

# GASTROBACK®

BROTBACKAUTOMAT | AUTOMATIC BREAD MAKER



DE **BEDIENUNGSANLEITUNG**

GB **INSTRUCTION MANUAL**

## DESIGN BROTBACKAUTOMAT PRO DESIGN AUTOMATIC BREAD MAKER PRO

Art.-Nr. 42822

Item No. 42822



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)

## **WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!**

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

### **GASTROBACK® Kundenservice Hotline:**

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

## **IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!**

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

### **GASTROBACK® Customer Service Hotline:**

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**





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



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

## INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	9
Das Gerät.....	11
Betrieb.....	12
Erster Gebrauch.....	12
Bedienungsschritte.....	12
Programm auswählen.....	12
Bräunungsgrad der Kruste auswählen.....	13
Gewicht auswählen.....	14
Timer (Zeitschaltuhr).....	14
Start / Pause / Stop.....	14
Warmhaltefunktion.....	15
Speicherfunktion bei Stromunterbrechung.....	15
Brot-Rezepte.....	15
Nach dem Gebrauch.....	18
Reinigung.....	18
Lagerung.....	18
Störung und Behebung.....	18
Warnanzeigen auf dem Display.....	20
Entsorgungshinweise.....	20
Information und Service.....	20
Gewährleistung/Garantie.....	21

## TABLE OF CONTENTS

Description.....	22
Safety warnings.....	22
Electrical safety.....	25
The Device.....	26
Operation.....	27
First use.....	27
Operation steps.....	27
Select program.....	27
Select crust colour.....	28
Select weight.....	28
Timer.....	29
Start / Pause / Stop.....	29
Keep-warm function.....	29
Memory function during power interruption.....	30
Bread recipes.....	30
After use.....	32
Cleaning.....	32
Storage.....	33
Troubleshooting.....	34
Warning codes on display.....	35
Notes for Disposal.....	35
Information and Service.....	35
Warranty.....	36

## BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist zum Kneten, Gehenlassen und Backen sowie zum separaten Kneten von Teig für z. B. Pasta, Gebäck oder Brötchen geeignet. Es ist ebenfalls geeignet zum Zubereiten von Konfitüre, Joghurt und anderen Lebensmitteln gemäß den verschiedenen Programmen.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

## SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



**WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR!** Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



**WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



**WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!** Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



**WARNUNG - HEISSE OBERFLÄCHE!** Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



**WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!** Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen durch scharfe Teile zu vermeiden.



**WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!** Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Warten Sie bis alle Teile stillstehen, bevor Sie diese berühren.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Benutzer- Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
4. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
5. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
7. Für Hinweise zur Reinigung von Oberflächen, die mit Nahrungsmittel in Kontakt kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
8. Die größte Menge Mehl, welche benutzt werden darf, ist 500g. Die größte Menge Treibmittel (Instant-Hefe), die benutzt werden darf ist 3,5 kleine Löffel (kleinere Seite des mitgelieferten Messlöffels).
9. Dieses Gerät ist nur dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden.
10. Bewegen Sie das Gerät mit größter Sorgfalt, wenn es mit Zutaten gefüllt ist.
11. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie mit dem heißen Gerät, der heißen Backform oder dem heißen Brot hantieren. Beachten Sie, dass das Gerät und seine Heizeinheit nach dem Betrieb noch einige Zeit heiß bleiben.
12. Verwenden Sie niemals Zubehörteile außer denen, welche mit dem Gerät geliefert wurden oder vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
13. Halten Sie einen Abstand von mindestens 50mm um das Gerät zu anderen Objekten ein, um ausreichende Luftzirkulation zu garantieren.
14. Nehmen Sie keinerlei Veränderungen an dem Gerät vor.

15. Schlagen Sie nicht auf den oberen Teil oder den Rand der Backform, um Beschädigungen zu vermeiden.
16. Setzen Sie zuerst die mit den Zutaten gefüllte Backform richtig ein, bevor Sie das Gerät einschalten.
17. Legen Sie keine Metallfolien oder andere Materialien in das Gerät, da dies zu Brandgefahr oder Kurzschluss führen kann.
18. Decken Sie die Dampfauslässe während des Betriebs nicht mit Handtüchern oder anderen Gegenständen ab, da sich sonst Kondenswasser im Gerät ansammelt und mit brennbaren oder elektrischen Bauteilen in Kontakt kommt.
19. Bringen Sie die Augen oder das Gesicht nicht in die Nähe des Glas-sichfensters, für den Fall dass das Sicherheitsglas zerbricht.
20. Schließen Sie immer zuerst das Netzkabel an das Gerät und dann den Netzstecker an die Stromversorgung an. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker von der Stromversorgung trennen.
21. **VORSICHT!** Das Gerät kann sich während des Knetvorgangs bewegen. Positionieren Sie es immer in der Mitte der Arbeitsplatte, weg vom Rand.
22. Dieses Gerät ist geeignet zum Herstellen von Brot mit einem Maximalgewicht von 1000g. Füllen Sie niemals mehr als die benötigte Menge an Zutaten inklusive Flüssigkeit in die Backform.

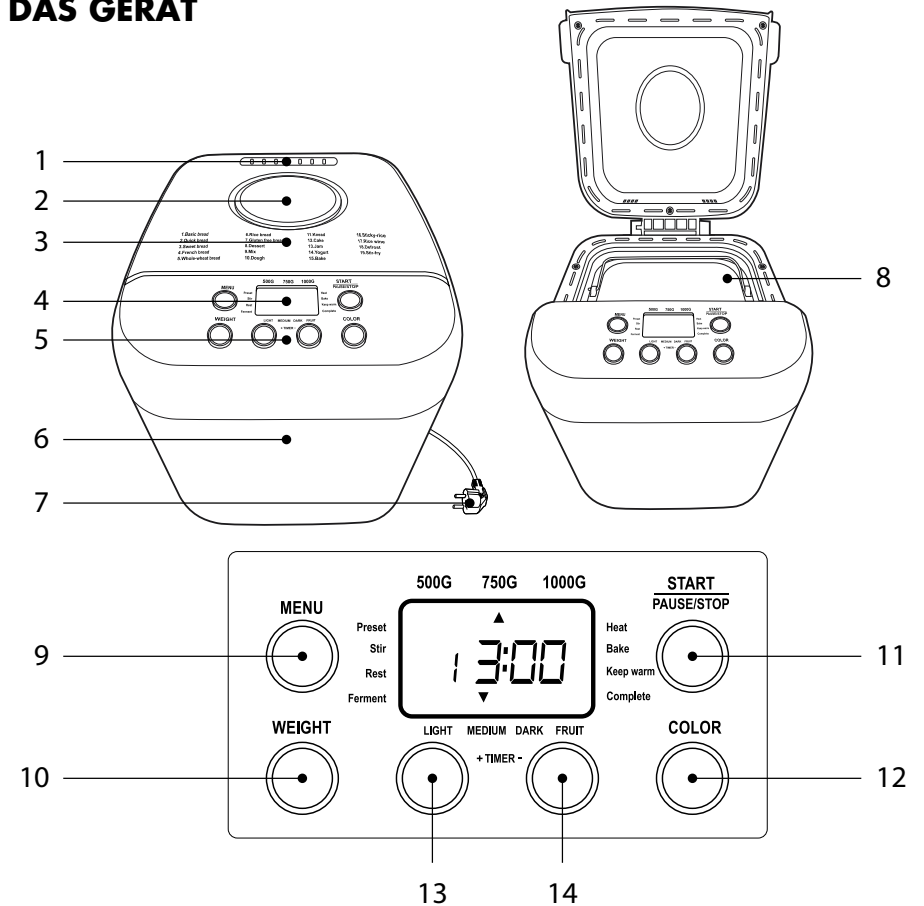
## **ELEKTRISCHE SICHERHEIT**

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen

Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.

4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

## DAS GERÄT



1. Belüftungsöffnungen

2. Sichtfenster

3. Programmübersicht

4. Display

5. Bedienfeld

6. Gerätekörper

7. Netzkabel mit Netzstecker

8. Backform

9. Taste MENU (Menü)

10. Taste WEIGHT (Gewicht)

11. Taste START/PAUSE/STOP

12. Taste COLOR (Bräunungsgrad)

13. Taste TIMER (Zeitschaltuhr) +

14. Taste TIMER (Zeitschaltuhr) -

## BETRIEB

### ERSTER GEBRAUCH

- Reinigen Sie das Gerät und dessen Zubehör (↳ Nach dem Gebrauch).
- Betreiben Sie das Gerät im Programm **Bake** ohne Lebensmittel für ca. 10min, um herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie das Gerät und dessen Zubehör anschließend erneut (↳ Nach dem Gebrauch).
- Das Gerät kann beim erstmaligen Einschalten einen leichten Geruch verströmen. Der Geruch bleibt eventuell während der ersten Betriebsvorgänge erhalten. Dies ist normal und stellt keinen Mangel oder eine Gefahr dar.

### BEDIENUNGSSCHRITTE

#### Programm auswählen

Drücken Sie die **MENU**-Taste mehrmals, um das gewünschte Programm auszuwählen. Die Nummer des gewählten Programms wird im Display angezeigt.

**1. Basis-Brot (Basic bread):** Für Weiß- und Mischbrote, die hauptsächlich aus einfachem Brotmehl bestehen.

**2. Schnelles Brot (Quick bread):** Die Knet-, Aufgeh- und Backzeit ist kürzer als bei Basis-Brot. Das Brotinnere ist dichter. Schnelle Brote können mit Backpulver/Natron hergestellt werden. Während des anfänglichen Mischens können sich die trockenen Zutaten in den Ecken der Backform ansammeln. Gegebenenfalls muss der Mischvorgang mit einem Gummispatel unterstützt werden.

**3. Süßes Brot (Sweet bread):** Für Brote mit Zusatzstoffen wie Fruchtsäften, Kokosraspeln, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leicht und luftig.

**4. Französisches Brot (French bread):** Für leichte Brote aus feinem Mehl. Das Brot ist locker und hat eine knusprige Kruste. Nicht geeignet für Backrezepte, die Butter, Margarine oder Milch erfordern.

**5. Vollkornbrot (Whole-wheat bread):** Zum Backen von Brot mit erheblichem Vollkornanteil. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizzeit, damit das Getreide das Wasser aufsaugen und sich ausdehnen kann. Es wird nicht empfohlen, die Timer-Funktion zu verwenden, da dies zu schlechten Ergebnissen führen kann. Vollkorn erzeugt normalerweise eine knusprige dicke Kruste.

**6. Reisbrot (Rice bread):** Brot aus gekochtem Reis und Mehl im Verhältnis 1:1.

**7. Glutenfreies Brot (Gluten-free bread):** Für Brot mit glutenfreiem Mehl und Backmischungen. Glutenfreies Mehl benötigt länger für die Flüssigkeitsaufnahme und hat

andere Aufgeheigenschaften.

**8. Dessert:** Kneten und Backen von Speisen mit mehr Fett und Eiweiß.

**9. Mix:** Gründliches Mischen von Zutaten.

**10. Teig (Dough):** Dieses Programm bereitet Hefeteig für Brötchen, Pizza usw. zu. In diesem Programm wird nicht gebacken.

**11. Kneten (Knead):** Nur Kneten, kein Aufgehen oder Backen. Zur Herstellung von Teig für Pizza usw.

**12. Kuchen (Cake):** Kneten, Aufgehen und Backen von Kuchen mit Natron oder Backpulver.

**13. Konfitüre (Jam):** Verwenden Sie diese Einstellung für die Zubereitung von Konfitüre aus frischen Früchten und Marmelade aus Orangen. Lassen Sie die Zutaten nicht über die Backform in den Backraum überkochen. Stoppen Sie in diesem Fall das Gerät sofort und entfernen Sie die Backform vorsichtig. Etwas abkühlen lassen und gründlich reinigen.

**14. Joghurt (Yogurt):** Fermentation zur Herstellung von Joghurt.

**15. Backen (Bake):** Nachbacken von Broten, welche zu hell oder nicht durchgebacken worden sind. In diesem Programm gibt es kein Kneten oder Ruhen.

**16. Klebreis (Sticky rice):** Kneten und Backen einer Mischung aus poliertem Klebreis und Reis.

**17. Reiswein (Rice wine):** Aufgehen und Backen von poliertem Klebreis.

**18. Auftauen (Defrost):** Zum Auftauen von Tiefkühlkost vor dem Garen.

**19. Braten (Stir-fry):** Mischen und Backen einiger trockener Zutaten wie Erdnüsse, Sojabohnen usw.

#### Bräunungsgrad der Kruste auswählen

Drücken Sie die Taste **COLOR** wiederholt, um den gewünschten Bräunungsgrad auszuwählen. Der Pfeil auf dem Display zeigt auf die ausgewählte Einstellung.

#### HINWEIS

Nur anwendbar für Programme 1-7.

Einstellungen	Bräunungsgrad
LIGHT (hell)	für eine helle Kruste
MEDIUM (mittel)	für eine mäßig gebräunte Kruste
DARK (dunkel)	für eine dunkle Kruste

## Gewicht auswählen

Drücken Sie die Taste **WEIGHT** wiederholt, um das Gewicht des Brotes (500g | 750g | 1000g) auszuwählen. Ein Pfeil auf dem Display zeigt die ausgewählte Einstellung an.

### HINWEIS

Nur anwendbar für Programme 1-7.

## Timer (Zeitschaltuhr)

Nach der Auswahl des gewünschten Programms sowie von Bräunungsgrad und Gewicht, können Sie optional die Zeit einstellen, zu der Ihr Brot fertig sein soll.

Drücken Sie die Taste **-** oder **+** wiederholt, um die Zeit einzustellen. Durch jedes Drücken werden jeweils 10 Minuten addiert oder abgezogen, bis zu 15 Stunden.

**BEISPIEL** - Es ist 21:00 Uhr und Sie möchten, dass das Brot um 7:00 am nächsten Tag fertig gebacken ist. Die Zeitdifferenz beträgt 10 Stunden. Drücken Sie die Taste **+**, bis 10:00 auf dem Display erscheint.

### HINWEISE

- Geben Sie beim Verwenden der Timer-Funktion keine verderblichen Zutaten, z.B. Eier, frische Milch, Sahne, Käse, Obst, Gemüse usw., in die Backform.
- Die Timerfunktion ist in Programm 13 nicht verfügbar.

## Start / Pause / Stop

Starten, pausieren oder stoppen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Taste **START / PAUSE / STOP**.

- Drücken Sie die Taste **START / PAUSE / STOP**, um das Programm zu starten, nachdem es mit der Taste Menu ausgewählt wurde.
- Drücken Sie kurz die Taste **START / PAUSE / STOP**, um das Programm zu pausieren, drücken Sie die Taste erneuert zum Fortsetzen. Erfolgt nach dem Pausieren für 3 Minuten keine weitere Eingabe, wird das Programm wieder fortgesetzt.
- Drücken Sie die Taste **START / PAUSE / STOP** für ca. 3 Sekunden, um das Programm ganz zu stoppen. Ein akustisches Signal ertönt.

### HINWEISE

- Alle anderen Tasten außer der Taste **START / PAUSE / STOP** sind nach Programmstart deaktiviert.
- Für Programme 1-7: Nach dem ersten Knetvorgang ertönt ein akustisches Signal. Nun können Zutaten wie Obst oder Nüsse in den Teig gegeben werden.
- Nach vollständigem Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.

## Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion wird nach dem Betriebsvorgang automatisch für 60 Minuten aktiviert. Drücken Sie die Taste **START / PAUSE / STOP** für ca. 3 Sekunden, um das Programm vollständig zu beenden, bevor Sie das Brot herausnehmen.

## Speicherfunktion bei Stromunterbrechung

Wird das Gerät versehentlich von der Stromversorgung getrennt, jedoch innerhalb von 10 Minuten wieder angeschlossen, wird der Betriebsvorgang fortgesetzt, ohne die Taste **START / PAUSE / STOP** zu drücken. Wenn die Trennungsdauer 10 Minuten überschreitet, wird der Betriebsvorgang nach Wiederherstellung der Stromversorgung nicht fortgesetzt. Wenn der Teig bereits in der Aufgehphase war, entsorgen Sie die Zutaten in der Backform und beginnen Sie von vorne. Wenn der Teig bei der Stromunterbrechung noch nicht in der Aufgehphase war, drücken Sie die Taste **START / PAUSE / STOP**, um das Programm von vorne zu starten.

## BROT - REZEPTE

### HINWEISE

- „Kl. Löffel“ bezieht sich auf die kleinere Seite des mitgelieferten Messlöffels, „Gr. Löffel“ bezieht sich auf die größere Seite.
- Die Zutaten sind in der Reihenfolge aufgelistet, in der sie in das Gerät gegeben werden sollten.
- Geben Sie im Allgemeinen zuerst die Flüssigkeiten, dann den Zucker, das Salz, die Butter und/oder die Margarine, dann das Mehl und zuletzt die Hefe hinzu. Die Hefe muss vom Salz oder den feuchten Zutaten getrennt sein.

### 1. Basis-Brot (Basic bread)

	Zutaten	1000g	750g	500g
1.	Wasser	320 ml	260 ml	180 ml
2.	Salz	2 Kl. Löffel	1½ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel



Zutaten	1000g	750g	500g
3. Zucker	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel	2 Gr. Löffel
4. Öl	4 Gr. Löffel	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel
5. Mehl	3½ Cups / 500 g	2¾ Cups / 400 g	2¼ Cups / 300 g
6. Trockenhefe	1½ Kl. Löffel	1¼ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel

## 2. Schnelles Brot (Quick bread)

Zutaten	1000g	750g	500g
1. Wasser (40-50°C)	320 ml	260 ml	180 ml
2. Salz	2 Kl. Löffel	1½ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel
3. Zucker	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel	2 Gr. Löffel
4. Öl	4 Gr. Löffel	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel
5. Mehl	3½ Cups / 500 g	2¾ Cups / 400 g	2¼ Cups / 300 g
6. Trockenhefe	3½ Kl. Löffel	3 Kl. Löffel	2½ Kl. Löffel

## 3. Süßes Brot (Sweet bread)

Zutaten	1000g	750g	500g
1. Wasser	300 ml	240 ml	160 ml
2. Salz	1 Kl. Löffel	½ Kl. Löffel	½ Kl. Löffel
3. Zucker	0,4 Cup	0,3 Cup	0,2 Cup
4. Öl	4 Gr. Löffel	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel
5. Milchpulver	2 Gr. Löffel	1½ Gr. Löffel	1 Gr. Löffel
6. Mehl	3½ Cups / 500 g	2¾ Cups / 400 g	2¼ Cups / 300 g
7. Trockenhefe	1½ Kl. Löffel	1¼ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel

## 4. Französisches Brot (French bread)

Zutaten	1000g	750g	500g
1. Wasser	320 ml	260 ml	180 ml
2. Salz	3 Kl. Löffel	2½ Kl. Löffel	2 Kl. Löffel
3. Zucker	2 Gr. Löffel	1½ Gr. Löffel	1¼ Gr. Löffel
4. Öl	2 Gr. Löffel	1½ Gr. Löffel	1¼ Gr. Löffel
5. Mehl	3½ Cups / 500 g	2¾ Cups / 400 g	2¼ Cups / 300 g
6. Trockenhefe	1½ Kl. Löffel	1¼ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel

## 5. Vollkornbrot (Whole-wheat bread)

Zutaten	1000g	750g	500g
1. Wasser	320 ml	260 ml	180 ml
2. Salz	1½ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel	½ Kl. Löffel
3. Zucker	3½ Gr. Löffel	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel
4. Öl	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel	2 Gr. Löffel
5. Mehl	1¾ Cups / 250 g	1½ Cups / 210 g	1¼ Cups / 160 g
6. Vollkornmehl	1¾ Cups / 250 g	1½ Cups / 210 g	1 Cup / 140 g
7. Trockenhefe	2 Kl. Löffel	1½ Kl. Löffel	1¼ Kl. Löffel

## 6. Reisbrot (Rice bread)

Zutaten	1000g	750g	500g
1. Wasser	200 ml	160 ml	100 ml
2. Salz	2 Kl. Löffel	1½ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel
3. Zucker	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel	2 Gr. Löffel
4. Öl	4 Gr. Löffel	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel
5. Kalter gekochter Reis	2 Cups	1½ Cups	1 Cup
6. Mehl	2 Cups / 280 g	1½ Cups / 210 g	1 Cup / 140 g
7. Trockenhefe	2 Kl. Löffel	1½ Kl. Löffel	1¼ Kl. Löffel

## 6. Glutenfreies Brot (Gluten-free bread)

Zutaten	1000g	750g	500g
1. Wasser	240 ml	180 ml	120 ml
2. Salz	1½ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel	½ Kl. Löffel
3. Zucker	3½ Gr. Löffel	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel
4. Öl	3 Gr. Löffel	2½ Gr. Löffel	2 Gr. Löffel
5. Glutenfreies Mehl	2 Cups / 280 g	1½ Cups / 210 g	1 Cup / 140 g
6. Mais- oder Hafermehl	2 Cups / 280 g	1½ Cups / 210 g	1 Cup / 140 g
7. Trockenhefe	1½ Kl. Löffel	1¼ Kl. Löffel	1 Kl. Löffel

## NACH DEM GEBRAUCH

### REINIGUNG

#### HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Entfernen Sie, falls nötig, anschließend Speisen aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, scharfen Gegenständen, starken Chemikalien, alkalischen oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um es zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse, das Bedienfeld und die Zubehörteile mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und, falls nötig, ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen und weichen Tuch abtrocknen.
- Die Backform und der Knethaken können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Außenseite und der Boden der Backform können sich verfärben. Dies ist normal.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

### LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken und abgekühlt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Geräts geschlossen ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

### STÖRUNG UND BEHEBUNG

Führen Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Schritte durch! Sämtliche weiteren Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen durch ein autorisiertes Dienstleistungszentrum oder einen ähnlich qualifizierten Spezialisten durchgeführt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Geruch oder Brandgeruch.	Mehl oder andere Zutaten sind in den Backraum gelangt.	Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie es vollständig abkühlen. Überschüssiges Mehl etc. mit einem Papiertuch aus dem Backraum wischen.
Zutaten vermischen sich nicht, Motorgeräusche sind zu hören.	Backform oder Knethaken nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Knethaken ganz auf der Welle sitzt.
	Zu viele Zutaten.	Zutaten genau abmessen.
Fenster ist beschlagen oder mit Kondenswasser bedeckt.	Kann beim Mischen oder Aufgehen auftreten.	Kondenswasser verschwindet normalerweise während Backprogrammen. Reinigen Sie das Fenster zwischen den Anwendungen gut.
Teig vermischt sich nicht gründlich; Mehl und andere Zutaten haben sich an den Seiten der Backform angesammelt.	Backform oder Knethaken nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass die Backform sicher in das Gerät eingesetzt ist und der Knethaken fest auf der Welle sitzt.
	Zu viele Zutaten.	Stellen Sie sicher, dass die Zutaten genau abgemessen und in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt werden.
	Glutenfreier Teig verwendet.	Kratzen Sie die Seiten der Backform mit einem Gummispatel ab.
Brot geht zu hoch auf oder Deckel wird nach oben geschoben.	Zutaten nicht richtig gemessen (zu viel Hefe, Mehl oder kein Salz).	Messen Sie alle Zutaten genau ab und vergewissern Sie sich, dass Zucker und Salz hinzugefügt wurden. Verringern Sie die Hefemenge um 1/4 Teelöffel (1,2 ml).
	Knethaken nicht in der Backform.	Überprüfen Sie die Installation des Knethakens.
Brot geht nicht auf; Brot zu kurz.	Ungenauere Messung der Zutaten oder inaktive Hefe.	Messen Sie alle Zutaten genau ab. Überprüfen Sie das Verfallsdatum von Hefe und Mehl. Stellen Sie sicher, dass Flüssigkeiten Raumtemperatur haben.
	Deckel während des Backens zu oft geöffnet.	Öffnen Sie während des Backens nicht den Deckel.
Brot hat nach dem Backen einen Krater in der Oberseite des Laibs.	Zu viel Hefe oder Wasser.	Reduzieren Sie die Menge an Hefe und Wasser.
	Falsches Programm für das Rezept gewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm.
Krustenfarbe ist zu hell.	Deckel während des Backens zu oft geöffnet.	Öffnen Sie während des Backens nicht den Deckel.
Krustenfarbe ist zu dunkel.	Zu viel Zucker im Rezept.	Zuckermenge verringern.
Brotlaib ist schief.	Zu viel Hefe oder Wasser.	Reduzieren Sie die Menge an Hefe und Wasser.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Boden des Brotes ist hohl.	Teig zu nass, zu viel Hefe, kein Salz.	Messen Sie alle Zutaten genau ab. Reduzieren Sie die Menge an Hefe und Wasser.
	Wasser zu heiß.	Verwenden Sie Wasser mit Raumtemperatur.
Untergebackenes Brot.	Zu viel Flüssigkeit.	Verringern Sie die Flüssigkeit und messen Sie die Zutaten sorgfältig ab.
	Falsches Programm ausgewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm.

## WARNANZEIGEN AUF DEM DISPLAY

<b>H:HH</b>	Temperatur ist zu hoch.	Beenden Sie das Programm, stecken Sie das Gerät aus, öffnen Sie den Deckel, entfernen Sie die Backform und lassen Sie das Gerät 15 - 30 Minuten abkühlen.
<b>E:EO</b>	Fehlfunktion des Temperatursensors.	Beenden Sie das Programm und stecken Sie das Gerät aus. Lassen Sie den Temperatursensor von einem autorisierten und qualifizierten Kundendienst überprüfen.

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

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### HINWEIS

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

**DESCRIPTION**

This appliance is designed for kneading, rising and baking, as well as separate kneading of dough for pasta, pastries, buns, etc., as well as making jam, yogurt and other foodstuffs according to the different programs.

The appliance is intended for private use and not for professional operation. The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

**SAFETY WARNINGS**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



**WARNING - DANGER OF SUFFOCATION!** Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



**WARNING!** Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



**WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



**WARNING - HOT SURFACE!** The surfaces are liable to get hot during use.



**WARNING - DANGER OF INJURY!** Take care to avoid injury from sharp elements.



**WARNING - DANGER OF INJURY!** Avoid contacting moving parts. Wait until all components have completely stopped before touching them.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

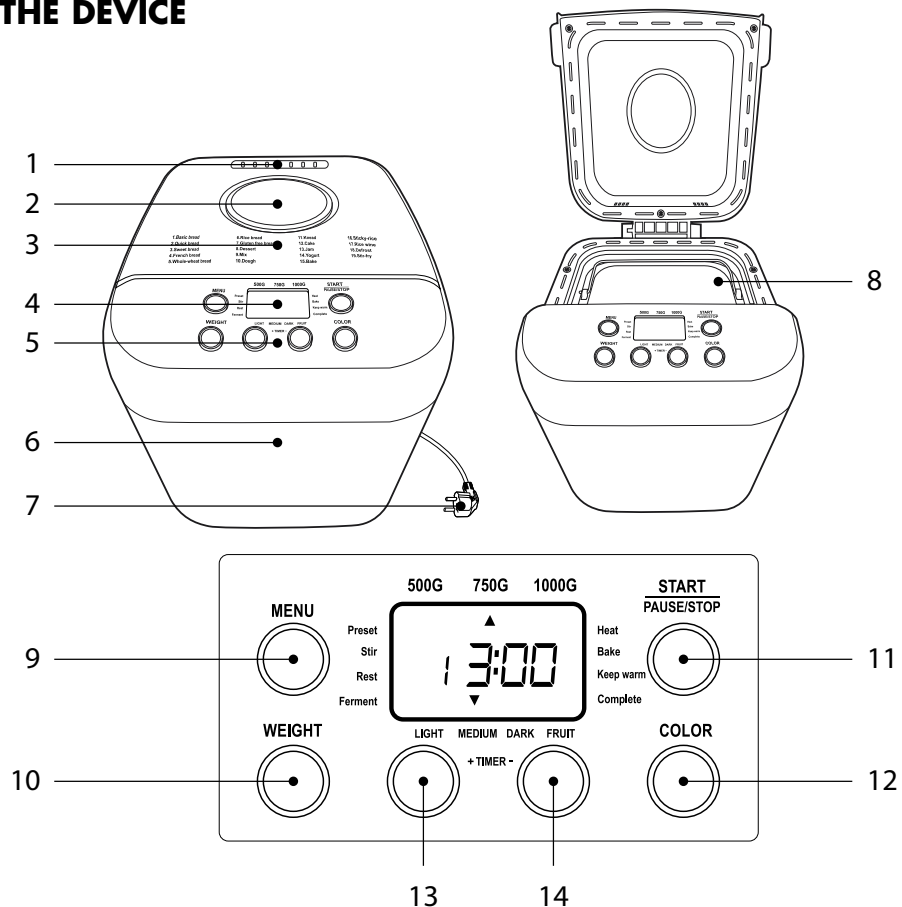
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
7. Regarding instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
8. The maximum quantity of flour that may be used is 500g. The maximum quantity of raising agent (instant yeast) that may be used is 3.5 spoons (smaller side of the included measuring spoon).
9. This appliance is intended for household use only.
10. Move the appliance very carefully when it is filled with the ingredients.
11. Always use oven mitts to handle the hot appliance, hot bread pan or hot bread. Be aware that the appliance and its heating unit will stay hot for some time after operation.
12. Never use accessories other than those provided with the appliance or recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
13. Keep a distance of at least 50mm around the appliance to other objects to ensure sufficient air flow.
14. Do not attempt to modify the appliance in any way.
15. To avoid damage, do not beat the bread pan on its top or edge.
16. Do not switch on the appliance without properly placing the bread pan filled with ingredients.
17. Do not put metal foils or other materials in the appliance, as this will cause a risk of fire or short circuit.
18. Do not cover the steam outlets with towels or other objects during operation, otherwise condensed water will collect inside the appliance and come into contact with combustible or electrical components.

19. Do not place eyes or face in close proximity to the glass viewing window, in case the safety glass breaks.
20. Always connect the power cord to the appliance first, then connect the power plug to the electrical supply. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
21. **CAUTION!** The appliance can move during the kneading process. Always position it in the center of the counter away from the edge.
22. This appliance is suitable to produce bread with a maximum weight of 1000g. Never put more than the required quantity of ingredients including liquid in the bread pan.

### **ELECTRICAL SAFETY**

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

## THE DEVICE



1. Ventilation openings
2. Viewing window
3. Program overview
4. Display
5. Operating panel
6. Body of appliance
7. Power cord with power plug

8. Bread pan
9. MENU button
10. WEIGHT button
11. START/PAUSE/STOP button
12. COLOR button
13. TIMER + button
14. TIMER - button

## OPERATION

### FIRST USE

- Clean the appliance and its accessories (↳ After use).
- Run the appliance in program Bake without any foodstuffs for approx. 10 min. to remove residues from the manufacturing process. Let it cool down. Then clean the appliance and its accessories again (↳ After use)
- The appliance may emit some odour when switched on for the first time. The odour may remain for the first operating cycles. This is normal and does not indicate any defect or hazard.

### OPERATION STEPS

#### Select program

Press the **MENU** button repeatedly to select the desired program. The number of the selected program is shown on the display.

- 1. Basic bread:** For white and mixed breads, which mainly consist of basic bread flour.
- 2. Quick bread:** Kneading, rising and baking time is shorter than basic bread. The bread interior is denser. Quick breads can be made with baking powder/baking soda. During the initial mixing, the dry ingredients may collect in the corners of the bread pan. It may be necessary to help the mixing process with a rubber spatula.
- 3. Sweet bread:** For breads with additives such as fruit juices, grated coconut, raisins, dry fruits, chocolate or added sugar. Due to a longer phase of rising, the bread will be light and airy.
- 4. French bread:** For light breads made from fine flour. The bread is fluffy and has a crispy crust. Not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.
- 5. Whole-wheat bread:** For baking of bread containing significant amounts of whole-wheat. This setting has a longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the timer function as this can produce poor results. Whole-wheat usually produces a crispy thick crust.
- 6. Rice bread:** Bread made of cooked rice and flour in a 1:1 ratio.
- 7. Gluten-free bread:** For bread with glutenfree flour and baking mixtures. Gluten-free flour requires longer for the uptake of liquids and has different rising properties.
- 8. Dessert:** Kneading and baking foods with more fat and protein.
- 9. Mix:** Mixing ingredients thoroughly.

**10. Dough:** This program prepares yeast dough for buns, pizza, etc. There is no baking in this program.

**11. Knead:** Kneading only, no rising or baking. Used for making dough for pizza etc.

**12. Cake:** Kneading, rising and baking of cakes using baking soda or baking powder.

**13. Jam:** Use this setting for making jams from fresh fruits and marmalade from oranges. Do not allow the ingredients to boil over the bread pan into the baking chamber. Should this happen, stop the appliance immediately and remove the bread pan carefully. Allow to cool a little and clean thoroughly.

**14. Yogurt:** Fermentation to make yogurt.

**15. Bake:** Additional baking of breads if it is too light or not baked through. In this program, there is no kneading or rest.

**16. Sticky rice:** Kneading and baking a mix of polished glutinous rice and rice.

**17. Rice wine:** Rising and baking polished glutinous rice.

**18. Defrost:** For defrosting frozen food before cooking.

**19. Stir-fry:** Mixing and baking some dry ingredients, such as peanuts, soybeans etc.

#### Select crust colour

Press the **COLOR** button repeatedly to select the browning degree. The arrow on the display points to the selected setting.

#### NOTE

Only applicable to programs 1-7.

Setting	Browning degree
LIGHT	for a light crust
MEDIUM	for a moderately brown crust
DARK	for a dark crust

#### Select weight

Press the **WEIGHT** button repeatedly to select the bread's weight (500g | 750g | 1000g). An arrow on the display indicates the selected setting.

#### NOTE

Only applicable to programs 1-7.

#### Timer

After selecting the desired program, colour and weight, you can optionally adjust the time you want the bread to be ready. Press the **-** or **+** button repeatedly to adjust the time. With each pressing 10 minutes will be added or reduced, up to 15 hours.

**EXAMPLE** - It is 21:00 o'clock and you want the bread to be done at 7:00 o'clock the next morning. The time difference is 10 hours. Press the **+** button until 10:00 is shown on the display.

#### NOTES

- When using the timer function, do not add perishable ingredients, e.g., eggs, fresh milk, cream, cheese, fruits, vegetables, etc. into the bread pan.
- The timer function is not available in program 13.

#### Start / Pause / Stop

Start, pause or stop the selected program with the **START / PAUSE / STOP** button.

- Press the **START / PAUSE / STOP** button to start the program, after selecting the program with the Menu button.
- Press the **START / PAUSE / STOP** button shortly to pause the program, press again to continue. If there is no further input for 3 minutes after pausing the program, the program will continue again.
- Press the **START / PAUSE / STOP** button for approx. 3 seconds to stop the program completely. An acoustic signal sounds.

#### NOTES

- Any other button except the Start / Pause / Stop is deactivated after the program has begun.
- For programs 1-7: After the first kneading is completed, an acoustic signal sounds. Add-ins such as fruit or nuts can now be added into the dough.
- Once the program is completed, an acoustic signal sounds.

#### Keep-warm function

Keep-warm function will be automatically activated for 60min. after the operation cycle is finished. Press the **START / PAUSE / STOP** button for approx. 3 seconds to stop the program completely before taking out the bread.



## Memory function during power interruption

If the appliance is accidentally disconnected from the power supply, but reconnected within 10 minutes, the operation cycle will continue without pressing the **START / PAUSE / STOP** button. If the disconnection period exceeds 10 minutes, the operation cycle won't continue after power is restored.

If the dough has started rising, discard the ingredients in the bread pan and start over. If the dough has not entered the rising phase when power was interrupted, press the **START / PAUSE / STOP** button to start the program from the beginning.

## BREAD RECIPES

### NOTES

- "Spoon" refers to the smaller side of the included measuring spoon, "scoop" refers to the bigger side.
- The ingredients are listed in the sequence they should be added into the appliance.
- Generally, first add the liquids, then the sugar, salt, butter and/or margarine, then the flour and last the yeast. The yeast must be separate from the salt or the wet ingredients.

### 1. Basic bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water	320 ml	260 ml	180 ml
2.	Salt	2 spoons	1½ spoons	1 spoon
3.	Sugar	3 scoops	2½ scoops	2 scoops
4.	Oil	4 scoops	3 scoops	2½ scoops
5.	Flour	3½ cups / 500 g	2¾ cups / 400 g	2¼ cups / 300 g
6.	Instant yeast	1½ spoons	1¼ spoons	1 spoon

### 2. Quick bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water (40-50°C)	320 ml	260 ml	180 ml
2.	Salt	2 spoons	1½ spoons	1 spoon
3.	Sugar	3 scoops	2½ scoops	2 scoops
4.	Oil	4 scoops	3 scoops	2½ scoops
5.	Flour	3½ cups / 500 g	2¾ cups / 400 g	2¼ cups / 300 g
6.	Instant yeast	3½ Kl. Löffel	3 Kl. Löffel	2½ Kl. Löffel

### 3. Sweet bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water	300 ml	240 ml	160 ml
2.	Salt	1 spoon	½ spoon	½ spoon
3.	Sugar	0,4 cup	0,3 cup	0,2 cup
4.	Oil	4 scoops	3 scoops	2½ scoops
5.	Milk powder	2 scoops	1½ scoops	1 scoops
6.	Flour	3½ cups / 500 g	2¾ cups / 400 g	2¼ cups / 300 g
7.	Instant yeast	1½ spoons	1¼ spoons	1 spoon

### 4. French bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water	320 ml	260 ml	180 ml
2.	Salt	3 spoons	2½ spoons	2 spoons
3.	Sugar	2 scoops	1½ scoops	1¼ scoops
4.	Oil	2 scoops	1½ scoops	1¼ scoops
5.	Flour	3½ cups / 500 g	2¾ cups / 400 g	2¼ cups / 300 g
6.	Instant yeast	1½ spoons	1¼ spoons	1 spoon

### 5. Whole-wheat bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water	320 ml	260 ml	180 ml
2.	Salt	1½ spoons	1 spoon	½ spoon
3.	Sugar	3½ scoops	3 scoops	2½ scoops
4.	Oil	3 scoops	2½ scoops	2 scoops
5.	Flour	1¾ cups / 250 g	1½ cups / 210 g	1¼ cups / 160 g
6.	Whole-wheat flour	1¾ cups / 250 g	1½ cups / 210 g	1 cup / 140 g
7.	Instant yeast	2 spoons	1½ spoons	1¼ spoons



## 6. Rice bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water	200 ml	160 ml	100 ml
2.	Salt	2 spoons	1½ spoons	1 spoons
3.	Sugar	3 scoops	2½ scoops	2 scoops
4.	Oil	4 scoops	3 scoops	2½ scoops
5.	Cooled down cooked rice	2 cups	1½ cups	1 cup
6.	Flour	2 cups / 280 g	1½ cups / 210 g	1 cup / 140 g
7.	Instant yeast	2 spoons	1½ spoons	1¼ spoons

## 6. Gluten-free bread

	Ingredients	1000g	750g	500g
1.	Water	240 ml	180 ml	120 ml
2.	Salt	1½ spoons	1 spoon	½ spoon
3.	Sugar	3½ scoops	3 scoops	2½ scoops
4.	Oil	3 scoops	2½ scoops	2 scoops
5.	Gluten free flour	2 cups / 280 g	1½ cups / 210 g	1 cup / 140 g
6.	Corn flour or oat flour	2 cups / 280 g	1½ cups / 210 g	1 cup / 140 g
7.	Instant yeast	1½ spoons	1¼ spoons	1 spoon

## AFTER USE

### CLEANING

#### NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely. Remove foodstuff from the appliance afterwards, if necessary.
- Do not clean the appliance with steel wool, sharp tools, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids to clean it. Make sure that the electrical parts do not become wet or damp.

- Clean the body of the appliance, control panel and accessories with a soft damp cloth and, if necessary, a little mild detergent. Wipe with a dry soft cloth.
- The bread pan and kneading paddle can also be cleaned in a dishwasher. The outside and base of the bread pan may discolor. This is normal.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

### STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry and cooled down.
- Make sure that the lid of the appliance is closed.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

## TROUBLESHOOTING

Only perform the steps described in this instruction manual! All further inspection, maintenance and repair work must be performed by an authorized service center or a similarly qualified specialist.

Problem	Possible cause	Solution
Odor or burning smell.	Flour or other ingredients have spilled into the baking chamber.	Stop the appliance and allow it to cool completely. Wipe excess flour etc., from the baking chamber with a paper towel.
Ingredients not blending, sound of motor can be heard.	Bread pan or kneading paddle not installed properly.	Make sure kneading paddle is set all the way on the shaft.
	Too many ingredients.	Measure ingredients accurately.
Window is cloudy or covered with condensation.	May occur during mixing or rising.	Condensation usually disappears during baking programs. Clean window well in between uses.
Dough is not blending thoroughly; flour and other ingredients are built up on sides of pan.	Bread pan or kneading paddle not installed properly.	Make sure bread pan is securely set in unit and kneading paddle is firmly on the shaft.
	Too many ingredients.	Make sure ingredients are measured accurately and added in the proper order.
	Gluten-free dough used.	Scrape the sides of the bread pan with a rubber spatula.
Bread rises too high or pushed lid up.	Ingredients not measured properly (too much yeast, flour, or no salt).	Measure all ingredients accurately and make sure sugar and salt have been added. Decrease yeast amount by 1/4 teaspoon (1.2ml).
	Kneading paddle not in bread pan.	Check installation of kneading paddle.
Bread does not rise; loaf short.	Inaccurate measurement of ingredients or inactive yeast.	Measure all ingredients accurately. Check expiration date of yeast and flour. Make sure liquids are at room temperature.
	Lid opened too often during baking.	Do not open the lid during baking.
Bread has a crater in the top of the loaf once baked.	Too much yeast or water.	Reduce the amount of yeast and water.
	Incorrect program chosen for the recipe.	Choose another program.
Crust color is too light.	Lid opened too often during baking.	Do not open the lid during baking.
Crust color is too dark.	Too much sugar in the recipe.	Decrease sugar amount.
Bread loaf is lopsided.	Too much yeast or water.	Reduce the amount of yeast and water.

Problem	Possible cause	Solution
Bottom of the bread is hollow.	Dough too wet, too much yeast, no salt.	Measure all ingredients accurately. Reduce the amount of yeast and water.
	Water too hot.	Use room temperature water.
Under-baked bread.	Too much liquid.	Decrease liquid and measure ingredients carefully.
	Incorrect program chosen.	Choose another program.

## WARNING CODES ON DISPLAY

<b>H:HH</b>	Temperature is too high.	Stop the program, unplug the appliance, open the lid, remove the bread pan and let the appliance cool down for 15 - 30 min.
<b>E:EO</b>	Malfunction of temperature sensor.	Stop the program and unplug the appliance. Have the temperature sensor checked by an authorized and qualified service agent.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://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](mailto:info@gastroback.de).

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

## WARRANTY

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

### NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:

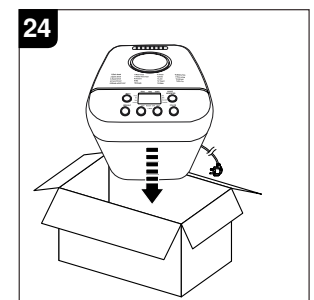
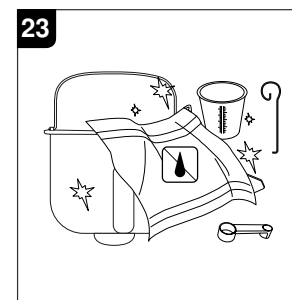
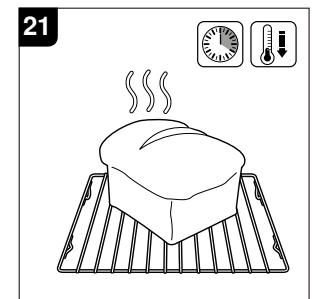
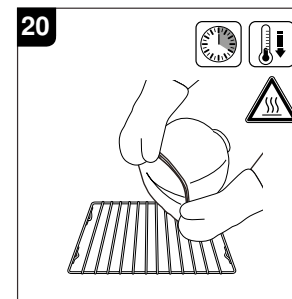
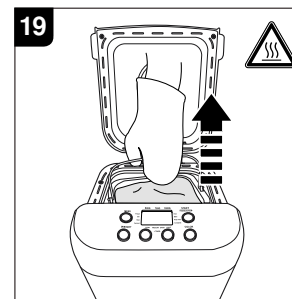
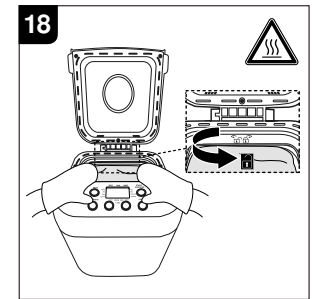
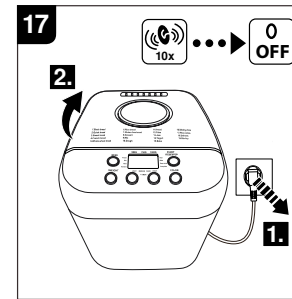
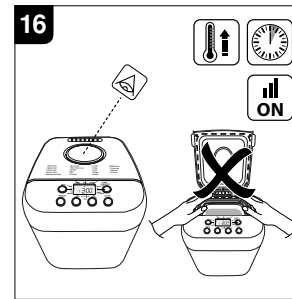
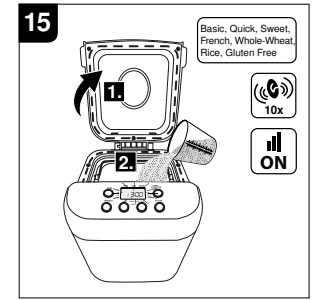
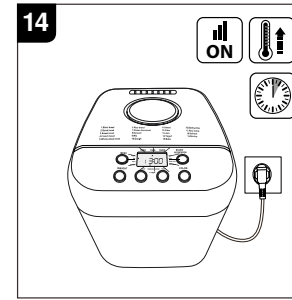
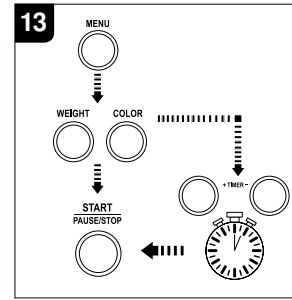
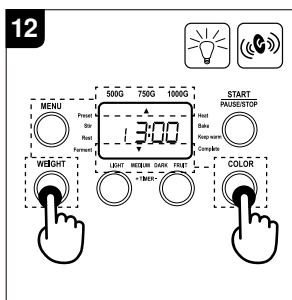
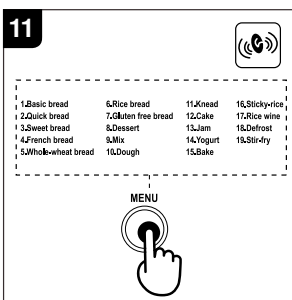
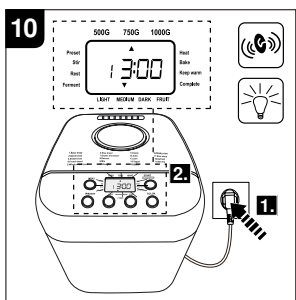
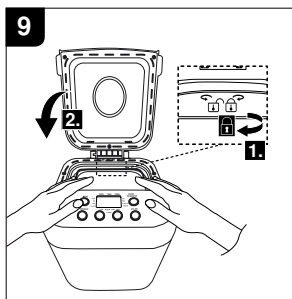
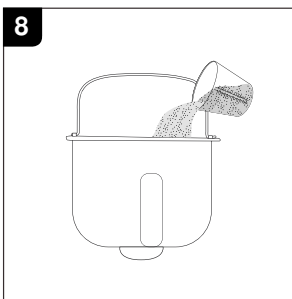
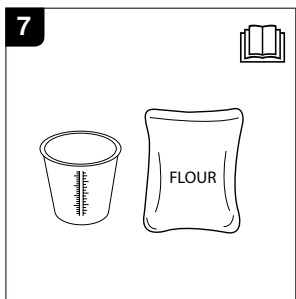
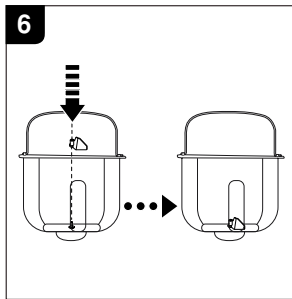
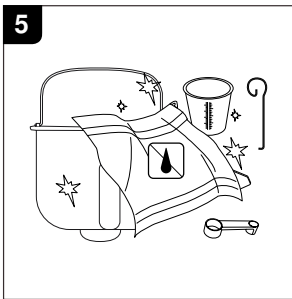
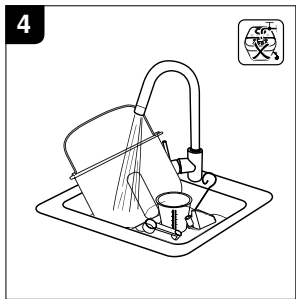
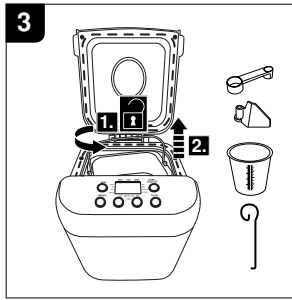
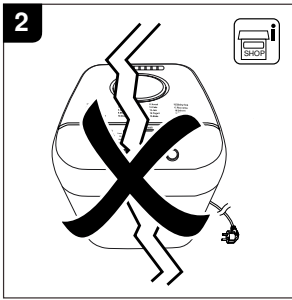
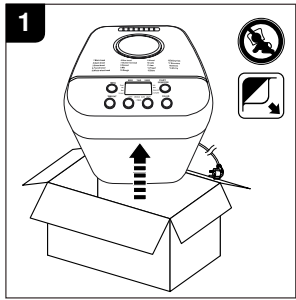
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

GASTROBACK®



220 - 240 V ~    50/60 Hz    100/500 W    IPX0    max. 1000g

# **GASTROBACK®**

---

## **GASTROBACK GmbH**

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany  
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29  
info@gastroback.de

20221019



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)