

Moulinex®

home bread baguette

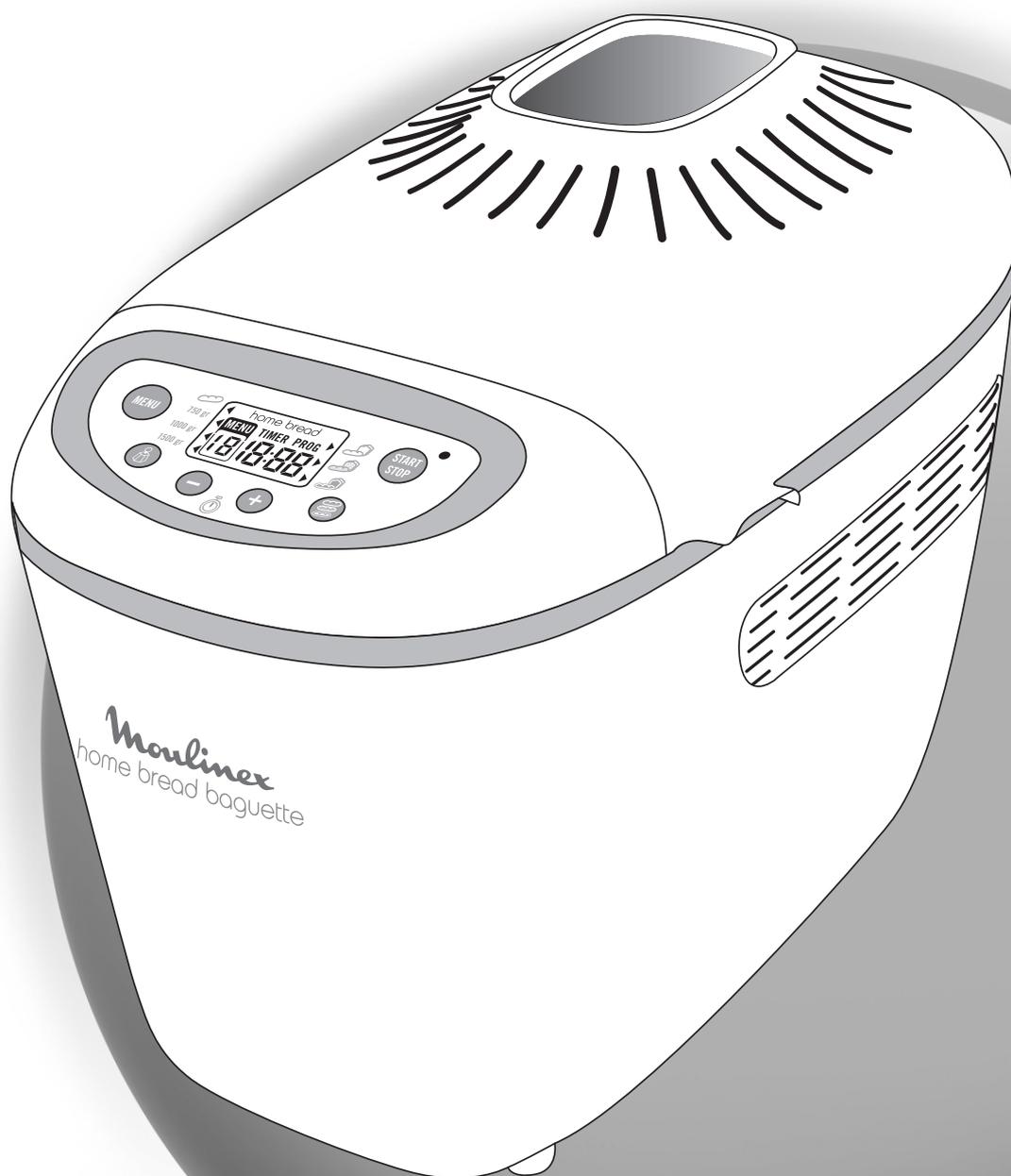
- Français p. 1 - 34
- Nederlands p. 35 - 68
- Deutsch p. 69 - 102
- Italiano p. 103 - 136
- Español p. 137 - 170
- Português p. 171 - 204
- Ελληνικά p. 205- 238

NC00113329 • 11/2012

www.moulinex.com

Moulinex®

home bread baguette



FR

NL

DE

IT

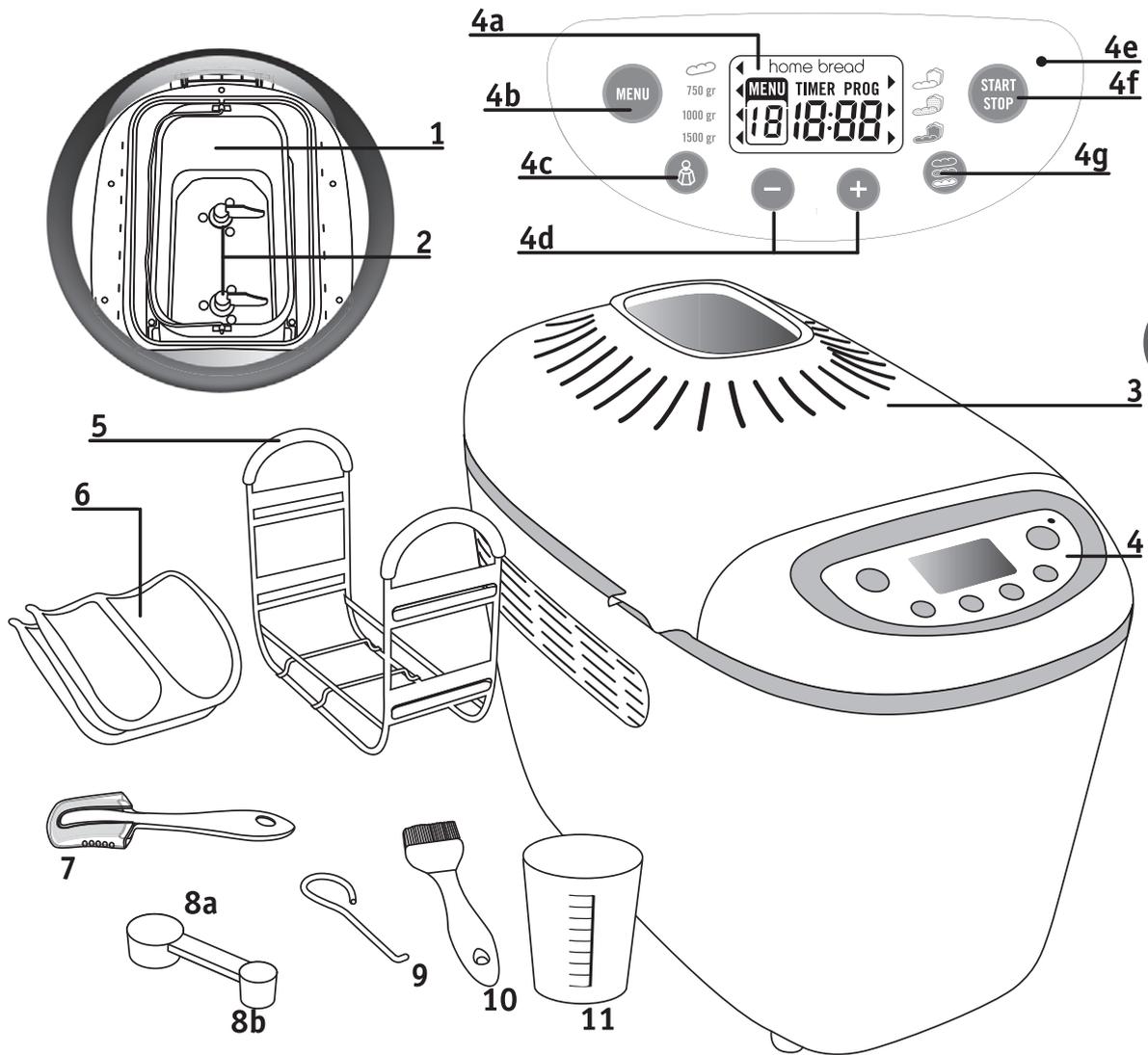
ES

PT

EL

www.moulinex.com

DEUTSCH	Seite
1 BESCHREIBUNG	70
2 SICHERHEITSHINWEISE	71
3 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	75
4 GEBRAUCH MIT BACKMISCHUNGEN	76
5 SCHNELLE REZEPTE MIT UNSEREN SPEZIALBACKMISCHUNGEN	81
6 GEBRAUCH OHNE BACKMISCHUNGEN	87
7 REINIGUNG UND PFLEGE	92
8 DIE ZYKLEN	93
9 ZUTATEN	94
10 PRAKTISCHE HINWEISE	95
11 ZUBEREITEN UND BACKEN VON EINZELNEN BROTEN	96
12 FEHLERSUCHANLEITUNG	99
13 HILFESTELLUNG BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN	102
14 GARANTIE	102
15 UMWELT	102
16 ZYKLUSTABELLE	239



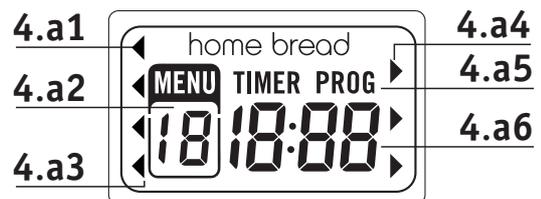
1 GERÄTEBESCHREIBUNG

1. Backform
2. Knetelement
3. Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
4. Bedienfeld
 - a. Anzeigedisplay
 - a1. Anzeige, dass Sie das Baguette nun formen können
 - a2. Programmeinstellung
 - a3. Gewichtsanzeige
 - a4. Bräunungsanzeiger
 - a5. Timerprogrammierung
 - a6. Anzeige der Zeit
 - b. Programmwahl
 - c. Einstellung der Brotgröße
 - d. Zeiteinstelltasten für das Programm 12
 - e. Betriebskontrollleuchte
 - f. Start / Stopp-Taste
 - g. Bräunungsauswahl

5. Einsatz für die Baguette-Backformen
6. 2 antihaftbeschichtete Baguette-Backformen

Zubehör:

7. Spezielles Baguette-Messer
8. a. Esslöffel = EL
b. Teelöffel = TL
9. „Haken“ zum Entfernen der
10. Knetelemente
11. Pinsel
Messbecher



② SICHERHEITSHINWEISE WICHTIGE VORKEHRUNGEN:

- Dieses Gerät ist nicht dazu geeignet, mit einem Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb genommen zu werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt. Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
 - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - landwirtschaftlichen Anwesen,
 - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter, Frühstückspensionen.
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.
- Die Mengenangaben in den Rezepten nicht überschreiten.

DE

In der Backform:

- Das Gesamtgewicht von 1500 g Teig nicht überschreiten.
- 930 g Mehl und 15 g Hefe nicht überschreiten.

In den Baguette-Backblechen:

- Verwenden Sie maximal 450 g Teig pro Backvorgang.
- Verwenden Sie maximal 280 g Mehl und 6 g Hefe pro Backvorgang.

• Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Tuch oder einem feuchten Schwamm.

- Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Die Gebrauchsanleitung vor der ersten Benutzung aufmerksam lesen. Ein unsachgemäßer Gebrauch entbindet den Hersteller von seiner Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Verwenden Sie eine stabile, vor Wasserspritzern geschützte Arbeitsfläche, die sich auf keinen Fall in der Nische einer Einbauküche befinden darf.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen. Zuwiderhandlungen können Stromschläge zur Folge haben und unter Umständen schwere Verletzungen verursachen. Für Ihre Sicherheit ist es wichtig, dass die Steckdose den geltenden Elektrovorschriften Ihres Landes entspricht. Wenn Sie keine geerdete Steckdose haben, müssen Sie vor Gerätegebrauch unbedingt Ihr Stromnetz von einer zugelassenen Stelle anpassen lassen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Überprüfen Sie, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt. Durch einen falschen Anschluss erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
 - dessen Stromkabel beschädigt oder fehlerhaft ist,
 - das Gerät auf den Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle gebracht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden. Bitte lesen Sie sich die Garantiebedingungen durch.

- Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Jeder Eingriff, außer der normalen Reinigung und Pflege durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen und sorgfältig trocknen. Backform und Knethaken mit heißem Wasser reinigen. Deckel abnehmen und mit heißem Wasser reinigen und sorgfältig trocknen. Teile nicht in der Spülmaschine reinigen. Keine haushaltsüblichen Reinigungsmittel, Topfkratzer oder Brennspritus verwenden. Gehäuse und Deckel nie in Wasser tauchen. Keine Reinigungssprays (Backofen Spray) verwenden.
- Das Netzkabel nicht herabhängen lassen, Kinder könnten daran ziehen.
- Das Netzkabel nicht in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Geräteteilen, Hitzequellen oder scharfen Kanten bringen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während es in Betrieb ist.
- **Das Sichtfenster während und direkt nach dem Betrieb nicht berühren. Das Sichtfenster kann sehr heiß werden.**
- Das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz trennen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht solange es heiß ist.

- Nur geerdete Verlängerungskabel in gutem Zustand benutzen, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gerätekabels. Das Kabel muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
- Das Gerät darf nicht auf andere Geräte gestellt werden.
- Das Gerät darf nicht als Wärmequelle benutzt werden.
- Das Gerät nicht unter leicht entflammare Gegenstände (z. B. Gardinen, Vorhänge, Regale) stellen.
- Keine anderen Gerichte als Teig und Marmelade/Konfitüre in dem Gerät zubereiten.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Plastik ins Innere des Gerätes und stellen Sie nichts darauf ab.
- Wenn Teile des Gerätes Feuer fangen, nie mit Wasser löschen. Das Gerät ausstecken und die Flammen mit einem feuchten Tuch ersticken.
- Verwenden Sie für Ihre Sicherheit nur Zubehör und Ersatzteile, die für dieses Gerät bestimmt sind.
- **Am Ende des Programms zur Herausnahme der Form oder zum Berühren heißer Flächen immer Ofenhandschuhe tragen. Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß.**
- **Vorsicht im Umgang mit heißen Speisen.**
- Die Belüftungsschlitze nie verstopfen.
- Vorsicht: Am Ende oder während des Programms kann beim Öffnen des Deckels Dampf austreten.
- Der an diesem Gerät gemessene Geräuschpegel liegt bei 69 dBA.

DE



Denken Sie an den Umweltschutz!

- Das Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

3 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME



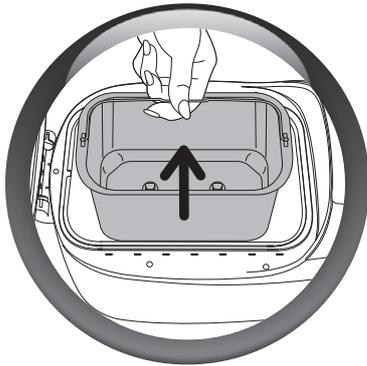
1. AUSPACKEN

- Packen Sie das Gerät aus, bewahren Sie den Garantieschein gut auf und lesen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geräts die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Fläche. Sämtliches sowohl innen als auch außen befindliches Verpackungsmaterial oder Zubehör und alle Aufkleber entfernen.



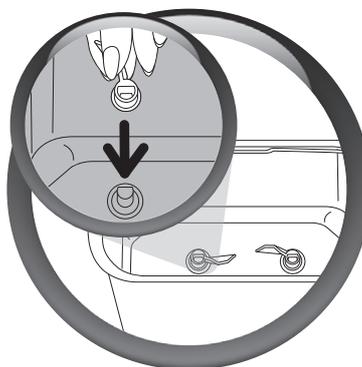
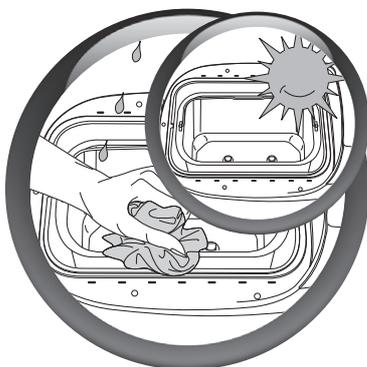
Hinweis

- Achtung, der Rand ist sehr scharf. Bitte vorsichtig behandeln.



2. VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

- Den Brotbehälter durch vertikales Ziehen am Griff entnehmen.

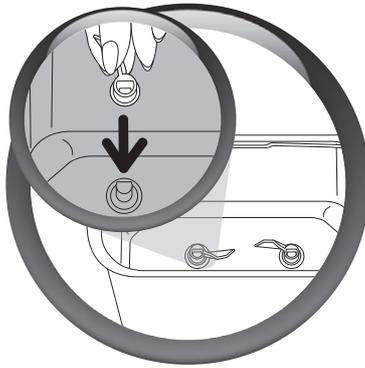
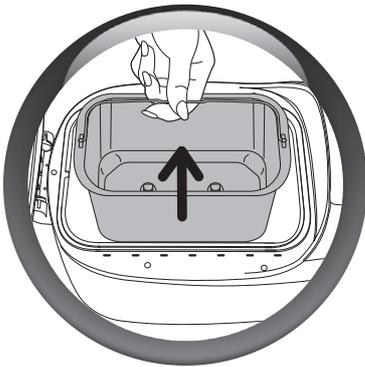


3. REINIGUNG DES BACKRAUMS

- Reinigen Sie den Backraum des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie ihn gründlich trocken. **Während des ersten Gebrauchs kann sich ein leichter Geruch entwickeln.**

4 GEBRAUCH MIT BACKMISCHUNGEN

Mit dieser einzigartigen Kombination aus einem Automaten mit Backzubehör und Spezialbrotbackmischungen können leckere und köstliche Brote einfach zu Hause gebacken werden.



1. HINZUFÜGEN DER ZUTATEN

- Den Brotbehälter durch vertikales Ziehen am Griff entnehmen.
- Dann die Knethaken einsetzen.



Es kann besser geknetet werden, wenn man die Mischvorrichtungen so anbringt, dass Sie einander gegenüberliegen.

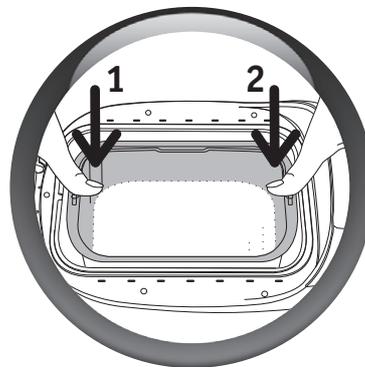
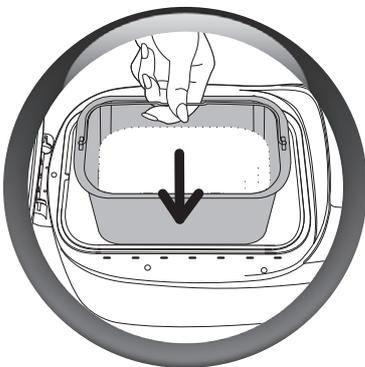


- Folgende Zutaten in der genannten Reihenfolge hinzugeben:
 - Flüssigkeit,
 - Mehl,
 - die Tüte(n) mit den Zutaten für die Backmischung,
 - die Tüte(n) mit der Hefe für die Backmischung.

Für die Herstellung von vier Broten eine Backmischung verwenden und für acht Brote zwei Backmischungen verwenden.

- **Alle Zutaten müssen genau abgewogen werden.**

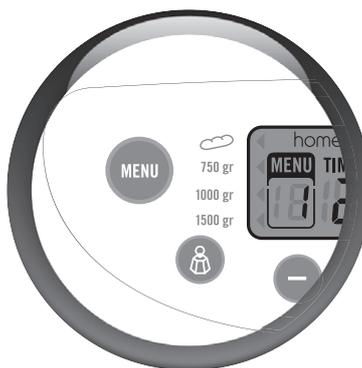
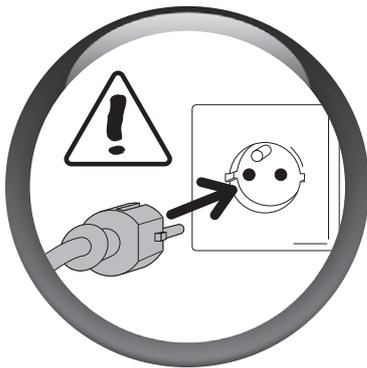
Bei Wiener Baguette sollte keine Rohmilch verwendet werden.



2. DIE ERSTEN SCHRITTE

- Backform einsetzen.
- Nacheinander auf die beiden Seiten der Backform drücken, um sie auf dem Antrieb einrasten zu lassen. Beide Seiten der Form sollten gut arretiert sein.

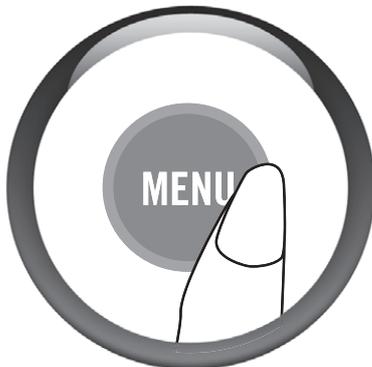
DE



- Das Kabel abrollen und in eine geerdete Steckdose stecken.
- Nach einem akustischen Signal werden automatisch Programm 1 und mittlerer Bräunungsgrad angezeigt.

3. PROGRAMM AUSWÄHLEN

- Für jedes Programm wird eine Voreinstellung angezeigt. Die gewünschten Einstellungen können manuell angepasst werden.
- Mit der Programmwahl werden verschiedene Stufen eines Zyklus ausgelöst, die Schritt für Schritt automatisch ablaufen.



- Drücken Sie die **“menu”** Taste zum Einstellen der verschiedenen Programme. Zum Durchblättern der Programme 1 – 16 drücken Sie nacheinander die Taste **“menu”**.
- Die dem eingestellten Programm entsprechende Backzeit wird automatisch angezeigt.

Programmmenüs für Backmischungen



	Für eine Backmischung, d.h. vier Brote				Für zwei Backmischungen, d.h. acht Brote				Menü
	Wasser (ml)	Halbfett- milch (g)	Mehl (g)	Butter (g)	Wasser (ml)	Halbfett- milch (g)	Mehl (g)	Butter (g)	
Französisches Baguette	165		245		335		490		1
Vollkornbaguette	175		215		350		430		1
Wiener Baguette	50	80	220	20	100	160	440	40	2
Mediterranes Baguette	175		230		350		460		1
Oliven-Rosmarin-Baguette	175		230		350		460		1
Bauernbaguette	165		245		350		490		1

Achtung: Um ein noch besseres Ergebnis beim Backen von Wiener Baguette zu erzielen, ist Folgendes zu beachten:

- Wasser aus dem Kühlschrank,
- Halbfettmilch aus dem Kühlschrank,
- Mehl aus dem Kühlschrank,
- die Tüte(n) mit den Zutaten für die Backmischung,
- die Tüte(n) mit der Hefe für die Backmischung,
- Butter in kleinen Flöckchen aus dem Kühlschrank.



4. EINSTELLEN DER BROTTGRÖSSE (IN G)

- Die Brotgröße ist standardmäßig auf 1500 g eingestellt. Dabei handelt es sich um eine Grundeinstellung.
- Einige Rezepte ergeben Brote von 750 g.
- **Die genauen Anweisungen sind in den jeweiligen Rezepten angegeben.**
- **Die Programme 3, 9, 12, 13, 14, 15, 16 lassen keine Einstellung der Brotgröße zu.**

Bei den Programmen 1 bis 2 können zwei Gewichte ausgewählt werden:

- etwa 400 g auf einen Backvorgang (zwei bis vier Brote), **die Anzeige blinkt bei einem Gewicht von 750 g.**
- etwa 800 g auf zwei Backvorgänge (vier bis acht Brote), **die Anzeige blinkt bei einem Gewicht von 1500 g.**
- Drücken Sie die Taste  um das gewünschte Gewicht: 750 g, 1000 g oder 1500 g einzustellen. Der Pfeil erscheint neben der ausgewählten Größe.



5. EINSTELLEN DES BRÄUNUNGSGRADES

- Das Gerät ist automatisch auf einen mittleren Bräunungsgrad eingestellt.
- Bei den Programmen 13, 15, 16, kann der Bräunungsgrad nicht eingestellt bzw. verändert werden. Drei Bräunungsgrade stehen zur Auswahl: NIEDRIG/MITTEL/HOCH.
- Zum Ändern der Standardeinstellung drücken Sie die Taste  um die Markierung neben dem ausgewählten Bräunungsgrad erscheint.



6. START DER PROGRAMME

- Drücken Sie die Taste  um das gewünschte Programm zu starten. Das Programm startet. Die dem Programm entsprechende Backzeit wird angezeigt. Die einzelnen Schritte laufen automatisch ab.

7. EINSTELLUNG DER TIMER-FUNKTION

• **Das Gerät kann so programmiert werden, dass die Backmischung zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist, bis zu 15 Std. im Voraus.**

Die zeitliche Programmierung (Timer-Funktion) steht bei den Programmen 3, 8, 12, 13, 14, 15, 16 nicht zur Verfügung.

⚠ Bei der zeitlichen Programmierung müssen die Zutaten in anderer Reihenfolge hinzugeben werden:

- **Wasser,**
- **die Tüte(n) mit den Zutaten für die Backmischung,**
- **Mehl,**
- **die Tüte(n) mit der Hefe für die Backmischung.**

Die Hefe darf weder mit der Tüte mit den Zutaten für die Backmischung noch mit Wasser in Kontakt kommen.

Dieser Schritt folgt gleich nach der Auswahl des Programmes, der Bräunungsstufe und dem Gewicht.

Die Programmzeit wird angezeigt. Zeitabstand zwischen der Programmierung und dem gewünschten Fertigstellungszeitraum der Backmischung wählen. Das Gerät bezieht in die Berechnung automatisch die Dauer der Programmzyklen ein. Mit Hilfe der Tasten **+** und **-** wird die entsprechende Dauer angezeigt (**+** nach oben und **-** nach unten). Durch kurzes Drücken wird einmal 10 Minuten weitergeschaltet. Durch langes Drücken wird in 10-Minuten-Schritten weitergeschaltet.

Bsp. 1: Es ist 20 Uhr und das Brot soll am nächsten Morgen um 7 Uhr fertig sein. Das Gerät mit den Tasten **+** und **-** auf 11 Uhr einstellen. Die Taste **START/STOP** drücken. Es ertönt ein akustisches Signal. Es wird PROG angezeigt und die zwei Timerpunkte blinken. Der Countdown beginnt. Die Funktionskontrolllampe geht an. Während des Ablaufs eines Programms mit verschobenem Start ertönt kein Tonsignal.

Bei einer versehentlich falschen Eingabe oder einem Änderungswunsch einfach lang die Taste **START/STOP** drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standarddauer wird angezeigt.

Vorgang wiederholen.

Bsp. 2: Im Fall des Programms 1 Brot ist es 8 Uhr und die Brote sollen um 19 Uhr fertig sein. Einfach mit Hilfe der Tasten **+** und **-** 11 Stunden einstellen. Die Taste **START/STOP** drücken. Es ertönt ein akustisches Signal. Es wird PROG angezeigt und die zwei Timerpunkte blinken. Der Countdown beginnt. Die Funktionskontrolllampe geht an. Bei einer versehentlich falschen Angabe oder einem Zeitänderungswunsch lange auf die Taste drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Die Standarddauer wird angezeigt.

Vorgang wiederholen.

ACHTUNG: Die Brote sind 47 Min. vor Ende des Backvorgangs zu formen (d.h. 18.13 Uhr) oder im Falle von zwei Backvorgängen 2x47 Min. vor Programmende, d.h. 17.26 Uhr.

Die Dauer der Backvorgänge bei anderen Brotbackprogrammen ist der Tabelle mit den Backzeiten auf Seite 239 zu entnehmen.

Die Formdauer bei den Brotbackprogrammen wird bei der Berechnung der zeitlich versetzten Startzeit nicht mitberechnet.

Einige Zutaten sind verderblich. Daher ist die Timer-Funktion für Rezepte mit folgenden Zutaten ungeeignet: frische Milch, Eier, Joghurt, Käse, frisches Obst.

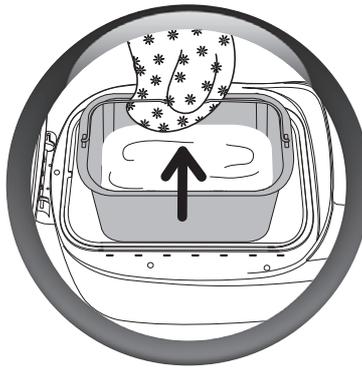
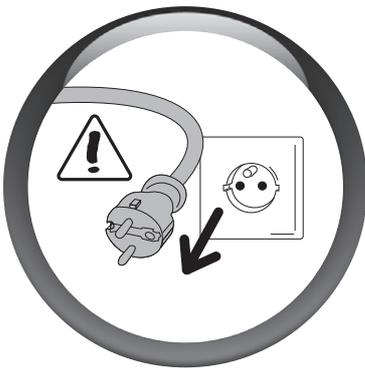
Bei Einstellung des Timers schaltet sich automatisch der Leisemodus ein.



8. UNTERBRECHEN EINES PROGRAMMS

- Nach Ende des Vorgangs endet das Programm automatisch; es wird 0:00 angezeigt. Mehrere Tonsignale sind zu hören und die Betriebsleuchte blinkt.
- Drücken Sie zur Unterbrechung eines laufenden Programms oder zum Ausschalten der Timer-Funktion 5 Sekunden lang die Taste .

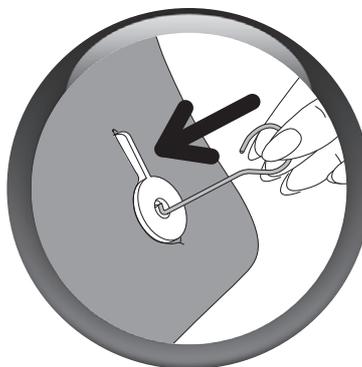
DE



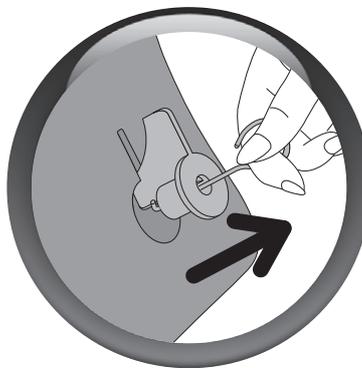
9. NACH DEM BACKEN: STÜRZEN DES BROTES

(Dieser Schritt gilt nicht für die „einzelnen Brote“)

- Am Ende des Backvorganges Gerätestecker ziehen.
- Den Brotbehälter durch vertikales Ziehen am Griff entnehmen. Aufgrund der Hitze am Griff des Behälters an der Innenseite des Deckels stets Ofenhandschuhe verwenden.

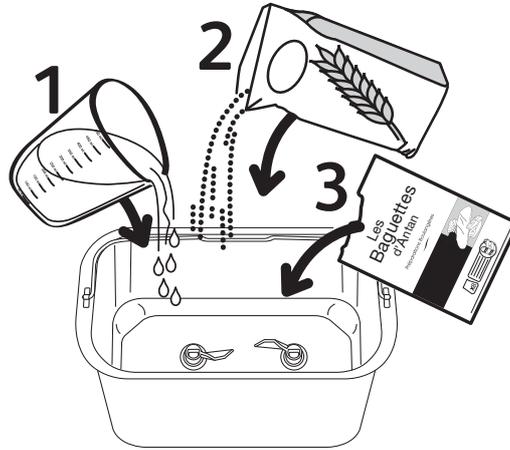


- Brot aus der Form nehmen und 1 Stunde auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Es kann vorkommen, dass die Knetelemente beim Stürzen des Brotes in diesem stecken bleiben. Benutzen Sie in diesem Fall den mitgelieferten „Haken“ wie folgt:
 - > legen Sie das gestürzte, noch warme Brot auf die Seite und halten Sie es mit der durch einen Ofenhandschuh geschützten Hand fest,
 - > führen Sie den "Haken" in die Achse des Knetelements ein und ziehen Sie vorsichtig daran, um das Knetelement herauszuziehen,
 - > wiederholen Sie den Vorgang mit dem zweiten Knetelement,
 - > stellen Sie das Brot wieder gerade hin und lassen Sie es auf einem Rost abkühlen.
- Bei der Entnahme keine metallischen Gegenstände verwenden, um die Antihafteigenschaften des Gefäßes zu erhalten.



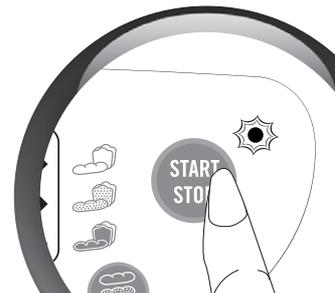
5 SCHNELLE REZEPTE MIT UNSEREN SPEZIALBACKMISCHUNGEN

**françaises
baguette**

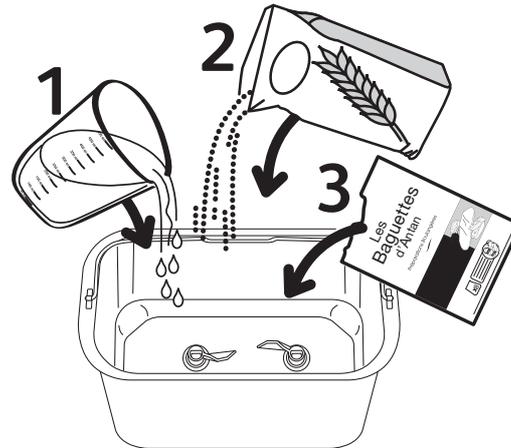


x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Backmischungen bestellen unter:
www.touslesbonspains.moulinex.com



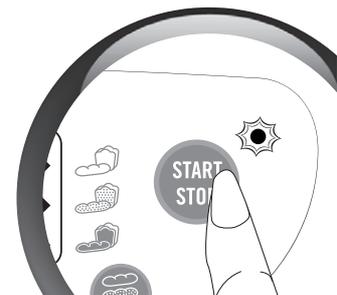
vollkornbaguette



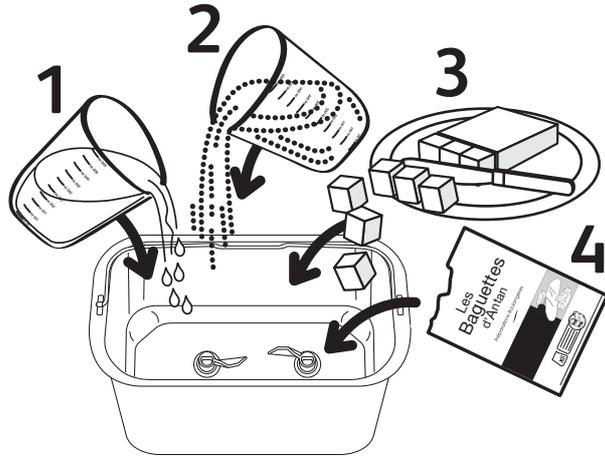
DE

x4 (400g)	175 ml	215 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	430 g	2	1	1500 gr	

Backmischungen bestellen unter:
www.touslesbonspains.moulinex.com

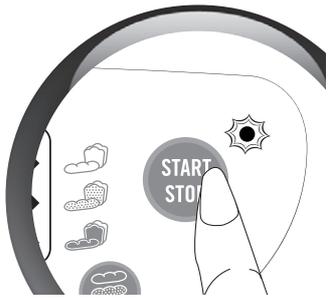


wiener baguette

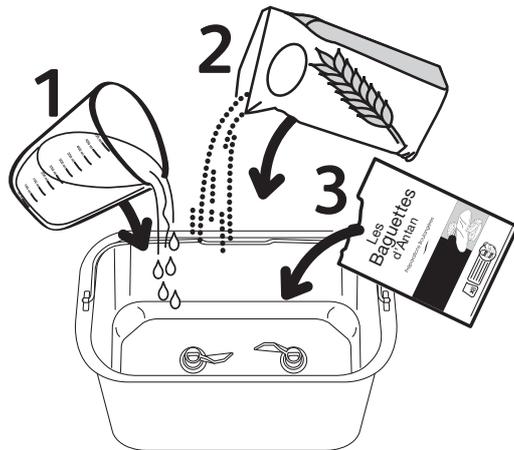


x4 (400g)	50 ml	80 ml	220 g	1	20 g	2	750 gr	
x8 (800g)	100 ml	160 ml	440 g	2	40 g	2	1500 gr	

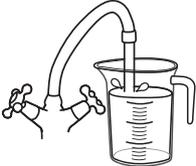
Backmischungen bestellen unter:
www.touslesbonspains.moulinex.com



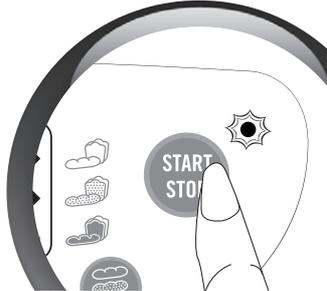
mediterranes baguette



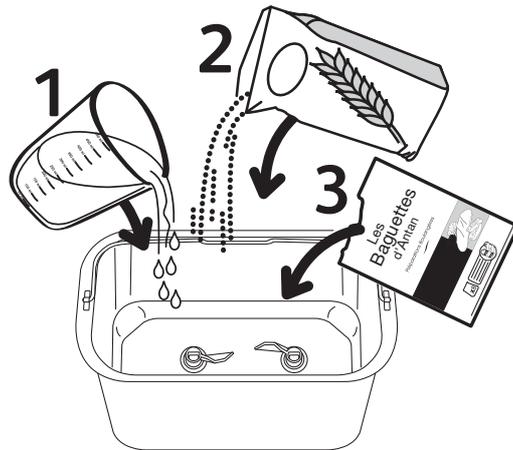
DE

						
x4 (400g)	175 ml	230 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	350 ml	480 g		1	1500 gr	

Backmischungen bestellen unter:
www.touslesbonspains.moulinex.com



oliven-rosmarin- baguette



x4
(400g)

175 ml

230 g

1

1

750 gr



x8
(800g)

350 ml

460 g

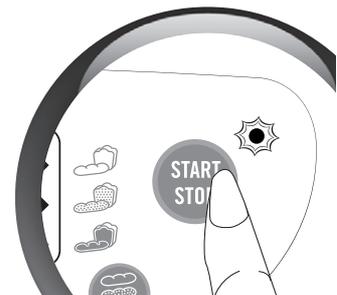
2

1

1500 gr



Backmischungen bestellen unter:
www.touslesbonspains.moulinex.com



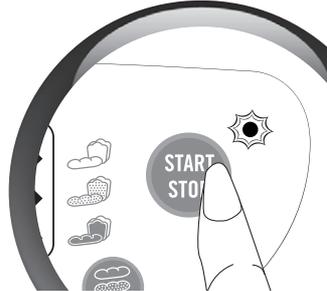
bauernbaguette



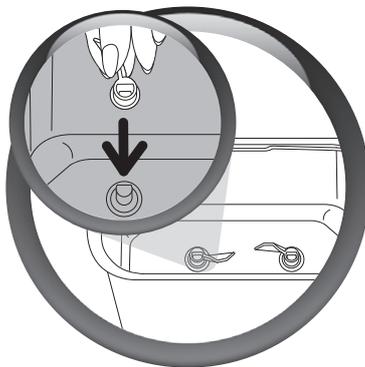
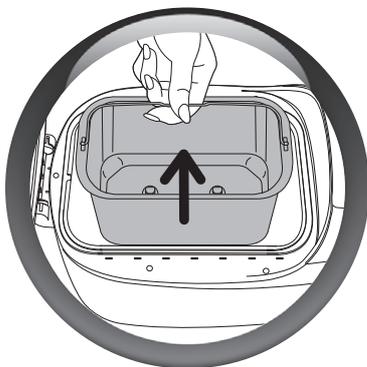
DE

x4 (400g)	165 ml	245 g	1	1	750 gr	
x8 (800g)	335 ml	490 g	2	1	1500 gr	

Backmischungen bestellen unter:
www.touslesbonspains.moulinex.com



6 GEBRAUCH OHNE BACKMISCHUNGEN



1. ZUTATEN HINZUGEBEN

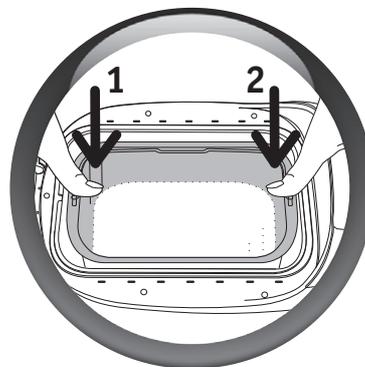
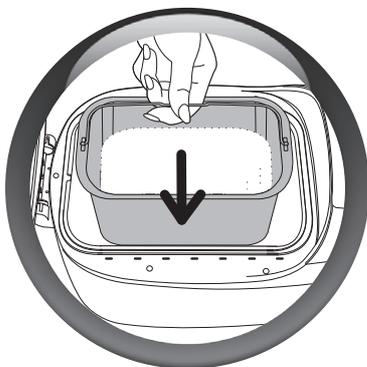
- Den Brotbehälter durch vertikales Ziehen am Griff entnehmen.
- Dann die Kneethaken einsetzen.



Der Teig wird dann besser geknetet, wenn die Kneethaken gegenüber voneinander eingesetzt werden.

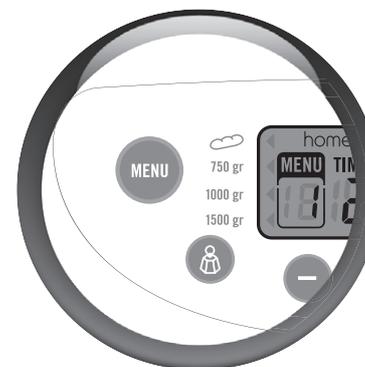
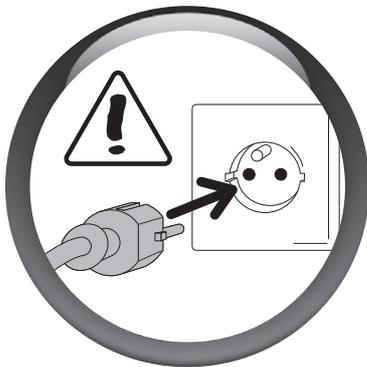


- Zutaten nach der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Brotbackbehälter geben (siehe "Praktische Hinweise" Seite 95).
- Alle Zutaten müssen genau abgewogen werden.

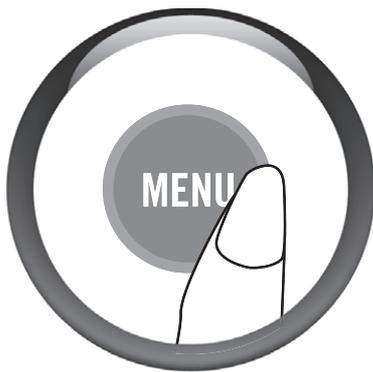


2. DIE ERSTEN SCHRITTE

Siehe Punkt 2, Seite 76.



Um die Brotbackmaschine auszuprobieren, empfiehlt sich für das erste Brot **GRUNDREZEPT**. Siehe Blatt "GRUNDREZEPTPROGRAMM" Seite 89.

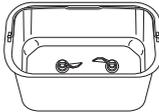


3. PROGRAMM AUSWÄHLEN (SIEHE DIE DATEN IN NACHSTEHENDER TABELLE)

Siehe Punkt 3, Seite 77.

DE

ZUBEHÖR	ENTDECKEN SIE DIE PROGRAMME DES MENÜS	
	1. Baguette	Mit dem Baguette-Programm können Sie selbst Baguettes backen. Dieses Programm ist in zwei Arbeitsschritte aufgeteilt. 1. Schritt > Kneten und Aufgehen des Teigs 2. Schritt > Backen Der 2. Schritt, das Backen beginnt erst nach der Vorbereitung der Baguettes (Ihrem Brotbackautomaten liegt eine spezielle Anleitung über die Zubereitung von Brot und Baguette bei).
	2. Süßes Brötchen	Für süße Brötchen: Milchweißbrot, Milchbrötchen, Brioche, usw. ...
	3. Backen	Programm 3 ermöglicht das Backen von Baguettes auf der Grundlage eines vorher angefertigten Teigs. Das Gerät sollte bei der Verwendung von Programm 3 nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Um den Zyklus vorzeitig zu beenden, können Sie das Programm per Hand anhalten, indem Sie die Taste länger gedrückt halten.
	4. Grundrezept	Programm 4e eignet sich zum Backen der meisten Brotrezepte mit Weizenmehl.
	5. Französisches Brot	Programm 5 entspricht einem Rezept für ein ziemlich löchriges traditionelles französisches Weißbrot.
	6. Volkhornbrot	Programm 6 wird für Rezepte gewählt, die Vollkornmehl vorschreiben. Dieses Programm wird auch für die Ausführung von Rezepten mit Brotzubereitungen verwendet.
	7. Süßes Brot	Programm 7 backt Brot mit erhöhtem Fett- und Zuckergehalt. Bei Gebrauch von Backmischungen für Brioche und Milchbrot darf eine Gesamtteigmenge von 1000 g nicht überstiegen werden.
	8. Schnell-Programm	Das Schnell-Programm erlaubt die schnelle Zubereitung von Weiß- und Mischbroten. Bei diesem Programm können Gewicht und Färbung der Kruste nicht manuell angepasst werden. Das Wasser sollte bei diesem Rezept eine Temperatur von höchstens 35°C haben.
	9. Glutenfreies Brot	Dieses Brot ist für Personen mit Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) geeignet. Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel...) enthalten. Die Backform muss stets gereinigt werden, damit sie nicht mit anderen Mehlsorten in Berührung kommt. Bei strenger glutenfreier Diät muss darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Hefe keine Gluten enthält. Die Konsistenz von glutenfreien Mehlen ermöglicht keine optimale Durchmischung. Deshalb muss der Teig beim Kneten mit einem biegsamen Plastikspatel von den Rändern gelöst werden. Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und eine hellere Färbung als herkömmliches Brot. Bei diesem Programm steht nur ein Gewicht von 1000 g zur Verfügung.

ZUBEHÖR		
	10. Salzfrees Brot	Durch eine Verringerung der Salzzufuhr kann das Risiko kardio-vasculärer (das Herz und die GefäÙe betreffende) Erkrankungen gesenkt werden.
	11. Omega 3 reiches Brot	Dieses Brot ist dank seiner ernährungstechnisch ausgewogenen und vollwertigen Rezeptur reich an Omega 3 Fettsäuren. Omega 3 Fettsäuren unterstützen das reibungslose Funktionieren des Herz- und GefäÙ- (kardio-vasculären) Systems.
	12 . Backen	Dieses Programm backt nur. Backzeiten von 10 bis 70 Minuten sind wählbar, die jeweils im 10-Minuten-Takt eingestellt werden können. Dieses Programm kann alleine ausgewählt werden, oder: a) in Verbindung mit dem Programm für Hefeteig. b) zum Aufbacken oder Nachbacken von bereits gebackenen und abgekühlten Broten. c) zum Fertigbacken eines unterbrochenen Backzyklus, z.B. bei längerem Stromausfall. Mit diesem Programm können keine Baguettes gebacken werden. Den Brotbackautomaten während das Programm 12 abläuft nicht unbeaufsichtigt lassen. Zur manuellen Unterbrechung des Backzyklus vor dem Ende der Backzeit schalten Sie das Programm mit einem längeren Druck auf die Taste  ab.
	13. Hefeteig	Programm 13 backt nicht. Diese Einstellung knetet den Teig und lässt ihn ruhen, damit er aufgehen kann, insbesondere für Pizzateig.
	14. Kuchen	Dieses Programm dient der Zubereitung von Kuchen mit Trockenhefe. Bei diesem Programm steht nur ein Gewicht von 1000 g zur Verfügung.
	15. Konfitüre	Mit diesem Programm können automatisch Konfitüren und Marmeladen zubereitet werden.
	16. Nudelteig	Das Programm 16 knetet nur und ist für Teige bestimmt, die nicht aufgehen sollen, insbesondere Nudelteig.



1. KLASSISCHES BROT (PROGRAMM 4)

TL > TeelöÙel
EL > EsslöÙel

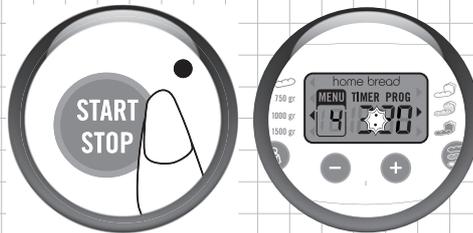
-  Krustenfarbe > Mittel
-  BrotgröÙe > 1000 g

Zutaten:

Öl > 2 EL
Wasser > 325 ml
Salz > 2 TL
Zucker > 2 EL
Milchpulver > 2,5 EL
Mehl T55 > 600 g
Hefe > 1,5 TL

1 Um mit Ihrem Rezept zu beginnen, lesen Sie sich die Schritte 1 bis 5 des Abschnitts „Anwendung“ durch.

2 Stellen Sie anschließend das Programm KLASSISCHES BROT ein und drücken Sie die Taste . Die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Der Doppelpunkt blinkt. Der Backzyklus beginnt.



3 Sehen Sie sich am Ende des Zyklus den Schritt 9 an.

WICHTIG: Nach dem gleichen Prinzip können Sie auch andere Rezepte für traditionelle Brote zubereiten: Französisches Brot, Vollkornbrot, SüÙes Brot, Schnelles Brot, Glutenfreies Brot, Brot ohne Salz. Dabei müssen Sie auf dem Tastenmenü einfach nur das entsprechende Programm auswählen.

BAGUETTE (PROGRAMM 1)

Rezept für 4 Baguettes (je etwa 100 g)

TL > Teelöffel
EL > Esslöffel

● Bräunungsgrad > Mittel

Zutaten:

Wasser > 170 ml
Salz > 1 TL
Mehl T55 > 280 g
Trockenhefe > 1 TL

Um dieses Rezept zuzubereiten, sehen Sie sich Abschnitt 11 zur „Zubereitung und Herstellung von Baguettes“ an.



Die Baguettes werden softer, wenn Sie 1 Esslöffel Öl zu den im Rezept angegebenen Zutaten hinzufügen. Wenn Sie 2 Teelöffel Zucker begeben, bekommen die 4 Baguettes mehr Farbe.

DE



4. EINSTELLEN DER BROTTGRÖSSE (IN G)

Siehe Punkt 4, Seite 78.



5. EINSTELLEN DES BRÄUNUNGSGRADES

Siehe Punkt 5, Seite 78.



6. START DER PROGRAMME

Siehe Punkt 6, Seite 78.

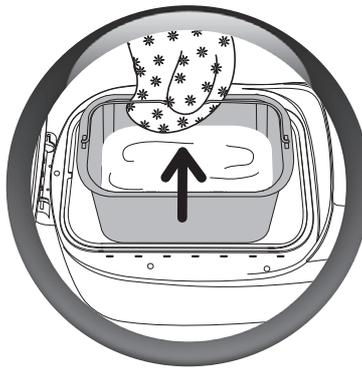
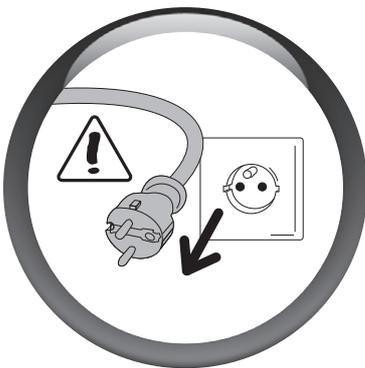
7. EINSTELLUNG DER TIMER-FUNKTION

Siehe Punkt 7, Seite 79.



8. UNTERBRECHEN EINES PROGRAMMS

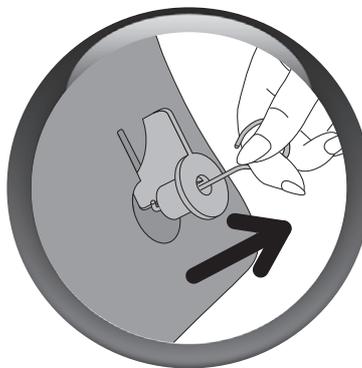
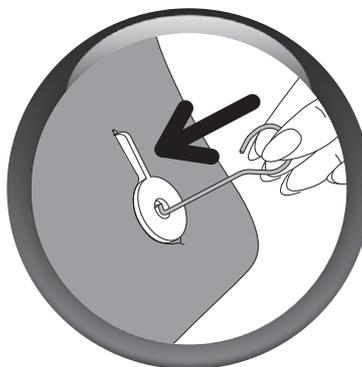
Siehe Punkt 8, Seite 80.



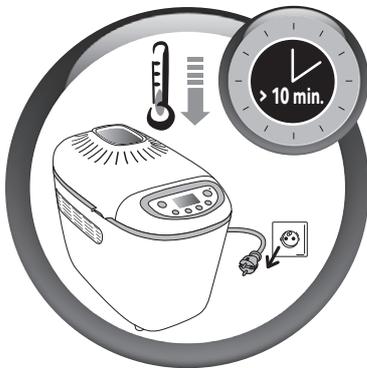
9. NACH DEM BACKEN: STÜRZEN DES BROTES

(Dieser Schritt gilt nicht für die „einzelnen Brote“)

Siehe Punkt 9, Seite 80.

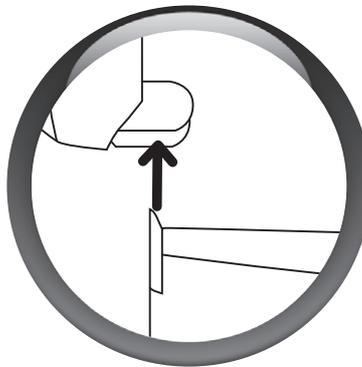
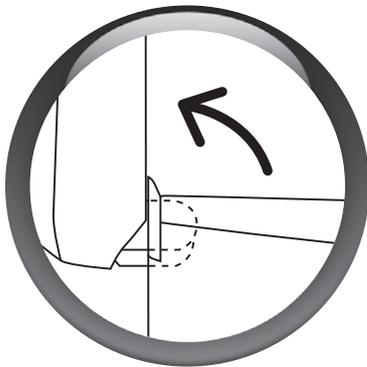


7 REINIGUNG UND PFLEGE



- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten abkühlen lassen.
- Das Gerät außen und innen mit einem feuchten Schwamm auswaschen. Sorgfältig trocknen.
- Waschen Sie den Backraum, die Knetelemente, den Baguette-Einsatz und die antihaftbeschichteten Backformen mit heißem Wasser.
- Wenn sich die Knetelemente nicht abnehmen lassen, lassen Sie diese 5 bis 10 Minuten in Wasser einweichen.

DE



- Demontieren Sie, falls erforderlich, den Deckel, um ihn mit heißem Wasser zu reinigen.



- Geben Sie die Teile nicht in die Spülmaschine.
- Weder handelsübliche Reinigungsmittel, Topfkratzer noch Brennspritus verwenden. Nur mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerätegehäuse oder den Deckel niemals in Wasser tauchen.
- Der Baguette-Einsatz und die antihaftbeschichteten Backformen dürfen nicht im Backraum aufbewahrt werden, um Kratzer an dessen Beschichtung zu vermeiden.

8 PROGRAMM-ZYKLEN

- Das Schema auf den Seiten 239-242 zeigt den Ablauf der verschiedenen Zyklen je nach eingestelltem Programm.

KNETEN Verleiht dem Teig Struktur, damit er gut aufgeht.	>	RUHEN Der Teig entspannt sich.	>	GEHEN In dieser Zeit wirkt die Hefe, der Teig geht auf und entwickelt sein Aroma.	>	BACKEN Der Teig bekommt eine knusprige und goldbraune Kruste.	>	WARMHALTEN Zum Warmhalten nach dem Backzyklus. Es ist jedoch ratsam, das Brot gleich nach dem Backen aus der Backform zu nehmen.
--	---	--	---	---	---	---	---	--

Kneten:



Während eines Backzyklus können Sie bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 14, weitere Zutaten, z.B. Trockenfrüchte, Oliven, Speck, usw. zufügen. Sie werden durch einen Signalton darauf hingewiesen.

1 x auf die MENÜ Taste während des oben genannten Programmablaufs drücken um die restliche Zeit vor dem Signalton „Zutaten zugeben“ zu ermitteln.

Für die Programme 1-2, 2 x auf die MENÜ Taste drücken, um die restliche Zeit vor der Brotgestaltung zu ermitteln.

Sehen Sie dazu die Tabelle mit der Zusammenfassung der einzelnen Arbeitszyklen (Seite 239-242) und insbesondere die Spalte „Extra“. Diese Spalte gibt über den Zeitpunkt Auskunft, welcher im Anzeigefenster zu sehen ist, wenn der Signalton ertönt. Um genauer zu wissen, nach welcher Zeit dieser Signalton ertönt, ist es notwendig, die Zeitangabe in der Spalte „Extra“ von der Gesamtbackzeit abzuziehen.

Beispiel: „Extra“ = 2:51 und „Gesamtzeit“ = 3:13, die Zutaten können nach 22 Minuten zugefügt werden.

Warmhalten: Bei den Programmen 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14, können Sie das Backgut im Gerät lassen. Nach Ende des Backzyklus schaltet der Brotbackautomat automatisch auf Warmhalten (1 Stunde). Ein akustisches Signal ertönt in regelmäßigen Abständen.

Die Betriebsleuchte blinkt.

Am Ende des Zyklus hört das Programm nach mehreren akustischen Signalen automatisch auf.

9 DIE ZUTATEN

Fette und Öle: Durch das Hinzugeben von Öl oder Fett wird das Brot weicher und erhält mehr Geschmack. Auch hält es sich länger und besser. Zu viel Fett allerdings lässt den Teig langsamer gehen. Bei der Verwendung von Butter sollte diese kalt und in Würfel geschnitten sein, damit sie sich gleichmäßig in der Backmischung verteilt. Keine zerlassene Butter unterrühren. Das Fett darf nicht in Kontakt mit der Hefe kommen, da sonst die Hefe durch das Fett zu wenig Feuchtigkeit aufnehmen könnte.

Eier: Eier binden den Teig, sorgen für eine schönere Farbe und eine ansehnlichere Kruste. Laut Rezept wird ein Ei mit 50g veranschlagt, sollten jedoch die Eier größer sein, braucht man weniger Flüssigkeit, sind sie kleiner, ist Flüssigkeit hinzuzugeben.

Milch: Es kann frische Milch (kalt, wenn im Rezept nicht anders angegeben) oder Milchpulver verwendet werden. Auch die Milch wirkt wie ein Emulgator, es entsteht eine gleichmäßigere Struktur und somit auch eine schönere Kruste.

Wasser: Das Wasser sorgt für Feuchtigkeit und lässt die Hefe gehen. Es sorgt ebenfalls für die Befeuchtung der Stärke im Mehl und die Ausbildung der Kruste. Das Wasser kann auch ganz oder teilweise durch Milch oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden. Temperatur: Siehe Absatz im Teil "Rezeptvorbereitung" (Seite 95).

Mehl: Das zu verwendende Mehlmenge hängt stark von dem verwendeten Mehltyp ab. Je nach Qualität des Mehls können auch die Ergebnisse des Brotbackvorganges unterschiedlich ausfallen. Das Mehl ist in einem luftdichten Behältnis aufzubewahren, da das Mehl sonst klimatischen Veränderungen ausgesetzt ist, indem es entweder Feuchtigkeit aufnimmt oder abgibt. Vorzugsweise ist kein normales Mehl, sondern Back-, Brot- oder Bäckermehl zu verwenden. Durch das Hinzugeben von Hafer, Kleie, Weizenkeime, Roggen oder andere Vollkornsorten wird das Brot schwerer und geht nicht so hoch.

Es wird sofern im Rezept nicht anders angegeben die Verwendung von T55-Mehl empfohlen. Bei Spezialmehlmischungen für Brot oder Brioche oder Milchbrot darf die Teigmenge insgesamt nicht mehr als 1000g betragen. Die genaue Verwendung der Backmischungen ist den Herstellerhinweisen zu entnehmen. Auch das Sieben des Mehls beeinflusst das Backergebnis: Je höher der Mehltyp (d.h. der Gehalt von Teilen der Getreidekornschale), desto weniger geht der Teig und desto fester ist er.

Zucker: Es sollten am besten weißer Zucker, Rohrzucker oder Honig verwendet werden. Keinen Würfelzucker verwenden. Der Zucker nährt die Hefe, verleiht dem Brot einen guten Geschmack und macht die Kruste knuspriger.

Salz: Damit wird der Nahrung Geschmack verliehen und die Hefeaktivität reguliert. Es darf jedoch nicht mit der Hefe in Kontakt kommen. Durch das Salz wird der Teig fest, kompakt und geht nicht so schnell. Auch die Teigbeschaffenheit wird dadurch verbessert.

Hefe: Es gibt verschiedene Arten von Backhefe: frisch in kleinen Würfeln, aktive Trockenhefe oder normale Trockenhefe zum sofortigen Gebrauch. Hefe ist in Supermärkten (Bäckereiketten o.ä.) erhältlich, Frischhefe kann aber auch beim Bäcker erworben werden. Ob frisch oder trocken die Hefe sollte zusammen mit den anderen Zutaten direkt in das Behältnis des Geräts gegeben werden. Frischhefe sollte stets mit den Fingern zerkrümelt werden, um eine bessere Verteilung zu gewährleisten. Lediglich die aktive Trockenhefe (in kleinen Kügelchen) muss vor dem Gebrauch mit lauwarmem Wasser vermischt werden. Die Temperatur etwa 35°C Grad betragen. Ist es kälter verliert die Hefe ihre Wirksamkeit und ist es wärmer droht sie inaktiv zu werden. Die vorgeschriebenen Mengen sind einzuhalten und die Mengenangaben bei der Verwendung von Frischhefe zu multiplizieren (siehe nebenstehende Entsprechungstabelle).

Mengen-/Gewichtsumrechnung zwischen Trocken- und Frischhefe:

Trockenhefe (in TL)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

Frischhefe (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Weitere Zutaten (Trockenobst, Oliven, Schokotropfen usw.): Rezepte lassen sich durch das Hinzufügen von weiteren Zutaten individuell gestalten, dabei ist auf Folgendes zu achten:

- > stets das akustische Signal für das Hinzufügen von Zutaten beachten, insbesondere bei den leicht verderblichen,
- > robustere Samenkörner (wie Leinen oder Sesam) können schon bei Beginn des Knetvorgangs hinzugegeben werden, um die Nutzung des Geräts zu erleichtern (z.B. Timer),
- > Schokoladenkugeln tiefkühlen, damit sie beim Knetvorgang ganz bleiben,
- > feuchte oder sehr fettige Zutaten (Oliven, Speck z.B.) gut abtropfen und mit Küchenpapier trocken reiben und dann leicht mit Mehl bestäuben, damit eine einheitliche Masse entsteht,
- > nicht in zu großen Mengen beimischen, da sonst der Teig nicht aufgeht, die im Rezept angegebenen Mengen einhalten,
- > keine Zutaten neben den Behälter fallen lassen.

10 PRAKTISCHE TIPPS

1. TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG DER REZEPTE

- Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein (ausgenommen gegenteilige Angabe) und genau abgewogen werden.

Messen Sie die Flüssigkeiten mit dem mitgelieferten Messbecher ab. Der doppelseitige Messlöffel besitzt auf einer Seite das Esslöffel- und auf der anderen Seite das Teelöffel-Maß. Falsche Messmengen beeinträchtigen das Backergebnis.

- Halten Sie sich an die angegebene Reihenfolge

> Flüssigkeiten (Butter, Öl, Eier, Wasser, Milch)	> Milchpulver
> Salz	> Zusätzliche feste Zutaten
> Zucker	> Mehl, zweite halbe Menge
> Mehl, erste halbe Menge	> Trockenhefe
- Die Mehlmenge muss genau abgewogen sein, das ist wichtig. Am besten verwenden Sie dazu eine Küchenwaage. Verwenden Sie Trockenhefe aus der Tüte. Verwenden Sie kein Backpulver, außer, das Rezept schreibt es vor. Eine geöffnete Tüte Trockenhefe muss binnen 48 Stunden aufgebraucht werden.
- Damit der Teig ungehindert aufgehen kann, sollten alle Zutaten von Anfang an in die Backform gegeben werden, damit der Deckel während des Betriebs nicht mehr geöffnet werden muss (ausgenommen gegenteilige Angabe). Halten Sie die Reihenfolge der Zutatenzugabe genau ein sowie die in den Rezepten genannten Mengenangaben. Als erstes die flüssigen und danach die festen Zutaten einfüllen. **Die Hefe darf weder mit den Flüssigkeiten noch mit dem Salz in Berührung kommen.**
- **Die Zubereitung von Brot ist sehr empfindlich gegenüber bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen.** An heißen Tagen empfehlen wir, kältere Flüssigkeiten als gewöhnlich zu verwenden. An kalten Tagen sollte das Wasser oder die Milch dagegen angewärmt werden (jedoch niemals über 35°C). Für das beste Ergebnis empfehlen wir eine gesamte Temperatur von 60 °C (Wassertemperatur + Mehltemperatur + Umgebungstemperatur). Beispiel: wenn die Umgebungstemperatur Ihrer Räume 19 °C beträgt, sorgen Sie bitte dafür, dass die Mehltemperatur ebenfalls 19 °C und die Wassertemperatur 22 °C beträgt (19 + 19 + 22 = 60°C).
- **Es ist empfehlenswert den Teig nach dem halben Knetprozess zu prüfen.** Er soll homogen sein und nicht an den Wänden der Backform kleben.
 - > bei Mehlrückständen noch etwas Wasser nachgießen,
 - > bei klebrigem Teig noch etwas Mehl hinzufügen.
 Diese Korrekturen sollten Sie sehr behutsam vornehmen (max. 1 Esslöffel auf einmal) und erst das Ergebnis abwarten bevor Sie noch weitere Korrekturen vornehmen.
- **Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, dass das Brot durch die Zugabe von Hefe besser aufgeht.** Zuviel Hefe schwächt hingegen die Teigstruktur. Das Brot geht zwar zunächst gut auf, fällt aber nach dem Backen in sich zusammen. Sie können die Beschaffenheit des Teigs kurz vor dem Backen mit leichtem Fingerdruck prüfen: der Teig muss geschmeidig sein und etwas Widerstand bieten. Der Fingerabdruck verschwindet allmählich.
- Der Teig sollte nicht zu lange bearbeitet werden. Ansonsten besteht das Risiko, dass Sie nach dem Backen nicht das gewünschte Ergebnis erzielen.

2. BENUTZUNG IHRES BROTBACKAUTOMATEN

- **Bei Stromausfall:** Der Brotbackautomat hat eine Schutzfunktion, die die Programmierung 7 Minuten lang speichert, falls der laufende Zyklus durch einen Stromausfall oder eine falsche Bedienung unterbrochen wird. Der Zyklus setzt dort wieder ein, wo er stehen geblieben ist. Bei längeren Unterbrechungen geht die Programmierung verloren.
- **Wenn Sie zwei Programme hintereinander starten möchten,** warten Sie 1 Stunde, bevor Sie mit dem zweiten Backzyklus beginnen (mit Ausnahme der Programme 1 und 12).
- Beim Baguette-Programm muss der Teig nach den Arbeitsschritten Kneten und Aufgehen des Teigs innerhalb einer Stunde nach Erönen der akustischen Signale verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Frist läuft das Gerät neu an und das Baguette-Programm kann nicht mehr weitergeführt werden.

DE

11 ZUBEREITUNG UND HERSTELLUNG VON BAGUETTES

Zum Ausführen dieses Rezepts benötigen Sie sämtliche für diese Funktion vorgesehenen Zubehörteile: 1 Einsatz für die Baguette-Backformen (5), 2 antihafbeschichtete Baguette-Backformen (6), 1 spezielles Baguettemesser (7) und 1 Pinsel (10).

1. KNETEN UND AUFGEHEN DES TEIGS



- Brotbackmaschine anschließen
- Nach einem akustischen Signal wird im Normalfall automatisch Programm 1 angezeigt.
- Bräunungsgrad wählen.
- Es wird davon abgeraten, nur auf einer Schiene zu backen, da die Hitze zu stark wäre.
- Wenn in zwei Backvorgängen gebacken werden soll: wird empfohlen alle Brote vorzuformen und die Hälfte bis zum zweiten Backvorgang im Kühlschrank aufzubewahren.
- Die Taste **START STOP** drücken. Die Funktionskontrolllampe geht an und die zwei Timerpunkte blinken. Der Teigknetzyklus beginnt, dann geht der Teig.

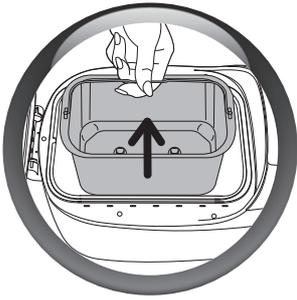
Hinweise:

- Während des Knetvorganges werden oft einige Bereiche nicht so gut durchgemischt.
- Sobald die Zubereitung abgeschlossen ist, geht der Brotbackautomat in den Standby-Betrieb. Der Abschluss des Knetvorganges und des Gehens wird durch mehrere akustische Signale angezeigt und die Funktionskontrolllampe blinkt. Die Anzeige, dass die Baguettes nun geformt werden müssen, leuchtet auf.

Der Teig muss nach dem Erönen des akustischen Signals innerhalb einer Stunde verarbeitet werden. Nach Ablauf dieser Zeit findet ein Reset/Neustart statt und das Baguette-Programm wird dabei abgebrochen. In diesem Fall empfehlen wir Ihnen, das Programm 3 zu verwenden, um einzelne Baguettes zuzubereiten.

2. BEISPIELE FÜR DAS ZUBEREITEN UND BACKEN VON BROTEN

Bei den einzelnen Schritten einfach einen Blick ins mitgelieferte Rezeptbuch werfen. Wir zeigen Ihnen die Handgriffe eines Bäckers. Nach einigen Versuchen haben Sie aber möglicherweise auch Ihre eigene Bearbeitungsart. Egal wie, der Erfolg ist garantiert.



- Nehmen Sie den Backraum aus dem Gerät heraus.
- Bestäuben Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.
- Nehmen Sie den Teig aus dem Backraum und legen Sie ihn auf die Arbeitsfläche.
- Formen Sie den Teig zu einer Kugel und schneiden Sie diese mit einem Messer in 4 Teile.
- Formen Sie die 4 gleich großen Teigteile zu Baguettes.

Wenn die Brote luftiger werden sollen, Teiglinge vor dem Formen zehn Minuten lang ruhen lassen.

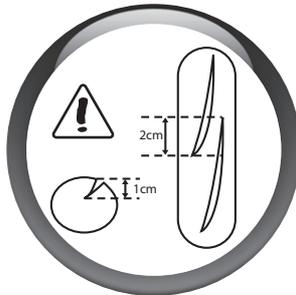
Die Länge des Brotes sollte der Größe des Antihftbleches entsprechen (etwa 18 cm).

Der Geschmack der Brote lässt sich durch entsprechendes Würzen variieren. Dazu braucht der Teigling bloß etwas angefeuchtet und dann in Sesam- oder Mohnkörnern gerollt werden.



- Sobald sie fertiggeformt sind, werden die Brote auf die Antihftbleche gelegt.

Die Brotnaht muss sich auf der Unterseite befinden.



- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, einfach die Oberseite der Brote mithilfe eines spitzen Messers oder dem mitgelieferten Schaber so diagonal einritzen, dass eine 1 cm große Öffnung entsteht.

Das Aussehen der Brote kann durch Einschnitte mit einer Schere über die gesamte Brotlänge variiert werden.

- Mit dem Küchenpinsel großzügig die Oberseite der Brote einstreichen, damit sich das Wasser nicht auf den Antihftblechen sammelt.
- Beide Antihftbleche mit den Broten auf die mitgelieferte Backauflage legen.
- Die Backauflage statt des Behälters in den Brotbackautomaten legen.
- Erneut die Taste drücken  , um das Programm wieder zu starten und den Backvorgang einzuleiten.

**• Am Ende des Backvorgangs gibt es zwei Möglichkeiten:
beim Backen von vier Broten**

- Stecker der Brotbackmaschine herausziehen. Backauflage herausnehmen.



- Stets Ofenhandschuhe verwenden, da die Auflage sehr heiß ist.
 - Brote von dem Antihafbackblech herunternehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
- beim Backen von acht Broten (2x4)**
- Brotauflage herausnehmen. Stets Ofenhandschuhe verwenden, da die Auflage sehr heiß ist.
 - Brote von dem Antihafbackblech herunternehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
 - Die vier anderen Brote aus dem Kühlschrank nehmen (die zuvor eingeritzt und angefeuchtet wurden).
- Brote auf die Bleche legen (Verbrennungen vermeiden).
 - Auflage wieder in das Gerät hineinlegen und erneut auf  drücken.
 - Am Ende des Backvorganges Stecker ziehen.
 - Brote von dem Antihafblech herunternehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

DE

3. FORMEN UND BACKEN DER BAGUETTES



Bei den einzelnen Schritten einfach einen Blick ins mitgelieferte Rezeptbuch werfen.

12 ANLEITUNG FÜR EINE GELUNGENE ZUBEREITUNG

1. FÜR BROT

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	ERGEBNISSE					
	Brot zu stark aufgegangen	Brot zu stark aufgegangen, dann zusammengefallen	Brot nicht genug aufgegangen	Kruste nicht braun genug	Brot außen braun, aber innen nicht genug gebacken	Oberseite und Seiten bemeht
MÖGLICHE URSACHEN						
Während des Backzyklus wurde die  bedient.				●		
Zu wenig Mehl		●				
Zu viel Mehl			●			●
Zu wenig Hefe			●			
Zu viel Hefe		●		●		
Zu wenig Wasser			●			●
Zu viel Wasser		●			●	
Zu wenig Zucker			●			
Schlechte Mehlqualität			●	●		
Falsche Proportionen der Zutaten (zu große Mengen)	●					
Wasser zu warm		●				
Wasser zu kalt			●			
Falsches Programm			●	●		

2. FÜR BAGUETTE

Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Teigling ist nicht gleichmäßig geformt.	Die Rechteckform vom Anfang ist nicht regelmäßig bzw. nicht gleich dick.	Ggf. mit dem Nudelholz plätten.
Der Teig ist klebrig und es lassen sich nur schwer Brötchen daraus formen.	Zu viel Wasser zur Backmischung gegeben.	Weniger Wasser verwenden.
	Das nach dem Rezept hinzugegebene Wasser war zu warm.	Die Hände mit ein wenig Mehl bestäuben, wenn möglich nicht jedoch den Teig selbst oder gar die Arbeitsplatte, dann weiter formen.
Der Teig zerfällt.	Dem Mehl fehlt Gluten.	Backmehl (T45) verwenden.
	Der Teig ist nicht weich genug.	Teig vor dem Formen 10 Minuten stehen lassen.
	Die Teiglinge sind nicht gleichmäßig geformt.	Die Teiglinge abwägen, damit sie alle gleichgroß sind.
Der Teig ist zu fest und nur schwer zu formen.	Es wurde zu wenig Wasser hinzugegeben.	Rezeptangaben überprüfen und Wasser hinzugeben, falls das Mehl nicht genug aufnimmt.
	Zu viel Mehl zur Backmischung gegeben.	Zunächst grob vorformen und dann vor dem endgültigen Formen noch einmal kurz liegen lassen. Zu Beginn des Knetvorganges etwas Wasser hinzugeben.
	Teig zu sehr durchgeknetet.	Teig vor dem Formen 10 Minuten stehen lassen. Die Arbeitsfläche mit so wenig Mehl wie möglich bestreuen. Den Teig formen und ihn dabei möglichst wenig kneten. Bei der Ausformung in zwei Schritten vorgehen mit einer 5-minütigen Pause dazwischen.
Die Brötchen berühren sich und sind nicht richtig durchgebacken.	Falsche Anordnung auf den Blechen.	Für genügend Platz auf den Blechen zur Verteilung der Teiglinge sorgen.
	Teig zu flüssig.	Flüssigkeitsmenge genau abmessen.
		Die Rezepte sind für 50-Gramm-Eier ausgelegt. Fallen die Eier größer aus, darf nicht so viel Wasser hinzugefügt werden.
Die Brötchen haften am Blech und sind angebrannt.	Zu hoher Bräunungsgrad.	Einen niedrigeren Bräunungsgrad wählen. Von der Flüssigkeit, mit der der Teig bestrichen wird, darf nichts auf das Backblech gelangen.
	Die Teiglinge sind zu feucht geworden.	Überschüssige Flüssigkeit mit dem Pinsel entfernen.
	Die Backauflagen haften zu stark.	Auflagen vor dem Ablegen der Teiglinge leicht einfetten.
Die Brötchen werden nicht braun.	Die Teiglinge sind versehentlich nicht mit Wasser eingestrichen worden, bevor sie in den Ofen geschoben wurden.	Beim nächsten Backen daran denken.
	Die Brötchen wurden bei der Ausformung mit zu viel Mehl bestäubt.	Bevor die Brötchen in den Ofen geschoben werden, gut mit Wasser einstreichen.
	Die Umgebungstemperatur ist ziemlich hoch (>30°C).	Kälteres Wasser verwenden (zwischen 10 und 15°C) bzw. etwas weniger Hefe.



Das Backergebnis entspricht nicht Ihren Erwartungen? Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen.	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Die Brötchen gehen nicht richtig hoch.	Die Hefe wurde bei der Zubereitung vergessen/ Es wurde nicht genügend Hefe verwendet.	Die Rezepthinweise genau befolgen.
	Die Hefe ist vielleicht abgelaufen.	Mindesthaltbarkeitsdatum überprüfen.
	Bei der Zubereitung fehlte Wasser.	Rezeptangaben überprüfen und Wasser hinzugeben, falls das Mehl zu viel aufnimmt.
	Die Brötchen/Brote gehen bei der Ausformung kaputt bzw. fallen auseinander. Teig zu sehr durchgeknetet.	Den Teig während der Ausformung möglichst wenig anfassen.
Die Brötchen sind zu sehr aufgegangen.	Zu viel Hefe.	Weniger Hefe nehmen.
	Zu sehr aufgegangen.	Die Brötchen leicht plattdrücken, nachdem sie auf dem Blech verteilt worden sind.
Die Einschnitte in den Teiglingen haben sich nicht geöffnet.	Der Teig ist zu klebrig, es wurde bei der Zubereitung zu viel Wasser verwendet.	Die Brötchen erneut ausformen und dabei die Hände leicht mit Mehl bestäuben, jedoch wenn möglich mit Ausnahme von Teig und Arbeitsplatte.
	Die Klinge ist nicht scharf genug.	Die enthaltene Klinge verwenden oder falls diese fehlt, ein scharfes Messer mit sehr scharfen Zacken.
	Zu vorsichtig geschnitten.	In einer schnellen Bewegung ohne Absetzen schneiden.
Die Einschnitte gehen während des Backvorgangs wieder zu oder öffnen sich gar nicht erst.	Der Teig war zu klebrig: Es wurde bei der Zubereitung zu viel Wasser verwendet.	Rezeptangaben überprüfen und Mehl hinzugeben, falls es nicht genug Wasser aufnimmt.
	Die Teigoberfläche ist bei der Ausformung nicht straff genug.	Diesmal vor dem Ausformen den Teig über den Daumen straff ziehen.
Der Teig reißt während des Backvorgangs an den Seiten.	Die Einschnitte im Teig sind nicht tief genug.	Genauere Form der Einschnitte siehe Seite 97.

13 HILFESTELLUNG BEI TECHNISCHEN STÖRUNGEN

FEHLER	ABHILFE
Die Knetelemente bleiben in der Backform stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • In Wasser einweichen und dann herausziehen.
Die Knetelemente bleiben im Brot stecken.	<ul style="list-style-type: none"> • Hakenzubehör verwenden (Seite 80).
Nichts passiert nach dem Druck auf  .	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät ist zu heiß. Zwischen zwei Programmzyklen eine Stunde warten (Fehlercode E01). • Die Timer-Funktion wurde verwendet.
Nach Druck auf  läuft zwar der Motor, aber der Teig wird nicht geknetet.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Backform ist nicht richtig eingesetzt. • Das Knetelement fehlt oder sitzt nicht richtig.
Nach Programmierung der Timer-Funktion ist das Brot nicht richtig aufgegangen, oder es ist nichts passiert.	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben nach der Timer-Einstellung vergessen, auf  zu drücken. • Die Hefe ist mit Salz bzw. Wasser in Berührung gekommen. • Das Knetelement fehlt.
Es riecht verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Ein Teil der Zutaten ist neben die Backform gefallen: Das Gerät ausschalten. Abkühlen lassen und den Innenteil mit einem feuchten Schwamm und ohne Reinigungsmittel sauber machen. • Der Teig ist übergelaufen: die Zutatenmenge ist zu groß, vor allem der Flüssigkeitsanteil. Bitte halten Sie die Mengenangaben der Rezepte ein.

DE

14 GARANTIE

- Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke und für Privathaushalte bestimmt. Bei unsachgemäßer, oder der Gebrauchsanweisung entgegenlaufender Benutzung, übernimmt Tefal keinerlei Haftung und die Garantie erlischt.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: bei unsachgemäßer oder nicht der Gebrauchsanleitung entsprechender Benutzung übernimmt Moulinex keinerlei Haftung.

15 UMWELT

- Nach den gültigen Bestimmungen müssen nicht mehr einsatzfähige Geräte endgültig unbrauchbar gemacht werden: stecken Sie es aus und schneiden Sie das Stromkabel ab, bevor Sie das Gerät entsorgen.

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψηφιακή οργη / วันที่ซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاريخ خريد / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Ὑψηλὴ / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع محصول / مرجع المنتج

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Ψηφιακή οργη / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址 / 販売店の名前、住所 / 소매점 이름과 주소 / نام خرده فروش و آدرس / اسم بائع التجزئة وعنوانه

Distributor stamp: / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodeje/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψηφιακή οργη / ครอบคลุมของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / مهر خرده فرو / ختم بائع التجزئة

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ «Գրուպա ՍԵԲ», 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խնուղի, 16A, օհն.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207
COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288

HRVATSKA CROATIA	SEB Development S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 10 14
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	1 99 207 892
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	1588-1588

LATVJA LATVIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 2050 022
MALAYSIA	Unit No.402-403, Level 4, Uptown 2, No.2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400 Petaling Jaya, Selangor D.E., Malaysia.	1 year	(603) 7710 8000
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	441 4455
POLSKA POLAND	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 423 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GRUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 29

SRBIJA SERBIA	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 22 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911
TÜRKIYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395

 : www.moulinex.com