

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Design Küchenmaschine Advanced Pro



Art.-Nr. 40979 Design Küchenmaschine Advanced Pro

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Design Küchenmaschine Advanced Pro kennenlernen	3
Wichtige Informationen.....	4
Sicherheitshinweise.....	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität	6
Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile	7
Bedienung	7
Vor der ersten Verwendung.....	7
Die Rührschüssel einsetzen	7
Das Rührwerkzeug montieren.....	8
Das Rührwerkzeug demontieren	8
Das Planetenrührwerk	9
Einstellen der Rührzeit.....	10
PAUSE-Funktion.....	10
Sicherheitsverriegelung	11
Überlastungsschutz.....	11
Überhitzungsschutz	11
Das Gerät zerlegen.....	11
Pflege und Reinigung.....	12
Aufbewahrung	13
Tipps bei der Verwendung	13
Verwendung der Rührwerkzeuge.....	13
Verwendung der Programme	14
Weitere Tipps.....	14
Entsorgungshinweise.....	15
Information und Service	15
Gewährleistung/Garantie	15
Technische Daten	16
Behebung von Störungen	17
Rezeptideen	18

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Design Küchenmaschine Advanced Pro entschieden haben! Mit dem hochleistungsstarken 1000 Watt Motor ist das Verarbeiten Ihrer Zutaten eine Leichtigkeit. Das Planetenrührwerk sorgt für ein gleichmäßiges Verrühren der Zutaten in jedem Winkel Ihrer Rührschüssel. Sie können die Küchenmaschine zum Rühren, Kneten und Schlagen von weichen und flüssigen Nahrungsmitteln (Instant Pudding, Cocktailsaucen, Sahne, Crepeteig, etc.), zum Kneten von festem Teig (Knetgebäckteig, Brotteig, etc.) oder Unterheben von Zutaten (z. B. von Eischnee) verwenden.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer Design Küchenmaschine Advanced Pro.

Ihre Gastroback GmbH

DESIGN KÜCHENMASCHINE ADVANCED PRO KENNENLERNEN



WICHTIGE INFORMATIONEN

- Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig und richtig nach der Anleitung im Kapitel `Bedienung` zusammengesetzt ist.
- **Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Rührwerkzeug abnehmen oder einstecken.**
- Achten Sie darauf, dass das Rührwerkzeug richtig eingerastet ist bevor Sie mit dem Rührvorgang beginnen.
- Niemals das Rührwerkzeug anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Niemals andere Gefäße als die mitgelieferte Rührschüssel für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Achten Sie darauf, dass die Rührschüssel richtig eingesetzt und fest eingerastet ist bevor Sie mit dem Rühren beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Hoch- oder Runterkippen des Rührarmes immer ausgeschaltet ist.
- **Fassen Sie niemals bei eingeschaltetem Gerät in die Rührschüssel und halten Sie keine Gegenstände in die Rührschüssel. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und ziehen Sie den Netzstecker.**
- Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung und die Verpackung zur weiteren Verwendung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der hier 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, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.

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: (04165) 2225-0.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur zum Gebrauch für haushaltsübliche Mengen und in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten durchgehend arbeiten.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Gerätes zu öffnen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Bauteile des Gerätes beschädigt sind.
- Niemals das Gerät an den Rührwerkzeugen oder am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. Fassen Sie das Gerät unten am Standfuß an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.
- 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 unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile/Werkzeuge unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.
- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel, aufsteigender Wasserdampf könnte das Gerät beschädigen. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunterfällt oder umgestoßen wird.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder für längere Zeit intensivem Sonnenlicht aussetzen.
- Niemals Gerät, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Gerätes eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Nahrungsmittel. Niemals lösemittelhaltige Flüssigkeiten (Beispiel: Lacke und Farben) mit dem Gerät bearbeiten! Die Lösemitteldämpfe könnten sich am Motor des Gerätes entzünden und explodieren!
- Niemals das Gerät und die Bauteile des Gerätes mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Gerätes eintrocknen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

- Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Besonders die Rührwerkzeuge können durch übermäßige Belastungen (Beispiel: Unachtsamkeit bei der Handhabung) verbogen werden. Niemals das Gerät mit verbogenen oder gebrochenen Rührwerkzeugen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich stets vor der Verwendung des Gerätes, dass das Rührwerkzeug richtig eingerastet ist. Versuchen Sie niemals, das Rührwerkzeug mit Gewalt einzusetzen oder abzunehmen. Zum Abnehmen des Rührwerkzeuges schieben Sie das Rührwerkzeug nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn (siehe: 'Das Rührwerkzeug montieren').
- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn es vollständig und richtig nach der Anleitung zusammengesetzt ist.

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

- Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Niemals das Gerät an eine Tischsteckdose anschließen! Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängt.
- Niemals das Gerät mit feuchten oder nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. Niemals das Gerät anfassen, wenn das Gerät feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Schäden am Gerät zu vermeiden.

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

- Niemals bei installiertem Rührwerkzeug Haare, Hände, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper in die Nähe der Rührwerkzeuge bringen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Niemals bei eingeschaltetem Gerät Gegenstände in die Rührschüssel halten. Verletzungsgefahr!

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien vom Gerät. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stromlos und ausgeschaltet (Einstellungsregler auf Position 'OFF') ist. Reinigen Sie die Rührschüssel, die Rührwerkzeuge und den Teigschaber vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel 'Pflege und Reinigung'.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät das erste Mal benutzen, kann sich ein leichter Brandgeruch ausbreiten. Das ist normal und völlig harmlos.

Die Rührschüssel einsetzen

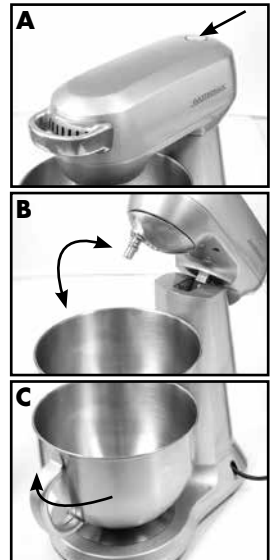
Platzieren Sie die Küchenmaschine auf einer trockenen Oberfläche. Der Rührarm sollte in horizontaler Stellung positioniert sein. Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf nach unten (Abb. A).

Fassen Sie das Gerät am vorderen Griff an und kippen Sie den Rührarm nach oben (Abb. B).

Nehmen Sie die Rührschüssel und setzen Sie diese auf die Rührschüsselhalterung.

Die Rührschüssel besitzt Führungszapfen und die Halterung entsprechende Führungsrillen. Fassen Sie die Rührschüssel mit der rechten Hand am Griff und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn bis die Rührschüssel auf der Halterung festgeschraubt und eingearbeitet ist (Abb. C).

HINWEIS: Zum Entfernen und Einsetzen der Rührschüssel muss der Rührarm oben und verriegelt sein.



Das Rührwerkzeug montieren

Der Rührarm muss nach oben gekippt sein. Nehmen Sie das Rührwerkzeug das Sie verwenden wollen. Das Rührwerkzeug hat oben an der Halterung eine Öffnung mit einer Führungsrille.



Am Rührarm befindet sich der Antrieb (Planetenrührwerk) für das Rührwerkzeug mit einem entsprechenden Führungsstift.

Setzen Sie die Halterung des Rührwerkzeuges über den Antrieb am Rührarm. Achten Sie dabei darauf, dass der Führungsstift in die Führungsrille gleitet.

Schieben Sie die Halterung des Rührwerkzeuges soweit nach oben, dass sich die Spirale am Antrieb zusammenschiebt und Sie das Rührwerkzeug mit dem Uhrzeigersinn drehen können.

Das Rührwerkzeug ist korrekt montiert, wenn der Führungsstift eingerastet ist.

Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und kippen Sie den Rührarm wieder nach unten bis dieser in horizontaler Position und verriegelt ist.

Nun können Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel setzen. Schieben Sie den großen Ring auf den Rand der Rührschüssel und stecken dann die Einfüllöffnung auf.

HINWEIS: Wenn Zutaten in der Rührschüssel sind, kann der Rührhaken mit Abstreiflippe ein leichtes Geräusch machen, wenn er an die Seiten und den Rand der Rührschüssel kommt. Das ist normal und bedenkenlos. Schalten Sie die Maschine nicht an, wenn die Rührschüssel leer und der Rührhaken mit Abstreiflippe befestigt ist. Das verursacht ein lautes Geräusch und kann den Rührhaken beschädigen.

Das Rührwerkzeug demontieren

Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel.

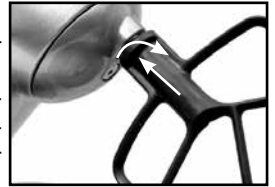
Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und kippen den Rührarm bis zur Verriegelung nach oben. Schieben Sie die Halterung des Rührwerkzeuges soweit nach oben, bis Sie die Halterung aus der Vertiefung entriegelt haben. Drehen Sie jetzt das Rührwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn bis der Führungsstift des Antriebes durch die Führungsrille der Halterung des Rührwerkzeuges passt und Sie das Rührwerkzeug abnehmen können.

Das Rührwerkzeug können Sie jetzt nach unten von dem Antrieb am Rührarm lösen.

Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach der Arbeit. Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät oder den Rührwerkzeugen eintrocknen.

Das Planetenrührwerk

Mit dem Planetenrührwerk der Design Küchenmaschine Advanced Pro erhalten Sie Pâtisserie-Qualität. Das jeweilig verwendete, extra große Rührwerkzeug dreht sich entgegengesetzt zum Planetenrührwerk. Dadurch werden die Zutaten sorgfältig durchgemischt. Das Rührergebnis ist perfekt und gleicht dem der gewerblichen Rührmaschinen, welche in Bäckerei und Konditorei verwendet werden.



1. Stellen Sie den Einstellungsregler auf Position 'OFF' (AUS) und schließen das Gerät an eine abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) an. Die LED-Programmanzeige leuchtet kurz und auf dem LCD-Display erscheint '0:00'. Die Küchenmaschine ist nun betriebsbereit.



HINWEIS: Wenn Sie das Gerät länger als 3 Minuten nicht benutzen, schaltet es automatisch vom 'Stand by Modus' in den 'OFF-Modus' (AUS-Modus). Das LCD-Display erlischt. Möchten Sie den 'OFF-Modus' beenden, dann drehen Sie am Einstellungsregler für die gewünschte Programmstufe oder drücken die Tasten neben dem LCD-Display, um die gewünschte Rührzeit einzustellen.



2. Füllen Sie die gewünschten Nahrungsmittel in die Rührschüssel.

Um zu verhindern, dass die Zutaten aus der Rührschüssel spritzen, beginnen Sie immer mit der niedrigsten Geschwindigkeits- bzw. Programmstufe. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit entsprechend Ihrem gewünschten Rührergebnis, indem Sie den Einstellungsregler nach rechts drehen.



HINWEIS: Wenn notwendig, stoppen Sie während das Gerät arbeitet den Rührvorgang. Stellen Sie dazu die Küchenmaschine auf 'OFF' (AUS). Drücken Sie auf die Rührarm-Entriegelungstaste und kippen den Rührarm bis zur Verriegelung nach oben. Schieben Sie dann die vermischten Zutaten mit dem mitgelieferten Teigschaber vom Rand der Rührschüssel herunter. Möchten Sie mit dem Rührvorgang fortfahren, drücken Sie auf die Rührarm-Entriegelungstaste, kippen den Rührarm bis zur Verriegelung nach unten und stellen den Regler wieder auf die gewünschte Stufe ein.

Sie können auch den mitgelieferten Spritzschutz verwenden. Setzen Sie dazu den Spritzschutz auf die Rührschüssel, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät am Einstellungsregler ein. Wählen Sie zunächst eine langsame Geschwindigkeitsstufe und schalten Sie dann langsam höher bis Sie die benötigte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Wenn Sie weitere Zutaten hinzufügen, füllen Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung ein. Den Spritzschutz müssen Sie dabei nicht abnehmen.

Einstellen der Rührzeit

Die Vorzählfunktion

Die Vorzählfunktion ist besonders nützlich, um die Rührzeit anzuzeigen. Sie können auch eine spezielle Zeitdauer mit der Rückzählfunktion definieren. Zum Beispiel wenn Sie die gleichen Zutaten in gleicher Menge zu einem späteren Zeitpunkt erneut rühren bzw. mischen möchten.

Sobald der Einstellungsregler von 'OFF' auf das gewünschte Programm bzw. die Geschwindigkeitsstufe gestellt ist, beginnt das Gerät automatisch vorzuzählen. Wenn Sie den Regler auf 'PAUSE' gestellt haben, wird die gesamte Zeitdauer auf dem LCD-Display angezeigt und aufleuchtet.

Haben Sie den Regler auf 'OFF' gestellt, wird das LCD-Display auf '0:00' zurückgesetzt.



Die Rückzählfunktion

Die Rückzählfunktion ist besonders nützlich, wenn Sie eine bestimmte Rührzeit definieren möchten. Wenn Sie z.B. nach Rezeptvorgabe „3 Minuten Rühren“ sollen, können Sie die Zeit auf 3 Minuten, durch Drücken der Pfeiltasten neben dem Display, einstellen. Nachdem der Rührvorgang beendet ist, ertönt ein Signal und der Motor schaltet automatisch aus. Die Programmanzeige und das LCD-Display (angezeigt wird 'OFF') leuchten kurz auf. Um die Zeit zurückzustellen und mit dem Rührvorgang fortzufahren, muss der Einstellungsregler auf die Position 'OFF' gestellt werden.

Für eine andere Rührzeit, stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Hoch- und Runter-Pfeiltasten neben dem Display ein.

HINWEIS: Zum schnelleren Einstellen der Zeit halten Sie die entsprechende Pfeiltaste länger gedrückt.

Drehen Sie den Einstellungsregler im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Programm bzw. die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen und den Rührvorgang zu starten. Ist der Rührvorgang beendet, leuchtet '0:00' auf dem LCD-Display auf und ein Signalton erklingt. Der Motor des Gerätes schaltet automatisch aus. Der Regler muss auf Position 'OFF' stehen, um die Zeit zurückzustellen und weiter zu arbeiten.



HINWEIS: Die maximal angezeigte Zeit ist 9:59. Die Küchenmaschine schaltet nach 9:59 automatisch aus. Um die Zeit zurückzustellen und mit dem Rührvorgang fortzufahren, muss der Einstellungsregler auf die Position 'OFF' gestellt werden.

PAUSE-Funktion

Während des Rührvorganges können Sie jederzeit in den Pause-Modus wechseln, indem Sie den Einstellungsregler im Uhrzeigersinn auf die Position 'PAUSE' drehen. Der Motor wird somit ausgeschaltet. Das erlaubt die Zugabe weiterer Zutaten ohne die Zeitschaltung zu unterbrechen.

Wenn die Maschine z.B. gerade im Rückzählmodus arbeitet, können Sie den Einstellungsregler von Programm 'KNETEN / KNEADING' auf 'PAUSE' drehen. Der Motor und die Zeit wird gestoppt. Möchten Sie weiter arbeiten, drehen Sie den Einstellungsregler wieder auf die gewünschte Stufe. Die Zeit beginnt exakt da weiter zu zählen, wo pausiert wurde.

Sie können auch die Zeitdauer auf 0:00 zurücksetzen, nachdem Sie den Einstellungsregler auf 'PAUSE' gedreht haben. Benutzen Sie die Pause-Funktion im Rückzählmodus, können Sie die Zeitschaltung von jedem Arbeitsschritt aus aufheben. Um im Rückzählmodus weiter zu arbeiten, drehen Sie den Einstellungsregler auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe oder alternativ auf die 'OFF'-Position um die Zeit auf 0:00 zurückzustellen.

Überlastungsschutz

Die Küchenmaschine ist mit einem elektronischen Überlastungsschutz ausgestattet. Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Motor blockiert bzw. überlastet ist. Das kann passieren, wenn Sie zu viele Zutaten auf einmal verarbeiten. Sollte sich das Gerät im Überlastungsschutz-Modus befinden, leuchtet die LED-Programmanzeige kurz auf. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung 'E1' und es ertönt ein dreimaliger Signalton.



Wenn dieser Fehler eintritt, drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position 'OFF' und ziehen den Stecker aus der Steckdose.

Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und starten dann das Gerät erneut.

Überhitzungsschutz

Die Küchenmaschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Motor überlastet ist. Sollte sich das Gerät im Überhitzungsschutz-Modus befinden, leuchtet die LED-Programmanzeige kurz auf. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung 'E2' und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Wenn dieser Fehler eintritt, drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position 'OFF' und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten und starten dann das Gerät erneut.



Das Gerät zerlegen

1. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen möchten, drehen Sie den Regler auf die Position 'OFF' (Stand by) und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie den Spritzschutz.
3. Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und heben den Rührarm bis zur Verriegelung an.
4. Entfernen Sie das jeweilig verwendete Rührwerkzeug. Drehen Sie das Rührwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn bis der Führungsstift des Antriebes durch die Führungsrille der Halterung des Rührwerkzeuges passt und Sie das Rührwerkzeug abnehmen können. Nun können Sie das Rührwerkzeug nach unten vom Antrieb am Rührarm lösen.

HINWEIS: Sichern Sie immer den Rührarm mit einer Hand am Griff, sobald Sie ihn entriegelt haben. Da der Rührarm sehr schwer ist, würde er sonst mit Wucht nach unten kippen und eventuell das Kippgelenk beschädigen.

5. Entfernen Sie die Rührschüssel. Fassen Sie dazu die Rührschüssel am Griff an und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn aus der Halterung. Entfernen Sie alle Nahrungsmittelrückstände mit dem Teigschaber aus der Rührschüssel.

6. Drücken Sie den Rührarm-Entriegelungsknopf und kippen Sie den Rührarm nach unten bis dieser in horizontaler Position und verriegelt ist.

ACHTUNG: Fassen Sie niemals während des Rührvorganges an die Rührwerkzeuge und halten Sie keine Gegenstände in die Rührschüssel.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer zuerst AUS, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Niemals das Rührwerkzeug anfassen oder irgendwelche Fremdkörper daran halten, wenn das Gerät arbeitet.

ACHTUNG: Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel und harte, scharfkantige Gegenstände beschädigen die Oberfläche. Damit die Oberfläche nicht beschädigt wird, weichen Sie den Schneebesens sowie den Rühr- und den Knethaken nicht über mehrere Stunden in Wasser ein.

1. Schalten Sie das Gerät zum Reinigen immer zuerst AUS, warten Sie bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

2. Demontieren Sie das Rührwerkzeug wie im Kapitel 'Das Rührwerkzeug demontieren' beschrieben.

3. Wir empfehlen, das Rührwerkzeug, die Rührschüssel und den Spritzschutz in warmer Spülmittellösung mit einem weichen Tuch zu reinigen. Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine (ca. 50° C) reinigen.

Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät oder stellen das Gerät auf nasse oder feuchte Oberflächen.

4. Wischen Sie das Gerät und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

5. Trocknen Sie das Gerät und das Rührwerkzeug sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile eventuell noch einige Minuten an der Luft trocknen.

AUFBEWAHRUNG





Stellen Sie sicher, dass der Einstellungsregler auf Position 'OFF' gestellt und das Gerät stromlos ist. Verriegeln Sie die Rührschüssel, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn in der Halterung drehen. Platzieren Sie das Rührwerkzeug in der Rührschüssel. Senken Sie den Rührarm bis zur horizontalen Position und Verriegelung ab.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder das Rührwerkzeug.

TIPPS BEI DER VERWENDUNG

Verwendung der Rührwerkzeuge

Das Gerät wird mit 4 Rührwerkzeugen geliefert:

	Kneithaken: für schweren Teig z.B. Brot- oder Pizzateig.
	Schneebeesen: für dünnflüssige Nahrungsmittel z.B. Saucen, Pfannkuchenteig, schaumig geschlagene Desserts, Eiweiß, Baisers, Schlagsahne.
	Rührhaken: zum Unterheben von Zutaten wie z.B. Eischnee oder Mehl in einen Teig oder zum Einarbeiten von Schokoladenstückchen, Rosinen oder kandierte Früchten.
	Rührhaken mit Abstreiflippe: für unterschiedliche Rühraufgaben z.B. für dünnflüssigen Backteig, Glasuren, Zuckerguss, Feingebäck, Kuchen- und Biskuitteig oder zum Teigausschaben.



HINWEIS: Verwenden Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe nicht zum Schlagen von Eiweiß oder zum Rühren von schweren Teig (Brot, Pizza etc.).

ACHTUNG: Rühren Sie keine zu festen Nahrungsmittel mit dem Schneebeesen. Der Schneebeesen kann dabei verbiegen und das Gerät beschädigen.

Wenn das Rührwerkzeug richtig eingesetzt ist, rastet es am Antrieb des Gerätes ein und kann nicht herausfallen. Wenn Sie das Rührwerkzeug abnehmen wollen, schieben Sie es nach oben in Richtung Rührarm und drehen es gegen den Uhrzeigersinn (genaueres entnehmen Sie dem Kapitel 'Das Rührwerkzeug montieren').

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Position des Einstellungsreglers auf 'Off') und warten Sie, bis der Motor vollständig steht, bevor Sie das Rührwerkzeug montieren oder demontieren.

Verwendung der Programme

Programm- / Geschwindigkeitsstufe	Verwendungsbeispiele
OFF (AUS)	Zum Montieren und Demontieren der Rührwerkzeuge.
PAUSE	Während des Rührvorganges kann jederzeit in den Pause-Modus gewechselt werden (siehe: 'PAUSE-Funktion').
KNETEN / KNEADING	Zu Beginn eines Rührvorganges wählen. Zum Vermengen trockener Zutaten oder zum Hineinrühren von Flüssigkeiten in trockene Teige. Zum Verarbeiten von Hefe- oder anderen schweren Teigsorten. Zum Herstellen von Kartoffel- oder Gemüsebrei und zum Einarbeiten von Butter in Teig. Auch für das Vermengen von sehr flüssigem Teig wie z.B. Crepeteig.
LEICHT MISCHEN / LIGHT MIXING	Zum Verarbeiten von mittelschweren Teigsorten z.B. Keksteig, Fertig-Backmischungen, Einarbeiten von Zucker in Eischnee oder Biskuitteig.
CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING	Zum Schlagen oder Aufschäumen.
LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING	Zum Herstellen von luftigen, lockeren Teigsorten, Aufschäumen von Eiern, Schlagen von Sahne und Eischnee oder Herstellen von luftigem Biskuitteig.

Weitere Tipps:

- Achten Sie bei der Zugabe von Zutaten darauf, dass Sie abwechselnd erst die trockenen und dann die flüssigen Zutaten in mehreren Arbeitsschritten hinzugeben und verarbeiten.
- Beginnen Sie jeden Rührvorgang mit der langsamsten Geschwindigkeitsstufe und regeln Sie die Geschwindigkeitsstufe langsam nach oben, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben. Wählen Sie erst eine höhere Geschwindigkeitsstufe, wenn der Teig ein bisschen fester ist.
- Geben Sie die Zutaten nicht direkt auf die Rührwerkzeuge sondern immer so weit wie möglich am Rührschüsselrand hinzu. Der mitgelieferte Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten über die Einfüllöffnung.
- Geben Sie flüssige Zutaten nur langsam zum Teig hinzu, anderenfalls sammelt sich die Flüssigkeit in der Mitte der Rührschüssel und ein Vermengen wird erschwert.
- Kuchenteigfertigmischungen verarbeiten Sie am besten mit den mittleren und den schnellen Geschwindigkeitsstufen.
- Bei der Zugabe von schweren Zutaten wie z. B. Nüssen, Rosinen, Schokoladenstückchen oder kandierten Früchten nehmen Sie den Rührhaken und verarbeiten die Zutaten mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe. Die beigemengten Zutaten werden auf diese Weise nicht zerrührt sondern vorsichtig unter den Teig gehoben.

- Für Hefeteig oder andere schwere Teigsorten nehmen Sie ausschließlich den Knethaken und verarbeiten Sie die Zutaten bei langsamer Geschwindigkeitsstufe bzw. dem Programm 'KNETEN/KEADING'. Bei einer Überlastung des Gerätes würde der Motor eventuell beschädigt werden.
- Wärmen Sie die Rührschüssel vor, wenn Sie Hefeteig darin verarbeiten. Zum Aufwärmen können Sie die Rührschüssel mit warmen Wasser durchspülen. Sollte der Hefeteig am Rührwerkzeug haften, dann kneten Sie den Teig so lange weiter bis er gleichmäßig und elastisch ist.
- **WARNUNG:** Verarbeiten Sie keine zu heißen Nahrungsmittel. Der Dampf und die Kondensation am Gerät könnten das Gerät beschädigen. Wischen Sie Kondenswasser am Gehäuse sofort ab.
- Zum Herstellen von Eischnee nehmen Sie den Schneebesens und achten Sie darauf, dass die Rührschüssel und der Schneebesens sauber und trocken sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit langsam bis zum Programm 'LEICHT MISCHEN/ LIGHT MIXING' und kontrollieren Sie die Konsistenz der Eimasse kontinuierlich. Schlagen Sie den Eischnee nicht zu lange, da die Masse sonst 'perlt', d.h. er beginnt sich irreversibel in einen festen und in einen flüssigen Teil zu trennen.
- Zum Herstellen von Schlagsahne kühlen Sie die Rührschüssel vor und verwenden Sie gekühlte Schlagsahne. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit zum Programm 'LUFTIG SCHLAGEN/ AERATING WHIPPING' und kontrollieren Sie die Konsistenz der Sahne kontinuierlich. Die Schlagsahne ist steif, wenn sie beim Herausnehmen des Schneebesens am Schneebesens hängen bleibt und sie eine feste Konsistenz hat. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange.

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 Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder 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 bei 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 weitgehender 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 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: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

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. 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 ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden 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.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 40979 Design Küchenmaschine Advanced Pro
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.000 W
Länge des Netzkabels:	ca. 1 m
Gewicht:	8 kg
Abmessungen:	ca. 41,5 x 20,0 x 35,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen Rührschüssel:	4,7 Liter
Prüfzeichen:	

BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

Problem	Lösung
Das Gerät ist eingeschaltet; arbeitet jedoch nicht	Stellen Sie sicher, dass der Einstellungsregler auf 'OFF' steht, bevor Sie das Gerät starten. Der Überhitzungsschutz wurde nicht automatisch aktiviert. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Rührzeit kann nicht eingestellt werden.	Stellen Sie sicher, dass der Einstellungsregler auf 'OFF' steht, bevor Sie das Gerät starten, bevor Sie die Rückzählfunktion starten.
Das Gerät schaltet sich plötzlich, während des Rührvorganges aus.	Das Gerät wurde überladen. Der Überlastungsschutz hat angesprochen und das Gerät automatisch ausgeschaltet. Stellen Sie den Einstellungsregler auf 'OFF' und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und starten dann das Gerät neu.
'E1' Fehlermeldung wird angezeigt	Das Gerät schaltet automatisch aus, wenn der Motor überlastet bzw. blockiert ist. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung 'E1' und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Der Überlastungsschutz ist aktiviert. Die Ursache dafür ist normalerweise die Zutaten-Überladung. Drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position 'OFF' und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einige Zutaten aus der Rührschüssel und starten dann das Gerät erneut.
'E2' Fehlermeldung wird angezeigt	Der Motor ist zu stark beansprucht worden und der Überhitzungsschutz aktiviert. Das LCD-Display zeigt die Fehlermeldung 'E2' und es ertönt ein dreimaliger Signalton. Drehen Sie den Einstellungsregler auf die Position 'OFF' und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie 15 Minuten und starten dann das Gerät erneut.
Der Rührhaken mit Abstreiflippe macht bei Verwendung ein lautes Geräusch	Ist die Rührschüssel mit Nahrungsmitteln befüllt, macht das Gerät bei der Verwendung des Rührhakens mit Abstreiflippe ein leises Geräusch, wenn der Haken die Seiten bzw. den Boden der Rührschüssel berührt. Das ist normal. Der Rührhaken mit Abstreiflippe verursacht jedoch ein lautes Geräusch, wenn die Rührschüssel leer ist. Befüllen Sie darum immer zuerst die Rührschüssel mit den gewünschten Zutaten bevor Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe verwenden.

REZEPTIDEEN

HINWEIS: Beginnen Sie jeden Rührvorgang mit der langsamsten Geschwindigkeitsstufe und regeln Sie die Geschwindigkeit langsam nach oben, bis Sie die gewünschte Stufe bzw. das gewünschte Programm erreicht haben. Wählen Sie erst eine höhere Geschwindigkeitsstufe, wenn der Teig ein bisschen fester ist. (siehe. 'Weitere Tipps')

Butterkekse / Zutaten für ca. 40 Stück

125 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
3/4 Tasse Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Ei (ca. 60g)
2 Tassen (300g) Mehl
1 Teelöffel Backpulver

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor.
3. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe (siehe: 'Das Rührwerkzeug montieren').
4. Wählen Sie für die Zubereitung das Programm 'CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING', verrühren Sie Butter und Zucker solange (ca. 3 min) bis diese leicht cremig sind.
5. Fügen Sie Vanillezucker und Ei hinzu und verrühren Sie die Zutaten 30 - 40 Sekunden bis diese luftig schaumig sind.
6. Sieben Sie Mehl und Backpulver zusammen.
7. Verwenden Sie das Programm 'KNETEN / KNEADING' und vermischen die Zutaten nach und nach für ca. 30 - 40 Sekunden.
8. Rollen Sie jeweils einen gestrichenen Teelöffel Teig in Kugeln. Platzieren Sie die Teigkugel in größeren Abständen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Nehmen Sie eine mit Mehl bestäubte Gabel und drücken die Kugeln in Plätzchenform flach.
9. Geben Sie das Backblech in die mittlere Schiene Ihres Backofens und lassen die Kekse bei Ober- und Unterhitze ca. 12 - 15 Minuten backen bis sie goldbraun sind.
10. Nehmen Sie die Butterkekse vom Backblech und lassen Sie sie auf einer geeigneten Ablage abkühlen.

Keks-Variationen:

Schokoladenkekse

Butterkeksteig (siehe: 'Butterkekse')
2 Teelöffel Kakao

Punkt 5: Sieben Sie Mehl, Backpulver und Kakao zusammen

Orangenkekse

Butterkeksteig (siehe: 'Butterkekse')
1 Teelöffel fein geriebene Orangenschale

Punkt 3: (Vanillezucker weglassen) fügen Sie Zucker, Orangenschale und Ei hinzu. Verrühren Sie die Zutaten 30 - 40 Sekunden bis diese luftig schaumig sind.

Zitronenkekse

Butterkeksteig (siehe: 'Butterkekse')
3 Teelöffel fein geriebene Zitronenschale

Punkt 3: (Vanillezucker weglassen) fügen Sie Zucker, Zitronenschale und Ei hinzu. Verrühren Sie die Zutaten 30 - 40 Sekunden bis diese luftig schaumig sind.

Lebkuchen / Zutaten für ca. 20 Stück)

125g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
1/3 Tasse (ca. 80g) braunen Zucker
1/3 Tasse (ca. 80g) Golden Syrup (Zuckerrübensirup)
1 Ei (ca. 60g) leicht geschlagen
2 1/4 Tasse (340g) Mehl
1 Teelöffel gemahlener Ingwer
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron
extra Mehl zum Kneten

1. Heizen Sie den Backofen auf 180° Grad vor.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe (siehe: 'Das Rührwerkzeug montieren').
3. Verwenden Sie das Programm 'CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING'. Schlagen Sie Butter, Zucker und Sirup ca. 3 Minuten bis die Zutaten leicht und cremig vermischt sind.
4. Fügen Sie das Ei hinzu und verrühren Sie es ca. 30 - 40 Sekunden bis es mit den Zutaten gut vermischt ist.
5. Sieben Sie Mehl, Ingwer, Backpulver und Natron zusammen dazu.
6. Verwenden Sie das Programm 'KNETEN / KNEADING'. Verrühren Sie die Zutaten für ca. 30 - 40 Sekunden.
7. Legen Sie den Teig auf ein leicht gemehltes Brett und formen Sie eine Teigball.
8. Rollen Sie den Teig bis auf 5 mm Dicke aus und lassen Sie ihn für 20 - 30 Minuten abkühlen bis der Teig gut zu schneiden ist.
9. Nehmen Sie entweder typische, traditionelle Herzformen zum Ausstechen des Teiges oder schneiden Sie den Teig in 4 cm runde Plätzchen.
10. Platzieren Sie die Lebkuchenherzen bzw. -plätzchen in 3 cm Abstand auf ein leicht gefettetes Backblech.
11. Stellen Sie das Backblech in den Backofen in die mittlere Schiene und backen Sie auf Ober- und Unterhitze für ca. 10 - 12 Minuten.
12. Dekorieren Sie die Lebkuchen mit bunten Zuckerstreuseln oder Zuckerguss.

Schneller Pizzateig

2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
1 Paket Trockenhefe
1 Esslöffel Zucker
3/4 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Speiseöl
3/4 Tasse (ca. 180 ml) heißes Wasser

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie hierfür den Knethaken.
3. Füllen Sie Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in die Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.

4. Wählen Sie für die Zubereitung das Programm 'CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING', verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden.
5. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser und geben Sie jetzt das Gemisch langsam über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes in die Rührschüssel.
6. Das Gerät sollte auf langsamer Geschwindigkeitsstufe, also auf 'KNETEN / KNEADING' eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
7. Damit der Teig geschmeidig wird, lassen Sie das Gerät für 1/2 bis 1 Minute laufen.
8. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit des Teiges. Ist der Teig noch klebrig, schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein.
9. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.
10. Nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und kneten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch.
11. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backbleches aus.
12. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).
13. Belegen Sie den Pizzateig nach Belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben Sie ihn in den vorgeheizten Backofen.
14. Bei 220 Grad backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab - je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

Grundrezept für helles Brot

- 3,5 Tassen (ca. 420 Gramm) Mehl
- 3 Esslöffel weiche Butter
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Paket Trockenhefe
- 1/4 Tasse (ca. 60 ml) warmes Wasser
- 2/3 Tasse (ca. 160 ml) warmes Wasser

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie hierfür den Knehtaken.
3. Füllen Sie Mehl, Butter, Zucker und Salz in die Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
4. Stellen Sie auf Programm 'KNETEN / KNEADING' und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden.
5. Vermengen Sie die Trockenbackhefe mit ca. 60 ml warmen Wasser in einer extra Schüssel und lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen.
6. Geben Sie jetzt das Gemisch, langsam zusammen mit dem restlichen Wasser, über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes in die Rührschüssel. Das Gerät sollte auf langsamer Geschwindigkeitsstufe eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
7. Damit der Teig geschmeidig wird, lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen.
8. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel.
9. Schieben Sie mit dem Teigschaber den Teig von den Wänden der Rührschüssel nach unten.
10. Setzen Sie den Spritzschutz wieder auf die Rührschüssel und schalten Sie das Gerät für eine weitere Minute ein.
11. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben, nehmen Sie den Teig aus der Rührschüssel und formen

- Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel.
12. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben.
 13. Wenden Sie die Teigkugel einmal und lassen Sie den Teig für weitere 15 Minuten ruhen.
 14. Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein.
 15. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5 cm aufgehen.
 16. Bei 190 Grad backen Sie den Brotteig für ca. 35 bis 40 Minuten oder bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

Grundrezept für einen harten Tortenboden

- 1 Tasse (ca. 120 Gramm) Mehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/4 Tasse (ca. 55 Gramm) Palmin Soft
- 1 Esslöffel Butter oder Margarine
- 3 Esslöffel kaltes Wasser

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Kneithaken.
3. Geben Sie Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in die Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel.
4. Verrühren Sie die Zutaten auf der Programmstufe 'KNETEN / KNEADING' für ca. 15 Sekunden.
5. Geben Sie das Wasser über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes langsam zum Teig.
6. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Teig eine Kugel formt. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen den Rührarm nach oben, nehmen den Teig aus der Rührschüssel und formen den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel.
7. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie den Teig flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist.
8. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht.
9. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230 Grad für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

Gebackener Zitronen-Käsekuchen

- 250 g Butterkekskrümel
- 2 Teelöffel Muskatnuss
- 125 g Butter, geschmolzen
- 250 ml Crème Double
- 3 Eier
- 1/2 Tasse Zucker
- 2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 500 g Frischkäse, Raumtemperatur, klein geschnitten

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Kneithaken.

3. Geben Sie die Butterkekskrömel, Muskatnuss und die geschmolzene Butter in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bei auf der Programstufe `KNETEN / KNEADING`.
5. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und füllen Sie den Teig in eine gefettete Springform (20 cm). Stellen Sie die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.
6. Reinigen Sie die Rührschüssel und bereiten Sie das Gerät erneut vor.
7. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Eier zusammen mit dem Zucker in die Rührschüssel.
8. Klappen Sie den Rührarm nach unten und setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel rühren Sie die Zutaten bis diese schaumig sind.
9. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe `CREMIG SCHLAGEN/ CREAMING BEATING` erreicht haben.
10. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach für nach Crème Double, Zitronensaft, Zitronenschale und die Frischkäsestücke in die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben.
11. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und gießen Sie die Käsemasse in die Springform und backen Sie den Kuchen bei 160° C für ca. 50 Minuten bis die Masse fest ist.
12. Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen und stellen Sie ihn für mehrere Stunden in den Kühlschrank bevor Sie ihn Servieren.

Schokoladenkuchen

- 1 1/2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
- 1/2 Tasse Kakao
- 1 1/2 Tassen Zucker
- Prise Salz
- 150g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
- 2 Eier
- 1 Tasse Milch

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform.
3. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe. Geben Sie die Eier zusammen mit der Butter und dem Zucker in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten bis diese cremig sind.
5. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe `CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING` erreicht haben.
6. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach Mehl, Kakao und Salz in die Rührschüssel und vermengen Sie die Zutaten.
7. Bei laufendem Motor gießen Sie die Milch zur Mischung und verrühren Sie die Zutaten mit aufgesetztem Spritzschutz so lange, bis der Teig glatt verrührt ist.
8. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform.
9. Backen Sie den Kuchen 34 - 40 Minuten.
10. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Tipp: Nachfolgend finden Sie eine Schokoladenlasur, mit der Sie den abgekühlten Kuchen überziehen können.

Schokoladenlasur

40 g Butter
2 Esslöffel Kakao
1/4 Tasse Milch
2 Tassen Puderzucker

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel.
3. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermischt sind.
4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe 'CREMIG SCHLAGEN / CREAMING BEATING' erreicht haben.
5. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben und gießen Sie die Lasur über den abgekühlten Kuchen.

Pariser Creme

300 g dunkle Schokolade (Kuvertüre), grob zerbrochen
200 ml Sahne

1. Geben Sie die Schokoladenstücke in eine hitzebeständige Glasschüssel.
2. Kochen Sie die Sahne in einem kleinen Topf auf.
3. Gießen Sie die kochende Sahne über die Schokoladenstücke und rühren Sie die Zutaten solange bis sich die Schokolade aufgelöst hat und Sie eine glatte Schokoladenlasur haben.
4. Stellen Sie die Schokoladenlasur, bis Sie leicht gefestigt ist, in den Kühlschrank.
5. Verteilen Sie die Schokoladenlasur mit dem Teigschaber über den Kuchen und stellen Sie den Kuchen kalt bis die Lasur verhärtet ist.

Schokoladen Mousse

200 g Kuvertüre
30 g Butter, gewürfelt, Raumtemperatur
4 Eier
40 g Zucker
1 Esslöffel frische Sahne

1. Brechen Sie die Kuvertüre in grobe Stücke und geben Sie die Kuvertüre in eine Schüssel.
2. Stellen Sie die Schüssel über einen Kochtopf mit köchelndem Wasser und schmelzen Sie die Kuvertüre.
3. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser und die Butter zur Kuvertüre und rühren Sie die Zutaten gut um, um eine glatte Creme zu erhalten.
4. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor und montieren Sie den Schneebesen.
5. Geben Sie nun 2 Eigelb und die Hälfte des Zuckers in die Rührschüssel der Maschine.
6. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 30 Sekunden bis die Eimasse locker und cremig ist.
7. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe 'LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING' erreicht haben.
8. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach die Sahne hinzu und verarbeiten alle Zutaten für

- weitere 15 Sekunden. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam.
9. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter und geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach langsam die heiße Schokoladencreme in die Rührschüssel. Auch hierbei erhöhen Sie die Geschwindigkeit wieder langsam. Verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 20 Sek.
 10. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch und gießen Sie die Schokoladencreme in eine Glasschüssel.
 11. Reinigen Sie die Rührschüssel und den Schneebesen und bereiten Sie das Gerät erneut vor. Montieren Sie den Schneebesen.
 12. Geben Sie das Eiweiß in die saubere Rührschüssel.
 13. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie das Eiweiß bis es steif geschlagen ist. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe `LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING` erreicht haben.
 14. Geben Sie eine Prise Salz und den restlichen Zucker nach und nach über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten weitere 10 Sekunden.
 15. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch, demontieren Sie den Schneebesen, reinigen ihn und montieren ihn wieder.
 16. Gießen Sie die Schokoladencreme zur Eiweißmasse. Klappen Sie den Rührarm wieder nach unten, montieren den Spritzschutz und heben Sie die Eiweißmasse bei langsamer Geschwindigkeit vorsichtig unter die Schokolade.
 17. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm nach oben, gießen Sie die fertige Mousse in Servierschüsseln und stellen Sie die Servierschüsseln vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kalt.

Crêpes / Für 4-6 Personen

3 Eier
 60 g Butter, geschmolzen
 1 1/4 Tassen Milch
 250 g Mehl
 2 Esslöffel Zucker
 Prise Salz

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe.
3. Geben Sie die Eier und den Zucker in die Rührschüssel.
4. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese locker und cremig ist.
5. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe `LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING` erreicht haben.
6. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter, geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach die restlichen Zutaten hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Die Geschwindigkeit erhöhen Sie dabei langsam.
7. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch und gießen Sie den Crêpeteig in einen Messbecher.
8. Stellen Sie den Teig für 15 Minuten kühl.
9. Geben Sie ca. 3 Esslöffel vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne oder ein Crêpegerät und backen Sie den Crêpe, bis dieser auf beiden Seiten goldgelb ist.
10. Wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig verbraucht ist. Servieren Sie die Crêpes mit Zitronensaft und Zucker.

Double Chocolate Chip Cookies / Zutaten für 50 Kekse

180 g Butter oder Margarine (zerkleinert)
150 g dunkle Schokolade (zerkleinert)
1 1/2 Tassen (225g) Mehl
3/4 Tasse (300g) Kakao
1 1/2 Tassen braunen Zucker
3 Eier (á ca. 60g) leicht geschlagen
1 1/2 Tassen dunkle Schokoladenstreusel
Backofen auf 170° Grad vorheizen

1. Schmelzen Sie Butter und dunkle Schokolade in einem Kochtopf auf kleiner Heizstufe. Rühren Sie dabei konstant bis das Ergebnis geschmeidig ist.
2. Montieren Sie den Rührhaken mit Abstreiflippe (siehe: "Das Rührwerkzeug montieren").
3. Geben Sie Mehl, Kakao und braunen Zucker in die Rührschüssel. Verrühren Sie mit dem Programm 'KNETEN / KNEADING' für ca. 30 - 40 Sekunden.
4. Fügen Sie die warme geschmolzene Butter-, Schokoladenmischung und die Eier in die Rührschüssel hinzu und verrühren mit dem Programm 'KNETEN / KNEADING' ca. 1 Minute bis die Zutaten gut verbunden sind.
5. Fügen Sie die Schokoladenstreusel dazu und rühren Sie diese unter.
6. Platzieren Sie den Teig mit einem Esslöffel auf einem leicht gefetteten Backblech in 3 cm Abstand.
7. Backen Sie auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten bzw. bis der Teig durchgebacken ist.
8. Bevor Sie die Kekse vom Backblech nehmen, lassen Sie die Kekse ca. 5 Minuten abkühlen.

Waffel Grundrezept / Zutaten für 1-2 Waffeln

1 Ei
4 Esslöffel zerlassene Butter
1 gehäufte Esslöffel Zucker
1 kleine Prise Salz
100 ml Milch - in etwa
6 gehäufte Esslöffel Mehl

1. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
2. Montieren Sie den Schneebesen. Geben Sie die Butter zusammen mit dem Ei, Zucker und Salz in die Rührschüssel.
3. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verarbeiten Sie die Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben.
4. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit dabei langsam bis Sie die Geschwindigkeitsstufe 'LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING' erreicht haben.
5. Schalten Sie die Geschwindigkeit wieder runter, geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach das Mehl hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind.
6. Geben Sie im Anschluss nach und nach Milch hinzu. Nehmen Sie nur so viel Milch bis sich der Teig leicht gießen lässt.
7. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr Waffeleisen.

Hinweis: Den Teig können Sie nach Geschmack mit Gewürzen und Aromastoffen verfeinern z.B. Lebkuchengewürz, Vanillearoma, Zimt und vieles andere.

Klassische belgische Waffeln

Klassische belgische Waffeln sind außen schön knusprig und weich in der Innenseite. Sie schmecken besonders gut mit Sirup oder frischen Erdbeeren und Sahne.

Zutaten für 10 Waffeln:

355 ml Wasser (warm aber nicht zu heiß - Hefe geht sonst nicht auf!)

21/4 Teelöffel getrocknete Hefe

3 Tassen (ca. 360 Gramm) gesiebtes Mehl

1/4 Teelöffel Salz

3 große Eier, getrennt

1 zusätzliches Eiweiß

1/3 Tasse (ca. 75 Gramm) Zucker

236 ml Milch

8 Esslöffel zerlassene Butter

2 Teelöffel Speiseöl

2 Teelöffel Vanilleextrakt

1. Nehmen Sie eine separate Schüssel, füllen Sie die Hälfte des warmen Wassers hinein und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf.
2. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen.
3. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.
4. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Bedienung" beschrieben vor.
5. Montieren Sie den Schneebesen. Spülen Sie die Rührschüssel der Küchenmaschine vor der Montage mit warmem Wasser durch, um diese zu erwärmen.
6. Geben Sie die Eigelbe mit einem Eiweiß und dem Zucker zusammen mit dem Hefe/Wassergemisch in die Rührschüssel.
7. Klappen Sie den Rührarm nach unten, setzen Sie den Spritzschutz auf die Rührschüssel und verrühren Sie diese Zutaten bei der Geschwindigkeitsstufe 'KNETEN / KNEADING` nur so lange, bis sie gut vermischt sind.
8. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes zunächst das restliche Wasser, Milch, Speiseöl und Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie die Masse bis alle Zutaten gut verrührt sind.
9. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm zurück, demontieren Sie den Schneebesen und montieren Sie den Rührhaken.
10. Klappen Sie den Rührarm herunter, montieren Sie den Spritzschutz und schalten Sie das Gerät auf der Geschwindigkeitsstufe 'KNETEN / KNEADING` ein.
11. Geben Sie über die Einfüllöffnung des Spritzschutzes nach und nach das Mehl zum Teig und rühren Sie nur so lange bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
12. Schlagen Sie das restliche Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben.
13. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm zurück und geben Sie den Eischnee auf den Teig, klappen Sie den Rührarm herunter, montieren Sie den Schneebesen und den Spritzschutz und heben Sie die steife Eiweißmasse bei der Geschwindigkeitsstufe 'KNETEN / KNEADING` langsam unter den Teig.
14. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.
15. Schalten Sie das Gerät aus, nehmen Sie den Spritzschutz von der Rührschüssel, klappen Sie den Rührarm hoch. Geben Sie den Teig mit Hilfe einer Servierkelle portionsweise auf Ihr vorgeheiztes Belgisches Waffeleisen und bereiten Sie die Waffeln zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

Notizen:

GASTROBACK®

Operating Instructions Design Stand Mixer Advanced Pro



Art.-No. 40979 Design Stand Mixer Advanced Pro

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



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay regard to the warnings mentioned in these instructions.

Table of Contents

Knowing the Design Stand Mixer Advanced Pro	31
Important safeguards.....	32
Important safeguards for all electrical appliance.....	33
Moving parts - Risks of injuries to persons	33
Operating	34
Before first use.....	34
Attaching the bowl.....	34
Attaching the mixing tools.....	34
Dissemble the mixing tools	35
Planetary mixing action	35
Adjusting the mixing time.....	36
The count-up timer	36
The count-down timer.....	36
Pause mode	36
Safety cut-off	37
Electronic protection cut-off.....	37
Thermo cut-off.....	37
Disassembling the stand mixer	37
Cleaning after use.....	38
Storage.....	38
Tips for using.....	39
Using the mixing tools	39
Using the programmes.....	40
More tips	40
Notes for disposal.....	41
Information and service.....	41
Warranty	41
Technical specifications.....	42
Troubleshooting	42
Recipes	44

Dear customer!

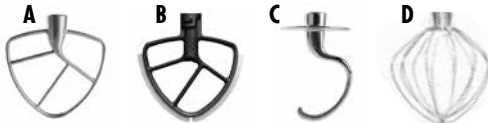
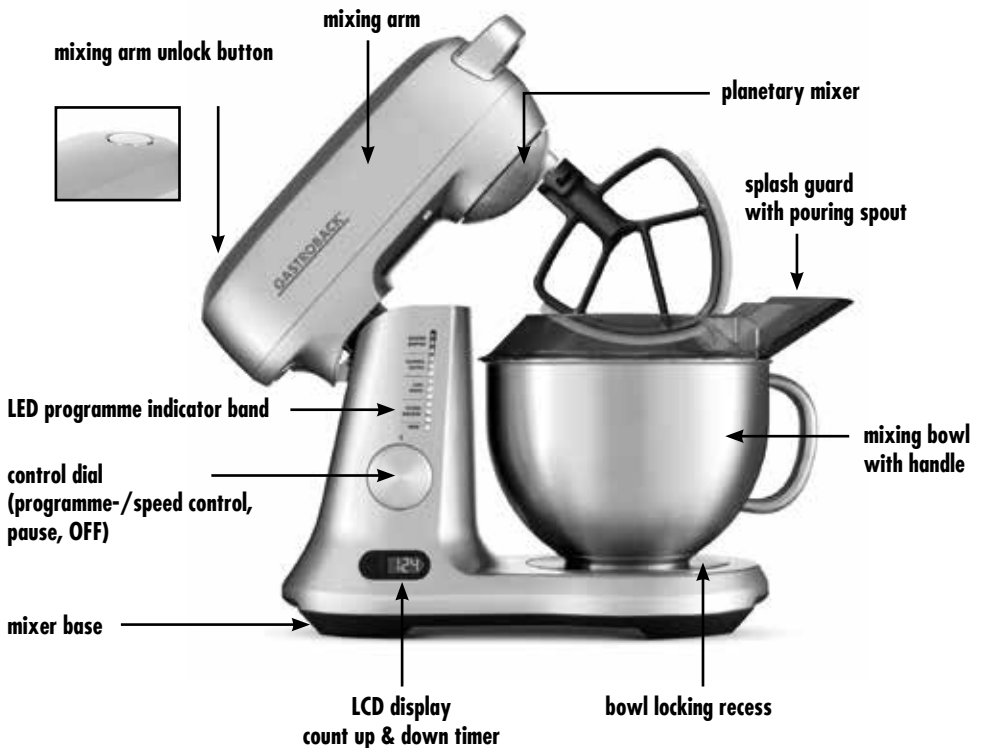
Congratulations on your new Design Stand Mixer Advanced Pro! The high performance 1000 watt motor makes processing food an ease and the planetary mixer evenly mixes all ingredients. The appliance is perfectly suited for mixing, beating and blending foods (i.e. instant pudding, cocktail sauces, cream, crepe batter) and kneading pastry (i.e. shortcrust pastry or bread dough) or folding in ingredients (i.e. egg white). The Design Stand Mixer Advanced Pro is straightforward in use and cleaning is quite easy.

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

We hope that you will enjoy the Design Stand Mixer Advanced Pro.

Your Gastroback GmbH

KNOWING THE DESIGN STAND MIXER ADVANCED PRO



- Mixing tools: A: flat beater
B: scraper beater
C: dough hook
D: whisk
- Attachments: spatula (w/o figure)

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Carefully read all instructions before operating the Design Stand Mixer Advanced Pro for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Design Stand Mixer Advanced Pro for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the Design Stand Mixer Advanced Pro near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not use the Design Stand Mixer Advanced Pro on a sink drain board.
- Do not place the Design Stand Mixer Advanced Pro on or near a hot gas, electric burner or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the Design Stand Mixer Advanced Pro is completely assembled before operating. Follow the instructions provided in this book.
- Ensure the control dial is in the 'Off' position and the stand mixer is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged before attaching the beater, whisk or dough hook.
- Do not use attachments other than those provided with the Design Stand Mixer Advanced Pro. Use only the beater whisk and dough hook supplied with the mixer.
- Handle the Design Stand Mixer Advanced Pro and attachments with care. Never place your fingers inside the mixing bowl or near the beater, whisk or dough hook during operation.
- Keep hands, hair, clothing, as well as, spatulas and other utensils away from moving beater, whisk or dough hook/during operation.
- Should an object such as a spoon or spatula fall into the bowl while mixing, immediately ensure the control dial is in the 'Off' position, turn the Design Stand Mixer Advanced Pro off, unplug at the power outlet and remove the object.
- Do not place hands in the mixing bowl unless the Design Stand Mixer Advanced Pro is disconnected from the power outlet. Ensure the control dial is in the 'Off' position, the Design Stand Mixer Advanced Pro is switched off and unplugged from the power outlet before removing the beater, whisk or dough hook.
- Ensure the motor and beater, whisk or dough hook have completely stopped before disassembling.
- Always remove the beater, whisk or dough hook from the Design Stand Mixer Advanced Pro before cleaning.
- Care should be taken when removing the food from the mixer bowl by ensuring the motor and the beater, whisk or dough hook have completely stopped before disassembling. Ensure the control dial is in the 'Off' position, the appliance is switched off at the power outlet and unplugged before unlocking the mixer motor head and moving into the upright position. The beater, whisk or dough hook should be released from the mixer motor head before removing the processed food from the mixer bowl and the beater, whisk or dough hook.

- Ensure the mixer motor head is locked into the horizontal (closed) position when not in use and before storing.
- Always ensure the control dial is in the 'Off' position, the power is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged from the power outlet before attempting to move the stand mixer, before assembling or disassembling, when not in use and before cleaning or storing.
- Do not move the stand mixer whilst in operation.
- Do not leave the stand mixer unattended when in use.
- Do not place any part of the stand mixer in the dishwasher other than the bowl, splash guard, beater, dough hook and whisk.
- Do not place any part of the stand mixer in the microwave oven.
- Keep the stand mixer clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

Important safeguards for all electrical appliances

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information. Do not use any multiple desk socket.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always switch 'Off' the appliance and IMMEDIATELY unplug the appliance after operation and if it is not in use, cleaning and/or assembling or disassembling the processing tools. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.
- Do not touch the appliance with wet hands to avoid risk of electric shock. Do not touch the appliance, when it is damp or wet and connected to the mains power supply. In this case, immediately unplug the appliance to avoid risk of electric shock and damage.

Moving parts – Risks of injuries to persons

- Do not touch the assembled processing tool (whisk, beater or dough hook) with your hands or any other objects (hair, clothes, brushes, cooking utensils), when the appliance is connected to the power supply. Always switch 'Off' the appliance, unplug the appliance and wait for the motor to stop, before assembling/disassembling or cleaning the appliance and when not in use.
- **ATTENTION:** Keep hands and other utensils out of bowl while blending food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the unit.
- Always handle the whole appliance with care and without violence to avoid injuries to persons and damage.

- Always lower the motor head with the assembled processing tool first, then attach the splash guard and then turn on the appliance. This way you avoid splashing.
- **ATTENTION:** Never use any other bowls than the provided. Ensure the bowl is firmly attached before you start operating the appliance.

OPERATING

Before first use

Remove all promotional materials and packing as well as any foreign objects, but do not remove the model label. Before first use and after a long period of storage, clean the processing tools in warm soapy water (see 'Care and Cleaning').

NOTE: When first using the Design Stand Mixer Advanced Pro, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

Attaching the bowl

Place the mixer base on a level, dry surface such as a bench top. The mixer arm should be in the horizontal (closed) position. Raise the mixer arm by depressing the mixer arm-unlock button (Fig. A).

Lift the mixer motor arm up until it tilts back and locks into the open position (Fig. B).

Insert the mixing bowl into the bowl locking recess of the mixer stand and turn clockwise until the bowl locks securely into place (Fig. C).

NOTE: To remove or insert the mixing bowl, the mixer motor arm must be raised and locked into the open position.



Attaching the mixing tools

Ensure the mixer arm is in the raised/open position. Align the groove in the top of the mixing attachment with the locking pin on the spindle extending down from the mixer arm.

Push the attachment upwards and turn clockwise until it locks securely onto the locking pin on the spindle.

Lower the mixer arm by depressing the unlock button and gently pushing the mixer arm down until it locks into the horizontal (closed) position.



The splash guard can now be assembled if required. Slide the main ring into position on top of bowl, then assemble the pour spout.

NOTE: When ingredients are in the mixing bowl, the scraper beater may make a slight noise as it scrapes the sides and bottom of the bowl. This is normal and should not cause concern. Do not turn the stand mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.

Dissemble the mixing tools

Push the attachment of the processing tool upward until it is released of the indent. Turn the processing tool anticlockwise until the guiding pin of the motor head fits through the cannelure of the mixing tool. You can release the mixing tool now by pulling it downward. Clean the appliance after use in accordance to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'. Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance.

Planetary mixing action

By replicating a similar mixing action used by commercial mixers in bakeries and patisseries, The Design Stand Mixer Advanced Pro head rotates around the bowl whilst rotating the beater in the opposite direction. This ensures a superior and thorough mixing result without the need for a rotating bowl.

Ensure the control dial is set to the 'Off' position, plug the cord into a 220-240 V power outlet and switch the power 'ON' at the power outlet. The illuminated LED programme indicator band will flash and the count up/down timer will display "0:00." The stand mixer is now ready to be used.

NOTE: If the stand mixer has not been used for 3 minutes it will automatically change from 'Stand by mode' to a power saving 'OFF mode' and the illuminated LED will switch off. To exit 'OFF mode' and begin mixing, turn the dial to the selected speed or press one of the count up/down timer buttons.

Add ingredients to the mixing bowl as indicated in the recipe. Always begin mixing by selecting a low speed setting on the control dial.

This will prevent ingredients splattering. Increase the speed as suited to the mixing task. The speed setting can be adjusted during operation by moving the dial clockwise for the main mixing settings.

If necessary, stop the mixer during operation and scrape any food mixture down the sides of the mixing bowl with a spatula.

NOTE: Always turn the appliance off if you need to scrape the bowl during use, and then switch back on and continue mixing.



Adjusting the mixing time

The count-up timer

The count-up timer is especially useful to gauge mixing time. You can monitor the time it takes to thoroughly mix the ingredients, so that the next time you mix the same ingredients you can set the count-down timer for the specific time.

The count-up timer will automatically begin counting up as soon as the dial is rotated from 'Off' to one of the speeds. When the dial is turned to „Pause“ the total time will be displayed on the LCD and will flash. When the dial is turned to „OFF“, the LCD display will reset back to „0:00“.



The count-down timer

The count-down timer is especially useful for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed. For example, if a recipe reads, “beat for 3 minutes”, you can set the count-down timer to 3 minutes by pressing the up/down arrows. After 3 minutes of mixing, an alarm will sound and the motor will automatically turn off. The count-down timer will flash “OFF”. The control dial must be rotated to the “OFF” position to reset the timer and to continue mixing.

To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired mixing time is displayed on the LCD screen.

NOTE: Press and hold the arrows down to scroll through the timer setting more quickly.

Rotate the dial clockwise to select the desired speed and to begin mixing. When the timer has finished counting down, „0:00“ will flash on the LCD screen and a beep will sound to notify you that the time has expired. The stand mixer will automatically turn the motor off. The control dial must be rotated to the ,OFF' position to reset the timer and to continue mixing.



NOTE: The maximum time displayed on the timer is „9:59“. The stand mixer will automatically switch Off at 9 minutes 59 seconds. The control dial needs to be rotated to the “Off” position to reset the timer and to continue mixing.

Pause mode

While mixing, at any stage, you can rotate the control dial to the “pause” setting. This will turn the motor off and “pause” the timer. This enables you to assess the mixing progress or add additional ingredients without effecting the timer.

For example, if you are mixing using the ‘count-up timer’ mode, you can rotate the control dial from one of the mixing speeds to “pause”. The mixer motor will stop and the timer will “pause”. Once ready, you can rotate the dial back to one of the mixing speeds, the timer will continue to count up from the exact time it was paused. Alternatively, if you have turned the mixer to “pause” you can then reset the timer to 0:00 by rotating the dial to “OFF” position.

If using the “pause” function in ‘countdown timer’ mode, you can suspend the timer at any stage during the count-down process by rotating the control dial to the “pause” setting.

To continue mixing in the 'count-down timer' mode, simply rotate the dial back into one of the mixing speeds or alternatively to the "Off" position to reset the timer to 0:00.

Electronic protection cut-off – Current overload

The stand mixer is equipped with an electric protection cutoff and will automatically stop operating if the motor is stalled or overloaded. This is normally a result of excessive ingredients being processed at one time. Should the mixer go into this mode, the LED programme indicator band will flash and the error message "E1" will flash on the LCD screen and the buzzer will "beep" 3 times.



If this error occurs, turn the control dial to the 'OFF' position, switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord. Remove some of the ingredients in the mixing bowl and then restart the mixer.

Thermo cut-off – Temperature overload

The stand mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating the motor with excessive loads. If overheating occurs, the stand mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. Should the stand mixer go into this mode, the LED programme indicator band will flash and the error message "E2" will flash on the LCD screen and the buzzer will "beep" 3 times.



If this error occurs, turn the speed control dial to the 'Off' position, switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord. Wait at least 15 minutes before restarting the mixer.

Disassembling the stand mixer

1. When mixing is complete, turn the speed control dial to the 'Off/Stand by' position, switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord.
2. Remove splash guard if assembled. Separate pour spout then slide main ring out of position.
3. Raise the mixing arm by depressing the tilt back button and lift the mixing arm up until it tilts back and locks into the open position.
4. Remove the beater/dough hook/whisk attachment by holding the mixing arm and pressing the attachment upwards on the spindle. Turn the attachment anticlockwise to release it from the pin on the spindle.
5. Use a soft plastic spatula to remove mixture from the beater, dough hook or whisk attachment.

NOTE: When lowering or lifting the mixer, always support the motor head with your other hand to prevent from free-falling.

6. Remove the mixing bowl from the indented bowl locking recess of the mixer base and turn anti-clockwise until the bowl releases. Use a soft plastic spatula to remove mixture from the mixing bowl.

7. Lower the mixing arm by depressing the tilt back hinge button and pushing the mixing arm down until it locks into the horizontal (closed) position.

WARNING: Avoid contact with beater/dough hook/whisk during operation. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from beater/dough hook/whisk to prevent personal injury or damage to the mixer.

CLEANING AFTER USE

1. Always ensure the control dial is in the 'OFF' position, the stand mixer is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

2. Remove the beater, dough hook or whisk attachment and mixing bowl from the stand mixer. Follow instructions in the 'Assembly and operation' section of this booklet.

3. Wipe the mixing arm and mixer stand with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord. Wash the bowl, beater, dough hook, and whisk in warm soapy water with a soft cloth or they can be washed in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the mixing bowl, flat beater, dough hook or whisk as these may scratch the surface. Also ensure that the attachments are not soaked in water for extended periods of time, for example several hours or overnight, as this may damage the finish.

NOTE: Do not wash or immerse the mixing arm and mixer base in water or any other liquid. Clean with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not allow water or any liquid to enter the gear system as damage may result.

Scraper beater

1. Wash the scraper beater in warm, soapy water using a soft cloth or a soft bristled brush. Rinse and dry thoroughly.

2. The scraper beater can also be washed in the dishwasher (top shelf only).

3. A small bottle brush can be used to clean inside the neck of the scraper beater if needed.

STORAGE

The Design Stand Mixer Advanced Pro should be kept in a convenient position on your kitchen bench top or in an accessible cupboard.

Always ensure the control dial is in the 'OFF' position, the mixer is switched off at the power point and the power cord is unplugged.

Store the mixing bowl in the bowl locking recess in the mixer base.





Place the attachments inside the mixing bowl and lower the mixing arm into the horizontal (closed) position.

The mixing arm cannot be taken off the base for any purpose.

TIPS FOR USING

Using the mixing tools

The appliance will supplied with 4 mixing tools:

	Dough hook: for heavy dough e.g. bread- or pizza dough.
	Whisk: for whipping (e.g. eggs, cream) and aerating (e.g. egg whites, meringue).
	Flat beater: for folding and beating (e.g. cake and biscuit mix, haevy butter, pastry) and for creaming (e.g. butter and sugar, icing).
	Scraper beater: for making fluffy, light dough, to froth up eggs, making whipped cream, egg white, sponge, other airy dough. The Scraper beater can also be used as a spatula when removing cake, biscuits or other mixtures form the mixing bowl.



NOTE: Do not use the scraper beater for mixing heavy dough (bread, pizza etc.) or whisking egg whites.

Be sure the whisk and bowl are completely clean and dry before use – a small amount of fat or egg yolk will affect whipping performance.

When adding flour to the mixing bowl, always use splash guard and ensure the mixer is on the folding/kneading setting. This will prevent flour from escaping the bowl.

Use the beater for all mixing tasks. Use the whisk for all whipping or aeration tasks. Use dough hook only for kneading bread dough.

WARNING: Always lower the mixing arm with the assembled mixing tool before you turn the appliance 'On'. Ensure no foreign utensils such as a spatula, spoon, etc. are inside the bowl when turning the appliance 'On'.

You change and choose a speed by turning the control dial. Always start the operation on the lowest speed level. Slowly arise the control dial until reaching the desired speed. This way you avoid splatter.

ATTENTION: Never process heavy dough with the whisk. The whisk can bend and will damage.

Using the programmes

programme- / speed levels	Example for using
OFF	Assembling and disassembling the mixing tools.
PAUSE	While mixing, at any stage, you can rotate the control dial to the "pause" setting (see: 'Pause modus').
KNEADING	Starting a mixing process, mixing dry ingredients or to fold liquids into dry dough. Slow mixing, making yeast dough or other heavy dough, processing potatoes and other vegetables, to fold butter into dough and for mixing liquid dough (e.g. crêpe dough).
LIGHT MIXING	Making medium pastry, cookie dough, cake mixes, or to fold sugar into egg white or sponge mixture.
CREAMING BEATING	For whisking and beating dough.
LUFTIG SCHLAGEN / AERATING WHIPPING	For making fluffy, light dough, to froth up eggs, making whipped cream, egg white, sponge or other airy dough.

More tips:

- Attend to add dry and liquid ingredients by turns.
- Choose a slow speed when mixing liquid food to avoid splashes. Wait for the dough to set before arising the speed. Choose the slowest speed when you start mixing and arise speed slowly up to the desired speed setting.
- When adding ingredients do not pour them directly onto the processing tool. Add them on the side of the bowl. The provided splash guard eases the sideways adding.
- Add liquid ingredients slowly otherwise the liquid will gather in the middle of the bowl and even mixing is getting more difficult.
- Process cake mixtures with the medium speed levels and arise to the faster levels. Refer to the instructions of the recipe for best mixing results.
- Use the beater for adding heavy ingredients such as nuts, raisins, chocolatepieces or dried fruit and choose a slow speed level. The added ingredients wont get squashed this way but get carefully folded into the dough. For adding heavy ingredients the dough should be heavy otherwise the ingredients will settle on the base of the cake pan. Flour sticky fruit before adding them to the dough.
- For yeast dough and other heavy dough use dough hook only and a slow speed. Overheating and overloading will damage the appliance.
- For best results warm up the bowl before making yeast dough. Therefore rinse the bowl with hot water. For the case that the dough sticks to the dough hook keep on processing the dough until smooth and even.

- **WARNING:** Do not process hot food. Wait for the food to cool down. The rising steam and condensation on the appliance can damage the appliance.
- Use the whisk for beating the white of eggs and ensure the bowl is dry and clean. Slowly arise the speed up to programme `LIGHT MIXING` and check the consistency of the eggs. The white of egg is ready when it is stiff and shiny and when it sticks to the whisk taking the whisk out of the bowl. Do not beat the white of eggs too long otherwise the froth will irreversible separate from liquid.
- Chill the bowl when making whipped cream and only use chilled whipped cream. Slowly arise the speed up to programme `AERATING / WHIPPING` and check the consistency of the whipped cream. The whipped cream is stiff when it sticks to the whisk taking the whisk out of the bowl. Do not overprocess the whipped cream.

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 or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new once, the retailer 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.

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 warranty limits of the law 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 an 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.

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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 40979 Design Stand Mixer Advanced Pro
Power supply:	230-240 V AC, 50 Hz
Power consumption:	1.000 W
Length of power cord:	ca. 1 m
Weight:	8 kg 
Dimensions:	ca. 41,5 x 20,0 x 35,5 cm (width x depth x height)
Capacity bowl:	4,7 Litre
Certification:	

TROUBLESHOOTING

Problem	Easy solution
Machine will not work when switched "ON"	Always ensure the speed control dial is in the "Off" position before start. The "thermo cut-off – Temperature Overload" protection device has not been activated automatically, allow more time for the motor to cool down.
Cannot set the time on the count-down timer.	Always ensure the speed control dial is in the "Off" position before trying to set the count-down time.
Mixer suddenly switches off during mixing.	The stand mixer has been stressed by overloading or stalling. The stand mixer will automatically activate the overload protection button and the unit will switch itself off. When this happens it is recommended that the unit is switched off at the power outlet and unplugged. The safety devices will be reset and the Design Stand Mixer Advanced Pro is ready to use again.

<p>'E1` error message is flashing on the count-up/down timer display</p>	<p>The stand mixer will automatically stop operating if the motor is stalled. If this occurs, the 'E1` error message will flash on the count-up/down timer display. This is an electronic safety feature. This is normally a result of too much ingredients being processed at one time. Try removing some of the ingredients from the bowl. To continue mixing, turn the speed control dial to the off position and unplug the stand mixer from the power outlet. Then plug the stand mixer into the power outlet and use as normal.</p>
<p>'E2` error message is flashing on the count-up/down timer display.</p>	<p>This may indicate that the motor has been stressed by overheating with excessive load. The mixer is fitted with a selfresetting safety device which safeguards against overheating on the motor with excessive loads. If overheating occurs, the mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. When the overheating protection is activated, unplug the mixer from the power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Turn the speed control dial to the "Off" position then plug the mixer into the power outlet and use as normal.</p>
<p>Noise is heard when scraper beater is mixing</p>	<p>When ingredients are in the mixing bowl, the scraper beater may make a slight noise as it scrapes the sides and bottom of the bowl. This is normal and should not cause concern. Do not turn the mixer on with the scraper beater in place if the mixing bowl is empty. This will cause the scraper beater to make a loud noise as it scrapes the bowl.</p>

RECIPES

NOTE: Always start the operation on the lowest speed level. Slowly arise the control dial until reaching the desired speed. (see: „More tips“)

Butter Biscuits (Makes 40)

125g butter, softened
¾ cup caster sugar
1 teaspoon vanilla essence
1 x 60g egg
2 cups (300g) plain flour
1 teaspoon baking powder

1. Operate according to the instructions ‘Operating`.
2. Pre-heat oven to 180°C.
3. Assemble mixer using scraper beater.
4. Using ‘BEATING / CREAMING` setting, cream butter and sugar until light and creamy, about 3 minutes.
5. Add vanilla essence and egg, mix until light and fluffy, about 30 to 40 seconds.
6. Sift flour and baking powder together.
7. Using ‘KNEADING` setting, gradually add sifted ingredients into the creamed mixture, mix until just combined, about 30 to 40 seconds. Do not over mix.
8. Roll heaped teaspoons of biscuit mixture into balls and place evenly onto lightly greased baking trays. Allow space for spreading. Flatten balls slightly with a lightly floured fork.
9. Bake for 12-15 minutes or until cooked and pale golden.
10. Remove biscuits from tray and cool on a wire rack.

Variations:

Chocolate Biscuits

1 quantity Butter Biscuit mixture
2 tablespoons cocoa

Step 5: Sift flour, baking powder and cocoa together.

Orange Biscuits

1 quantity Butter Biscuit mixture
1 tablespoon finely grated orange rind

Step 3: (Omit vanilla essence) add sugar, orange rind and egg, cream until light and fluffy.

Lemon Biscuits

1 quantity Butter Biscuit mixture
3 teaspoons finely grated lemon rind

Step 3: (Omit vanilla essence) add sugar, lemon rind and egg, cream until light and fluffy.

Double Choc Chip Cookies (Makes 50)

180g butter, chopped
150g dark chocolate, chopped
1 ½ cups (225g) plain flour
¾ cup/300g cocoa
1 ½ cups brown sugar
3 x 60g eggs, lightly beaten
1 ½ cups dark choc bits

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Pre-heat oven to 170°C.
 1. Melt butter and dark chocolate in a small saucepan over a low heat, stirring constantly until smooth. Allow to cool slightly, mixture should still be warm.
2. Assemble mixer using scraper beater.
3. Using 'KNEADING' setting, mix plain flour, cocoa and brown sugar until combined, about 30 to 40 seconds.
4. Using 'KNEADING' setting, gradually add the butter mixture and eggs, mix until well combined, about 1 minute.
5. Add choc bits and mix until just combined.
6. Spoon tablespoons of mixture onto lightly greased and baking paper lined baking trays. Allow 3cm spaces for spreading.
7. Bake for 15-20 minutes or until firm on top.
8. Cool biscuits on trays for 5 minutes before transferring to wire rack.

Variations:

- Replace ½ cup dark choc bits with ½ cup white choc bits.
- Replace ½ cup dark choc bits with ½ cup chopped macadamia nuts.
- Make chunky double choc chip cookies by baking 2 tablespoons of mixture instead of 1 tablespoon.

Gingerbread Biscuits (Makes 20)

125g butter, softened
1/3 cup brown sugar
1/3 cup golden syrup
1 x 60g egg, lightly beaten
2¼ cups (340g) plain flour
1 tablespoon ground ginger
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon bicarbonate of soda
extra flour, for kneading

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Pre-heat oven to 180°C.
3. Assemble mixer using scraper beater.
4. Using Creaming/Beating setting, beat butter, sugar and syrup until light and creamy, about 3 minutes.
5. Add egg and mix until well combined, about 30 to 40 seconds.
6. Sift flour, ginger, baking powder and soda together.
7. Using 'KNEADING' setting, mix in sifted ingredients until just combined, about 30 to 40 seconds. Do not over mix.

8. Turn mixture out onto lightly floured board and knead lightly to form a smooth round ball.
9. Roll out dough to 5mm thickness. Cover and refrigerate dough on the board for 20-30 minutes or until firm enough to cut.
10. Cut into rounds using a sharp 4cm round biscuit cutter or use traditional gingerbread shaped cutters.
11. Place gingerbread shapes onto lightly greased baking trays. Allow 3cm spaces for spreading.
12. Bake for 10-12 minutes or until cooked and lightly browned. Decorate Gingerbread biscuit shapes with white vanilla icing and coloured variations and silver cachous if desired.

Speedy Processor Pizza Dough

2 cups (approx. 240g) all-purpose flour
 1 package (7g) active dry yeast
 1 tablespoon sugar
 3/4 teaspoon salt
 1 tablespoon vegetable oil
 3/4 cup (180ml) hot tap water

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Assemble the dough hook (see: 'Attaching the mixing tools').
3. Add flour, yeast, sugar and salt to bowl, lower the mixing arm, attach the splash guard to the bowl and process shortly on low speed to blend.
4. Using 'CREAMING' setting for 5 seconds.
5. Add vegetable oil to hot water.
6. With motor running on low speed 'KNEADING', slowly add water/oil mixture sideways (should take about 30 seconds).
7. Continue processing to knead dough for 1/2 to 1 minute.
8. Stop the appliance, and test dough for stickiness. If dough is still sticky, process to knead for another 15 to 30 seconds.
9. Let dough rest 10 minutes.
10. Remove splash guard, rise the mixing arm and take the dough out of the bowl.
11. On floured board, fold dough over 3 or 4 times to knead slightly. For 1 large pizza baked in a 38 x 25 x 2 cm backing pan, roll dough out to about that size, and transfer to greased pan. Gently push dough out to cover pan and form crust edge up sides of pan. For 2 thin crust pizzas (about 30 cm diameter), divide dough in half.
12. Roll dough out to form a circle, and transfer to greased pizza pans. Shape crust partially up sides of pan to form crust edge. (Dough will be thin, and be sure to push dough together if any holes or rips occur.)
13. Cover crust with pizza sauce, vegetables and cheeses as desired.
14. Bake at 220°C for 18 to 20 minutes for large, single pizza, or about 12 to 15 minutes for thinner, round pizzas. (Makes: 1 large, or 2 smaller pizza crusts.)

Basic White Bread (Makes 1 loaf)

3,5 cups (approx. 420g) all-purpose flour
 3 tablespoons soft butter, divided in 4 pieces
 2 tablespoons sugar
 1 teaspoon salt
 1 package (7g) active dry yeast

1/4 cup (approx. 60ml) warm water
2/3 cup (approx. 160ml) warm water

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Assemble the dough hook.
3. Add flour, butter, sugar and salt to bowl, lower the mixing arm, attach the splash guard to the bowl.
4. Using 'KNEADING' setting and stir the ingredients for 5 seconds.
5. In measuring cup, add yeast to 1/4 cup (60 ml) water. Stir to mix, and allow to dissolve, about 10 minutes.
6. With motor running on low speed, slowly add yeast mixture and water sideways (should take about 30 seconds).
7. Continue processing to knead dough for 45 seconds.
8. Stop the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and scrape dough from sides of the bowl.
9. Lower the mixing arm, replace the splash guard and process to knead for another minute.
10. Turn off the appliance, remove the splash guard, rise the mixing arm, take the dough out, shape into ball and place in a greased mixing bowl.
11. Cover; let rise in warm place until doubled in size, about 1 to 1-1/2 hours.
12. Turn the dough once and let rest for another 15 minutes.
13. Shape to fit 23 x 23 x 8 cm greased bread pan.
14. Cover and let rise again in warm place until dough has risen about 1-inch over sides of pan, about 1 hour.
15. Bake in preheated 190°C oven about 35 to 40 minutes, or until golden brown.
16. Take out of pan immediately.

One Crust Standard Pie Crust (Makes 1 (23 cm) pie crust)

1 cup (approx. 120g) all-purpose flour
1/2 teaspoon salt
1/4 cup (approx. 55g) Palmin Soft
1 tablespoon butter or margarine, well chilled
3 tablespoons cold water

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Assemble the dough hook.
3. Add flour, salt, Palmin Soft, and butter to bowl, lower the mixing arm .
4. Attach the splash guard to the bowl and process shortly on low speed (Programme: 'KNEADING') until particles resemble coarse crumbs, about 15 seconds.
5. Add water all at once sideways with motor running.
6. Process until dough forms a ball, or no more than 20 seconds. If dough does not form a ball, stop the appliance. Remove splash guard, rise the mixing arm and take out the dough. Gently shape dough into a ball with hands.
7. Roll out for pie, or as directed in recipe.
8. If crust is to be baked before filling, prick generously with fork.
9. Bake in preheated oven at 230°C until golden brown, about 9-10 minutes.

Baked Lemon Cheesecake

250g plain biscuit crumbs
2 teaspoons nutmeg
125g butter, melted
250ml thickened cream
3 eggs
½ cup caster sugar
2 teaspoon grated lemon rind
2 tablespoons lemon juice
500g cream cheese, room temperature, cubed

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Assemble the dough hook.
3. Add biscuit crumbs, nutmeg and melted butter.
4. Process on slow speed ('KNEADING') until combined. Scrape sides if necessary.
5. Turn the appliance off, remove the splash guard, rise the mixing arm and take out the dough. Press crumb mixture into the base and sides of a greased 20cm spring form pan. Place on a baking tray and refrigerate for 30 minutes.
6. Disassemble the dough hook and assemble the whisk.
7. Lower the mixing arm, attach the splash guard, add eggs and sugar to bowl and beat until creamy.
8. Slowly rise speed until reaching medium speed level ('CREAMING BEATING').
9. Add thickened cream, lemon juice, lemon rind, and cream cheese by turns sideways and mix until creamy.
10. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and pour mixture into crust and bake in oven at 160° for approximately 50 minutes or until firm.
11. Cool in oven with door ajar.
12. Refrigerate for several hours before serving.

Chocolate Cake

1 ½ cups self-raising flour
½ cup cocoa
1 ½ cups caster sugar
pinch of salt
150g butter or margarine, at room temperature
2 eggs
1 cup milk

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Preheat oven to 180 °C, grease and line a 23cm cake tin. Assemble the whisk.
3. Add eggs, butter and sugar to bowl, lower the mixing arm.
4. Attach the splash guard to the bowl and process until creamy.
5. Slowly rise speed until reaching medium speed level ('CREAMING BEATING').
6. Add flour, cocoa and salt by turns sideways. Mix until combined.
7. With motor running on low speed, slowly add milk and mix for 5-10 seconds.
8. Turn the appliance off, remove the splash guard, rise the mixing arm and scrape sides of the bowl.
9. Lower the mixing arm, attach the splash guard and beat until smooth.
10. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and pour mixture into prepared cake tin.

11. Bake in oven for approximately 34-40 minutes or until firm.
12. Allow the cake to cool for 5 minutes then remove from baking pan. In the meantime prepare the chocolate icing.
13. Once the cake is completely cooled, ice with the chocolate icing.

Chocolate Icing

40g butter
2 tablespoons cocoa
¼ cup milk
2 cups icing sugar

1. Operate according to the instructions 'Operating'.
2. Add all ingredients to bowl.
3. Assemble the scraper beater, lower the mixing arm.
4. Slowly rise speed until reaching medium speed level ('CREAMING BEATING').
5. Attach the splash guard to the bowl and beat until well combined.
6. Spread over cooled cake.

Chocolate Mousse

200g plain cooking chocolate
30g butter, cubed, at room temperature
4 eggs
40g sugar
1 tablespoon fresh cream

1. Break chocolate into pieces and place in a bowl.
2. Melt the chocolate by placing the bowl over a saucepan of simmering water.
3. Add 2 tablespoons of water and the cubed butter to the chocolate and stir to obtain a smooth texture.
4. Operate according to the instructions 'Operating'.
5. Assemble the whisk. Add 2 egg yolks and half the quantity of sugar, lower the mixing arm.
6. Attach the splash guard to the bowl and beat for 30 seconds until creamy.
7. Slowly rise speed until reaching 'AERATING / WHIPPING'.
8. Lower speed and add turn by turn sideways cream and continue to mix for a further 15 seconds slowly rising the speed.
9. Lower speed and slowly add chocolate mixture. Slowly rise speed and mix for 20 seconds.
10. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and carefully pour the mixture into a glass bowl.
11. Clean the bowl and whisk. Assemble the whisk.
12. Add the egg whites to bowl.
13. Lower the mixing arm, attach the splash guard to the bowl and mix until soft and peaks form. Slowly rise speed until reaching 'AERATING / WHIPPING'.
14. Add a pinch of salt and the remaining quantity of sugar sideways and continue to mix

- for a further 10 seconds.
14. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm disassemble whisk and assemble beater.
 15. Add chocolate mixture to egg whites, lower the mixing arm, attach splash guard and slowly fold mixture (as little as possible).
 16. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and pour mixture into serving bowls and place in the fridge to chill for at least 2 hours before serving.

Crepes (Serves 4-6)

3 eggs
60g butter, melted
1¼ cups milk
250g plain flour
2 tablespoons castor sugar
pinch salt

1. Operate according to the instructions 'Operating`.
2. Assemble the whisk.
3. Add eggs and sugar to bowl.
4. Lower mixing arm, attach splash guard and mix until creamy.
5. Slowly rise speed until reaching high speed 'AERATING / WHIPPING`.
6. Lower speed and add sideways the remaining ingredients. Mix until well combined slowly rising the speed.
7. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and pour mixture into a jug and stand for 15 minutes.
8. Heat an electric skillet or crepe pan. Pour about 3 tablespoons of batter into the pan.
9. Tilt the pan to spread the mixture evenly. Cook over a low heat on both sides until golden.
10. Repeat with remaining mixture. Serve crepes with lemon juice and sugar.

Basic Waffle recipe (Makes 1-2 waffles)

1 egg
4 tablespoons unsalted butter, melted and cooled
1 heaped tablespoon sugar
1 small pinch salt
100ml milk (round about)
6 heaped tablespoon flour

1. Operate according to the instructions 'Operating`.
2. Assemble the whisk.
3. Add melted butter and egg, sugar and salt to bowl
4. Lower mixing arm, attach splash guard and mix until creamy.
5. Slowly rise speed until reaching high speed 'AERATING / WHIPPING`.
6. Lower speed and add flour sideways. Mix until combined.
7. Add as much milk as it needs to make the batter easy to pour.
8. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mimxing arm and prepare your waffles according to the instructions of your wafflemaker.

Tip: Flavour and spice the batter ad libitum using i.e. gingerbread spices, vanilla flavour, chocolate flavour or cinnamon.

Classic belgian waffles (Makes 10 waffles)

Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist on the inside. They are often served as part of a celebration – even to celebrate something as simple as a beautiful day. Try these waffles with your favourite syrup or a topping such as sliced fresh strawberries and freshly whipped cream.

355ml water

2 1/4 teaspoons active dry yeast (one packet)

3 cups (approx. 360g) sifted flour

1/4 teaspoon salt

3 large eggs, separated + 1 egg white

1/3 cup (approx. 75g) sugar

236ml milk

8 tablespoons unsalted butter, melted and cooled

2 teaspoons vegetable oil

2 teaspoons vanilla extract

1. Heat 1/2 of the water to lukewarm.

NOTE: Do not use water that is too hot because the yeast won't rise. In a separate bowl dissolve the yeast in the water with a pinch of the sugar from the recipe; let stand 5 to 10 minutes, until the mixture begins to foam.

2. Operate according to the instructions 'Operating`.

3. Rinse the bowl with warm water before usage.

4. Assemble the whisk. Add egg yolks, egg white and sugar to bowl.

5. Lower mixing arm, attach splash guard and mix on slow speed 'KNEADING` until just combined.

6. Add remaining water, milk, oil and vanilla by turns sideways and mix until the mixture is smooth.

7. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm disassemble whisk and assemble beater. Lower the mixing arm, attach the splash guard and add flour sideways.

8. Beat until smooth. In separate bowl beat the egg whites until stiff peaks form.

9. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm, add egg whites to mixture.

10. Lower the mixing arm, attach the splash guard and slowly fold the egg whites into the batter. Let the batter stand for 1 hour, stirring every 15 minutes.

11. Turn off the appliance, remove splash guard, rise the mixing arm and prepare your waffles according to the instructions of your wafflemaker. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar or a warm fruit syrup.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-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