

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG
DESIGN BROTBACKAUTOMAT PLUS



Art.-Nr. 42820 »Design Brotbackautomat Plus«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren Design Brotbackautomaten Plus kennenlernen	4
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	11
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr	12
Antihafbeschichtung	12
Technische Daten	13
Eigenschaften Ihres neuen Brotbackautomaten	14
Die Funktionen der Tasten	14
Programme des Brotbackautomaten	16
Programmdateien	18
Warmhalte-Funktion	19
Gedächtnis-Funktion	20
Den Timer verwenden	20
Tipps für beste Ergebnisse	21
Vor der ersten Verwendung	22
Bedienung	23
Vorbereitungen	24
Den Backvorgang starten	25
Die Backzeit verlängern	28
Das Brot aus dem Gerät herausnehmen	28
Joghurt zubereiten	30
Hilfe bei Problemen	32
Pflege und Reinigung	33
Das Gerät zerlegen	34
Das Gerät reinigen	34
Das Gerät zusammensetzen	35
Aufbewahrung	36
Entsorgungshinweise	36
Information und Service	37
Gewährleistung/Garantie	37
Rezepte	38

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback »Design Brotbackautomat Plus« entschieden haben!

Ihr neuer Brotbackautomat liefert Ihnen ohne viele Umstände backfrisches, duftendes Brot und Kuchen. Sogar Konfitüre und Joghurt für den gut gedeckten Frühstückstisch bereiten Sie damit ganz unkompliziert selbst zu. Probieren Sie neue Rezepte nach Ihrem persönlichen Geschmack. Der »Design Brotbackautomat Plus« verwirklicht Ihre Ideen schnell und unkompliziert.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Brotbackautomaten nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Brotbackautomaten.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN »DESIGN BROTTBACKAUTOMAT PLUS« KENNENLERNEN



GEHÄUSE

- A Netzkabel** (auf der Abbildung nicht sichtbar)
- B Deckel** – mit Griffen auf beiden Seiten, Belüftungsschlitzen und Sichtfenster, um den Backvorgang zu überwachen
- C Kneiflügel**
- D Teigbehälter** – antihafbeschichtet, mit Henkel zum leichteren Ein- und Ausbau
- E Antriebswelle** – hier stecken Sie den Kneiflügel auf (nicht sichtbar im Teigbehälter)

- F Ofenraum** (nicht sichtbar in der oberen Öffnung)
- G Kupplung des Knetwerks** – während des Betriebes wird der Teigbehälter hier fest verriegelt (nicht sichtbar im Ofenraum)
- H Heizelement** (nicht sichtbar im Ofenraum)
- I Standsichere Füße** – für einen sicheren Stand auf glatten Oberflächen

BEDIENUNGSELEMENTE

- J LCD-Bildschirm** mit folgenden Anzeigen:
 - (a) Brotmenge: groß (Large: bis 750g) oder klein (Small: bis 500g)
 - (b) Bearbeitungsdauer bis zur Fertigstellung in Minuten
 - (c) gewählte Bräunung des Brotes: hell (Light), mittel (Medium), dunkel (Dark)
 - (d) gewählte Programmnummer
- K MENU-Taste:** Drücken Sie diese Taste mehrmals, bis die gewünschte Programmnummer und zugehörige Backzeit auf dem LCD-Bildschirm erscheinen.
- L START/STOP-Taste:** Das gerade ausgewählte Programm starten oder abbrechen und die Einstellung des Timers löschen. Halten Sie diese Taste ca. 2 Sekunden lang gedrückt bis ein Signalton erklingt, um alle Einstellungen zu löschen.
- Tipp:** Wenn Sie nur prüfen wollen, ob das Brot gar ist, sollten Sie diese Taste nicht verwenden, da das laufende Programm sonst abgebrochen wird.
- M TIME+ und TIME-:** Zur Programmierung des Timers, wenn das Backprogramm erst später gestartet werden soll. Tippen Sie auf TIME+ oder TIME-, um den Zeitpunkt der Fertigstellung in 10-Minuten-Schritten zu ändern.
- WICHTIG:** Für die Programme BAKE und YOGHURT stellen Sie hier die Bearbeitungszeit ein.
- N LOAF-Taste:** Voreinstellung für das Gesamtgewicht des Brotes (Large, Small). Tippen Sie auf diese Taste, bis der Pfeil auf dem LCD-Bildschirm auf die gewünschte Einstellung zeigt.
- Tipp:** Beim Einschalten des Gerätes ist "Large" (groß; 750g) ausgewählt.
- O COLOR-Taste:** Tippen Sie mehrmals auf diese Taste, bis der Pfeil auf dem LCD-Bildschirm auf die gewünschte Bräunung des Brotes zeigt.

ZUBEHÖR (nicht abgebildet)

Messbecher, Messlöffel – mit Mulden für 5 ml (TL, Teelöffel) und 15 ml (EL, Esslöffel), Joghurt-Behälter

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (041 65) 2 22 50



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehör sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen), nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der

Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Nehmen Sie den Teigbehälter immer aus dem Gerät, bevor Sie Nahrungsmittel entnehmen oder Zutaten einfüllen. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die heißen Bauteile (Teigbehälter) über ein Netzkabel, auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen, an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30cm Abstand, um Schäden durch Hitze zu vermeiden und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1m frei. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Trocknen oder lagern Sie keine Lebensmittel oder irgendwelche Fremdkörper in dem Gerät. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit oder Teig läuft aus, Überhitzung). Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder unzugäng-**

lichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden (Beispiel: Trocknen von Lebensmitteln oder anderem). **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher oder anderen Gegenstände auf oder unter das Gerät. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben.
- Niemals in den Ofenraum oder Teigbehälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Ofenraum oder Teigbehälter halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber).
- Arbeiten Sie immer mit geschlossenem Deckel. Während des Betriebes und kurz danach kann auch bei geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel oder aus den Luftschlitzen hervor kommen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf zu verbrühen.
- Niemals den Teigbehälter überfüllen. Andernfalls kann Flüssigkeit oder Teig auslaufen und zur Überhitzung und Gefährdung durch Elektrizität führen. **Füllen Sie niemals mehr als 750g ein.** Achten Sie immer darauf, dass der Teigbehälter an den Außenseiten völlig sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in den Ofenraum stellen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und das

Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie das Gehäuse immer an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. Niemals das Gerät am Deckel oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Topfreiniger). Bruchstücke von Topfreinigern können in das Gerät gelangen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Kurzschluss verursachen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.
- **Niemals das Gerät, eines der Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 - 240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 8 A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 8 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein.
- Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern, darauf treten oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Teigbehälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, da andernfalls Flüssigkeit in das Gehäuse eindringen könnte und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen könnte. Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen.

Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag mit geöffnetem Deckel trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Der »Design Brotbackautomat Plus« dient zum Backen von Brot und Kuchen und zur Zubereitung von Konfitüren und Joghurt. Das Gerät wird zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer den Lebensmitteln können auch Deckel, Teigbehälter und Außen-seiten des Gerätes beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß sein.
- Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper, hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen. Falls notwendig, schützen Sie Ihre Hände und Arme mit Ofenhandschuhen.
- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- Auch bei korrekt geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Dies gilt besonders für die Luftschlitze im Deckel. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen.
- **Nehmen Sie den Teigbehälter immer aus dem Gerät, bevor Sie die Zutaten hinein geben. Niemals mehr als die in den Rezepten dieses Heftes angegebenen Mengen in das Gerät füllen. Die Gesamtmen-**

ge aller Zutaten darf niemals mehr als 750g betragen! Andernfalls könnten Zutaten oder Teig auf die Heizelemente gelangen und zu Überhitzung, Feuer und Verletzungen durch Elektrizität führen.

- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Spiritus, Benzin, Camping-Gas) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampfen Alkohol und Benzin sehr rasch und bilden ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf/in das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.

BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie den Deckel des Gerätes öffnen, um Verletzungen durch die beweglichen Bauteile des Knetwerks zu vermeiden. Halten Sie niemals Ihre Hände, Haare, Kleidung oder irgendwelche anderen Gegenstände (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Teigbehälter oder den Ofenraum, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn Sie den Teigbehälter richtig auf der Kupplung des Knetwerks verriegelt haben.

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Der Teigbehälter und der Kneiflügel sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Oberflächen. Durch die Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtungen vor der ersten Verwendung einmal kurz mit einem erbsengroßen Stück Butter oder Margarine ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.

- Verwenden Sie die beschichteten Bauteile nicht mehr, wenn die Antihftbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den beschichteten Oberflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihftbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihftbeschichtung lassen sich Teigbehälter und Knetflügel leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die beschichteten Bauteile mit einem weichen Tuch oder Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42820 »Design Brotbackautomat Plus«
Stromversorgung:	230 - 240 V Wechselstrom / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	580 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 90cm
Gewicht:	ca. 4,6kg
Abmessungen:	ca. 25,5 cm x 35,0cm x 27,5cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	ca. 750 g

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN BROTTBACKAUTOMATEN

Mit Ihrem automatischen Brotbackautomaten können Sie Brot und Kuchen nach Ihrem persönlichen Geschmack backen. Dazu können Sie auch fertige Backmischungen verwenden oder Ihre eigenen Rezepte entwickeln. Außerdem kann der Brotbackautomat auch Nudelteig oder Brötchenteig kneten.

Zusätzlich können Sie mit dem Gerät Konfitüren kochen (Programm JAM; siehe: »Rezepte«) und Joghurt herstellen (Programm YOGHURT; siehe: »Joghurt zubereiten«).

Für diese Zwecke sind 13 verschiedene Programme in dem Gerät gespeichert (siehe: »Programme des Brotbackautomaten«).

Außerdem können Sie den Brotbackautomaten zeitverzögert mit einem Timer starten. Dadurch ist Ihr Brot frisch gebacken, wann immer Sie es wünschen. (Siehe: »Den Timer verwenden«)

WICHTIG: Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Trocknen oder zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder anderen Gegenständen.

DIE FUNKTIONEN DER TASTEN

Jedes Mal, wenn Sie eine Taste bedienen, ertönt ein Signalton. Die Tasten COLOR, LOAF, TIME+ und TIME– müssen Sie zur Bedienung nur leicht berühren.

Die Tasten des »Design Brotbackautomat Plus« haben folgende Funktionen:

Taste	Funktion
MENU	Wählt das gewünschte Backprogramm. Die Nummer des gewählten Programms erscheint oben auf dem LCD-Bildschirm.
START	Startet das gerade gewählte Backprogramm oder bricht ein laufendes Programm ab. Damit beenden Sie auch die Warmhaltefunktion des Gerätes.
STOP	Zum Abbrechen eines Programms halten Sie die Taste etwa 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. WICHTIG: Wenn Sie ein Programm auf diese Weise abgebrochen haben, werden alle dafür eingegebenen Einstellungen gelöscht. Sie können das zuvor laufende Programm nicht fortsetzen. NICHT verwenden, wenn Sie das Programm nur anhalten wollen, um weitere Zutaten einzufüllen. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker für maximal 10 Minuten aus der Steckdose.
COLOR	Wählt die Bräunung des Brotes: Light (hell), Medium (mittel), Dark (dunkel). Die gerade gewählte Einstellung wird links auf dem LCD-Bildschirm durch einen Pfeil angezeigt. Diese Taste ist für die Programme 8, 9, 10 und 13 wirkungslos.

LOAF	<p>Wählt die verwendete Menge an Zutaten. Die aktuelle Einstellung wird rechts auf dem LCD-Bildschirm durch einen Pfeil angezeigt. Wählen Sie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Large (groß) – wenn die Gesamtmenge der Zutaten zwischen 500g und 750g liegt. • Small (klein) – wenn Sie bis zu 500g eingefüllt haben. <p>Tipp: Wenn Sie für mehr als 500g die Einstellung Small (klein) gewählt haben, dann wird das Brot eventuell nicht ganz durchgebacken. Verwenden Sie in diesem Fall das Programm BAKE, um das Brot weiter aufzubacken.</p> <p>Diese Taste ist für die Programme 7 bis 13 wirkungslos.</p>
TIME + und TIME –	<p>Mit diesen Tasten stellen Sie den Timer ein. Bei jedem Tastendruck verlängert/verkürzt sich die eingestellte Zeit um 10 Minuten.</p> <p>Minimum: die Bearbeitungszeit des gerade gewählten Programms. Maximum: 13 Stunden</p> <p>Tipp: Wenn Sie den Finger auf der Taste lassen, dann läuft die Zeiteinstellung nach einer kurzen Verzögerung automatisch durch, bis Sie den Finger von der Taste herunternehmen.</p> <p>WICHTIG: Wenn Sie das Programm BAKE oder YOGHURT gewählt haben, dann stellen Sie mit diesen Tasten die Bearbeitungszeit ein.</p> <p>Diese Tasten sind für die Programme 6, 7, 10 und 11 wirkungslos.</p>

Freundlicher Hinweis:

Der Brotbackautomat befindet sich in den ersten 3 Sekunden nach dem Einschalten im Dateninitialisierungsmodus. Bitte während dieser Zeit keine Tasten betätigen.

Falls Sie während der Benutzung Probleme bei der Betätigung der Tasten erfahren, nehmen Sie den Brotbackautomat vom Netz und schließen Sie ihn erneut an. Danach sollten die Bedientasten sich wieder normal verhalten.

PROGRAMME DES BROTBACKAUTOMATEN

Sie wählen das gewünschte Programm mit der MENU-Taste aus. Die Nummer des gerade gewählten Programms erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Die Backzeit hängt vom gewählten Programm ab. (Siehe: »Programmdaten«)

Programm-Nr.	Anzeige	Funktion
1	BASIC1	Für Weißbrot und Mischbrote, die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot bekommt eine feste Konsistenz.
2	FRENCH1	Für leichte Brote aus feinem Mehl. Normalerweise wird das Brot luftig und bekommt eine knusprige Kruste. Nicht für Rezepte geeignet, in denen Butter, Margarine oder Milch verwendet werden.
3	WHOLE WHEAT1	Für Brote mit schweren Mehlsorten, die eine längere Zeit zum Kneten und gehen brauchen. Beispiel: Vollkornweizenmehl und Roggenmehl. Das Brot wird fester und schwerer.
4	QUICK1	Mit Zeiten für Kneten, Gehen und Backen. Allerdings wird der Teig mit Backpulver oder Soda verarbeitet.
5	SWEET1	Für Brote mit besonderen Zutaten (Beispiel: Fruchtsaft, geriebene Kokosraspel, Rosinen, Trockenfrüchte, Schokolade oder Zucker). Aufgrund einer längeren Zeit zum Gehen wird das Brot leicht und luftig.
6	ULTR-FAST1	Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen sind hiermit am kürzesten. Allerdings erhalten Sie damit ein besonders grobes Brot.
7	DESSERT	Für Desserts
8	DOUGH	Mit diesem Programm wird der Teig lediglich geknetet (keine Zeiten für das Gehen lassen). Der Teig wird NICHT gebacken.
9	DOUGH & RISE	Mit diesem Programm können Sie den Teig kneten und gehen lassen. Der Teig wird NICHT gebacken.
10	JAM	Für die Zubereitung von Konfitüren.
11	CAKE	Nach dem Kneten wird der Teig sofort gebacken. Mit diesem Programm backen Sie Kuchen.

12	BAKE2	Mit diesem Programm können Sie Brote aufbacken, die zu wenig gebacken wurden oder nicht ganz durch sind (KEINE Zeiten für das Kneten oder gehen lassen). Die gewünschte Backzeit stellen Sie mit den Tasten TIME+ und TIME– ein.
13	YOGHURT2	Dieses Programm dient zur Joghurt-Herstellung. Sie brauchen dazu den Joghurt-Behälter.

1. Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5 und 6 erklingen Signaltöne während des Programmablaufs. Wenn Ihr Rezept die Zugabe weiterer Zutaten vorsieht (Beispiel: Früchte oder Nüsse), dann sollten Sie die Zutaten nach den Signaltönen möglichst schnell in den Teigbehälter geben.
2. Wenn Sie die Programme BAKE oder YOGHURT gewählt haben, dann können Sie mit den Tasten TIME+ und TIME– die Bearbeitungszeit einstellen.

Wenn Sie ein Programm abbrechen wollen oder das Brot aus dem Gerät nehmen wollen, während die Warmhalte-Funktion arbeitet, dann drücken Sie die START/STOP-Taste bis ein langer Signalton erklingt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät vollständig ausschalten wollen.

Das Brot wird nach dem Backen bis zu 1 Stunde warm gehalten. Dadurch wird das Brot nicht zu feucht. Nehmen Sie das Brot innerhalb der Warmhaltezeit aus dem Gerät.

Tipp:

Wenn Sie das Gerät mit dem Timer eingestellt haben, dann sollten Sie gleich vor dem Start des Programms alle Zutaten zusammen in den Teigbehälter geben. In diesem Fall sollten Sie Früchte und Nüsse allerdings vorher klein schneiden oder hacken.

PROGRAMMDATEN

Folgende Tabellen geben die Bearbeitungszeiten der einzelnen Programme an. Wenn zwei verschiedene Zeiten für einen Vorgang angegeben sind, dann beziehen sich diese Werte auf die verschiedenen Mengeneinstellungen: klein (Small) oder groß (Large). Sie wählen diese Einstellung mit der Taste LOAF.

Programm	1 BASIC	2 FRENCH	3 WHOLE WHEAT	4 QUICK	5 SWEET	6 ULTRA FAST
Gesamt- dauer	2h 48 min / 2h 50 min	3h 18 min / 3h 20 min	3h 28 min / 3h 30 min	1h 55 min / 1h 58 min	2h 51 min / 2h 53 min	59 min / 1h 15 min
Kneten 1	10	14	11	8	11	11 / 12
Gehen 1	20	30	30	5	25	nicht verwendet
Kneten 2	13	12	15	15	14	nicht verwendet
Gehen 2	25	29	42	10	27	nicht verwendet
Gehen 3	40	40	50	nicht verwendet	40	10 / 20
Backen	60 / 62	73 / 75	60 / 62	77 / 80	54 / 56	38 / 43
Warm- halten	60	60	60	60	60	60
Zeit zur Zugabe von Früchten	2 h 10 min / 2 h 12 min	2h 27 min / 2h 29 min	2h 42 min / 2h 44 min	1h 32 min / 1h 35 min	2h 9 min / 2h 11 min	54 min / 1h 10 min
Max. Timer	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	nicht verwendet

Pro-gramm	7 DESSERT	8 DOUGH	9 DOUGH & RISE	10 JAM	11 CAKE	12 BAKE	13 YOGHURT
Gesamt-dauer	1h 20 min	15 min	1h 30 min	1h 20 min	1h 38 min	10 min -1h	6h – 12h
Kneten 1	20	15	20	nicht verwendet	18	nicht verwendet	nicht verwendet
Gehen 1	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	15	5	nicht verwendet	nicht verwendet
Kneten 2	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet
Gehen 2	nicht verwendet	nicht verwendet	30	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet
Gehen 3	nicht verwendet	nicht verwendet	40	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	6h – 12h
Backen	60	nicht verwendet	nicht verwendet	65	75	10 min - 1h	nicht verwendet
Pro-gramm	7 DESSERT	8 DOUGH	9 DOUGH & RISE	10 JAM	11 CAKE	12 BAKE	13 YOGHURT
Warm-halten	60	nicht verwendet	nicht verwendet	60	60	60	nicht verwendet
Zeit zur Zugabe v. Früchten	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet
Max. Timer	nicht verwendet	13 h	13 h	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet	nicht verwendet

WARMHALTE-FUNKTION

Nach Ablauf des Backprogramms schaltet das Gerät automatisch für 60 Minuten in die Warmhalte-Funktion um. Dabei zirkuliert warme Luft im Inneren des Ofenraums. Das Brot bleibt dadurch warm, wird nicht feucht und weicht nicht auf. Sie können die Warmhalte-Funktion jederzeit abbrechen. Halten Sie dazu die START/STOP-Taste gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

GEDÄCHTNIS-FUNKTION

Das gerade eingestellte Programm arbeitet ganz normal weiter, wenn das Gerät direkt nach einem Stromausfall (bis maximal 10 Minuten) wieder an die Stromversorgung angeschlossen wird. Erst nach ca. 10 Minuten werden alle gespeicherten Einstellungen unwiderruflich gelöscht.

Tipp:

Wenn Sie den Backvorgang mit der START/STOP-Taste abgebrochen haben (länger als 2 Sekunden gedrückt), dann werden alle zuvor gewählten Einstellungen gelöscht und das Backprogramm läuft NICHT weiter. In diesem Fall müssen Sie das Gerät neu einstellen (siehe: >Tipps für beste Ergebnisse<). Ziehen Sie deshalb für kurze Unterbrechungen (Beispiel: Zutaten zugeben) den Netzstecker aus der Steckdose.

DEN TIMER VERWENDEN

Durch den Timer können Sie den Backvorgang mit einer zuvor eingestellten zeitlichen Verzögerung starten. Die eingestellte Zeit entspricht immer dem Zeitpunkt der Fertigstellung und kann maximal 13 Stunden betragen (Anzeige: 13:00). Das Minimum, das Sie für den Timer einstellen können, entspricht der Bearbeitungszeit des gerade gewählten Programms.

Tipp:

Verwenden Sie den Timer NICHT, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zugeben (Beispiel: Eier, Milch, Sahne oder Käse). Die Qualität dieser Lebensmittel leidet, wenn sie nicht gekühlt werden.

1. Wählen Sie zuerst Programm (MENU), Brotmenge (LOAF) und Bräunung (COLOR). (Siehe: >Den Backvorgang starten<)
2. Verwenden Sie danach die Tasten TIME+ und TIME-, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die Zeit erscheint auf dem LCD-Bildschirm.

TIME+ erhöht die Verzögerungszeit bei jedem Tastendruck um 10 Minuten. TIME- verkürzt die Zeit bei jedem Tastendruck um 10 Minuten.

Beispiel: Es ist gerade 20:30 und Sie wollen um 7:00 am nächsten Morgen frisches Brot genießen, dann stellen Sie den Timer auf 10:30.

Tipp:

Die eingestellte Zeit schließt die Backzeit des gewählten Programms ein. Das bedeutet, dass nach dem Ablauf der eingestellten Zeit heißes Brot in dem Brotbackautomaten ist, das nach einer kurzen Abkühlungszeit serviert werden kann.

Die kürzeste Zeit, die sich mit dem Timer einstellen lässt, ist folglich immer die vorprogrammierte Dauer des Backvorgangs.

Für die Programme 6, 7, 10, 11, 12 und 13 können Sie den Timer nicht verwenden.

WICHTIG: Für die Programme 12 (BAKE) und 13 (YOGHURT) wird mit den Tasten TIME+ und TIME- die Bearbeitungszeit eingestellt.

3. Drücken Sie START/STOP, um den Timer zu starten. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige blinkt und auf dem LCD-Bildschirm wird die verbleibende Zeit herunter gezählt. Ihr frisches Brot wird zur eingestellten Zeit fertig und kann nach kurzer Abkühlung serviert werden (in diesem Beispiel: um 7:00).

Wenn Sie das Brot nicht sofort aus dem Brotbackautomat herausnehmen, dann wird es 1 Stunde lang warm gehalten (siehe: ›Warmhalte-Funktion‹).

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Die folgenden Tipps sollen Ihnen helfen, die bestmöglichen Ergebnisse zu erhalten.

- Niemals mehr als die in den Rezepten in diesem Heft angegebenen Mengen in das Gerät füllen! Die Gesamtmenge aller Zutaten darf niemals mehr als 750 g betragen. Andernfalls könnte der Teig beim Aufgehen über den Rand des Teigbehälters laufen, dadurch auf die Heizelemente gelangen und Feuer fangen und/oder einen Kurzschluss verursachen.
- Nehmen Sie den Teigbehälter immer aus dem Gerät, bevor Sie die Zutaten hinein geben. Andernfalls könnten Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten auf die Heizelemente gelangen und Feuer fangen.
- Sie können das gewählte Programm verzögert starten. Verwenden Sie dazu den Timer (siehe: ›Den Timer verwenden‹). In diesem Fall sollten Sie gleich vor dem Start des Programms alle Zutaten zusammen in den Teigbehälter geben und Früchte und Nüsse vorher klein schneiden oder hacken.
- Verwenden Sie den Timer NICHT, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zugeben (Beispiel: Eier, Milch, Sahne oder Käse). Die Qualität dieser Lebensmittel leidet, wenn sie nicht gekühlt werden.
- Bei den Programmen 1 bis 6 erklingen kurze Signaltöne während des Programmablaufs. Geben Sie dann möglichst schnell die Zutaten wie Früchte oder Nüsse hinzu. Dadurch werden diese Zutaten durch den Knetvorgang nicht so stark zerkleinert.
- Geben Sie die Zutaten in der Reihenfolge in den Teigbehälter, in der sie in den Rezepten in diesem Heft angegeben sind. generell gilt: Zuerst Flüssigkeiten, Zucker, Salz und Aromen, dann Mehl und am Schluss die Hefe. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit dem Salz oder den Flüssigkeiten in Berührung kommt.

- Für die Zubereitung von Hefeteig (Beispiel: für Brote) sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben, damit die Hefe aufgeht.
- Bei der Verwendung von Trockenhefe folgen Sie den Mengenangaben des Herstellers auf der Packung der Trockenhefe.
- Messen Sie die Zutaten möglichst genau ab. Selbst kleine Abweichungen von den angegebenen Mengen können das Ergebnis beeinflussen.
- Spülen Sie den Teigbehälter sofort mit warmem Wasser aus, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Dadurch vermeiden Sie, dass der Kneiflügel an der Antriebswelle hängen bleibt.
- Wenn Sie den Kneiflügel aus dem Gerät nehmen, nachdem der Knetvorgang beendet ist, dann bleibt das Brot nach dem Backen unversehrt.
- Sollten Sie eines der Backprogramme während der Bearbeitung unbeabsichtigt abgebrochen haben (Beispiel: bei der Zugabe von Zutaten oder zum Entfernen des Kneiflügels), dann können Sie den Teig mit den Programmen DOUGH oder DOUGH & RISE zunächst weiter vorbereiten und mit BAKE fertig backen. Schlagen Sie die vorgesehenen Bearbeitungsschritte und die Backzeit in der Tabelle der Programmdatei nach (siehe: »Programmdatei«). Wählen Sie zum Backen das Programm BAKE und stellen Sie die erforderliche Backzeit mit den Tasten TIME+ und TIME– ein (siehe: »Die Backzeit verlängern«).

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: »Ihren »Design Brotbackautomat Plus« kennen lernen«).
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warmaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Teigbehälter oder Ofenraum stecken. Ziehen Sie die Schutzfolie ab, die auf dem Display klebt.

⚠️ WARNUNG – ELEKTRISCHE SPANNUNG

Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (START/STOP-Taste bis zum Erklingen des Signaltons drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen. Niemals das Gehäuse, den Teigbehälter oder das Netz-

kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Niemals das Gerät oder seine Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: »Pflege und Reinigung«).
5. Geben Sie etwas Butter oder Margarine auf ein Küchentuch und reiben Sie die Antihaftbeschichtungen von Teigbehälter und Kneiflügel damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihaftbeschichtungen für den Gebrauch vor.

BEDIENUNG

⚠ WARNUNG: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre für kleine Kinder unzugänglich sind. Ihr neuer »Design Brotbackautomat Plus« dient zum Backen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Die Heizelemente werden daher während des Betriebes sehr heiß.

Bringen Sie das Gerät zum Betrieb nicht in die Nähe von leichtentzündlichen oder explosiven Flüssigkeiten oder Gasen (Beispiel: Spiritus- oder Propangasflaschen, Gasfeuerzeug). Stellen Sie das Gerät auch nicht auf hitzeempfindliche Oberflächen, um eine Überhitzung und Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Gehäuse sowie die Bedienelemente (siehe: »Ihren »Design Brotbackautomat Plus« kennen lernen«) müssen stets frei zugänglich bleiben.

Achten Sie darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 30 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und völlig trocken sind (siehe: »Allgemeine Hinweise zur Sicherheit«). Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden. Vergewissern Sie sich außerdem, dass der Ofenraum und besonders die Heizelemente absolut sauber und trocken sind. Selbst kleine Fremdkörper auf den Heizelementen können während des Betriebes überhitzen oder einen Kurzschluss auslösen und dadurch Feuer fangen!

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Backen von Brot oder Kuchen und zum Herstellen von Desserts, Konfitüren und Joghurt nach den Anleitungen in diesem Heft. Das Gerät ist NICHT geeignet zum Trocknen oder Aufbewahren anderer Nahrungsmittel oder Materialien.

Niemals mehr als insgesamt 750g in den Teigbehälter einfüllen! Überprüfen Sie Ihr Rezept entsprechend. Andernfalls könnte der Teigbehälter überlaufen, wodurch Teig auf die Heizelemente gelangen kann. Fremdkörper und Lebensmittelreste auf den Heizelementen verkohlen während des Betriebes und können sich dadurch entzünden und/oder zum elektrischen Schlag durch Kurzschluss führen.

VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor. Messen Sie die erforderlichen Mengen nach Ihrem Rezept ab. Achten Sie dabei darauf **niemals mehr als 750g** (alle Zutaten zusammengerechnet) in dem Brotbackautomaten zu verarbeiten. Überprüfen Sie Ihr Rezept dementsprechend.

Wenn Sie Nüsse, Früchte oder andere feste Zutaten einarbeiten wollen, sollten Sie diese eventuell zerkleinern bzw. pürieren.

Tipp: Sie können die mitgelieferten Messbecher zum Abmessen verwenden.

2. Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche auf. Das Gerät muss dabei einen Mindestabstand von 30 cm zur Kante der Arbeitsfläche und anderen Gegenständen haben.

WICHTIG: Der Teigbehälter wird zum Betrieb auf der Kupplung des Knetwerks verriegelt. Versuchen Sie niemals, den Teigbehälter mit Gewalt aus dem Gerät zu ziehen, um Schäden zu vermeiden.

3. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie den Teigbehälter nach oben aus dem Gerät. Drehen Sie den Teigbehälter dazu gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich leicht herausheben lässt.
4. Stecken Sie den Knefflügel auf die Antriebswelle im Teigbehälter und drücken Sie den Knefflügel ganz nach unten.

Drehen Sie den Knefflügel dazu über der Antriebswelle, bis er nach unten gleitet.

5. Füllen Sie die Zutaten aus Ihrem Rezept in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter.

Im Allgemeinen gilt: Füllen Sie zuerst die Flüssigkeiten ein, dann Zucker, Salz, Aromen und Gewürze. Anschließend geben Sie das Mehl dazu. Ganz am Schluss geben Sie die Hefe dazu.

Tipp: Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit dem Salz oder den Flüssigkeiten in Berührung kommt.

⚠️ WARNUNG: Achten Sie unbedingt darauf, keine der Zutaten zu verschütten, wenn Sie den gefüllten Teigbehälter in den Ofenraum stellen. Selbst kleine Reste von Lebensmitteln und Flüssigkeiten auf den Heizelementen können während des Backvorgangs

verkohlen und Feuer fangen! Vergewissern Sie sich, dass der Ofenraum und die Außenseiten des Teigbehälters trocken und sauber sind, bevor Sie den Teigbehälter in den Ofenraum stellen.

6. Stellen Sie den Teigbehälter wieder zurück in den Ofenraum des Gerätes. Achten Sie dabei darauf, dass die Außenseiten des Teigbehälters sauber und trocken sind und Sie keine Zutaten im Ofenraum verschütten.

Drehen Sie den Teigbehälter über der Kupplung des Knetwerks im Uhrzeigersinn, bis er nach unten gleitet. Drehen Sie dann noch ein Stück weiter, um den Teigbehälter auf der Kupplung zu verriegeln. Die Seitenwände des Teigbehälters müssen parallel zu den Innenwänden des Ofenraums liegen und der Teigbehälter muss fest stehen, ohne zu wackeln.

7. Schließen Sie den Deckel.

Das Gerät ist nun dafür bereit, ein Programm zu starten.

DEN BACKVORGANG STARTEN

WICHTIG: lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen, bevor Sie einen neuen Backvorgang starten. Wenn die Anzeige nach dem Start eines neuen Programms H:HH anzeigt, war die Temperatur im Ofenraum noch zu hoch. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel, um das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.

1. Bevor Sie das Backprogramm wählen, vergewissern Sie sich, dass der Ofenraum nicht mehr heiß ist. Nehmen Sie zuerst den Teigbehälter aus dem Gerät, füllen Sie die Zutaten ein und stellen Sie den Teigbehälter gefüllt in den Ofenraum, wie im Abschnitt Vorbereitungen beschrieben. Schließen Sie den Deckel.

⚠️ WARNUNG – GEFAHR DURCH FEUER UND ELEKTRIZITÄT!

Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob der Ofenraum und speziell die Heizelemente sauber und frei von Verunreinigungen (Beispiel: Fusseln, Reste von Lebensmitteln) sind. **Niemals mehr als insgesamt 750 g in den Teigbehälter einfüllen!** Überprüfen Sie Ihr Rezept entsprechend. Andernfalls könnte der Teigbehälter überlaufen, wodurch Teig auf die Heizelemente gelangen kann. Fremdkörper und Lebensmittelreste auf den Heizelementen verkohlen während des Backens und können sich dadurch entzünden und/oder zum elektrischen Schlag durch Kurzschluss führen.

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Ein Signalton erklingt und der LCD-Bildschirm zeigt die Programmnummer 1 an. Außerdem erscheint die Bearbeitungszeit dieses Backprogramms.

3. Drücken Sie die Taste MENU, bis die gewünschte Programmnummer erscheint (siehe: ›Programme des Brotbackautomaten‹)
4. Tippen Sie auf die Taste COLOR, bis die Markierung auf der linken Seite des LCD-Bildschirms auf die gewünschte Bräunung zeigt: Light (hell), Medium (mittel) oder Dark (dunkel).

Tipp:

Die Tasten COLOR, LOAF, TIME+ und TIME- reagieren auf die leichteste Berührung. Tippen Sie einfach mit dem Finger darauf. Bei jeder Eingabe ertönt ein Signalton.

Die Tasten des Gerätes sind inaktiv, wenn die zugehörige Funktion mit dem ausgewählten Programm nicht verwendbar ist oder das Gerät gerade ein Programm bearbeitet. Sie müssen laufende Programme zuerst mit der START/STOP-Taste beenden, bevor Sie neue Eingaben machen können.

5. Tippen Sie auf die Taste LOAF, um die verwendete Menge vorzuwählen:
Wenn der Pfeil auf der rechten Seite des LCD-Bildschirms auf Small (klein) steht, sollte die eingefüllte Gesamtmenge an Zutaten unter 500g liegen.
Wenn der Pfeil auf Large (groß) steht, sollte die eingefüllte Gesamtmenge an Zutaten zwischen 500g und 750g liegen.
6. Danach können Sie nach Wunsch den Timer einstellen, wenn der Brotbackautomat nicht sofort mit dem Backvorgang beginnen soll. Mit der Timer-Funktion können Sie eine Verzögerung von bis zu 13 Stunden einstellen (siehe: ›Den Timer verwenden‹).

WICHTIG: Wenn nach dem Start des Backprogramms eine ungewöhnliche Anzeige auf dem LCD-Bildschirm erscheint (HHH, LLL, EEO oder EE1), dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Informieren Sie sich im Kapitel Hilfe bei Problemen.

7. Danach können Sie das gewählte Backprogramm mit der START/STOP-Taste starten.

Das Backprogramm führt automatisch verschiedene Vorgänge aus. Sie können die Bearbeitung durch das Sichtfenster im Deckel Ihres Brotbackautomaten beobachten. Es ist normal, dass das Sichtfenster während des Backvorgangs zeitweise beschlägt.

Tipp:

Sie können den Deckel des Gerätes während des Knetvorgangs öffnen, um so beispielsweise weitere Zutaten zuzugeben. Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer geschlossen halten. Dies gilt besonders für den Backvorgang, da das Brot durch das Öffnen des Deckels zusammenfällt.

Tipp:

Wenn Sie den Knefflügel nach dem Knetvorgang aus dem Teigbehälter nehmen, dann erhalten Sie nach dem Backen ein unversehrtes Brot.

⚠ ACHTUNG – BEWEGLICHE BAUTEILE!

Niemals während des Betriebes den Teigbehälter herausnehmen oder in den Teigbehälter fassen oder irgendwelche Gegenstände (Beispiel: Kochlöffel) in den Teigbehälter halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, um Verletzungen und Schäden durch das Knetwerk zu vermeiden.

8. So nehmen Sie den Knefflügel nach dem Knetvorgang aus dem Brot:

a. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WICHTIG: Die Unterbrechung der Stromzufuhr darf nicht länger als etwa 10 Minuten dauern, da das Gerät das gewählte Programm sonst abbricht (siehe: ›Tipps für beste Ergebnisse‹).

b. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und nehmen Sie den Teigbehälter heraus. Dazu sollten Sie vorher Ihre Hände mit Mehl bestäuben. Nehmen Sie den Knefflügel aus dem Teig.

c. Setzen Sie den Teigbehälter mit dem Teig wieder in das Gerät und schließen Sie den Deckel.

d. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

⚠ WARNUNG – HEISSER DAMPF: VERBRENNUNGSGEFAHR!

Durch die Belüftungsschlitze im Deckel können heiße Luft und Kondenswasser entweichen. Halten Sie niemals Hände, Arme oder Gesicht direkt über das Gerät, während der Backvorgang läuft.

9. Sobald der Backvorgang beendet ist, erklingen Signaltöne und der LCD-Bildschirm zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet automatisch zur Warmhalte-Funktion um und hält das Brot maximal 1 Stunde warm (siehe: ›Warmhalte-Funktion‹).

Danach schaltet sich das Gerät automatisch vollständig AUS und der Inhalt des Teigbehälters kühlt ab.

⚠ WARNUNG – HOHE TEMPERATUREN: VERBRENNUNGSGEFAHR!

Der Ofenraum und alle darin befindlichen Bauteile (Beispiel: Teigbehälter) werden während des Betriebes sehr heiß. Schützen Sie Ihre Hände mit Topfhandschuhen, wenn Sie den Teigbehälter aus dem Gerät nehmen wollen, solange das Gerät noch heiß ist.

10. Sie können Backprogramm und Warmhalte-Funktion jederzeit abbrechen. Halten Sie dazu die START/STOP-Taste gedrückt bis ein Signalton erklingt.

Tipp: Nachdem das Gerät sich abgeschaltet hat, sollten Sie das Brot nicht mehr im Teigbehälter lassen, da das Brot sonst durch Kondenswasser feucht und weich wird.

11. Prüfen Sie eventuell, ob das Brot die gewünschte Beschaffenheit und Bräunung hat. Wenn das Brot noch nicht ausreichend lange gebacken ist, dann können Sie es mit dem Programm BAKE noch einige Minuten weiter backen. Siehe: Die Backzeit verlängern

12. Wenn das Brot fertig gebacken ist, dann nehmen Sie das Brot aus dem Brotbackautomat (siehe: ›Das Brot aus dem Gerät herausnehmen‹).

DIE BACKZEIT VERLÄNGERN

Wenn das Brot nicht ausreichend gebacken ist oder Sie ein Programm unbeabsichtigt vorzeitig beendet haben, dann können Sie eine zusätzliche Backzeit von bis zu 1 Stunde wählen. Lassen Sie das Brot dazu in dem Brotbackautomat und schließen Sie den Deckel.

WICHTIG: Bevor Sie neue Eingaben machen können, müssen Sie ein eventuell noch laufendes Programm oder die Warmhalte-Funktion abbrechen. Drücken Sie dazu die START/STOP-Taste, bis der Signalton erklingt (ca. 2 Sekunden).

1. Wählen Sie mit der Taste MENU das Programm BAKE (Nummer 12). Die voreingestellte Backzeit von 10 Minuten blinkt auf dem LCD-Bildschirm.
2. Stellen Sie mit den Tasten TIME+ und/oder TIME– die gewünschte Backzeit ein. Sie können Backzeiten von 10 Minuten bis zu 1 Stunde in Schritten von 1 Minute einstellen.
3. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Der Brotbackautomat heizt den Ofenraum für die eingestellte Dauer. Danach ertönt ein akustisches Signal und der Brotbackautomat schaltet weiter zur Warmhalte-Funktion.

DAS BROT AUS DEM GERÄT HERAUSNEHMEN

⚠️ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel des Gerätes öffnen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Berühren Sie niemals irgendwelche Bauteile im Inneren des Gerätes mit ungeschützten Händen, wenn das Gerät noch heiß ist. Schützen Sie Ihre Hände mit Topflappen oder Topfhandschuhen, wenn Sie nach dem Backen den Deckel öffnen und den heißen Teigbehälter herausnehmen. Achten Sie darauf, dass beim Öffnen des Deckels heißer Dampf

austreten könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Topfhandschuhen und öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Achten Sie dabei darauf, dass heißer Dampf unter dem Deckel entweichen könnte.
2. Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät. Drehen Sie den Teigbehälter dazu gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich leicht herausheben lässt.
3. Halten Sie den Teigbehälter über einen Kuchenrost und drehen Sie den Teigbehälter vorsichtig um. Schütteln Sie den Teigbehälter eventuell etwas, bis das Brot heraus fällt.

WICHTIG: Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um das Brot aus dem Teigbehälter herauszuholen. Die Antihafbeschichtung des Teigbehälters würde dadurch beschädigt.

4. Spülen Sie den Teigbehälter sofort mit warmem Wasser, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Dadurch verhindern Sie, dass der Knetflügel an der Antriebswelle im Teigbehälter antrocknet.

WICHTIG: Niemals das Brot im Teigbehälter schneiden, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Brot immer zuerst aus dem Teigbehälter heraus, bevor Sie es in Scheiben schneiden.

5. Lassen Sie das Brot vor dem Essen 15 bis 30 Minuten abkühlen. Achten Sie darauf, dass der Knetflügel nicht mehr im Brot steckt, wenn Sie das Brot schneiden wollen.

Tipp:

Lassen Sie das fertige Brot nicht im Gerät abkühlen. Nehmen Sie es rechtzeitig heraus und bewahren Sie es beispielsweise in einem Brotkasten auf.

JOGHURT ZUBEREITEN

Sie können das Programm 13 YOGHURT zur Herstellung von Joghurt aus Milch verwenden. Sie brauchen dazu lediglich Milch und ein wenig reifen Joghurt. Es ist die einfachste Methode, für die Herstellung von Joghurt zunächst industriell hergestellten Joghurt zu verwenden. Dies liegt daran, dass man zur Herstellung lebende Joghurt-Kulturen benötigt. Diese befinden sich in jedem Joghurt. Um Geschmacks- und Farbeinflüsse zu vermeiden, verwenden Sie immer Naturjoghurt. Für die Herstellung des Joghurts ist am besten H-Milch geeignet, frische Milch muss abgekocht werden, um Fremdkeime abzutöten. Statt Kuhmilch können Sie auch andere Milcharten, wie Soja-, Ziegen- oder Schafmilch verwenden.

1. Reinigen Sie den Joghurt-Behälter und das Kochbesteck, das Sie verwenden wollen, sorgfältig. Spülen Sie dann mit kochendem Wasser nach. Lassen Sie den Joghurt-Behälter danach gut abtropfen; trocknen Sie ihn aber nicht ab.
2. Füllen Sie bis zu 600 ml Milch mit der entsprechenden Menge Joghurt (Mischungsverhältnis etwa 1:10) in den mitgelieferten Joghurt-Behälter. Rühren Sie die Mischung gut durch. Beispiel: für 600ml Milch brauchen Sie etwa 60ml Joghurt.

Tipp:

Zucker, Fruchtmischungen und/oder andere Zutaten sollten Sie erst zugeben, nachdem der Joghurt fertig ist.

3. Verschließen Sie danach den Deckel. Klappen Sie dazu die Bügel am Deckel nach unten bis sie einrasten.

⚠️ WARNUNG: Achten Sie sorgfältig darauf, dass Sie ausschließlich das Programm YOGHURT gewählt haben und etwas Wasser im Teigbehälter ist, wenn Sie den Joghurt-Behälter verwenden. Andernfalls könnte der Joghurt-Behälter überhitzen und schmelzen. **Außerdem könnte Milch auf die Heizelemente laufen und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen.**

4. Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Kneiflügel aus dem Teigbehälter.
5. Gießen Sie etwa 200 ml klares Leitungswasser in den Teigbehälter.

Das Wasser verhindert, dass der Joghurt-Behälter überhitzt und sorgt für eine gute Wärmeverteilung.

6. Setzen Sie den Joghurt-Behälter in den Teigbehälter. Installieren Sie dann den Teigbehälter im Ofenraum und schließen Sie den Deckel.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Ein Signalton zeigt an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

8. Wählen Sie mit der MENU-Taste das Programm 13 YOGHURT. **Vergewissern Sie sich, dass Sie keines der anderen Programme eingestellt haben!**
9. Stellen Sie mit den Tasten TIME+ und TIME– die gewünschte Zubereitungszeit ein. Auf dem LCD-Bildschirm muss eine Zeit von 6 bis 12 Stunden angezeigt werden. Bei jedem Tastendruck ändert sich die Zubereitungszeit um 10 Minuten.

Im Allgemeinen gilt: je länger die eingestellte Zubereitungszeit, umso fester wird der Joghurt.
10. Starten Sie das Programm mit der START/STOP-Taste. Ein akustisches Signal zeigt an, wenn das Programm beendet ist.
11. Lassen Sie den fertigen Joghurt abkühlen und bewahren Sie den Joghurt dann im Kühlschrank auf.

Hinweis:

Nach der Herstellung kann dieser Joghurt für weitere Joghurtansätze verwendet werden.

Tipp:

Möchten Sie die Cremigkeit des Joghurts erhöhen, können Sie zu Anfang noch Magermilchpulver hinzufügen (Menge nach Herstellerinformation). Um den Ballaststoffgehalt des Joghurts zu erhöhen, können Sie 1-2 Esslöffel Inulin einrühren. Inulin sorgt zusätzlich, besonders bei fettreduzierter Milch, für mehr Cremigkeit. Beides erhalten Sie in der Apotheke oder im Reformhaus.

Herstellung von Joghurt aus Fermentpulver

Sie können auch ohne fertigen Joghurt neuen Joghurt ansetzen. Dazu benötigen Sie Joghurtfermentpulver, welches lebende Joghurt-Kulturen in einer sehr hohen Konzentration enthält. Verwenden Sie das Pulver laut Herstellerhinweis auf der Verpackung. Auch bei Soja-Joghurt kann man diese Methode anwenden, ohne später Verdickungsmittel dazugeben zu müssen. Der Joghurt aus Fermentpulver kann anschließend ebenfalls als Startkultur für weitere Joghurtansätze verwendet werden.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen. Weitere Hinweise zur Verarbeitung Ihrer Lebensmittel finden Sie auch unter: ›Tipps für beste Ergebnisse‹.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Der Knefflügel bleibt nach dem Backen im Teigbehälter stecken.	Teigreste verkleben die Antriebswelle im Teigbehälter.	Geben Sie heißes Wasser in den Teigbehälter und bewegen Sie den Knefflügel etwas, um verkrustete Teigreste zu lösen.
Das Brot ist feucht und weich.	Wenn das Brot im Gerät abkühlt kann es durch Kondenswasser weich werden.	Lassen Sie das fertige Brot nicht im Gerät abkühlen. Nehmen Sie es rechtzeitig heraus und bewahren Sie es beispielsweise in einem Brotkasten auf.
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	Knefflügel und/oder Teigbehälter sind nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass Knefflügel und Teigbehälter richtig im Gerät eingesetzt sind.
Während ein Backprogramm bearbeitet wird, fällt der Strom aus.		<ul style="list-style-type: none"> – Falls der Stromausfall nicht länger als 10 Minuten dauert, arbeitet das Gerät das gerade aktive Programm nach dem Wiedereinschalten bis zum Ende ab. – Wenn der Strom länger als 10 Minuten ausfällt, dann müssen Sie von vorn beginnen.
Rosinen, Schokoladenplätzchen, Früchte und ähnliche Zutaten werden im Gerät zerhackt.		Zutaten, die in ganzen Stücken bleiben sollen, sollten Sie erst nach dem Signalton zum Teig geben. Andernfalls werden diese Zutaten beim Kneten zerkleinert.
Sie können den Timer nicht aktivieren. Die Tasten TIME+ und TIME– reagieren nicht.	Sie haben ein Programm gewählt, das für frische Zutaten (z.B. Milch, Eier) vorgesehen ist. Der Timer ist für diese Programme nicht verfügbar.	Die Programme 6, 7, 10 und 11 erlauben keine Timer-Einstellung. Wählen Sie ein anderes Programm, sofern dies für Ihr Rezept geeignet ist.
Die Zeitanzeige auf dem LCD-Bildschirm blinkt.	Sie haben das Programm BAKE oder YOGHURT gewählt. Für diese Programme können Sie die Bearbeitungszeit einstellen.	Stellen Sie die Bearbeitungszeit mit den Tasten TIME+ und/oder TIME– ein oder wählen Sie ein anderes Programm.

Ungewöhnliche Anzeigen erscheinen auf dem Bildschirm.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
H:HH (nach dem Start eines Programms)	Die Temperatur ist zu hoch.	Drücken Sie sofort START/STOP und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie dann den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
L:LL (nach dem Start eines Programms)	Die Raumtemperatur ist zu niedrig.	Die Umgebungstemperatur sollte nicht unter 15 °C liegen.
E:EO (nach dem Start eines Programms)	Der Temperatursensor ist ausgefallen.	Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.
E:E1	Der Temperatursensor ist ausgefallen.	Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreichbar ist!

Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste ca. 2 Sekunden drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 40 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät während des Betriebs bewegen.

Die Oberflächen des Teigbehälters und der Kneiflügel sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Niemals auf der Antihafbeschichtung kratzen oder schneiden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände. Außerdem könnten Partikel von Scheuerhilfen in das Innere des Gerätes gelangen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität verursachen.

Schützen Sie das Gerät vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gerät oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. **Niemals das gerät oder seine Bauteile in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Gewalt anwenden!

DAS GERÄT ZERLEGEN

1. Schalten Sie das Gerät AUS (START/STOP-Taste ca. 2 Sekunden drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (bis zu 40 Minuten).
2. Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Ofenraum. Drehen Sie den Teigbehälter dazu gegen den Uhrzeigersinn bis er sich leicht herausheben lässt.
3. Nehmen Sie den Kneiflügel aus dem Teigbehälter.

Wenn sich der Kneiflügel schwer vom Antriebschaft abziehen lässt, dann gießen Sie etwas heißes Spülwasser in den Teigbehälter. Warten Sie etwa 30 Minuten, bis die Speisereste aufgeweicht sind. Versuchen Sie es danach erneut.

DAS GERÄT REINIGEN

WICHTIG: Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Teigbehälter in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. **Niemals das Gerät oder eines seiner Bauteile in der Spülmaschine reinigen**, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünnungen zur Reinigung der Brotbackautomates oder der Bauteile.

1. Reinigen Sie den Ofenraum und den Deckel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch oder Schwamm. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Spritzer und Krümel. Achten Sie darauf, dass keine Fusseln oder andere Partikel auf den Heizelementen zurückbleiben.
2. Wischen Sie alle Außenseiten des Gerätes und Netzkabels mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Polieren Sie dann mit einem trockenen Tuch nach.

WICHTIG: Niemals den Teigbehälter in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

3. Reinigen Sie alle Oberflächen des Teigbehälters und den Kneiflügel mit warmem Spülwasser.

Wenn die Öffnung an der Unterseite des Kneiflügels innen verstopft ist, dann weichen Sie die Rückstände am besten einige Minuten in heißem Spülwasser ein und entfernen die Rückstände dann vorsichtig mit einer kleinen Flaschenbürste.

4. Trocknen Sie alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie alle Teile danach noch mindestens 1 Stunde an der Luft trocknen, wo sie FÜR KLEINE KINDER UNERREICHBAR sind.
5. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen wie im Folgenden beschrieben.

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

Sie sollten das Gerät nach der Reinigung wieder zusammensetzen. So vermeiden Sie, dass die Bauteile beschädigt werden und/oder verloren gehen.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Einbau, dass alle Bauteile sauber und trocken sind. Besonders der Ofenraum und die Außenseiten des Teigbehälters müssen sauber und absolut trocken sein, da sonst Feuchtigkeit und Fremdkörper auf die Heizelemente gelangen könnten und zur Gefährdung durch Überhitzung und Elektrizität führen.

1. Setzen Sie den Knetflügel im Teigbehälter ein.
2. Setzen Sie dann den Teigbehälter in den Ofenraum des Gerätes.

Stellen Sie den Teigbehälter dazu in die Mitte des Ofenraums. Drehen Sie den Teigbehälter dann, bis er ganz nach unten gleitet. Der Rand des Teigbehälters muss auf gleicher Höhe liegen wie der Rand des Ofenraums. Drehen Sie den Teigbehälter dann im Uhrzeigersinn, bis er eingerastet ist.

3. Befestigen Sie den Deckel des Gerätes:

Stecken Sie dazu die beiden keilförmigen Laschen an den Scharnieren des Deckels in die entsprechenden Öffnungen oben am Gehäuse und drücken Sie den Deckel dann nach unten. Beim Schließen darf kein Spalt zwischen Gehäuse und Deckel bleiben.

4. Die Zubehöre des Gerätes (Joghurt-Behälter, Messbecher und Messlöffel) sollten Sie immer zusammen mit dem Gerät aufbewahren. Sie können diese Gegenstände in den Teigbehälter legen.
5. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Gehäuse, Deckel, Teigbehälter und Heizelemente werden während des Betriebs sehr heiß. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste bis zum Ertönen des Signals drücken). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen und der Knetflügel nicht auf der Antriebswelle festtrocknet (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich ist**. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.

1. Fassen Sie das Gerät unten am Gehäuse an und stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
2. Legen Sie das Netzkabel lose um das Gerät.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung am besten immer vollständig zusammen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). So sind die Bauteile gegen Beschädigung und Verlust geschützt.



ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

REZEPTE

⚠️ WARNUNG: Beachten Sie bitte die maximalen Füllmengen (750g) des Brotbackautomaten, da der Teigbehälter andernfalls überlaufen könnte, was zu einer Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen kann.

EINFACHES WEISSBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	250g	160g
Salz	5g	3g
Öl	18g	12g
Zucker	18g	12g
Milchpulver	9g	6g
Mehl	400g	260g
Trockenhefe	4g	3g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm BASIC.

SESAMBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	250g	160g
Salz	6g	4g
Öl	24g	18g
Zucker	18g	12g
Milchpulver	18g	12g
Mehl	400g	260g
Trockenhefe	4g	3g
Sesamkörner	22g	15g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. geben Sie die Sesamkörner in den Teigbehälter, sobald das akustische Signal während des Knetvorgangs ertönt. Wählen Sie das Programm BASIC.

WALNUSS- / PINIENSAMENBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	230g	140g
Ei	1	1
Salz	5g	3g
Öl	24g	18g
Milchpulver	18g	12g
Zucker	18g	12g
Mehl	400g	250g
Trockenhefe	4g	3g
Walnüsse oder Piniensamen	45g	30g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Hacken Sie die Walnüsse oder Piniensamen vor der Zugabe. Geben Sie die Nüsse/Samen in den Teigbehälter, sobald das akustische Signal während des Knetvorgangs ertönt. Wählen Sie das Programm BASIC.

KLASSISCHES FRANZÖSISCHES BROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	250g	170g
Salz	6g	4g
Öl	9g	6g
Zucker	12g	8g
Mehl	400g	270g
Trockenhefe	5g	3g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm FRENCH.

MAISBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	240g	160g
Salz	5g	3g
Öl	18g	12g
Milchpulver	12g	8g
Zucker	12g	8g
Mehl	300g	200g
Maismehl	100g	60g
Trockenhefe	4g	3g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm FRENCH.

MIT BACKPULVER GEBACKENES BROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Milch + 1 Ei	160g	125g
Salz	3g	2g
Butter	24g	18g
Zucker	50g	38g
Maismehl	90g	65g
Weizenmehl 405	180g	130g
Backpulver	5g	4g
Soda zum Backen	7g	5g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm QUICK.

VOLLKORNWEIZENBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	250g	170g
Salz	8g	5g
Öl	18g	12g
Milchpulver	13g	9g
Brauner Zucker	18g	12g
Mehl	150g	100g
Vollkornweizen	250g	180g
Trockenhefe	5g	4g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm WHOLE WHEAT.

SÜSSES BROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	220 ml	140 ml
Ei	1	1
Salz	6g	4g
Öl	24g	18g
Milchpulver	9g	6g
Zucker	55g	40g
Mehl	380g	250g
Trockenhefe	4g	3g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Anstatt Wasser und Milchpulver kann die entsprechende Menge frische Milch zugegeben werden. Wählen Sie das Programm SWEET.

KÜRBISBROT

ZUTATEN:

Brotmenge	750g	500g
Wasser	80 ml	50 ml
Salz	5g	3g
Flaschenkürbis	210g	150g
Öl	27g	15g
Milchpulver	18g	10g
Zucker	40g	24g
Mehl	300g	190g
Trockenhefe	5g	4g

ZUBEREITUNG:

Schneiden Sie den Kürbis in etwa 1/2 cm große Stücke. Dämpfen Sie die Stücke ca. 20 Minuten lang. Gießen Sie nach dem Abkühlen das Wasser ab und zerstampfen Sie den Kürbis zu einem feinen Brei. Füllen Sie die Zutaten danach in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm SWEET.

KAFFEEBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	200 ml	120 ml
Ei	1	1
Salz	4g	3g
Öl	20g	13g
Milchpulver	8g	5g
Zucker	40g	25g
Instant-Kaffeepulver		
kleine Portionen	2	1,5
Mehl	300g	200g
Trockenhefe	5g	3g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Die Eier und das Wasser können zusammen schaumig geschlagen werden, um

das Brot lockerer zu machen. Wählen Sie das Programm SWEET.

ROSINENBROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	750g	500g
Wasser	200 ml	120 ml
Ei	1	1
Salz	4g	3g
Öl	26g	18g
Milchpulver	60g	40g
Zucker	40g	25g
Mehl	350g	210g
Trockenhefe	4g	2g
Rosinen	22g	15g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Anstatt Wasser kann die entsprechende Menge frische Milch zugegeben werden. Geben Sie die Rosinen in den Teigbehälter, sobald der Signalton während des Knetvorgangs ertönt. Wählen Sie das Programm SWEET.

ULTRA-FAST BROT

ZUTATEN:

Brotmenge bis	500g	750g
Wasser (ca. 50 °C)	145 ml	230 ml
Ei	1	1
Salz	5g	7g
Zucker	14g	22g
Mehl	260g	380g
Trockenhefe	6g	9g
Butter	18g	24g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wärmen Sie das Wasser vor dem Einfüllen auf ca. 50 °C. Geben Sie die Butter

etwa 10 Minuten nachdem der Knetvorgang gestartet ist zu der Mischung. Sie erhalten dadurch einen besseren Teig. Wählen Sie das Programm ULTRA-FAST.

APFEL-CRISPIES

ZUTATEN:

Mittelgroße gekochte Äpfel	4
Zitronensaft	15 g
Brauner Zucker	80 g
Mehl	50 g
Haferflocken	60 g
Weiche Butter	50 g

ZUBEREITUNG:

Kochen Sie 4 mittelgroße Äpfel und entfernen Sie die Kerne. Hacken Sie die Äpfel dann klein und zerdrücken Sie sie. Geben Sie das Apfelmus dann zusammen mit den anderen Zutaten in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm DESSERT.

REISPUDDING

ZUTATEN:

Geschlagene Eier	2
Milch	160 g
Weichgekochter Reis	250 g
Zucker	70 g
Rosinen	60 g
Vanille	4 g
Zimt	4 g

ZUBEREITUNG:

Schlagen Sie die Eier schaumig und geben Sie sie dann zusammen mit den anderen Zutaten in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm DESSERT.

HEFEKUCHEN

ZUTATEN:

Menge	750g	500g
Butter	100g	60g
Zucker	100g	60g
Ei	5	3
Backpulver/ Mehl-Mischung	250g	150g
Vanillearoma	3g	2g
Zitronensaft	25 ml	15 ml
Trockenhefe	4g	3g

ZUBEREITUNG:

Schlagen Sie Ei, Zucker und Butter in einer Rührschüssel schaumig. Geben Sie eine Backpulver-/Mehl-Mischung portionsweise dazu und rühren Sie den Teig glatt. Geben Sie die anderen Zutaten dazu und rühren Sie den Teig glatt. Reiben Sie die Innenseiten des Teigbehälters mit etwas Öl ab und geben Sie dann den Teig hinein. Wählen Sie das Programm CAKE.

HEFETEIG

ZUTATEN:

Wasser	260 ml
Mehl	400g
Trockenhefe	5g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Wasser, Mehl und Hefe sind dabei die Hauptzutaten. Andere Zutaten können Sie nach Geschmack zugeben. Füllen Sie aber insgesamt niemals mehr als 750g ein. Wählen Sie das Programm DOUGH oder DOUGH & RISE.

NUDELTEIG

ZUTATEN:

Wasser	260 ml
Mehl	400g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Wasser und Mehl sind dabei die Hauptzutaten. Andere Zutaten können Sie nach Geschmack zugeben. Füllen Sie aber insgesamt niemals mehr als 750g ein. Wählen Sie das Programm DOUGH.

ORANGENMARMELADE

ZUTATEN:

Orangen	300g
Zucker	180g
Stärkemehl	10g
Zitronensaft	5g

ZUBEREITUNG:

Waschen und schälen Sie die Orangen und Zitronen. Schneiden Sie Orangen und Zitronen in feine Scheiben. Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm JAM.

ERDBEERKONFITÜRE

ZUTATEN:

Frische Erdbeeren	300g
Zucker	180g
Stärkemehl	10g
Zitronensaft	5g

ZUBEREITUNG:

Waschen und putzen Sie die Erdbeeren. Schneiden Sie die Erdbeeren dann in kleine Stücke oder pürieren Sie die Erdbeeren. Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Wählen Sie das Programm JAM.

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS DESIGN BREAD MAKER PLUS



Art.-No. 42820 »Design Bread Maker Plus«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your »Design Bread Maker Plus«	46
Important Safeguards	48
General Safety Instructions	48
Important Safeguards for Electrical Appliances	51
High Temperatures – Risks of Burns	52
Moving Parts – Risks of Injuries	53
Non-Stick Coating.....	53
Technical Specifications.....	54
Properties of Your New Bread Maker	54
Functions of the Buttons	55
Programs of the Bread Maker.....	56
Program Schedule.....	58
Warming Function.....	59
Memory Function	59
Using the Timer.....	59
Tips for Best Results.....	61
Before First Use.....	62
Operation.....	62
Preparations.....	63
Starting the Baking Program.....	64
Applying Some Additional Baking Time	67
Taking out the Bread	67
Preparing Yoghurt	68
Solving Problems.....	69
Care and Cleaning	71
Disassembling the Appliance.....	71
Cleaning the Appliance	71
Reassembling the Appliance	72
Storage	73
Notes for Disposal.....	73
Information and Service	74
Warranty.....	74
Recipes	75

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! A series of new possibilities comes with your new Gastroback »Design Bread Maker Plus«.

Your new Bread Maker provides freshly baked fragrant breads and cakes. Even jam and yoghurt for your well-set breakfast table will be made quite easily. Try some new recipes to your individual taste. The »Design Bread Maker Plus« will make your ideas come true without effort.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new Bread Maker.

We hope that you will enjoy your new Bread Maker.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR »DESIGN BREAD MAKER PLUS«



HOUSING

- A Power cord** (not shown)
- B Lid** – with handles on each side, ventilation slits, and a window for checking the baking process
- C Kneading paddle**
- D Bread pan** – non-stick coated, with handle for easy installation and removal
- E Drive shaft** – put on the kneading paddle here (not shown in the bread pan)
- F Heating compartment**
- G Coupling of the kneading works** – for operation, the bread pan must be locked tightly here (not shown in the bread pan)
- H Heating element** (not shown in the bread pan)
- I Slip reducing feet** – for a stable stand on smooth surfaces

OPERATING ELEMENTS

- J LCD screen** showing the following information:
 - (a) Selected total amount: Large (up to 750g, 1.5 lb) or Small (up to 500g, 1.0 lb)
 - (b) Remaining time until completion in minutes
 - (c) Selected bread crust colour: Light, Medium, Dark
 - (d) Selected program number
- K MENU button:** Press several times until the desired baking program number appears on the LCD screen.
- L START/STOP button:** Starts and cancels operation and deletes the timer setting. To finish operation and delete all settings, press this button for 2 seconds until a signal sounds.
TIP: Do not press the START/STOP button, if you wish to check the consistency of your bread only.
- M TIME+ and TIME– buttons:** Using these buttons, you can select time-delayed baking. Press TIME+ or TIME– to adjust the time of completion. The time will increase or decrease in steps of 10 minutes.
NOTE: With the programs BAKE and YOGHURT, use these buttons to adjust the processing time.
- N LOAF button:** Press the button until the arrow on the LCD screen appears beneath the desired loaf weight (Large 750g, Small 500g).
TIP: The default setting upon activation is Large (750g, 1.5 lb).
- O COLOR button:** Press several times, until the arrow on the LCD screen indicates the desired crust colour.

ACCESSORIES (NOT SHOWN)

Measuring cup

Measuring spoon – wells for 5 ml (Tsp, teaspoon) and 15 ml (Tbsp, tablespoon)

Yoghurt container

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, moving parts, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged (e.g. lid is broken or cracked), if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Always remove the bread pan from the housing, before taking food out or filling in any ingredients. Do not

place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance or any hot parts of it (e.g. bread pan) over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.

- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains to avoid damage due to heat. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights.
- Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Do not dry or store any food or foreign objects within the appliance. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. the motor gets stuck, liquid or dough running out, overheating). Always unplug the appliance when not in use.
- This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use the appliance or any parts of the appliance with any other device or for any other purpose (e.g. drying of foodstuffs or other materials). **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet.** Do not handle the appliance or any part of it with violence. Do not place any clothes or other objects on or under the appliance during operation. The ventilation slits in the housing must be always unobstructed.
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking

utensils) in the heating compartment or bread pan, with the appliance connected to the power supply. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks, metal scraper) with the appliance.

- Close the lid securely before operation. You should avoid opening the lid during operation. During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid or from the ventilation slits even with the lid securely closed. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation. Also, when opening the lid, always ensure not to get scalded by steam.
- Do not overfill the bread pan. Otherwise, liquids or dough could run out and cause hazards due to overheating and electric shock. **Do not fill in more than 750g.** Ensure that the bread pan is completely clean and dry before placing it in the heating compartment. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance.
- During operation and shortly thereafter, hot steam could escape from under the lid
- Always unplug the appliance, and wait until the motor comes to a standstill, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or when the appliance is not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. **Do not hold the appliance at the lid or power cord for moving the appliance.** Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. This is especially because small parts of scouring pads could get into the appliance, causing hazard and damage due to overheating, fire and electric shock.
- **Do not place the appliance or any part of the appliance or the power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see ›Care and Cleaning‹). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230-240 V, 50 Hz, AC, rated for at least 8 A) to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 8 A with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length.

Always ensure that no one will step on power cords or gets entangled or trip over power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.

- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no

one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.

- DO NOT drip or spill any liquids on or in the housing or power cord. Always ensure that the exterior of the bread pan is clean and dry before placing the bread pan on/in the heating compartment. Otherwise liquid could run into the housing, causing risk of electric shock or fire. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on/in the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and, leaving the lid open, let it dry for at least 1 day. (See: »Care and Cleaning«) Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The »Design Bread Maker Plus« is designed for baking bread and cakes and making jam and yoghurt in a household environment. For this purpose, the appliance is heated electrically. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid scalds and damage.

- Except for the containing food, the lid, bread pan, and exterior of the appliance can get very hot during operation and thereafter.
- Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and thereafter. Beware of hot steam and condensate, when opening the lid. If necessary, protect your hands and arms with oven gloves.
- Do not move the appliance when still hot. Always leave the appliance cool down before moving the appliance or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, when hot.
- Even with the lid properly closed, steam could escape from the lid during operation and thereafter. This holds especially for the ventilation slits in

the lid. Condensate could accumulate under the lid and drip, when opening the lid. Beware of hot steam and condensate when opening the lid.

- **Always take the bread pan out of the housing, before putting in any ingredients. Never use larger quantities than those specified in the recipes in this booklet. Do not fill in more than 750g in total. Otherwise ingredients or dough can run out of the bread pan and reach the hot heating elements, causing overheating, fire and/or electric shock.**
- Do not operate the appliance close to inflammable, volatile materials (e.g. spirit, benzene, or camping gas), or high-proof alcoholic beverages. Alcohol and benzene will quickly evaporate due to the heat, thus building up an inflammable mixture that could be ignited by any source of ignition (e.g. candles, cigarettes, heating elements of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. **DO NOT** cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) within the appliance. **Do not pour any alcoholic liquid on/in the appliance to avoid risk of explosion and fire.**

MOVING PARTS – RISKS OF INJURIES

Always unplug the appliance when not in use and before opening the lid to avoid injuries due to the kneading works. Do not insert your hands, hair, clothes or any other objects (e.g. cooking utensils) into the bread pan or heating compartment with the appliance connected to the power supply. Always ensure that the bread pan is properly locked to the coupling of the kneading works, before connecting the appliance to the power supply.

NON-STICK COATING

The bread pan and kneading paddle are provided with non-stick coatings. Even without using additional fat, food will not stick to the coated surfaces. Due to the cooked food, some discolouration may occur. However, this will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- Before first use, wipe the non-stick coatings of the bread pan and kneading paddle with a little butter or margarine. Thereafter, there is no need to add any further fat for baking.

- Do not use the appliance, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting on the coatings. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects have been used. Do not use any spray-on non-stick coatings.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scorers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 42820 »Design Bread Maker Plus«
Power supply:	230 - 240 V AC / 50 Hz
Maximum power consumption:	580 Watt
Length of power cord:	approx. 90 cm
Weight:	approx. 4.6 kg
Dimensions: (w x d x h)	approx. 25,5 cm x 35,0 cm x 27,5 cm
Capacity:	750g (1.5 lb)

PROPERTIES OF YOUR NEW BREAD MAKER

You can use the automatic Bread Maker to bake bread and cakes according to your taste. For this, you can use ready-to-use baking mixtures or create your own recipes. Also the Bread Maker can knead noodle dough or roll dough.

Additionally, you can make jam and yoghurt. See: Recipes and Preparing Yoghurt.

For these purposes, you can select among 13 different programs. See: Programs of the Bread Maker

Additionally, you can use the timer function of your Bread Maker. This way, your bread will be ultimately fresh, whenever you like. (See: »Using the Timer«)

IMPORTANT: Do not use the appliance for drying or storing food or any foreign objects.

FUNCTIONS OF THE BUTTONS

Each time you press a button, a signal sounds. The buttons COLOR, LOAF, TIME+, and TIME- need only to be touched slightly.

Use the buttons of the »Design Bread Maker Plus« to operate the following functions:

Button	Function
MENU	Selection of the desired baking program. The program number is shown on top of the LCD screen.
START	Starts the selected baking program or terminates the currently running program. Use this button also to terminate the warming function.
STOP	For termination of a program, keep the button pressed until a signal sounds. NOTE: After terminating a program with this button, all settings are deleted. There is no way to continue the previously used program. Thus, do NOT use this button, if you wish to add further ingredients. In this case, unplug the appliance for no longer than 10 minutes.
COLOR	Use for selecting the desired colour of your bread: Light, Medium, or Dark. Your choice is indicated via an arrow on the left side of the LCD screen. For the programs 8, 9, 10, and 13 this button is ineffective.
LOAF	Use for setting the total amount of ingredients. Your choice is indicated via an arrow on the right side of the LCD screen. Use the following settings: <ul style="list-style-type: none">• Large – for a total amount of all ingredients between 500g and 750g.• Small – for a total amount of all ingredients up to 500g. TIP: When selecting Small for more than 500g, your bread may not be done completely. In this case, you can use the program BAKE for additional baking. For the programs 7 to 13 this button is ineffective.

Button	Function
TIME + und TIME-	<p>Use these buttons to set up the Timer in steps of 10 minutes.</p> <p>Minimum: processing time of the currently selected program. Maximum: 13 hours.</p> <p>Tip: With your finger kept on the button, after a short delay the time setting will run automatically until you remove your finger.</p> <p>NOTE: With the programs BAKE or YOGHURT selected, use these buttons to adjust the processing time.</p> <p>For the programs 6, 7, 10, and 11 these buttons are ineffective.</p>

Friendly Note:

The bread maker is in data initiation mode during the first 3 seconds, after it has been plugged in. Please do not press any buttons during this time. If you experience any problems while using the control buttons, unplug the bread maker from the mains outlet and plug it in again. The control buttons should work properly again.

PROGRAMS OF THE BREAD MAKER

You select the desired program by pressing the MENU button. The corresponding program number is shown on the LCD screen. The processing time depends on the selected program. (See: »Program Schedule«)

Program No.	Display	Function
1	BASIC1	For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency.
2	FRENCH1	For light breads made from fine flour. Normally the bread is fluffy and has a crispy crust. Not suitable for baking recipes requiring butter, marge or milk.
3	WHOLE WHEAT1	For breads with heavy varieties of flour that require a longer phase of kneading and rising (for example, whole wheat flour and rye flour). The bread will be more compact and heavy.
4	QUICK1	Including time periods for kneading, rise and baking, but rise with soda or baking powder.

Program No.	Display	Function
5	SWEEET1	For bread with additional ingredients (e.g. fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate, or sugar). Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.
6	ULTR-FAST1	Kneading, rising and baking in a very fast way. But the baked bread is the most rough among all bread menus.
7	DESSERT	For making dessert
8	DOUGH2	For preparing dough. In this program NO rising and baking is done.
9	DOUGH & RISE	For preparing rising dough WITHOUT baking.
10	JAM	For making jam.
11	CAKE	Kneading, and baking to make cake.
12	BAKE2	For additional baking of bread that is too light or not baked through. In this program there is no kneading or rising. Use the buttons TIME+ and TIME- to adjust the desired baking time.
13	YOGHURT2	For preparing yoghurt. The yoghurt container is required.

- 1 In programs 1, 2, 3, 4, 5, and 6, acoustic signals sound during running. If your recipe demands the addition of further ingredients (e.g. fruits or nuts), you should add these foodstuffs immediately after the signal is heard.
- 2 With the programs BAKE and YOGHURT selected, you can use the buttons TIME+ and TIME- to adjust the processing time.

To prematurely terminate a program or the warming function press the START/STOP button for 2 seconds, until one long acoustic signal is heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

The bread will be kept warm for nearly an hour after the end of the baking operation. This prevents the bread from becoming too moist. Take your bread out of the appliance during this warm-keeping period.

Tip:

If you have set the timer, you should put all the ingredients into the bread pan before starting the program. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces.

PROGRAM SCHEDULE

The following tables show the processing times of the programs in minutes. Two different time entries for one single process indicate variations due to different settings of the LOAF function: Small or Large.

Program	1 BASIC	2 FRENCH	3 WHOLE WHEAT	4 QUICK	5 SWEET	6 ULTRA FAST
Complete Cycle	2h 48 min / 2h 50 min	3h 18 min / 3h 20 min	3h 28 min / 3h 30 min	1h 55 min / 1h 58 min	2h 51 min / 2h 53 min	59 min / 1h 15 min
Knead 1	10	14	11	8	11	11 / 12
Rise 1	20	30	30	5	25	N/A
Knead 2	13	12	15	15	14	N/A
Rise 2	25	29	42	10	27	N/A
Rise 3	40	40	50	N/A	40	10 / 20
Bake	60 / 62	73 / 75	60 / 62	77 / 80	54 / 56	38 / 43
Keep warm	60	60	60	60	60	60
Time for adding fruit etc.	2 h 10 min / 2 h 12 min	2h 27 min / 2h 29 min	2h 42 min / 2h 44 min	1h 32 min / 1h 35 min	2h 9 min / 2h 11 min	54 min / 1h 10 min
Max. timer delay	13 h	13 h	13 h	13 h	13 h	N/A

Program	7 DESSERT	8 DOUGH	9 DOUGH & RISE	10 JAM	11 CAKE	12 BAKE	13 YOGHURT
Complete Cycle	1h 20 min	15 min	1h 30 min	1h 20 min	1h 38 min	10 min - 1h	6h – 12h
Knead 1	20	15	20	N/A	18	N/A	N/A
Rise 1	N/A	N/A	N/A	15	5	N/A	N/A
Knead 2	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 2	N/A	N/A	30	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3	N/A	N/A	40	N/A	N/A	N/A	6h – 12h
Bake	60	N/A	N/A	65	75	10 min - 1h	N/A

Program	7 DESSERT	8 DOUGH	9 DOUGH & RISE	10 JAM	11 CAKE	12 BAKE	13 YOGHURT
Complete Cycle	1h 20 min	15 min	1h 30 min	1h 20 min	1h 38 min	10 min -1h	6h – 12h
Keep warm	60	N/A	N/A	60	60	60	N/A
Time for adding fruit etc.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Max. timer delay	N/A	13 h	13 h	N/A	N/A	N/A	N/A

WARMING FUNCTION

At the end of the program the appliance automatically switches to a warming function for up to 60 minutes. In this mode, warm air circulates inside the oven compartment. Thus, the bread is kept warm, and will not get moistened and soggy. You can terminate the warming function at any time by keeping the START/STOP button pressed until an acoustic signal sounds.

MEMORY FUNCTION

When being live again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. However, if the power cut lasts for more than 10 minutes, the actual baking program will not be continued.

Tip:

However, after you have cancelled the baking process by pressing the START/STOP button for 2 seconds, all previously entered settings will be lost. In this case, you must start the baking process again (see: ›Tips for Best Results‹). Thus, for short interruptions (e.g. for adding further ingredients) it is best to unplug the appliance.

USING THE TIMER

The timer function enables delayed baking. The selected time is the time of completion for the currently active baking program. The maximum delay is 13 hours, indicated via 13:00. The minimum delay is the processing time of the currently selected baking program.

Tip:

Do not use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese. The quality of these ingredients will degrade, when not cooled.

1. At first, select the program (MENU), loaf size (LOAF), and degree of browning (COLOR). See: Starting the Baking Process
2. Thereafter, use the TIME+ and TIME– buttons to set the delay time shown on the LCD screen.

Press TIME+ to increase the delay time at the increment of 10 minutes. TIME– decreases the set time at the increment of 10 minutes.

Example: Now it is 8:30 p.m., and you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock. For this set the timer to 10:30.

Tip:

The delay time is including the baking time of the chosen program. Thus, after the delay time elapsed, there is hot bread in the Bread Maker ready for being served after leaving it cool down for some minutes.

Thus the shortest selectable time is the pre-set duration of the baking program.

The programs 6, 7, 10, 11, 12, and 13 do not allow any timer operation.

Note:

With the programs BAKE or YOGHURT, the buttons TIME+ and TIME– are used to set up the processing time.

3. Press START/STOP to start the delay time.
The dots of the time display flash and the LCD screen will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at the desired time. (In this example: at 7:00 in the morning).

If you don't wish to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts. (See: ›Warming Function‹)

TIPS FOR BEST RESULTS

For a successful baking process, please consider the following factors:

- **Never use larger quantities than those specified in the recipes in this booklet. Do not fill in more than 750g in total. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating elements, thus causing risk of fire and electric shock.**
- Take the bread pan out of the heating compartment, before filling in the ingredients. If ingredients reach the heating elements, a fire may be caused due to heating up on the heating elements.
- You can set a delayed start of the program by using the timer. If you have set the timer, you should put all the ingredients into the bread pan before starting the program. However, it is good advice to cut fruits and nuts into smaller pieces.
- Do NOT use the timer function when working with quickly spoiling ingredients such as eggs, milk, cream or cheese. The quality of these ingredients will degrade, when not cooled.
- In programs 1 to 6, short acoustic signals sound during running. Thereafter, you can add ingredients such as fruits or nuts. This way, these ingredients will not be chopped during the kneading process. Avoid any time delay when adding further ingredients.
- While putting the ingredients into the bread pan, observe the order stated in the recipes in this booklet. Generally, you should first add all liquids, then sugar, salt, spices, and flavours, and thereafter flour. Add yeast as the very last ingredient. Doing so, avoid the yeast coming in contact with salt and any liquids.
- For preparing yeast dough, all ingredients should have room temperature to maintain an optimal rising result of the yeast.
- Measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.
- Immediately rinse the bread pan with warm water after removing the bread. This prevents the kneading paddle from sticking to the drive shaft.
- If you remove the kneading paddle after the last kneading of the dough, the bread will remain intact, when you remove it from the bread pan.
- In the case of having cancelled a running baking program unintentionally (e.g. when adding further ingredients or removing the kneading paddle), you can bake the already prepared dough choosing the programs DOUGH or DOUGH & RISE for further preparation and/or BAKE for baking. Refer to the given data in section Program Schedule for the required processes. For baking, first select the BAKE program, than use the buttons TIME+ and/or TIME- for selecting the required baking time (see: ›Applying Some Additional Baking‹).

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
2. Check that no parts are damaged or missing. (See: »Knowing Your »Design Bread Maker Plus«)
3. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove any warning labels or the model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) in the bread pan or heating compartment. Remove the protective coat that sticks to the display.

⚠ WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK

Always switch OFF (press START/STOP button until a signal sounds), unplug, and wait for the motor to come to a complete standstill, and leave the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing, bread pan, or power cord in water or other liquids or spill any liquids on/in the housing or power cord. Do not place the appliance or any part of it or power cord in an automatic dishwasher.

4. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts. See: Care and Cleaning
5. Put some butter or margarine on a kitchen cloth and wipe the non-stick coatings of the bread pan and kneading paddle to prepare the non-stick coatings for use.

OPERATION

⚠ WARNING: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children. Your new »Design Bread Maker Plus« is intended for cooking edible food and is heated electrically. Thus, the heating elements will become very hot during operation.

During operation DO NOT place the appliance near any inflammable or explosive liquids or gases (e.g. spirit, propane gas cylinder or gas lighter). Additionally, do not place the appliance on heat-sensitive surfaces during operation, to avoid overheating and risk of fire and electric shock.

Only place the appliance on a stable, dry, level, and clean surface. Do not place the appliance on inclined surfaces where it can fall over and/or fall down. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation, to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slots of the housing. During operation, the operating elements (see: »Knowing Your »Design Bread Maker Plus«) must be accessible all the time.

Ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side

to the edge of the working space and any other objects. During operation leave at least 1 m of free space above the appliance for unhindered access.

Before assembling the appliance, always ensure that all parts are in proper working order. (See: ›General Safety Instructions‹) Do not use any damaged or unsuitable parts to avoid risk of injuries and damage. **Additionally ensure that the heating compartment and especially the heating elements are absolutely clean and dry. Even very small particles on the heating elements could overheat or short-circuit during operation, thus catching fire!**

Exclusively use the appliance for baking bread and cakes, or for preparing desserts, jam, or yoghurt according to the instructions in this booklet. The appliance is NOT suited for drying or storing any other food or materials.

DO NOT fill more than the maximum total amount of 750g into the bread pan! Check your recipe accordingly. Otherwise, the bread pan could overflow, with food running out onto the heating elements. Food and foreign objects on the heating elements will be burnt to charcoal during operation, thus causing risk of fire and electric shock via short-circuit.

PREPARATIONS

1. Prepare your ingredients.

Measure all required amounts according to your recipe. Doing so, ensure to observe the maximum amount of 750g including all ingredients. Check your recipe accordingly.

When adding nuts, fruit or other bulk ingredients, you should cut or chop or puree these ingredients.

Tip:

You can use the supplied measuring cups.

2. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface with a distance of at least 30 cm to other objects and to the edge of the table or counter.

IMPORTANT: The bread pan is locked on the coupling of the kneading works. Do not use violence when attempting to remove the bread pan to avoid damage.

3. Open the lid and pull the bread pan upward out of the appliance.

For this, turn the bread pan counterclockwise until you can lift it up easily.

4. Push the kneading paddle down onto the drive shaft in the bread pan. Press it down to the stop. For this, turn the kneading paddle on the drive shaft until it slips down.

- Put the ingredients for your recipe in the correct order into the bread pan. In general: first add all liquids, then sugar, salt, spices and flavours. Then add the flour. Add yeast as the very last ingredient.

Tip:

Ensure that the yeast will not come in contact with salt and any liquids.

⚠ WARNING: Always avoid spilling any ingredients onto the heating elements in the heating compartment, when placing the loaded bread pan back into the appliance. During the baking process, even small particles on the heating elements would carbonize, thus causing risk of fire! Ensure that the heating compartment and the exterior of the bread pan are clean and dry when installing the bread pan in the heating compartment.

- Place the bread pan back in the appliance. Doing so, ensure that the exterior of the bread pan is clean and dry and no ingredients will be spilled into the heating compartment.

Place the bread pan on the coupling of the kneading works and turn it clockwise until it slips down. Then turn the bread pan clockwise a little more to lock it on the coupling. When installed correctly, the walls of the bread pan lay parallel to the walls of the heating compartment and the bread pan will stand stable.

- Close the lid. The appliance is now prepared for starting a program.

STARTING THE BAKING PROGRAM

IMPORTANT: Leave the appliance cool down, before starting a new baking process. With the display showing H:HH after starting a new program, the temperature in the heating compartment has been too high. In this case, immediately unplug the appliance and open the lid until the appliance has reached ambient temperature.

- Before selecting the baking program, ensure that the heating compartment has cooled down. Take out the bread pan, fill in the ingredients, and place the bread pan back in the heating compartment. Then close the lid.

⚠ WARNING – Risk of Fire and Electric Shock!

Before each use, always ensure that the heating compartment is clean and free from foreign objects (e.g. fluffs, baked-on food). DO NOT fill more than the maximum total amount of 750g into the bread pan! Check your recipe accordingly. Otherwise, the bread pan could overflow, with food running out onto the heating elements. Food and foreign objects on the heating elements will be burnt to charcoal during the baking process, thus causing risk of fire and electric shock via short-circuit.

- Insert the power plug into the wall power outlet. (See: ›Important Safeguards for Electrical Appliances‹) An acoustic signal sounds and the LCD screen shows the program

number 1 and the duration of this baking program.

3. Select your desired program by pressing the MENU button. (See: ›Programs of the Bread Maker.) Each input is confirmed by an acoustic signal.
4. Use the COLOR button to select the desired colour of your bread. The arrow on the left side of the LCD screen shows whether you have chosen Light, Medium, or Dark.

Tip:

The buttons COLOR, LOAF, TIME+, and TIME– respond even to light touches. Slightly tip on the buttons with your finger. A beep sounds with each entry.

The buttons of the appliance are inactive, whenever the respective function is not available with the currently selected program, or while a program is running. Running programs must be terminated first using the START/STOP button, when you wish to make new entries.

5. Use the LOAF button to select the used amount:

Place the arrow on the right side of the LCD screen beneath the denotation Small, if the total amount of all ingredients is below 500g.

Select Large, if the total amount of all ingredients is between 500g and 750g.

6. Thereafter you can set the finishing time of your program via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 13 hours. (See: ›Using the Timer.)

IMPORTANT: If the display shows unusual information after the program has been started (HHH, LLL, EE0, or EE1), then immediately unplug the appliance. See chapter Solving Problems for further information.

7. Now, you can start the baking program by pressing the START/STOP button.

The program will automatically run various operations. You can watch the process via the window in the lid of your Bread Maker. Occasionally, during baking, condensate could accumulate on the window.

Tip:

The appliance lid can be opened during kneading, for example, to add further ingredients. However, you should avoid opening the lid during operation if possible. This holds especially during the baking process, because the bread would collapse.

Tip:

If you remove the kneading paddle after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the bread pan.

CAUTION – MOVING PARTS!

Do NOT remove the bread pan or grasp into the bread pan or insert any objects (e.g. cooking utensils) into the bread pan with the appliance live, to avoid injuries and damage due to the kneading works.

8. To remove the kneading paddle after kneading:
 - a. Pull the power plug out of the wall socket.

Note:

When interrupting the power supply for no longer than approx. 10 minutes, the current baking program is NOT terminated but will be continued as soon as you plug in the power plug again. See: Tips for Best Results

- b. Open the appliance lid and take out the bread pan. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddle.
- c. Replace the bread pan containing the dough and close the appliance lid.
- d. Push the power plug back into the wall power outlet. The baking program is continued.

⚠ WARNING – Hot Steam: Risk of Burns!

Hot air and condensate could escape at the ventilation slits in the lid. Do not hold your hands, arms or face directly over the appliance during operation.

9. When the baking process has been completed, acoustic signals are issued and the LCD screen shows 0:00. The appliance automatically switches to the warming function for 60 minutes at the maximum. (See: <Warming Function>) Thereafter, the appliance switches OFF completely and the interior cools down.

⚠ WARNING – HIGH TEMPERATURE: RISK OF BURNS!

The heating compartment and all parts within (e.g. bread pan) will get very hot during operation. Protect your hands with oven gloves when attempting to take out the bread pan while the appliance is still hot.

10. You can terminate the backing program and warming function at any time by keeping the START/STOP button pressed until an acoustic signal sounds.

Tip:

You should avoid leaving the bread in the bread pan after the appliance has been switched OFF. When the appliance cools down, the bread could become moist due to condensate.

11. Check the consistency of the bread. If the bread is not done or too light, you can use the BAKE program to bake the bread for some additional minutes. (See: ›Applying Some Additional Baking Time‹)
12. Take the bread out of the Bread Maker as described in section Taking Out the Bread.

APPLYING ADDITIONAL BAKING TIME

If the bread has not reached the desired consistency or you have unintentionally terminated the baking program prematurely, you can apply some additional baking of up to 1 hour. For this, leave the bread in the Bread Maker and close the lid.

Note:

Before making any new entries, you must terminate the warming function or any running program. For this keep the START/STOP button pressed for approx. 2 seconds until a signal sounds.

1. Press the MENU button to select the BAKE program (number 12). The pre-set baking time (10 minutes) flashes on the LCD screen.
2. Using the buttons TIME+ and/or TIME- select the desired baking time. You can select baking times from 10 minutes to 1 hour in steps of 1 minute.
3. Press the START/STOP button to start the program.

The Bread Maker will heat the heating compartment for the selected duration. Thereafter a signal sounds and the Bread Maker switches automatically back to the warming function.

TAKING OUT THE BREAD

⚠ WARNING: Before opening the appliance lid, pull the power plug out of the wall socket. When not in use, the appliance should never be plugged in! Do not touch any parts in the interior of the appliance with unprotected hands, when the appliance is still hot. Always protect your hands with pot holders or oven gloves, when opening the lid and taking out the hot bread pan after baking. Beware of hot steam coming out from under the lid, when opening the lid.

1. Unplug the Bread Maker. Then protect your hands with oven gloves. Then open the lid of the Bread Maker. Doing so, keep in mind that hot steam could escape from under the lid.
2. Use pot holders or oven gloves for taking out the bread pan. For this, turn the bread pan counterclockwise until you can easily lift it up.

3. Over a grid, carefully turn the bread pan upside down. If necessary, shake lightly until the bread slides out of the bread pan.

IMPORTANT: Do not use any hard or sharp-edged objects, because this may lead to scratches on the non-stick coating.

4. Immediately rinse the bread pan with warm water, after removing the bread. This is important, because it prevents the kneading paddle from sticking to the drive shaft.

IMPORTANT: Do not cut the bread in the bread pan to avoid damage to the non-stick coating. Always take the bread out of the bread pan, before cutting into slices.

5. Leave the bread cool down for 15 to 30 minutes before eating. Before cutting the bread, make sure that the kneading paddle does not stick in the bread.

Tip:

Take out the baked bread in time. Store your bread for instance in a bread bin.

PREPARING YOGHURT

The YOGHURT program (number 13) can be used to prepare your own yoghurt. For this, only fresh milk and a small amount of living lactobacillus yoghurt is necessary.

1. Thoroughly clean the yoghurt container and all cooking utilities you wish to use. Thereafter rinse with boiling water. Thereafter leave the yoghurt container to drain. Do not use any clothes for drying.
2. Pour up to 600 ml pure milk and the corresponding amount of living lactobacillus yoghurt (approx. 1:10 proportion) into the supplied yoghurt container. Stir the mix evenly.

Example: With 600 ml milk add approx. 60 ml yoghurt.

Tip:

You should add all other ingredients (e.g. sugar, juices, flavours) after preparing the pure yoghurt.

3. Then close the yoghurt container lid. Lock the lid by folding the flaps on the lid down until they snap into place.

⚠ WARNING: Always ensure to select the YOGHURT program, and pour some water in the bread pan, when using the yoghurt container. Otherwise, the yoghurt container could overheat and melt. Additionally, with any other program but the YOGHURT program, the milk could overflow and reach the heating elements, causing risk of fire and electric shock.

4. Take the bread pan out of the appliance and remove the kneading paddle from the bread pan.
5. Then, fill about 200 ml of clear tap water into the bread pan. The water prevents the yoghurt container from overheating and guarantees a sufficient distribution of heat.
6. Place the yoghurt container into the bread pan. Then install the bread pan in the heating compartment and close the lid.
7. Insert the plug into the wall power outlet. An acoustic signal sounds to indicate that the appliance is ready for operation.
8. Use the MENU button to select the YOGHURT program (no. 13). Ensure, not to select any other program!
9. Using the buttons TIME+ and TIME– select the desired processing time. A processing time of 6 to 12 hours should be shown on the LCD screen. Each time you press a TIME button, the processing time is changed by 10 minutes.

In general, the yoghurt will become creamier using a long processing time.

10. Shortly press the START/STOP button to start the program. An acoustic signal sounds as soon as the program has been completed.
11. Leave your homemade yoghurt cool down. Then store in the refrigerator.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section. Further information on processing your food is given in section Tips for Best Results.

Problem	Possible Reason	The Solution
The kneading paddle sticks inside the bread pan after baking.	Remainders of dough clog the drive shaft in the bread pan.	Add hot water to the bread pan and turn the kneading paddle to loosen encrusted material underneath.
The bread is moist and too soft.	If the bread cools down in the Bread Maker, it could become moist due to condensate.	Take out the baked bread in time. Store your bread for instance in a bread bin.
The dough does not get stirred, even with the motor running.	Kneading paddle and/or bread pan are not installed properly.	Make sure that the kneading paddle and bread pan are positioned properly.

The power fails while a program is running.		<ul style="list-style-type: none"> – In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program until completion, after being live again. – On power failure for more than 10 minutes, you must restart.
Raisins, chocolate pellets, fruits and similar ingredients get crushed in the appliance.		To avoid the chopping of ingredients such as fruit, add these to the dough only after the signal is sounded.
You cannot activate the timer function. The buttons TIME+ and TIME– are inactive.	You have selected a program intended for fresh ingredients, such as milk or eggs. The timer function is not available with these programs.	The programs 6, 7, 10, and 11 do not allow any timer operation. If suitable for your recipe, select another program.
On the LCD screen, the displayed time flashes.	You have selected the program BAKE or YOGHURT. With these programs, you can adjust the processing time.	Press the buttons TIME+ and/or TIME– to adjust the desired processing time. Alternatively, select another program.

UNUSUAL INFORMATION IS SHOWN ON THE SCREEN.

Problem	Possible Reason	The Solution
H:HH (after starting the program)	The temperature is too high.	Immediately press the START/STOP button to stop the program, and unplug the appliance. Then open the lid and let the Bread Maker cool down completely before using it again.
L:LL (after starting the program)	The temperature is too low.	The ambient temperature should not be below 15°C.
E:EO (after starting the program)	The temperature probe failed.	Send the appliance to an authorized service centre for repair.
E:E1	The temperature probe failed.	Send the appliance to an authorized service centre for repair.

CARE AND CLEANING

WARNING – RISK OF BURNS

Always ensure that the appliance is out of reach of young children. Always switch OFF the appliance (START/STOP button), then unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down (up to 40 minutes), before moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance during operation.

The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating. Do not scratch or cut on the non-stick coatings. Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surfaces of the appliance. Additionally, particles derived from scoring pads could get into the interior of the appliance, causing hazard due to overheating, fire and/or electric shock.

Ensure to protect the appliance against splashing water and moisture. Do not immerse the appliance, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on or in these parts to avoid risk of fire and electric shock. **Do not clean the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.** Do not use violence!

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Switch OFF the appliance by pressing the START/STOP button for approx. 2 seconds. Then unplug and leave the appliance cool down to room temperature (at least 40 minutes).
2. Take the bread pan out of the heating compartment. For this, turn the bread pan counterclockwise until you can easily lift it out of the heating compartment.
3. Take the kneading paddle out of the bread pan. If the kneading paddle sticks to the drive shaft and is hard to remove, fill the bread pan with hot dishwater for approx. 30 minutes. Then try again.

CLEANING THE APPLIANCE

IMPORTANT: Do not immerse the appliance, power cord or bread pan in water or other liquids to avoid damage. **Do not clean the appliance or any part of it in an automatic dishwasher** to avoid damage. Do not use any chemical agents or thinners for cleaning the Bread Maker.

1. Clean the heating compartment and lid using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Ensure that no fluffs or other particles remain on the heating elements.
2. Wipe the exterior of the appliance and power cord with a soft damp cloth. Thereafter, polish with a dry cloth.

IMPORTANT: Do not immerse the bread pan in water or other liquids to avoid damage.

3. Clean all surfaces of the bread pan and the kneading paddle with warm dishwater.
If the opening in the bottom of the kneading paddle is clogged, you should soak the kneading paddle for some minutes in hot dishwater. Thereafter clean it carefully using a small bottle brush. Do not use any chemical cleaning agents or thinners to clean the bread maker.
4. Dry all parts thoroughly. Thereafter leave all parts dry naturally for at least 1 hour, where they are out of reach of young children.
5. Reassemble the appliance after cleaning as described below.

REASSEMBLING THE APPLIANCE

It is good advice to reassemble the appliance after cleaning. This way, you avoid damage to the parts of the appliance and the parts cannot get lost.

IMPORTANT: Before reassembling the appliance, always ensure that the parts of the appliance are clean and completely dry. This is crucial especially for the heating compartment and exterior of the bread pan. Otherwise, moisture could get onto the heating elements and cause risk of overheating and electric shock.

1. Insert the kneading paddle into the bread pan.
2. Insert the bread pan into the heating compartment.
For this, put the bread pan into the centre of the heating compartment. Then turn the bread pan until it settles down on the coupling of the kneading works. Turn the bread pan clockwise until it locks on the coupling
3. Reassemble the lid: Insert the tappets on the hinges of the lid into the respective openings at the upper side of the housing. Then press the lid down. When closing the lid, there may be no slit between lid and housing.
4. You may store the accessories of the appliance (yoghurt container, measuring cup, measuring spoon) in the bread pan.
5. Close the lid.

STORAGE

⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always switch OFF: press START/STOP button until signal sounds. Thereafter, unplug the appliance.

Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food. Additionally, this way, you avoid that the kneading paddle sticks to the driving shaft. (See: ›Care and Cleaning‹)

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it.

Always handle power cords with special care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

1. For storage, grasp the appliance at the bottom of the housing and place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall.
2. Lay the power cord loosely around the appliance. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance. For this, completely reassemble the appliance after cleaning (see: ›Care and Cleaning‹), thus protecting all parts against damage and loss.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

RECIPES

⚠ WARNING: Please keep the maximum capacity of the Bread Maker in mind (750g). Do not overfill the bread pan to avoid overflow and hazard of overheating, fire and electric shock.

BASIC WHITE BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	250	160
Salt	5	3
Oil	18	12
Sugar	18	12
Milk Powder	9	6
Bread Flour	400	260
Dry Yeast	4	3

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. Program selection: BASIC.

SESAME BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	250g	160g
Salt	6g	4g
Oil	24g	18g
Sugar	18g	12g
Milk Powder	18g	12g
Bread Flour	400g	260g
Dry Yeast	4g	3g
Sesame Seeds	22g	15g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. Add sesame into the bread pan when the beeper sounds during the kneading process. Program selection: BASIC.

WALNUT OR PINESEED BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	230g	140g
Egg	1	1
Salt	5g	3g
Oil	24g	18g
Milk Powder	18g	12g
Sugar	18g	12g
Bread Flour	400g	250g
Dry Yeast	4g	3g
Walnuts or Pine seed	45g	30g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. Chop the pine seeds or walnuts into pieces. Add the nuts/seeds into the bread pan when the beeper sounds during the kneading process. Program selection: BASIC.

CLASSIC FRENCH BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	250g	170g
Salt	6g	4g
Oil	24g	18g
Sugar	12g	8g
Bread Flour	400g	270g
Dry Yeast	5g	3g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. Program selection: FRENCH.

CORN BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	240g	160g
Salt	5g	3g
Oil	18g	12g
Milk Powder	12g	8g
Sugar	12g	8g
Bread Flour	300g	200g
Corn Flour	100g	60g
Dry Yeast	5g	4g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. Program selection: FRENCH.

SODA BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Milk + 1 egg	160g	125g
Salt	3g	2g
Butter	24g	18g
Sugar	50g	38g
Corn flour	90g	65g
All-purpose flour	180g	130g
Baking powder	5g	4g
Baking soda	7g	5g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Program selection: QUICK.

WHOLE WHEAT BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	250g	170g
Salt	8g	5g
Oil	18g	12g
Milk Powder	13g	9g
Brown Sugar	18g	12g

Bread Flour	150g	100g
Whole Wheat	260g	180g
Dry Yeast	5g	4g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. Program selection: WHOLE WHEAT.

SWEET BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	220 ml	140 ml
Egg	1	1
Salt	6g	4g
Oil	24g	18g
Milk Powder	9g	6g
Sugar	55g	40g
Bread Flour	380g	250g
Dry Yeast	4g	3g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend. The corresponding amount of fresh milk can be used instead of water and milk powder. Program selection: SWEET.

PUMPKIN BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	80 ml	50 ml
Salt	5g	3g
Pumpkin	210g	150g
Oil	27g	15g
Milk Powder	18g	10g
Sugar	55g	40g
Bread Flour	300g	190g
Dry Yeast	5g	4g

PREPARATION

Cut the pumpkin into 0.5 mm pieces. Then

steam it (about 20 min), drain the water out after cooling down, than mash finely. Thereafter, fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Program selection: SWEET.

COFFEE BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	200 ml	120 ml
Egg	1	1
Salt	4g	3g
Oil	20g	13g
Milk Powder	8g	5g
Sugar	40g	25g
Instant Coffee Powder		
small bags	2	1 1/2
Bread Flour	300g	200g
Dry Yeast	5g	3g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. The eggs may be stirred with water to get a somewhat lighter consistency.

Program selection: SWEET.

LETTUCE BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Egg	1	1
Salt	7g	4g
Oil	30g	20g
Milk Powder	13g	8g
Sugar	40g	25g
Chopped Lettuce	210g	130g
Bread Flour	350g	210g
Dry Yeast	4g	3g

PREPARATION

Lettuce should be chopped and mashed with a food processor. Fill the ingredients

into the bread pan in the stated order. Program selection: SWEET.

RAISIN BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water	200 ml	120 ml
Egg	1	1
Salt	4g	3g
Oil	26g	18g
Milk Powder	60g	40g
Sugar	40g	25g
Bread Flour	350g	210g
Dry Yeast	4g	2g
Raisin	22g	15g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. The corresponding amount of fresh milk can be used instead of water. Add the raisins as soon as the beeper sounds during the kneading process. Program selection: SWEET.

ULTRA-FAST BREAD

INGREDIENTS

Loaf size up to	750g	500g
Water (ca. 50°C)	230ml	145ml
Egg	1	1
Salt	7g	5g
Sugar	22g	14g
Bread Flour	380g	260g
Dry Yeast	9g	6g
Butter	24g	18g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Warm the water to approx. 50°C before filling in. Add the butter 10 minutes after the knead process has started, to produce a better loaf.

Program selection: ULTRA-FAST.

APPLE CRISP

INGREDIENTS

Medium cooked apples	4
Lemon juice	15g
Packed brown sugar	80g
All-purpose flour	50g
Quick cooking oats	60g
Softened Butter	50g

PREPARATION

Cook 4 medium sized apples and remove all pips. Then chop the apples in small pieces and mash them finely in the measuring cup. Then add the mash into the bread pan with the other ingredients. Program selection: DESSERT.

RICE PUDDING

INGREDIENTS

Beaten eggs	2
Milk	160g
Soft Cooked Rice	250g
Sugar	70g
Raisin	60g
Vanilla	4g
Cinnamon	4g

PREPARATION

Beat the eggs. Then fill all ingredients into the bread pan. Program selection: DESSERT.

YEAST CAKE

INGREDIENTS

Amount	750g	500g
Butter	100g	60g
Sugar	100g	60g
Egg	5g	3g
Self-rising Flour	250g	150g
Vanilla flavour	3g	2g
Lemon juice	25 ml	15 ml
Yeast	4g	3g

PREPARATION

Mix eggs, sugar and butter in a mixer and process to a frothy consistency. In portions, add a self-rising flour and mix manually. At least, add all other ingredients and mix thoroughly. Wipe the interior of the bread pan with a little oil. Then, add the dough.

Program selection: CAKE.

YEAST DOUGH

INGREDIENTS

Water	260 ml
Bread Flour	400g
Dry Yeast	5g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan. Water, flour and yeast are the main ingredients, all others are optional. However, do not fill in more than 750g in total. Program selection: DOUGH or DOUGH & RISE.

PASTA DOUGH

INGREDIENTS

Water	260 ml
Flour	400g

PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan. Water and flour are the main ingredients, all others are optional. However, do not fill in more than 750g in total.

Program selection: DOUGH.

ORANGE JAM

INGREDIENTS

Oranges	300g
Sugar	180g
Starch flour	10g
Lemon juice	5g

PREPARATION

Wash and clean the oranges and lemons. Cut them into thin slices. Then fill all ingredients in the bread pan.

Program selection: JAM.

STRAWBERRY JAM

INGREDIENTS

Fresh strawberries	300g
Sugar	180g
Starch flour	10g
Lemon juice	5g

PREPARATION

Wash and clean the strawberries. Then cut them into small pieces or puree them.

Then fill all ingredients in the bread pan.

Program selection: JAM.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de