heiß sind.
- Mit Backofenhandschuhen die Brotschale mit der Oberseite nach unten (bei heruntergeklapptem Griff) auf ein Drahtkühlgestell oder eine saubere Oberfläche drehen und vorsichtig schütteln, bis das Brot herausfällt. Verwenden Sie einen nichtmetallischen Spatel, um die Seiten der Brotwanne vorsichtig abzuschaben.
- **HINWEIS:** Wenn die Knetklinge im Brot bleibt, heben Sie sie vorsichtig mit einem Haken heraus, nehmen Sie sie nicht mit der Hand, falls sie verbrüht ist.

4. Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.
- Zum Reinigen der Brotpfanne: Wischen Sie die Pfanne innen und außen mit einem feuchten Tuch ab, verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel, um die Antihafbeschichtung zu schützen. Die Brotwanne muss vor dem Einbau vollständig getrocknet werden.
- Wenn sich das Knetmesser nur schwer aus der Brotwanne entfernen lässt, fügen Sie etwas warmes Wasser hinzu und tauchen Sie es 30 Minuten lang ein. Verwenden Sie einen nassen Lappen zum Reinigen.
- Zum Reinigen des oberen Deckels: Nach Gebrauch Gerät abkühlen lassen. Wischen Sie den Deckel und die Innenseite des Sichtfensters mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, da dies den Hochglanz der Oberfläche verschlechtert.
- **Hinweis:** Es wird empfohlen, den Deckel zur Reinigung nicht zu zerlegen.
- Wischen Sie die Außenfläche des Gehäuses vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab und verwenden Sie dann ein trockenes Tuch zum Abwischen. Verwenden Sie niemals Benzin oder andere Flüssigkeiten. Tauchen Sie das Gehäuse zur Reinigung niemals in Wasser ein.
- Bevor der Brotbackautomat zur Lagerung verpackt wird, stellen Sie sicher, dass er vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist und der Deckel geschlossen ist.

5. Zutaten Einweisung

1. Brotmehl

- Brotmehl ist die wichtigste Zutat für die Herstellung von Brot und wird in den meisten Hefe-Brotrezepten empfohlen. Es hat einen hohen Glutengehalt (daher kann es auch als Mehl mit hohem Glutengehalt bezeichnet werden, dass viel Eiweiß enthält) und verhindert, dass die Größe des Brotes nach dem Aufgehen in sich zusammenfällt. Das Mehl variiert je nach Region. Der Glutengehalt ist höher als der des Allzweckmehls, so dass es zur Herstellung von Brot mit großer Größe und höheren inneren Fasern verwendet werden kann.

2. Allzweckmehl

- Mehl, das kein Backpulver enthält, geeignet für "Schnellbrote" oder mit den Schnelleinstellungen hergestelltes Brot. Brotmehl eignet sich besser für Hefebrote.

3. Vollkorn-Weizenmehl

- Weizenvollkornmehl wird aus dem ganzen Weizenkorn gemahlen. Brot, das ganz oder teilweise aus Weizenvollkornmehl hergestellt wird, weist einen höheren Faser- und Nährstoffgehalt auf. Weizenvollkornmehl ist schwerer, weshalb die Laibe kleiner sein und eine schwerere Textur haben können.
- Es enthält Weizenschale und Gluten. Viele Rezepte werden gewöhnlich mit Vollkornweizenmehl oder Brotmehl kombiniert, um das beste Ergebnis zu erzielen.

4. Schwarzes Weizenmehl

- Schwarzweizenmehl, auch als "Roggenmehl" bezeichnet, ist eine Art ballaststoffreiches Mehl, und es ist ähnlich wie Vollkornmehl. Um die große Größe nach dem Aufgehen zu erhalten, muss es in Kombination mit einem hohen Anteil an Brotmehl verwendet werden.

5. Selbstaufsteigendes Mehl

- Mehl, das Backpulver enthält, Verwendung insbesondere zur Herstellung von Kuchen. Verwenden Sie kein selbstauflaufendes Mehl in Kombination mit Hefe.

6. Maismehl und Haferflockenmehl

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

7. Zucker

- Zucker ist "Nahrung" für Hefe und erhöht auch den süßen Geschmack und die Farbe von Brot. Er ist ein sehr wichtiges Element, um das Brot aufgehen zu lassen. Normalerweise wird weißer Zucker verwendet; in einigen Rezepten kann jedoch auch brauner Zucker, Puderzucker oder Baumwollzucker verwendet werden.

8. Hefe

- Hefe ist ein lebender Organismus und sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden, um frisch zu bleiben. Sie benötigt als Nahrung Kohlenhydrate, die in Zucker und Mehl enthalten sind. Hefe, die in Brotbackrezepten verwendet wird, wird unter verschiedenen Namen verkauft werden: Brotmaschinenhefe (bevorzugt), Aktiv-Trockenhefe und Instant-Hefe.
- Nach dem Hefeprozess produziert die Hefe Kohlendioxid. Das Kohlendioxid dehnt das Brot aus und macht die innere Faser weich.
1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe
1 Esslöffel Trockenhefe = 15ml Hefe
1 Teelöffel Trockenhefe = 5ml
- Prüfen Sie vor der Verwendung das Verfallsdatum und die Lagerzeit der Hefe. Kehren Sie sofort nach jedem Gebrauch in den Kühlschrank zurück, der Pilz wird bei hoher Temperatur abgetötet. Normalerweise wird das Versagen des Brotaufgehens durch die schlechte Hefe verursacht.
- **TIPP:** Überprüfen Sie, ob Ihre Hefe frisch und aktiv ist:
(1) Gießen Sie 1 Becher (237ml) warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher.
(2) Geben Sie 1 Teelöffel (5ml) weißen Zucker in die Tasse und rühren Sie dann 1 Teelöffel (15ml) Hefe über das Wasser.
(3) Stellen Sie den Messbecher für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort. Rühren Sie das

Wasser nicht um.

(4) Frische, aktive Hefe beginnt zu sprudeln oder zu "wachsen". Ist dies nicht der Fall, ist die Hefe tot oder inaktiv.

9. Salz

- Salz ist notwendig, um den Geschmack und die Farbe der Brotkruste zu verbessern. Es wird auch verwendet, um die Hefeaktivität zu hemmen. Verwenden Sie nie zu viel Salz in einem Rezept. Aber Brot wäre größer, wenn es ohne Salz wäre.

10. Ei

- Eier können die Textur des Brotes verbessern, das Brot nahrhafter und größer machen. Das Ei muss mit den anderen flüssigen Zutaten verquirlt werden.

11. Fett, Butter und Pflanzenöl

- Fett kann Brot weich werden lassen und die Haltbarkeit verzögern. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke gehackt werden, bevor sie in die Flüssigkeit gegeben wird.

12. Backpulver

- Backpulver wird zum Aufgehen des Ultra Fast Brotes und Kuchens verwendet. Da es keine Gärzeit benötigt und Luft erzeugen kann, bildet die Luft Blasen, um die Textur des Brotes mit Hilfe des chemischen Prinzips zu erweichen.

13. Backnatron

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

14. Wasser und andere Flüssigkeiten (immer zuerst hinzufügen)

- Wasser ist eine wesentliche Zutat für die Herstellung von Brot. Im Allgemeinen sollte Wasser eine Raumtemperatur zwischen 20°C und 25°C haben. Einige Rezepte können Milch oder andere Flüssigkeiten zur Verbesserung des Brotgeschmacks erfordern. Verwenden Sie niemals Milchprodukte mit der Option Delay Timer.

5.1 Nutzen Sie exakte Messung

- **TIPS:** Einer der wichtigsten Schritte bei der Herstellung von gutem Brot ist das richtige Abmessen der Zutaten. Messen Sie jede Zutat sorgfältig ab und geben Sie sie in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in Ihre Brotpfanne.
- Es wird dringend empfohlen, einen Messbecher oder Teelöffel zu verwenden, um eine genaue Menge zu erhalten, da sonst das Brot stark beeinflusst wird.

5.2 Zutaten Reihenfolge

- Fügen Sie Zutaten immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge hinzu.
ERSTES: flüssige Zutaten
ZWEITES: Trockene Zutaten
LETZTES: Hefe
- Die Hefe sollte nur auf das trockene Mehl gelegt werden und niemals mit der Flüssigkeit oder dem Salz in Berührung kommen.
- Wenn Sie die Verzögerungsfunktion über einen längeren Zeitraum verwenden, fügen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Milch hinzu.
- Nachdem das Mehl zum ersten Mal vollständig durchgeknetet ist, ertönt ein Piepton und es werden Fruchtzutaten in die Mischung gegeben. Wenn die Fruchtzutaten zu früh hinzugefügt werden, wird der Geschmack nach langem Rühren vermindert.

5.3 Flüssige Zutaten

- Wasser, Frischmilch oder andere Flüssigkeiten sollten mit Messbechern mit deutlicher

Markierung und einem Ausguss gemessen werden. Stellen Sie den Becher auf den Zähler und senken Sie sich ab, um den Flüssigkeitsstand zu prüfen. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten messen, reinigen Sie den Messbecher gründlich ohne andere Zutaten.

5.4 Trockene Messungen

- Messen Sie trockene Zutaten ab, indem Sie Mehl usw. vorsichtig in den Messbecher löffeln und dann, wenn er gefüllt ist, mit einem Messer nivellieren. Benutzen Sie den Messbecher niemals, um Ihre trockenen Zutaten direkt aus einem Behälter zu schöpfen, da dies bis zu einem Esslöffel zusätzliche Zutaten ergeben könnte. Klopfen Sie nicht auf den Boden des Messbechers oder der Verpackung.
- **TIPP:** Rühren Sie das Mehl vor dem Messen um, um es zu lüften. Wenn Sie kleine Mengen trockener Zutaten, wie Salz oder Zucker, abmessen, verwenden Sie einen Messlöffel und achten Sie darauf, dass er nivelliert ist.

6.Fehlerbehebung

Nachfolgende Fehlerbehebung nur zu Ihrer Information, wenn das Gerät während des Gebrauchs beschädigt ist, um Gefahren oder weiteren Verlust zu vermeiden, wenden Sie sich bitte an die Wartungsstation oder wählen Sie die Kundennummer für Hilfe.

N O.	Problem	Ursache	Lösung
1	Rauch aus Lüftungsöffnung beim Backen	Einige Inhaltsstoffe haften am Heizelement oder in der Nähe, bei der ersten Verwendung blieb Öl auf der Oberfläche des Heizelements	Ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten und reinigen Sie das Heizelement, aber achten Sie darauf, dass Sie sich beim ersten Gebrauch nicht verbrennen, trocknen Sie den Betrieb und öffnen Sie den Deckel.
2	Die Bodenkruste des Brotes ist zu dick	Halten Sie das Brot warm und lassen Sie es lange in der Brotpfanne stehen, damit nicht zu viel Wasser verloren geht	Nehmen Sie das Brot bald heraus, ohne es warm zu halten.
3	Zutaten nicht gleichmäßig umrühren und schlecht backen	Knetmaschine haftet fest an der Welle in der Brotpfanne	Nach der Brotentnahme heißes Wasser in die Brotpfanne geben und den Knetter 10 Minuten lang eintauchen, dann herausnehmen und reinigen.
4	Zutaten nicht gleichmäßig umrühren und schlecht backen	1.das ausgewählte Programm ist nicht korrekt	Wählen Sie das richtige Programm
		2.nach der Operation, Deckel mehrmals öffnen und Brot ist trocken, keine braune Krustenfarbe	Öffnen Sie die Deckung beim letzten Anstieg nicht
		3.der Rührwiderstand zu groß ist, so dass der Knetter sich fast nicht drehen und ausreichend rühren kann	Knetteröffnung prüfen, dann Brotschale herausnehmen und ohne Last betreiben, wenn nicht normal, wenden Sie sich an die autorisierte Serviceeinrichtung.
5	Anzeige "HHH" nach Drücken der START/STOP-Taste	Die Temperatur in der Brotbackmaschine ist zu hoch, um Brot zu backen.	Drücken Sie die START/STOP-Taste und ziehen Sie den Netzstecker des Brotbackautomaten, nehmen Sie dann die Brotschale heraus und öffnen Sie den Deckel, bis der Brotbackautomat abgekühlt ist.
6	Hören Sie die Motorgeräusche, aber der Teig wird nicht gerührt	Die Brotpfanne ist nicht richtig befestigt oder der Teig ist zu groß, um gerührt zu werden.	Kontrollieren Sie, ob die Brotschale richtig fixiert ist und der Teig nach Rezeptur hergestellt und die Zutaten genau gewogen werden.
7	Das Brot ist so groß, dass es auf die Decke drückt	Hefe ist zu viel oder Mehl ist zu viel oder Wasser ist zu viel oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie die oben genannten Faktoren, reduzieren Sie den Betrag entsprechend den wahren Gründen.

8	Die Brotgröße ist zu klein oder das Brot hat keinen Aufstieg	Keine Hefe oder die Hefemenge reicht nicht aus, außerdem kann die Hefe eine schlechte Aktivität haben, da die Wassertemperatur zu hoch ist oder die Hefe mit Salz vermischt ist oder die Umgebungstemperatur niedriger ist.	Prüfen Sie die Menge und Leistung der Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur richtig.
9	Der Teig ist so groß, dass die Brotpfanne überläuft	Die Flüssigkeitsmenge ist so groß, dass der Teig weich wird, und auch die Hefe ist zu viel.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Teigfestigkeit.
10	Brot klappt beim Teigbacken in den mittleren Teilen zusammen	1. das verwendete Mehl ist kein starkes Pulver und kann den Teig nicht aufgehen lassen	Verwenden Sie Brotmehl oder starkes Pulver.
		2. die Heferate ist zu schnell oder die Hefetemperatur ist zu hoch	Hefe wird bei Raumtemperatur verwendet.
		3. zu viel Wasser macht den Teig zu nass und weich.	Entsprechend der Fähigkeit, Wasser zu absorbieren, Wasser nach Rezept einstellen.
11	Das Brotgewicht ist sehr groß und das Organisationskonstrukt zu dicht	1. zu viel Mehl oder zu wenig Wasser	Mehl reduzieren oder Wasser erhöhen
		2. zu viele Fruchtzutaten oder zu viel Weizenvollkornmehl	Reduzieren Sie die Menge der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie die Hefe
12	Mittelteile sind nach dem Brotschneiden hohl	1. Überschüssiges Wasser oder Hefe oder kein Salz	Wasser oder Hefe richtig reduzieren und Salz prüfen
		2. Wassertemperatur ist zu hoch	Überprüfen Sie die Wassertemperatur
13	Brotoberfläche haftet an Trockenpulver	1. es gibt starke agglutinierende Zutaten im Brot wie Butter und Bananen usw.	Fügen Sie dem Brot keine stark agglutinierenden Zutaten hinzu.
		2. bei Wassermangel nicht ausreichend gerührt wird	Wasser und mechanische Konstruktion des Brotbackautomaten prüfen
14	Die Kruste ist zu dick und die Backfarbe ist zu dunkel, wenn man Kuchen oder Lebensmittel mit zu viel Zucker herstellt	Unterschiedliche Rezepte oder Zutaten haben großen Einfluss auf die Brotherstellung, die Backfarbe wird durch viel Zucker sehr dunkel	Wenn die Backfarbe für das Rezept mit übermäßigem Zucker zu dunkel ist, drücken Sie START/STOP, um das Programm 5-10min vor der geplanten Endzeit zu unterbrechen. Bevor Sie das Brot oder den Kuchen herausnehmen, sollten Sie das Brot oder den Kuchen ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel in der Brotpfanne aufbewahren.

7.Rezepte

Menüs		Zutat	Menge	Menge	Menge	Bemerkung
1 Basic Brot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Wasser	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salz	1 TL	2 TL	3 TL	In die Ecke geben
	[3]	Zucker	3 EL	4 EL	5 EL	In die Ecke geben
	[4]	Öl	2 EL	3 EL	4 EL	
	[5]	Mehl hoher Glutengehalt	4 Becher/ 560g	5 Becher/ 700g	6 Becher/ 840g	
	[6]	Milchpulver	3 EL	4 EL	5 EL	
	[7]	Instant-Hefe	0.5 TL	0.8 TL	1 TL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit berühren
2 Französisches Brot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Wasser	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salz	1 TL	2 TL	3 TL	In die Ecke geben
	[3]	Zucker	2 EL	3 EL	4 EL	In die Ecke geben
	[4]	Öl	2 EL	3 EL	4 EL	
	[5]	Mehl hoher Glutengehalt	4 Becher/ 560g	5 Becher/ 700g	6 Becher/ 840g	
	[6]	Instant-Hefe	0.5 TL	0.8 TL	1 TL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit berühren
3 Vollweizenbr ot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Wasser	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salz	1 TL	2 TL	3 TL	In die Ecke geben
	[3]	Zucker	2 EL	3 EL	4 EL	In die Ecke geben
	[4]	Öl	2 EL	3 EL	4 EL	
	[5]	Mehl hoher Glutengehalt	2 Becher/ 280g	2.5 Becher/ 350g	3 Becher/ 420g	
	[6]	Vollweizenme hl	2 Becher/ 280g	2.5 Becher/ 350g	3 Becher/ 420g	
[7]	Instant-Hefe	1 TL	1.5 TL	1.75 TL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit berühren	

	[8]	Milchpulver	3 EL	4 EL	4 EL	
4 Süßes Brot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Wasser	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Salz	0.5 TL	1 TL	1.5 TL	In die Ecke geben
	[3]	Zucker	0.25 Becher	0.5 Becher	0.75 Becher	In die Ecke geben
	[4]	Öl	2 EL	3 EL	4 EL	
	[5]	Milchpulver	3 EL	4 EL	4 EL	
	[6]	Mehl hoher Glutengehalt	4 Becher/ 560g	5 Becher/ 700g	6 Becher/ 840g	
	[7]	Instant-Hefe	0.5 TL	0.8 TL	1 TL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit berühren.
5 Buttermilch		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Milch	200ml	300ml	400ml	
	[2]	Butter	150ml	150ml	180ml	
	[3]	Salz	1.5 TL	2 TL	2.5 TL	In die Ecke geben
	[4]	Zucker	2 EL	3 EL	4 EL	In die Ecke geben
	[5]	Mehl hoher Glutengehalt	4 Becher	5 Becher	6 Becher	
	[6]	Instant-Hefe	1 EL	1.5 EL	1.75 EL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit berühren.
6 Glutenfreies Brot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	
	[1]	Wasser	350ml	430ml	520ml	
	[2]	Salz	1 TL	2 TL	3 TL	In die Ecke geben
	[3]	Zucker	2 EL	3 EL	4 EL	In die Ecke geben
	[4]	Öl	2 EL	3 EL	4 EL	
	[5]	Glutenfreies Mehl	2 Becher /280g	2.5 Becher /350g	3 Becher /420g	
	[6]	Maismehl	2 Becher /280g	2.5 Becher /350g	3 Becher /420g	Kann Hafermehl ersetzen
	[7]	Instant-Hefe	0.5 TL	0.8 TL	1 TL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit
7		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g/2.5LB	1500g/3LB	

Schnelles Brot	[1]	Wasser	350ml	430ml	520ml	Wassertemperatur 40-50°C
	[2]	Salz	1.5 TL	2 TL	2.5 TL	In die Ecke geben
	[3]	Zucker	3 EL	4 EL	5 EL	In die Ecke geben
	[4]	Öl	3 EL	4 EL	5 EL	
	[5]	Mehl hoher Glutengehalt	4 Becher / 560g	5 Becher / 700g	6 Becher / 840g	
	[6]	Instant-Hefe	1.5 TL	2 TL	2.5 TL	Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit berühren.
8 Kuchen	[1]	Wasser	30ml			Zucker in Ei und Wasser auflösen, mit dem elektrischen Schneebesen zu einer Masse verrühren, dann die anderen Zutaten in ein Brotfass geben, dann dieses Menü starten.
	[2]	Eier	8			
	[3]	Zucker	1 Becher			
	[4]	Butter	2 EL			
	[5]	Selbstaufgehendes Mehl	4 Becher / 560g			
	[6]	Instant-Hefe	1 TL			
9 Kneten	[1]	Wasser	330ml			
	[2]	Salz	1 TL			In die Ecke geben
	[3]	Öl	3 EL			
	[4]	Mehl hoher Glutengehalt	4 Becher / 560g			
10 Teig	[1]	Wasser	610ml			
	[2]	Salz	3 TL			In die Ecke geben
	[3]	Öl	5 EL			
	[4]	Mehl hoher Glutengehalt	7 Becher / 890g			
	[5]	Instant-Hefe	2 TL			Auf trockenes Mehl geben, nicht mit Flüssigkeit
11 Nudelteig	[1]	Wasser	620ml			
	[2]	Salz	1 TL			
	[3]	Öl	3 EL			
	[4]	Mehl hoher Glutengehalt	8 Becher			
12 Joghurt	[1]	Milch	1800ml			

	[2]	Milchsäurebakterien	180ml			
13 Marmelade	[1]	Fruchtfleisch	5 Becher			zu breiig rühren, kann etwas Wasser hinzufügen oder nicht
	[2]	Stärke	1 Becher			
	[3]	Zucker	1 Becher			Je nach Geschmack
14 Backen	[1]	Backtemperatur durch Drücken der Krusten-Taste einstellen :100°C(hell);150°C(mittel);200°C(dunkel), Fehler 150 °C				
15 Hausgemacht	[1]	Drücken Sie diese Taste, um zum hausgemachten Menü zu gelangen. In diesem Menü kann der Benutzer die Zeit jedes Prozesses einstellen, z.B. Kneten, Gären, Backen. Geeignet für selbstgebackenes Brot.				

8. Entsorgungshinweis

8.1 Entsorgung und Verpackung

- Bitte sorgen Sie anhand der in Ihrer Region gültigen Richtlinien und Normen für entsprechende Entsorgung der Verpackung. Zum Teil kann die Verpackung aus Plastikbeuteln bestehen - achten Sie diesbezüglich mit besonderer Sorgfalt darauf, dass diese nicht in die Hände von Kindern gelangen. Es droht Erstickungsgefahr!

8.2 Entsorgung der Altgeräte

- Altgeräte sind in Übereinstimmung mit den Richtlinien und den Bestimmungen der örtlichen Abfallbeseitigung zu entsorgen.

8.3 Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Das Symbol des durchgestrichenen Mülleimers auf Batterien oder Akkumulatoren besagt, dass diese am Ende ihrer Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen. Sofern Batterien oder Akkumulatoren Quecksilber (Hg), Cadmium (Cd) oder Blei (Pb) enthalten, finden Sie das jeweilige chemische Zeichen unterhalb des Symbols des durchgestrichenen Mülleimers. Sie sind gesetzlich verpflichtet, alte Batterien und Akkumulatoren nach Gebrauch zurückzugeben. Sie können dies kostenfrei im Handelsgeschäft oder bei einer anderen Sammelstelle in Ihrer Nähe tun. Adressen geeigneter Sammelstellen können Sie von Ihrer Stadt- oder Kommunalverwaltung erhalten.

Batterien können Stoffe enthalten, die schädlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit sind. Besondere Vorsicht ist aufgrund der besonderen Risiken beim Umgang mit lithiumhaltigen Batterien geboten. Durch die getrennte Sammlung und Verwertung von alten Batterien und Akkumulatoren sollen negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden.

Bitte vermeiden Sie die Entstehung von Abfällen aus alten Batterien soweit wie möglich, z.B. indem Sie Batterien mit längerer Lebensdauer oder aufladbare Batterien bevorzugen. Bitte vermeiden Sie die Vermüllung des öffentlichen Raums, indem Sie Batterien oder batteriehaltige Elektro- und Elektronikgeräte nicht achtlos liegenlassen. Bitte prüfen Sie Möglichkeiten, eine Batterie anstatt der Entsorgung einer Wiederverwendung zuzuführen, beispielsweise durch die Rekonditionierung oder die Instandsetzung der Batterie.

Weitere Informationen zum Batteriegesetz finden Sie auch im Internet unter www.batteriegesetz.de.

Sie können sich auch auf unserer Webseite www.arebos.de über weitere, von uns geschaffene, Rückgabemöglichkeiten informieren.

Unsere Kundenservicenummer: +49 (0) 931-45232700

EU-Konformitätserklärung

Wir, die

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Deutschland

erklären hiermit, dass die nachfolgend bezeichneten Geräte aufgrund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen den EU-Richtlinien entsprechen.

Produktname: Brotbackautomat 1500g weiß/schwarz

Modellnummer: AR-HE-BBA1500/B

Artikelnummer: 4260627424054 (weiß); 4260627427741 (schwarz)

Sollte das Gerät ohne unser Einverständnis modifiziert werden, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

Getestet nach:

2014/35/EG Niederspannungsrichtlinie

2014/30/EG Elektromagnetische Verträglichkeit

EU-Norm:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

EN 62233:2008

EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

Datum/Unterschrift Hersteller/Ort:

Würzburg, 08.03.2021



Unterschrift:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Repräsentant dieser Gebrauchsanweisung/Technischen Daten:

Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Geschäftsführer

Büroadresse:

Canbolat Vertriebs GmbH

Gneisenaustraße 10-11

97074 Würzburg

Rücksendeadresse entnehmen Sie dem Impressum: <https://www.arebos.de/impressum/>

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 263752326

Gericht der Handelsregistereintragung ist Würzburg, HRB 10082

WEEE-Reg.-Nr. DE 61617071