

# **GASTROBACK®**

## DESIGN BROTBACKAUTOMAT ADVANCED



### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Art.-Nr. 42823 »Design Brotbackautomat Advanced«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND  
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

[www.gastroback.de](http://www.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!**

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Ihren Design Brotbackautomat Advanced kennen lernen ..... | 4  |
| Zubehöre .....                                            | 4  |
| Bedienelemente .....                                      | 5  |
| Sicherheitshinweise .....                                 | 6  |
| Allgemeine Hinweise zur Sicherheit .....                  | 6  |
| Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....     | 10 |
| Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....              | 11 |
| Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr .....             | 12 |
| Antihafbeschichtung .....                                 | 13 |
| Technische Daten .....                                    | 14 |
| Umgebungsbedingungen .....                                | 14 |
| Die Funktionen der Tasten .....                           | 15 |
| Programme des Brotbackautomaten .....                     | 16 |
| Programmdaten / ProgrammPhasen .....                      | 19 |
| Warmhalte-Funktion .....                                  | 21 |
| Gedächtnis-Funktion .....                                 | 21 |
| Ein eigenes Backprogramm erstellen .....                  | 22 |
| Den Timer verwenden .....                                 | 23 |
| Die Tastatur sperren .....                                | 24 |
| Tipps für beste Ergebnisse .....                          | 24 |
| Zutaten für Brot .....                                    | 26 |
| Vor der ersten Verwendung .....                           | 27 |
| Bedienung .....                                           | 28 |
| Vorbereitungen .....                                      | 30 |
| Den Backvorgang starten .....                             | 31 |
| Die Backzeit verlängern .....                             | 35 |

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Konfitüre zubereiten .....     | 36 |
| Den Eiskübel verwenden .....   | 38 |
| Eiscreme zubereiten .....      | 39 |
| Vorbereitung der Zutaten ..... | 39 |
| Die Eismasse einfrieren .....  | 39 |
| Joghurt herstellen .....       | 40 |
| Hilfe bei Problemen .....      | 41 |
| Pflege und Reinigung .....     | 45 |
| Den Eiskübel reinigen .....    | 47 |
| Aufbewahrung .....             | 48 |
| Information und Service .....  | 49 |
| Gewährleistung/Garantie .....  | 50 |
| Rezepte .....                  | 52 |

## SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen GASTROBACK® »Design Brotbackautomat Advanced« entschieden haben! Ihr neuer Brotbackautomat liefert Ihnen ohne viele Umstände frisches, duftendes Backwerk. Sogar Konfitüre und Joghurt für den gut gedeckten Frühstückstisch bereiten Sie damit ganz unkompliziert selbst zu. Als außergewöhnliches Highlight können Sie mit dem als Zubehör erhältlichen Eiskübel sogar Eiscreme zaubern. Probieren Sie neue Rezepte nach Ihrem persönlichen Geschmack. Verwenden Sie dazu die zahlreichen voreingestellten Programme oder erstellen Sie Ihr eigenes Programm. Der »Design Brotbackautomat Advanced« verwirklicht Ihre Ideen schnell und unkompliziert.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So können Sie am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Brotbackautomaten nutzen.

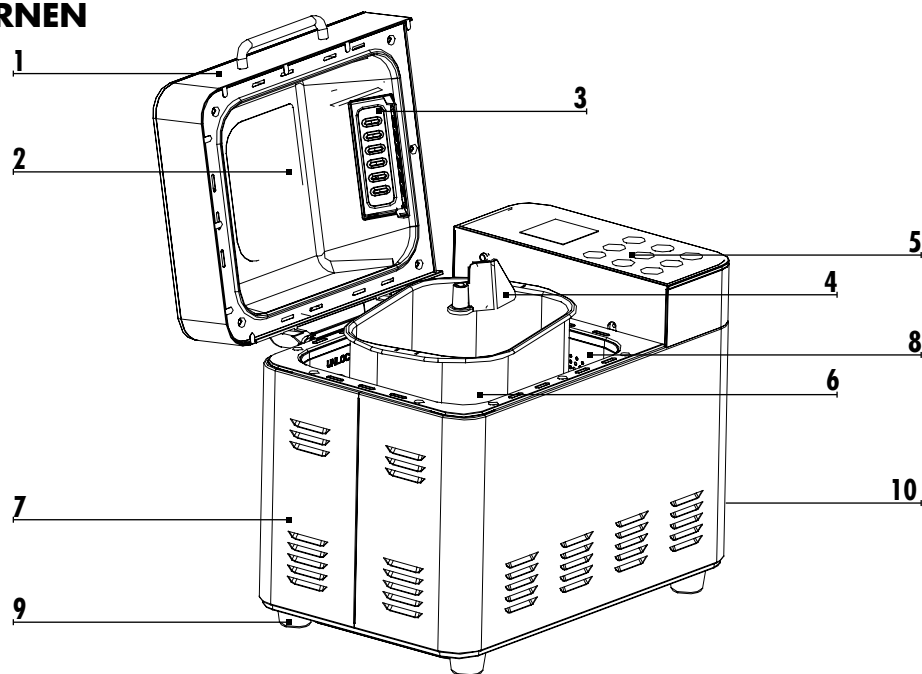
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem »Design Brotbackautomat Advanced«.

Ihre GASTROBACK GmbH

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

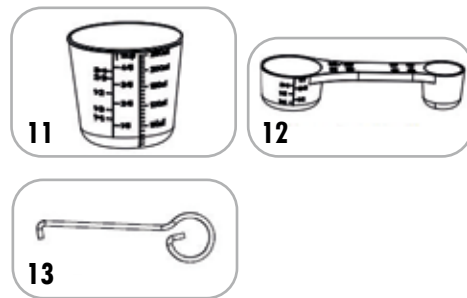
**DER BROTBÄCKBEHÄLTER DARF NICHT IM GESCHIRRSÜLER GEREINIGT WERDEN!**

## IHREN DESIGN BROTBÄCKAUTOMAT ADVANCED KENNEN LERNEN



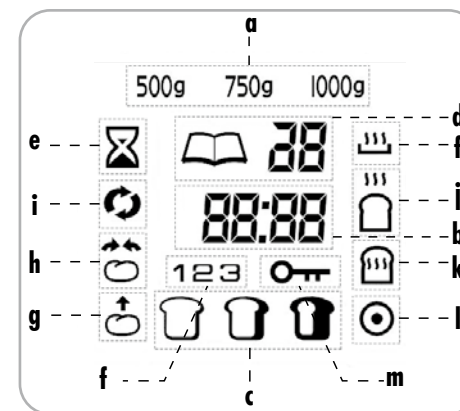
1. **Deckel** – mit Griff, Sichtfenster, Belüftungsschlitzen und Zutatenfach; sowie einer aufgedruckten Liste der Programme
2. **Sichtfenster**
3. **Zutatenfach** – entlässt während der voreingestellten Backprogramme 1-9 automatisch die Zutaten in den Teigbehälter
4. **Antihaftbeschichteter Kneiflügel**  
[nicht sichtbar im Teigbehälter] Antriebswelle – hier stecken Sie den Kneiflügel auf
5. **Bedienelemente**
6. **Antihaftbeschichteter Teigbehälter** – mit Henkel zum leichteren Herausnehmen
7. **Edelstahl-Gehäuse**
8. **Ofenraum**  
[nicht sichtbar im Ofenraum] Kupplung des Knetwerkes – während des Betriebes wird der Teigbehälter hier fest verriegelt  
[nicht sichtbar im Ofenraum] Heizelement
9. **Gummi-Füße** – für einen sicheren Stand auf glatten Oberflächen
10. [Nicht sichtbar] **Netzkabel**

### ZUBEHÖRE



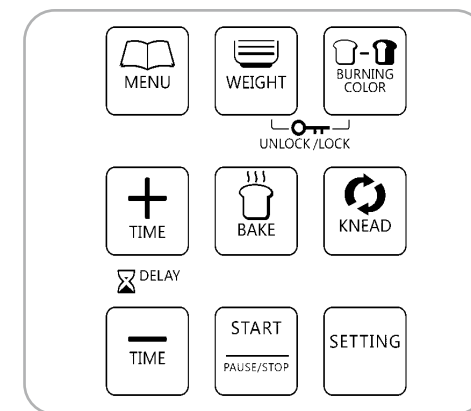
11. **Messbecher**
12. **Messlöffel** – mit Mulden für 5 ml (TL, Teelöffel) und 15 ml (EL, Esslöffel)
13. **Haken** zum Herausziehen des Kneiflügels

### BEDIENELEMENTE



#### LCD-Bildschirm mit folgenden Anzeigen:

- (a) Bereich für die Brotmenge: groß (bis 1000 g), mittel (ca. 750 g) oder klein (bis 500 g)
- (b) Zeit bis zur Fertigstellung in Minuten
- (c) Symbol für die gewählte Bräunung des Brotes: hell, mittel oder dunkel
- (d) Gewählte Programmnummer
- (e) Sanduhr-Symbol, wenn eine verzögerte Fertigstellung programmiert ist
- (f-l) Symbol und Nummer der gerade laufenden Programmphase: rühren/kneten, ruhen/gehen/fermentieren, heizen, backen, warm halten, Programm beendet
- (m) Schlüssel-Symbol, wenn die Tastatur gesperrt ist



#### Tasten – eine leichte Berührung mit dem Finger genügt:

- (a) **MENU** – wählen Sie damit das gewünschte Programm
- (b) **WEIGHT (Gewicht)** – wählt die gewünschte Brotmenge
- (c) **BURNING COLOR (Bräunung)** – stellt die gewünschte Bräunung ein
- (d) **+TIME und -TIME** – Verzögerung des Backprogramms oder Bearbeitungszeit
- (e) **BAKE (backen)** – ruft das Programm Bake (16) direkt auf
- (f) **KNEAD (mischen)** – Multifunktionstaste mit 3 Programmen; 12 Mischen, 13 Kneten, 14 Teig
- (g) **START/STOP** – das Programm starten, anhalten oder abbrechen
- (h) **SETTING** – ruft Programm 17 (Homemade) auf und schaltet durch die einzelnen Programmphasen



## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Reparaturen und technische Wartungen 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) 22250.



## ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kindern jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile,

Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät, alle Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind (Beispiel: Deckel ist gebrochen oder gesprungen, Kunststoffteile sind angeschmolzen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose (Beispiel: der Motor bleibt stecken, Flüssigkeit oder Teig läuft aus, Überhitzung, Rauch tritt aus) und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Das Gerät vibriert heftig, wenn das Knetwerk arbeitet. Trotz der Gummifüße, kann sich das Gerät dadurch auf der Unterlage hin- und her bewegen. **Deshalb ist es besonders wichtig, für einen festen Stand auf einer waagerechten Unterlage zu sorgen.** Das Gerät darf nicht wackeln, kippen oder rutschen. Achten Sie auch darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 30 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei, um Schäden durch Hitze und Kondenswasser zu vermeiden und um unbehindert arbeiten zu können. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Die Gummifüße des Gerätes können auf manchen Oberflächen hartnäckige Flecken hinterlassen. Stellen Sie das Gerät am besten immer auf eine hitzefeste und rutschsichere Platte oder Matte. Niemals während des

Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die heißen Bauteile (Teigbehälter) über ein Netzkabel, auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand, die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

- 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 und Zubehör 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 unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden (Beispiel: Trocknen von Lebensmitteln oder anderem). Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Trocknen oder lagern Sie keine Lebensmittel oder irgendwelche Fremdkörper in dem Gerät. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben.
- **Eiskübel, Kupplung und Rührflügel dürfen niemals erhitzt werden, heiße Oberflächen berühren (Beispiele: Ofen, Küchenherd oder Heizung) oder mit heißen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Andernfalls könnten diese Zubehöre schmelzen, sich verformen oder der Eiskübel könnte sogar platzen und dadurch schwere Verletzungen und Schäden verursachen. Verwenden Sie Eiskübel, Kupplung oder**

**Rührflügel ausschließlich mit Programm 15 (Ice Cream). Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, wenn Sie den Eiskübel aus dem Gefriergerät nehmen! Niemals den Eiskübel mit nasser Haut berühren, nachdem er im Gefriergerät war. Andernfalls würde Ihre Haut sofort daran festfrieren und schwere Verletzungen und Erfrierungen wären die Folge.**

- Niemals in den Ofenraum oder Teigbehälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Ofenraum oder Teigbehälter halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder seinen Teilen verwenden (Beispiel: Messer, Gabel, Metallschaber).
- **Füllen Sie nicht mehr als insgesamt 1000g Teig in den Teigbehälter ein.** Andernfalls können Flüssigkeit oder Teig auslaufen und zur Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen. **Achten Sie immer darauf, dass der Teigbehälter an den Außenseiten völlig sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in den Ofenraum stellen.** Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung in Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile (Beispiel: Teigbehälter) einsetzen oder herausnehmen. Warten Sie zusätzlich, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen. Fassen Sie das Gehäuse an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Deckel, Teigbehälter oder Netzkabel halten, um das Gerät zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- Niemals das Gerät, seine Bauteile und Zubehöre mit scharfen Reinigern, Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger, Topfreiniger), um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

- **Niemals das Gerät, seine Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: „Pflege und Reinigung“). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.



#### **VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT**

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220 - 240V ~ bei 50/60Hz) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10 A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

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

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

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.
- Die Kontakte am Netzstecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des

Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Teigbehälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, da andernfalls Flüssigkeit in das Gehäuse oder auf die Heizelemente kommen könnte und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen könnte. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse, Heizelemente oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag mit geöffnetem Deckel trocknen (siehe: „Pflege und Reinigung“). **Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.**



#### **HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR**

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

- Außer den Lebensmitteln können auch Deckel, Teigbehälter und Außenseiten des Gerätes beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß sein. Heißer Dampf kann an den Belüftungsschlitzen im Deckel austreten.
- Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen, wenn Sie den Teigbehälter nach dem Betrieb aus dem Gerät nehmen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.

- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät noch heiß ist. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Arbeiten Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Teigbehälter bewegen, solange er heiße Flüssigkeiten enthält. Niemals den Teigbehälter und/oder das Gerät kippen, wenn der Teigbehälter heiße flüssige Lebensmittel enthält, um schwere Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Arbeiten Sie immer mit geschlossenem Deckel. Während des Betriebes und einige Minuten danach kann auch bei korrekt geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel oder aus den Luftschlitzen hervor kommen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf oder Kondenswasser zu verbrühen.
- **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf/in das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**



#### **BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR**

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



#### **ANTIHAFTBESCHICHTUNG**

Teigbehälter und Knetflügel sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Oberflächen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtungen **vor der ersten Verwendung** einmal kurz mit einem kleinen Stück Butter oder Margarine ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.
- Verwenden Sie die beschichteten Bauteile nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitze-beständigem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen auf den beschichteten Oberflächen kratzen, rühren oder schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lassen sich Teigbehälter und Knetflügel leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Reinigen Sie die beschichteten Bauteile mit einem weichen Tuch oder Spülschwamm oder einer weichen Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung.

TECHNISCHE DATEN

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modell:                         | Design Brotbackautomat Advanced                                                                                                                                                                                                                       |
| Art.-Nr.:                       | 42823                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Stromversorgung:                | 220-240V ~, 50/60Hz                                                                                                                                                                                                                                   |
| Maximale Leistungsaufnahme:     | 500W                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Länge des Netzkabels:           | ca. 115 cm                                                                                                                                                                                                                                            |
| Gewicht (inkl. Teigbehälter):   | ca. 5,75 kg                                                                                                                                                                                                                                           |
| Abmessungen (BxTxH):            | ca. 35,3 cm x 27,4 cm x 33,4 cm                                                                                                                                                                                                                       |
| Teigbehälter, Fassungsvermögen: | max. 1000g                                                                                                                                                                                                                                            |
| Eisbehälter, Abmessungen:       | Durchmesser: 14,2 cm; Höhe: 12,0 cm                                                                                                                                                                                                                   |
| Eisbehälter, Fassungsvermögen:  | max. 0,7 Liter                                                                                                                                                                                                                                        |
| Prüfzeichen:                    |    |

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN BROTBACKAUTOMATEN

Mit Ihrem automatischen Brotbackautomaten können Sie Brot und Kuchen nach Ihrem persönlichen Geschmack backen. Dazu können Sie auch fertige Backmischungen verwenden oder Ihre eigenen Rezepte entwickeln. Außerdem kann der Brotbackautomat auch Teig für Nudeln, Pizza oder Brötchen kneten. Zusätzlich können Sie mit dem Gerät Konfitüren kochen (Programm JAM; siehe: „Konfitüre zubereiten“) Joghurt herstellen (Programm Yoghurt; siehe „Joghurt herstellen“) und Eis herstellen (Programm Ice Cream; siehe: „Eiscreme zubereiten“). Für diese Zwecke sind 18 verschiedene Programme in dem Gerät gespeichert (siehe: „Programme des Brotbackautomaten“). Außerdem können Sie den Brotbackautomaten zeitverzögert mit einem Timer starten. Dadurch ist Ihr Brot frisch gebacken, wann immer Sie es wünschen. Siehe: „Den Timer verwenden“.

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

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Das Gerät arbeitet in einem weiten Temperaturbereich problemlos. Allerdings kann die Größe der Brote sich ändern, wenn die Umgebungstemperatur zu stark schwankt. Wir empfehlen eine Raumtemperatur von +15°C bis +34°C.

DIE FUNKTIONEN DER TASTEN

Jedes Mal, wenn Sie eine Taste berühren, ertönt ein Signalton. Sie müssen die Tasten dazu nur leicht berühren.

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

| Taste                  | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MENU                   | Wählt das gewünschte Backprogramm (Voreinstellung: 1). Die Nummer des gewählten Programms erscheint oben auf dem LCD-Bildschirm. Eine Liste der verfügbaren Programme ist links auf dem Deckel aufgedruckt.<br>Jedes Mal, wenn Sie diese Taste berühren, schaltet das Gerät zur nächsten Programmnummer weiter und ein Signal ertönt. Nach Programmnummer 18 erscheint wieder Nummer 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| START<br>PAUSE<br>STOP | Diese START/STOP-Taste startet das gerade gewählte Programm, hält ein laufendes Programm an oder bricht es ab. Damit beenden Sie auch die Warmhaltefunktion des Gerätes.<br>Zum Abbrechen eines Programms halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt.<br>WICHTIG: Wenn Sie ein Programm abgebrochen haben, werden alle dafür eingegebenen Einstellungen gelöscht. Sie können das zuvor laufende Programm nicht fortsetzen.<br>Tippen Sie nur kurz auf diese Taste, wenn Sie das Programm nur anhalten wollen, um weitere Zutaten einzufüllen. Alternativ ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker für maximal 10 Minuten aus der Steckdose.                                                                                           |
| BURNING<br>COLOR       | Wählt die Bräunung des Brotes: hell, mittel, dunkel. Voreinstellung: mittel<br>Das Symbol der gerade gewählten Bräunung erscheint unten auf dem LCD-Bildschirm.<br>Diese Einstellung ist für die Programme 1 bis 9 verfügbar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| WEIGHT                 | Wählt die verwendete Gesamtmenge an Zutaten. Die aktuelle Einstellung wird oben auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Wählen Sie ... <ul style="list-style-type: none"><li>• 1000 g – wenn die Gesamtmenge der Zutaten bis zu 1000 g (1 kg) beträgt.</li><li>• 750 g – wenn Sie zwischen 500 g und 750 g eingefüllt haben (Voreinstellung).</li><li>• 500 g – wenn Sie bis zu 500 g eingefüllt haben.</li></ul> <b>Tipp:</b> Wenn Sie eine falsche Menge wählen, dann wird das Brot eventuell nicht ganz durch gebacken oder zu trocken und dunkel. Wenn das Brot noch nicht ganz durch gebacken ist, dann verwenden Sie das Programm Bake (16), um das Brot weiter aufzubacken. Siehe: „Die Backzeit verlängern“. Diese Taste ist nur für die Programme 1 bis 8 verwendbar. |

| Taste                | Funktion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| +TIME und -TIME Zeit | <p>Mit diesen Tasten stellen Sie die Dauer bis zur Fertigstellung ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Für die Programme 1-9, 12, 14 und 17 können Sie eine Wartezeit programmieren, wenn das gewählte Programm nicht sofort starten soll. In diesem Fall blinkt das Sanduhr-Symbol ⌚ auf dem LCD-Bildschirm. Siehe: „Den Timer verwenden“</li> <li>Für die Programme 11, 13, 15 und 16 können Sie stattdessen die Bearbeitungsdauer einstellen. In diesem Fall blinkt die angezeigte Zeit auf dem LCD-Bildschirm und Sie müssen die Einstellung zuerst mit der START/STOP-Taste bestätigen, bevor Sie andere Eingaben machen und das Programm starten können.</li> <li>Für das Programm 10 (Jam, Konfitüre) können Sie keine Zeiten einstellen und diese Tasten sind inaktiv.</li> </ul> <p>Die eingestellte Zeit auf dem LCD-Bildschirm gibt immer an, wann das Programm beendet wird. Minimum und Maximum hängen deshalb vom gerade gewählten Programm ab.</p> <p>Wenn Sie die Funktion verwenden wollen, dann wählen Sie zuerst das gewünschte Programm (MENU), die Menge (WEIGHT) und die Bräunung (BURNING COLOR). Stellen Sie danach die Zeit ein.</p> <p><b>Tipp:</b> Wenn Sie den Finger auf der Taste lassen, dann läuft die Zeiteinstellung nach einer kurzen Verzögerung automatisch durch, bis Sie den Finger von der Taste herunternehmen.</p> |
| BAKE Backen          | <p>Diese Taste ruft Programm 16 (Bake, Backen) auf direktem Weg auf. Tippen Sie einfach auf diese Taste und danach auf die START/STOP-Taste, um das Backprogramm (16) zu starten.</p> <p>WICHTIG: Bei diesem Programm können Sie den Timer NICHT verwenden. Stattdessen stellen Sie mit +TIME und -TIME die Backzeit ein. Voreinstellung: 30 Minuten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| KNEAD Mixen          | <p>Dieses Kneten ist eine Multifunktions-Schnelltaste mit 3 Programmen: 12 Mischen, 13 Kneten, 14 Teig. Wenn Sie die Kneten-Taste drücken, wird sofort das 13. Programm Kneten auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn Sie die Taste „Kneten“ erneut drücken, erscheint „Teig“ im 14. Programm Teig, und drücken Sie dann die Taste „Kneten“ erneut wird das 12. Programm Mischen angezeigt, sodass diese Verknüpfungstaste tatsächlich 3 Programme enthält.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| SETTING Einstellung  | <p>Mit dieser Taste rufen Sie Programm 17 (Homemade; Benutzerdefiniert) direkt auf. Wenn Programm 17 bereits angezeigt wird, schalten Sie mit dieser Taste durch die einzelnen möglichen Programmphasen. Die Nummer und das zugehörige Symbol erscheinen auf dem LCD-Bildschirm und Sie können für jede einzelne Programmphase die gewünschte Dauer einstellen. Verwenden Sie dazu die Tasten +TIME und -TIME. Siehe: „Ein eigenes Backprogramm erstellen“</p> <p>Siehe: „Programmdaten“ und „Ein eigenes Backprogramm erstellen“.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## PROGRAMME DES BROTBACKAUTOMATEN

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

| Nr. | Funktion                           | Verwenden für ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | BASIC BREAD<br>Normales Brot       | Für Weißbrot und Mischbrote, die hauptsächlich aus feinem Weizen- und Roggenmehl bestehen. Das Brot bekommt eine feste Konsistenz. Stellen Sie die Bräunung mit der Taste BURNING COLOR ein.                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2   | FRENCH BREAD<br>Französisches Brot | Für leichte Brote aus feinem Mehl. Durch die spezielle Zeit- und Temperatursteuering wird das Brot locker und bekommt eine knusprige Kruste. Nicht für Rezepte geeignet, in denen Butter, Margarine oder Milch verwendet werden.                                                                                                                                                                                              |
| 3   | WHOLE WHEAT<br>Weizenvollkorn      | Für Hefebrote mit einem mindestens 50%igen Anteil Vollkornweizenmehl. Das Brot ist nahrhafter, da im Vollkornmehl auch die Kleie und Keimlinge des Korns mit gemahlen werden. Die Brote werden braun bis dunkelbraun (wenn nur Vollkornmehl verwendet wird) und sind gesünder und aromatischer als Brote aus weißem Weizenmehl. Das Brot wird jedoch fester und schwerer.                                                     |
| 4   | SWEET BREAD<br>Süßes Brot          | Für Brote mit besonderen Zutaten (Beispiel: Fruchtsaft, Kokosraspel, Rosinen, Trockenfrüchte, Schokolade oder Zucker), die zu einem hohen Anteil an Zucker, Fett und Proteinen führen und die Kruste dunkler werden lassen. Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen sind besonders lang, wodurch die Brote leicht und luftig werden.                                                                                          |
| 5   | RICE BREAD<br>Reisbrot             | Wenn Sie Reismehl verwenden, erhält der Teig die Konsistenz von Kuchenteig. Nach dem Kneten wird eine Zeit zum Gehen eingehalten. Beim Backen entsteht dann eine dünnere, weichere Kruste, als beim normalen Weizenbrot.                                                                                                                                                                                                      |
| 6   | GLUTEN FREE<br>Glutenfrei          | Die Zutaten für glutenfreies Brot sind einzigartig. Obwohl es sich um ein Hefebrot handelt, wird der Teig generell feuchter und ähnelt mehr einem Pfannkuchenteig. Außerdem ist es wichtig, die Zutaten nicht zu stark zu mixen oder zu kneten. Die Zeit zum Gehen ist kurz aber aufgrund des hohen Feuchtigkeitsgehaltes ist die Backzeit länger. Alle Zutaten müssen gleich zu Beginn des Programmablaufs zugegeben werden. |
| 7   | QUICK BREAD<br>Kurzgebackenes      | Die Zeiten für Kneten, Gehen und Backen sind hiermit am kürzesten. Allerdings erhalten Sie damit ein kleineres, besonders grobes und festes Brot.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 8   | FRUIT BREAD<br>Fruchtbrot          | Bei dieser Einstellung wird das Brot normal gebacken. Trockene, nicht klebrige Fruchtstücke und Nüsse können Sie in das Zutatenfach füllen, das zur richtigen Zeit automatisch geöffnet wird. Sehr feuchte, klebrige Zutaten (Beispiel: Orangeat, frische Fruchtstücke) geben Sie besser direkt in den Teig, sobald das Signal ertönt. Dadurch werden die Zutaten gleichmäßig in das Brot eingebacken.                        |
| 9   | CAKE<br>Kuchen                     | Mit diesem Programm backen Sie Kuchenteig, der mit Soda und/oder Backpulver angerührt wird. Nach dem Kneten kann der Teig gehen und wird dann gebacken. Bei diesem Programm kann das Gewicht (WEIGHT) nicht geändert werden.                                                                                                                                                                                                  |
| 10  | JAM<br>Konfitüre                   | Dieses Programm dient zum Kochen von Konfitüren und Chutneys. Der Knefflügel rührt die Zutaten während des Kochens automatisch durch. Das Ergebnis ist eine köstliche Ergänzung zum frisch gebackenen Brot. Bei diesem Programm können Sie keine weiteren Einstellungen machen.                                                                                                                                               |

| Nr. | Funktion                           | Verwenden für ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11  | DEFROST<br>Auftauern               | Wärmt den Ofenraum, um Lebensmittel hygienisch aufzutauen ohne sie zu überhitzen. Sie können mit den Tasten +TIME und -TIME die Bearbeitungszeit einstellen. Der Timer ist nicht verfügbar.<br>Die Tasten BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (Menge) sind inaktiv.                                                                                                                              |
| 12  | MIX<br>Mischen                     | Mit diesem Programm werden die Zutaten lediglich gemixt (keine Zeiten für das Gehen lassen). Der Teig wird NICHT gebacken. Verwenden Sie dieses Programm für die Vorbereitung von Backmischungen.<br>Die Tasten BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (Menge) sind inaktiv.                                                                                                                        |
| 13  | KNEAD<br>Kneten                    | Nur zum Kneten von etwas zäherem Teig. Keine Zeiten zum Gehen lassen. Der Teig wird NICHT gebacken. Verwenden Sie dieses Programm zur Vorbereitung des Teigs für Pizzas, Nudeln oder Brötchen.<br>Sie können mit den Tasten +TIME und -TIME die Bearbeitungszeit einstellen. Der Timer ist nicht verfügbar.<br>Die Tasten BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (Menge) sind inaktiv.              |
| 14  | DOUGH<br>Teig                      | Mit diesem Programm können Sie Hefeteig kneten und gehen lassen. Der Teig wird NICHT gebacken. Nehmen Sie den Teig nach Ablauf des Programms aus dem Gerät. Verwenden Sie das Programm zum Beispiel für Brötchen, Pizzas oder Schupfnudeln.<br>Die Tasten BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (Menge) sind inaktiv.                                                                              |
| 15  | ICE CREAM<br>Eiscreme              | Dieses Programm dient ausschließlich zur Herstellung von Eiscreme mit dem Eiskübel. Siehe: „Eiscreme herstellen“<br>Mit den Tasten +TIME und -TIME können Sie die Bearbeitungszeit wählen: 20, 25 oder 30 Minuten. Der Timer ist nicht verfügbar.                                                                                                                                                |
| 16  | BAKE<br>Backen                     | Mit diesem Programm können Sie Brote aufbacken, die noch zu hell sind oder nicht ganz durch sind (KEINE Zeiten für das Kneten oder Gehen lassen). Außerdem können Sie vorbereiteten Teig nach dem Kneten/Gehen aufteilen und mit diesem Programm z. B. in Portionen geformt backen.<br>Mit den Tasten +TIME und -TIME können Sie die Bearbeitungszeit einstellen. Der Timer ist nicht verfügbar. |
| 17  | HOMEMADE<br>Benutzer-<br>definiert | Dieser Programmplatz ist für Ihr eigenes Backprogramm reserviert. Siehe: „Ein eigenes Backprogramm erstellen“                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 18  | Joghurt                            | Mit dieser Funktion können Sie aus frischer Milch und etwas reinem Joghurt Ihren eigenen Joghurt herstellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

Bei einigen Programmen (1-9) erklingen Signaltöne während des Programmablaufs und das Zutatenfach wird automatisch geöffnet. Wenn Ihr Rezept die Zugabe weiterer Zutaten vorsieht (Beispiel: Früchte oder Nüsse), dann sollten Sie trockene, grob zerkleinerte Zutaten vor dem Start des Programms in das Zutatenfach füllen und

Mehl oder sehr feuchte, klebrige Zutaten nach den Signaltönen möglichst schnell direkt in den Teigbehälter geben.

Wenn Sie ein Programm oder die Warmhalte-Funktion abbrechen wollen, dann halten Sie den Finger 3 Sekunden auf der START/STOP-Taste bis ein langer Signalton erklingt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät vollständig AUSSchalten wollen.

## PROGRAMMDATEN / PROGRAMMPHASEN

Folgende Tabelle gibt die Bearbeitungszeiten der einzelnen Programmphasen an.

|                                                | 1. BASIC BREAD |               |               | 2. FRENCH BREAD |               |               | 3. WHOLE WHEAT          |               |        | 4. SWEET BREAD |               |               |
|------------------------------------------------|----------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-------------------------|---------------|--------|----------------|---------------|---------------|
| Gewicht (g)                                    | 500            | 750           | 1000          | 500             | 750           | 1000          | 500                     | 750           | 1000   | 500            | 750           | 1000          |
| Gesamtdauer (h)                                | 03:05          | 03:10         | 03:15         | 03:35           | 03:40         | 03:45         | 04:05                   | 04:10         | 04:15  | 03:35          | 03:40         | 03:45         |
| Kneten 1                                       | 10 min         |               |               | 10 min          |               |               | 7 min (5 min vorheizen) |               |        | 7 min          |               |               |
| Pause 1                                        | 3 min          |               |               | 10 min          |               |               | 8 min                   |               |        | 8 min          |               |               |
| Kneten 2                                       | 5 min          |               |               | 5 min           |               |               | 10 min                  |               |        | 10 min         |               |               |
| Pause 2                                        | 10 min         |               |               | 5 min           |               |               | 10 min                  |               |        | 10 min         |               |               |
| Kneten 3                                       | 20 min         |               |               | 20 min          |               |               | 10 min                  |               |        | 15 min         |               |               |
| Pause 3                                        | –              |               |               | 15 min          |               |               | 10 min                  |               |        | 15 min         |               |               |
| Kneten 4                                       | –              |               |               | 15 min          |               |               | 10 min                  |               |        | 15 min         |               |               |
| Fermentieren 1                                 | 42 min         |               |               | 40 min          |               |               | 55 min                  |               |        | 40 min         |               |               |
| Gas ablassen                                   | 50 sek         |               |               | 50 sek          |               |               | 50 sek                  |               |        | 1 min          |               |               |
| Fermentieren 2                                 | 40 min         |               |               | –               |               |               | –                       |               |        | –              |               |               |
| Gas ablassen                                   | –              |               |               | –               |               |               | –                       |               |        | –              |               |               |
| Fermentieren 3                                 | –              |               |               | 40 min          |               |               | 65 min                  |               |        | 40 min         |               |               |
| Backen                                         | 55 min         | 60 min        | 65 min        | 55 min          | 60 min        | 65 min        | 55 min                  | 60 min        | 65 min | 55 min         | 60 min        | 65 min        |
| Warmhalten                                     | 60 min         | 60 min        | 60 min        | 60 min          | 60 min        | 60 min        | 60 min                  | 60 min        | 60 min | 60 min         | 60 min        | 60 min        |
| Zeit zum trocknen<br>der Früchte<br>hinzufügen | 2 h<br>12 min  | 2 h<br>17 min | 2 h<br>22 min | 2 h<br>40 min   | 2 h<br>45 min | 2 h<br>50 min | 3 h<br>50 min           | 3 h<br>55 min | 4 h    | 2 h<br>25 min  | 2 h<br>30 min | 2 h<br>35 min |
| Max. Timer                                     | 15 h           |               |               | 15 h            |               |               | 15 h                    |               |        | 15 h           |               |               |

|                                          | 5. RICE BREAD |               |        | 6. GLUTEN FREE BREAD |               |               | 7. QUICK BREAD |               |               | 8. FRUIT BREAD |               |               |
|------------------------------------------|---------------|---------------|--------|----------------------|---------------|---------------|----------------|---------------|---------------|----------------|---------------|---------------|
| Gewicht (g)                              | 500           | 750           | 1000   | 500                  | 750           | 1000          | 500            | 750           | 1000          | 500            | 750           | 1000          |
| Gesamtdauer (h)                          | 02:50         | 02:55         | 03:00  | 03:05                | 03:10         | 03:15         | 02:10          | 02:15         | 02:20         | 03:05          | 03:10         | 03:15         |
| Kneten 1                                 | 10 min        |               |        | 10 min               |               |               | 10 min         |               |               | 10 min         |               |               |
| Pause 1                                  | 5 min         |               |        | 20 min               |               |               | 2 min          |               |               | 3 min          |               |               |
| Kneten 2                                 | 10 min        |               |        | 5 min                |               |               | 5 min          |               |               | 5 min          |               |               |
| Pause 2                                  | 5 min         |               |        | 10 min               |               |               | 3 min          |               |               | 10 min         |               |               |
| Kneten 3                                 | 10 min        |               |        | 5 min                |               |               | 10 min         |               |               | 20 min         |               |               |
| Pause 3                                  | 5 min         |               |        | –                    |               |               | –              |               |               | –              |               |               |
| Kneten 4                                 | 10 min        |               |        | –                    |               |               | –              |               |               | –              |               |               |
| Fermentieren 1                           | –             |               |        | 30 min               |               |               | –              |               |               | 42 min         |               |               |
| Gas ablassen                             | –             |               |        | –                    |               |               | –              |               |               | 50 sek         |               |               |
| Fermentieren 2                           | –             |               |        | –                    |               |               | 45 min         |               |               | 40 min         |               |               |
| Gas ablassen                             | 60 sek        |               |        | 50 sek               |               |               | –              |               |               | 50 sek         |               |               |
| Fermentieren 3                           | 60 min        |               |        | 50 min               |               |               | –              |               |               | –              |               |               |
| Backen                                   | 55 min        | 60 min        | 65 min | 55 min               | 60 min        | 65 min        | 55 min         | 60 min        | 65 min        | 55 min         | 60 min        | 65 min        |
| Warmhalten                               | 60 min        | 60 min        | 60 min | 60 min               | 60 min        | 60 min        | 60 min         | 60 min        | 60 min        | 60 min         | 60 min        | 60 min        |
| Zeit zum trocknen der Früchte hinzufügen | 1 h<br>50 min | 1 h<br>55 min | 2 h    | 2 h<br>10 min        | 2 h<br>15 min | 2 h<br>20 min | 1 h<br>30 min  | 1 h<br>35 min | 1 h<br>40 min | 2 h<br>12 min  | 2 h<br>17 min | 2 h<br>22 min |
| Max. Timer                               | 15 h          |               |        | 15 h                 |               |               | 15 h           |               |               | 15 h           |               |               |

|                 | 9. CAKE | 10. JAM | 11. DEFROST | 12. MIX | 13. KNEAD | 14. DOUGH | 15. ICE CREAM | 16. BAKE | 17. HOMEMADE | 18. YOGHURT |
|-----------------|---------|---------|-------------|---------|-----------|-----------|---------------|----------|--------------|-------------|
| Gesamtdauer (h) | 02:20   | 01:20   | 00:30       | 00:15   | 00:08     | 01:30     | 00:25         | 00:30    | 03:10        | 08:00       |
| Kneten 1        | 15 min  | –       | –           | 7 min   | 8 min     | 7 min     | –             | –        | –            | –           |
| Pause 1         | 5 min   | –       | –           | –       | –         | 8 min     | –             | –        | –            | –           |
| Kneten 2        |         | –       | –           | 8 min   | –         | 15 min    | –             | –        | –            | –           |
| Pause 2         |         | –       | –           | –       | –         | 10 min    | –             | –        | –            | –           |
| Kneten 3        | 20 min  | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Pause 3         | 40 min  | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Kneten 4        | –       | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Fermentieren 1  | –       | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Gas ablassen    | –       | –       | –           | –       | –         | 50 sek    | –             | –        | –            | –           |

|                                          | 9. CAKE       | 10. JAM | 11. DEFROST | 12. MIX | 13. KNEAD | 14. DOUGH | 15. ICE CREAM | 16. BAKE | 17. HOMEMADE | 18. YOGHURT |
|------------------------------------------|---------------|---------|-------------|---------|-----------|-----------|---------------|----------|--------------|-------------|
| Gesamtdauer (h)                          | 02:20         | 01:20   | 00:30       | 00:15   | 00:08     | 01:30     | 00:25         | 00:30    | 03:10        | 08:00       |
| Fermentieren 2                           | –             | –       | –           | –       | –         | 10 min    | –             | –        | –            | –           |
| Gas ablassen                             | –             | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Fermentieren 3                           | –             | –       | –           | –       | –         | 40 min    | –             | –        | –            | –           |
| Backen                                   | 60 min        | 60 min  | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Warmhalten                               | 60 min        | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | 60 min       | –           |
| Zeit zum trocknen der Früchte hinzufügen | 1 h<br>45 min | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Max. Timer                               | 15 h          | –       | –           | 15 h    | –         | 15 h      | 0:30 h        | –        | 15 h         | 12 h        |

## WARMHALTE-FUNKTION

Nach Ablauf der Backprogramme (1-9) schaltet das Gerät automatisch für 60 Minuten in die Warmhalte-Funktion um. Dabei bleibt das Innere des Ofenraumes warm. Das Brot wird dadurch nicht feucht und weicht nicht auf. Sie können die Warmhalte-Funktion jederzeit abbrechen. Halten Sie dazu den Finger 3 Sekunden lang auf der START/STOP-Taste, bis ein akustisches Signal ertönt.

## GEDÄCHTNIS-FUNKTION

Das gerade eingestellte Programm arbeitet automatisch ganz normal weiter, wenn das Gerät nach einer Unterbrechung der Stromversorgung (bis maximal 10 Minuten) wieder an die Stromversorgung angeschlossen wird. Sie brauchen dazu NICHT die START/STOP-Taste berühren. Erst nach ca. 10 Minuten ohne Strom werden alle gespeicherten Einstellungen unwiderruflich gelöscht.

**HINWEIS:** Wenn Sie den Backvorgang mit der START/STOP-Taste vollständig abgebrochen haben (Taste länger als 3 Sekunden gedrückt), dann werden alle zuvor gewählten Einstellungen gelöscht und das Backprogramm läuft NICHT weiter. In diesem Fall müssen Sie das Gerät neu einstellen (siehe „Tipps für beste Ergebnisse“). Ziehen Sie deshalb für kurze Unterbrechungen (Beispiel: Zutaten zugeben, Teig von den Rändern des Teigbehälters lösen) den Netzstecker aus der Steckdose oder tippen Sie die START/STOP-Taste nur kurz an, um die Bearbeitung für maximal 3 Minuten anzuhalten. Beachten Sie dabei unbedingt, dass das Gerät ohne weitere Eingaben nach 3 Minuten automatisch weiter arbeitet.

### Tipp:

Wenn das Programm bei einer längeren Unterbrechung die Programmphase Rise (Gehen) noch nicht erreicht hatte, dann müssen Sie die Zutaten nicht neu einfüllen. Starten Sie das Programm mit der vorhandenen Mischung einfach neu. Die Zutaten werden dann insgesamt nur länger geknetet.

## EIN EIGENES BACKPROGRAMM ERSTELLEN

Der Programmplatz Homemade (Benutzerdefiniert, Nummer 17) ist für Ihr eigenes Backprogramm reserviert. Sie können beliebige Zeiten für die einzelnen Programmphasen programmieren. Wenn Sie eine Programmphase überspringen möchten, tragen Sie einfach 0:00 ein. Die einzelnen Programmphasen des Brotbackautomaten sind in obiger Tabelle angegeben (siehe: „Programmdaten“). Verwenden Sie das Programm Homemade, um Ihre eigenen, besonderen Backideen zu verwirklichen.

**WICHTIG:** Ihre Einstellungen werden wieder auf die Voreinstellungen zurückgesetzt (siehe: „Programmdaten“), wenn Sie das Gerät länger als 10 Minuten von der Stromversorgung getrennt haben.

1. Berühren Sie die Taste SETTING, um das Programm Homemade direkt aufzurufen. Die Programmnummer 17 und die eingestellte Bearbeitungszeit des gesamten Programms erscheinen auf dem LCD-Bildschirm.
2. Berühren Sie die Taste SETTING erneut, um zur ersten Programmphase zu schalten. Symbol und Nummer der Programmphase erscheinen auf dem LCD-Bildschirm. Die voreingestellte Dauer dieser Programmphase blinkt.
3. Stellen Sie mit den Tasten +TIME und -TIME die gewünschte Dauer ein.
4. Wenn der gewünschte Wert auf dem LCD-Bildschirm blinkt, dann drücken Sie erneut die Taste SETTING, um zur nächsten Programmphase weiterzuschalten.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 bis Sie alle Programmphasen von der ersten Knetphase bis zur maximalen Dauer für die Warmhalte-Funktion eingestellt haben. Danach erscheint die gesamte Bearbeitungszeit Ihres Programms auf dem LCD-Bildschirm.

### Tipp:

Wenn Sie während der Programmierung auf die Taste START/STOP drücken, beendet das Gerät sofort die Programmierung und zeigt die gesamte Bearbeitungszeit Ihres Programms an.

6. Sie können das Programm jetzt mit der START/STOP-Taste starten.

### Tipp:

Genau wie bei den meisten anderen Programmen Ihres Brotbackautomaten, können Sie auch Ihr selbst erstelltes Programm mit einer zeitlichen Verzögerung starten. Beenden Sie zuerst die Programmierung der Programmphasen. Wenn die gesamte Bearbeitungszeit Ihres Programms auf dem LCD-Bildschirm erscheint, können Sie mit den Tasten +TIME und -TIME die Zeit bis zur Fertigstellung einstellen. Das Sanduhr-Symbol  blinkt auf dem LCD-Bildschirm, um anzuzeigen, dass der Timer eingestellt ist.

## DEN TIMER VERWENDEN

Durch den Timer können Sie den Backvorgang mit einer zuvor eingestellten zeitlichen Verzögerung starten. Die angezeigte Zeit entspricht immer der Anzahl der Stunden und Minuten bis zur Fertigstellung und kann maximal 15 Stunden betragen (Anzeige: 15:00). Das Minimum für den Timer entspricht deshalb der Bearbeitungszeit des gerade gewählten Programms. Wenn der Timer eingestellt ist, dann erscheint das Sanduhr-Symbol  auf dem LCD-Bildschirm.

**⚠ ACHTUNG:** Für die Programme 11, 13, 15 und 16 ist der Timer nicht verfügbar. Stattdessen stellen Sie bei diesen Programmen mit den Tasten +TIME und -TIME die Bearbeitungszeit ein.

Im Gegensatz dazu verändert die Einstellung des Timers für die Programme 1–9, 12, 14 und 17 die einzelnen Bearbeitungsphasen des Backprogramms NICHT. Das Gerät wartet nur die entsprechende Zeit ab, bis es das gewählte Programm startet. Deshalb ist es besonders wichtig, das Sanduhr-Symbol  auf dem LCD-Bildschirm zu beachten, um die Zutaten nicht zu überhitzen.

**HINWEIS:** Wenn Sie das Gerät mit dem Timer eingestellt haben, sollten Sie vor dem Start des Programms alle Zutaten zusammen in den Teigbehälter oder in das Zutatenfach (grob gehackte Nüsse, ganze Getreidekörner) geben. In diesem Fall sollten Sie Früchte und Nüsse allerdings vorher klein schneiden oder hacken.

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

1. Wählen Sie zuerst das gewünschte Programm mit der Taste MENU. Stellen Sie dann die Brotmenge (Taste WEIGHT) und Bräunung (Taste COLOR) ein. Siehe: „Den Backvorgang starten“.
2. Verwenden Sie danach die Tasten +TIME und -TIME, um die gewünschte Zeit einzustellen, nach deren Ablauf das Brot fertig sein soll. Der LCD-Bildschirm zeigt immer die Zeit bis zur Fertigstellung an. Wenn der Timer eingestellt ist, dann blinkt das Sanduhr-Symbol  auf dem LCD-Bildschirm.

### Tipp:

Die eingestellte Zeit schließt die Backzeit des gewählten Programms ein. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit wird das Brot im Brotbackautomaten fertig sein und Sie können nach einer kurzen Abkühlungszeit servieren.

3. Drücken Sie START/STOP, um den Timer zu starten. Eine Sanduhr und der Doppelpunkt der Zeitanzeige blinken. Die verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung wird herunter gezählt. Ihr frisches Brot wird zur eingestellten Zeit fertig sein.

Wenn Sie das Brot nicht sofort aus dem Brotbackautomaten herausnehmen, wird es eine Stunde lang warm gehalten (siehe: „Warmhalte-Funktion“).

### DIE TASTATUR SPERREN

Sie können die Tastatur sperren, um unbeabsichtigte Eingaben zu verhindern. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten WEIGHT (Gewicht) und BURNING COLOR (Bräunung). Ein Signalton ertönt und das Schlüssel-Symbol  erscheint auf dem LCD-Bildschirm. Danach reagiert das Gerät nicht mehr, wenn Sie einzelne Tasten drücken. Sie müssen die Tastatur zuerst wieder entriegeln, wenn Sie Eingaben machen wollen.

**WICHTIG:** Wenn Sie die Tastatur sperren, reagiert auch die START/STOP-Taste nicht mehr!

Drücken Sie zum Entriegeln der Tastatur die beiden Tasten WEIGHT (Gewicht) und BURNING COLOR (Bräunung) erneut gleichzeitig. Der Signalton zeigt an, dass die Tastatur wieder freigegeben ist und das Schlüssel-Symbol  verschwindet vom LCD-Bildschirm.

### TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

- **Niemals mehr als die in diesem Heft angegebenen Höchstmengen in das Gerät füllen! Die Gesamtmenge aller Zutaten darf nicht mehr als 1000 g betragen. Andernfalls könnte der Teig beim Aufgehen über den Rand des Teigbehälters laufen, dadurch auf die Heizelemente gelangen und Feuer fangen und/oder einen Kurzschluss verursachen.**
- Um gute Brote zu backen, müssen Sie die Zutaten unbedingt möglichst genau abmessen. Selbst kleine Abweichungen von den angegebenen Mengen können das Ergebnis beeinflussen. Sie sollten die flüssigen Zutaten (Wasser, Milch, Öl) mit Messbechern oder Messlöffeln abmessen. Wenn Sie Öl abmessen, dann muss das Messgefäß vor dem Einfüllen des Öls völlig trocken sein. Feste Zutaten (Mehl,

Zucker, Nüsse und anderes) sollten Sie auf einer Küchenwaage wiegen.

- Wenn Sie für die festen Zutaten keine Küchenwaage zur Verfügung haben, dann können Sie diese Zutaten auch mit einem Messlöffel oder einem Messbecher abmessen, der über eine entsprechende Skala verfügt. Beachten Sie dabei, dass viele feste Zutaten für Brot beim selben Gewicht ein deutlich größeres Volumen haben, als Wasser. Füllen Sie die festen Zutaten mit einem Löffel in den Messbecher und stellen Sie dann bei der richtigen Markierung am Messbecher eine glatte, waagerechte Oberfläche her, ohne die Zutaten anzudrücken oder anzuhaufen.
- Ganz wichtig ist es, die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter zu geben. Generell gilt: Zuerst Flüssigkeiten, Zucker, Salz und Aromen, dann das Mehl darüber schichten und am Schluss die Hefe oder Backpulver und Soda oben auf das trockene Mehl geben. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.
- Bei den Backprogrammen 1-9 erklingen kurze Signaltöne, nachdem der Teig eine Weile geknetet wurde. Das Zutatenfach öffnet sich dann automatisch. Wenn Sie Zutaten zugeben wollen, die Sie nicht über das Zutatenfach dazugeben können (sehr feuchte oder klebrige Zutaten oder Pulver) dann öffnen Sie kurz den Deckel und füllen diese Zutaten direkt in den Teigbehälter.
- Geben Sie Früchte nicht zu früh in den Teigbehälter, da das Aroma durch zu langes Kneten verfliegt. Warten Sie das Signal ab.
- Sie können einige Programme des Gerätes mit zeitlicher Verzögerung starten. Stellen Sie dazu den Timer ein (siehe: „Den Timer verwenden“). Füllen Sie in diesem Fall vor dem Start des Programms alle Zutaten in den Teigbehälter und/oder in das Zutatenfach. Allerdings sollten Sie Früchte und Nüsse in kleinere Stücke schneiden.
- Arbeiten Sie OHNE Timer, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zugeben (Beispiel: Eier, Milch, Sahne oder Käse). Die Qualität dieser Lebensmittel leidet, wenn sie nicht gekühlt werden.
- Für die Zubereitung von Hefeteig (Beispiel: für Brote) sollten alle Zutaten Raumtemperatur (20-25 °C) haben, damit die Hefe aufgeht.
- Das Brot wird nach dem Backen bis zu 1 Stunde warm gehalten. Dadurch wird das Brot nicht zu feucht. Nehmen Sie das Brot innerhalb der Warmhaltezeit aus dem Gerät.
- Spülen Sie den Teigbehälter sofort mit warmem Wasser aus, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Dadurch vermeiden Sie, dass sich Lebensmittelreste an der Antriebswelle festsetzen und der Kneiflügel dadurch an der Antriebswelle hängen bleibt.

- Wenn Sie den Kneiflügel aus dem Gerät nehmen, nachdem der letzte Knetvorgang beendet ist, dann bleibt das Brot nach dem Backen unversehrt.
- Sollten Sie eines der Backprogramme während der Bearbeitung unbeabsichtigt abgebrochen haben (Beispiel: bei der Zugabe von Zutaten oder zum Entfernen des Kneiflügels), dann können Sie den Teig mit den Programmen Mix (mischen), Knead (kneten) und Dough (Teig) zunächst weiter vorbereiten und mit Bake (backen) fertig backen. Wählen Sie die vorgesehenen Bearbeitungsschritte und die Backzeit nach Ihrem Rezept (siehe auch: „Programme des Brotbackautomaten“). Wählen Sie zum Backen das Programm Bake (Nummer 16, siehe: „Die Backzeit verlängern“).

## ZUTATEN FÜR BROT

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brotmehl                 | Brotmehl enthält viel Gluten. Es ist damit sehr elastisch und kann die Form des Brotes nach dem Gehen aufrechterhalten. Da der Gluten-Gehalt höher ist als bei normalem Mehl, kann man damit große Brote mit einer besseren Konsistenz backen. Das Brotmehl ist die wichtigste Zutat für das Backen von Broten.                   |
| Normales Mehl            | Normales Mehl enthält kein Backpulver. Es kann für kurzgebackene Brote (Quick Bread) verwendet werden.                                                                                                                                                                                                                            |
| Vollkornweizenmehl       | Das Vollkornweizenmehl wird aus ganzen Körnern gemahlen. Es enthält die Häute und Gluten. Dieses Mehl ist schwerer und nahrhafter als das normale Mehl. Die damit gebackenen Brote sind normalerweise kleiner. Deshalb wird dieses Mehl in vielen Rezepten mit Brotmehl gemischt, um so die bestmöglichen Ergebnisse zu erhalten. |
| Schwarzes Weizenmehl     | Schwarzes Weizenmehl (auch als "grobes Mehl" bezeichnet) enthält viele Faserstoffe und entspricht dem Vollkornweizenmehl. Um große Brote zu erhalten, muss es mit einem hohen Anteil Brotmehl gemischt werden.                                                                                                                    |
| Backmischung             | Dieses Mehl enthält bereits Backpulver und wird für Kuchen verwendet.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Maismehl und Hafermehl   | Diese Mehlsorten werden für grobe Brote zugegeben, um das Aroma und die Beschaffenheit zu verbessern.                                                                                                                                                                                                                             |
| Zucker                   | Zucker ist für den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes wichtig. Er wird auch als Nahrung für die Hefe verwendet. Größtenteils wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker und Zuckerwatte werden für bestimmte Zwecke eingesetzt.                                                                              |
| Salz                     | Das Salz verbessert den Geschmack des Brotes und die Farbe der Kruste. Allerdings macht das Salz die Hefe auch inaktiv. Verwenden Sie deshalb nie zu viel Salz in einem Rezept. Das Brot wird ohne Salz größer.                                                                                                                   |
| Ei                       | Eier können die Beschaffenheit des Brotes verbessern und das Brot nahrhafter und größer machen. Das Ei muss ohne Schale glatt geschlagen sein.                                                                                                                                                                                    |
| Fett, Butter und Salatöl | Fett macht das Brot weich und verbessert die Haltbarkeit. Feste Fette (Butter) sollten Sie zerlassen und dann etwas abkühlen oder in kleine Stücke schneiden.                                                                                                                                                                     |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hefe                            | <p>Der Hefe-Stoffwechsel erzeugt Kohlendioxid, wodurch sich das Brot ausdehnt und locker wird. Allerdings braucht die Hefe dafür Kohlenhydrate aus dem Zucker und dem Mehl als Nahrung. Messen Sie die Hefe nach folgenden Faustregeln ab:</p> <p>1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe = 15 ml<br/>1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml</p> <p>Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der Hefepilz durch hohe Temperaturen abstirbt. Bevor Sie die Hefe verwenden, sollten Sie das Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum überprüfen. Stellen Sie die Reste nach der Verwendung sofort wieder in den Kühlschrank zurück. Wenn das Brot nicht aufgeht, dann liegt das meist an der Hefe.</p> <p>Im Folgenden ist eine Methode beschrieben, mit der Sie prüfen können, ob Ihre Hefe noch frisch und aktiv ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gießen Sie ½ Tasse warmes Wasser (45 - 50 °C) in einen Messbecher.</li> <li>• Geben Sie 1 Teelöffel weißen Zucker in das Wasser und rühren Sie um. Streuen Sie dann 2 Teelöffel Hefe auf das Wasser.</li> <li>• Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten an einen warmen Platz. Rühren Sie das Wasser nicht um.</li> <li>• Nach 10 Minuten sollte der gebildete Schaum etwa 1 Tasse füllen. Andernfalls ist die Hefe tot oder inaktiv.</li> </ul> |
| Backpulver                      | Das Backpulver wird dazu verwendet, sehr schnell gebackene Brote (Ultra Fast Bread) und Kuchen zu backen, da es keine Zeit zum Gehen braucht. Durch einen chemischen Prozess erzeugt es im Teig Kohlendioxid. Das Kohlendioxid bildet Blasen im Teig und macht das Brot weicher.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Soda                            | Soda entspricht dem Backpulver und kann auch zusammen mit Backpulver verwendet werden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wasser und andere Flüssigkeiten | Wasser ist eine der wesentlichen Zutaten. Im Allgemeinen sollte das Wasser eine Temperatur zwischen 20 °C und 25 °C haben. Das Wasser kann durch frische Milch oder eine Mischung aus Wasser und 2 % Milchpulver ersetzt werden. Dadurch können Geschmack und Farbe verbessert werden. Manche Rezepte verwenden auch Saft zur Geschmacksverbesserung. Beispiel: Säfte von Äpfeln, Orangen, Zitronen und anderem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen und Zubehören des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!**

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, können etwas Rauch und ein leichter Brandgeruch entstehen. Das ist normal und tritt nur kurzzeitig auf. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: „Ihren »Design Brotbackautomat Advanced« kennen lernen“).

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warntafel und die Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Teigbehälter oder Ofenraum oder in der Kupplung am Boden des Teigbehälters stecken.

**WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (START/STOP-Taste 3 Sekunden gedrückt halten), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Niemals das Gehäuse oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Niemals das Gerät oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Bevor Sie den Teigbehälter in den Ofenraum stellen, vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Teigbehälters und der Ofenraum sauber und völlig trocken sind.

**Der Eisbehälter darf niemals mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten in Berührung kommen oder erwärmt werden. Andernfalls könnte der Eisbehälter platzen und erhebliche Verletzungen und Schäden verursachen. Verwenden Sie zur Reinigung nur handwarme Spülmittellösung.**

3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: „Pflege und Reinigung“).
4. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Teigbehälters völlig trocken und sauber sind und verriegeln Sie den leeren Teigbehälter im Ofenraum (siehe: „Bedienung“). Wählen Sie die Funktion Bake (Backen, Nummer 16) und lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten arbeiten. Während des Heizvorganges können ein leichter Brandgeruch und etwas Rauch entstehen. Das ist normal.
5. Schalten Sie das Gerät AUS (START/STOP-Taste 3 Sekunden gedrückt halten), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie den Teigbehälter und den Ofenraum danach erneut.
6. Geben Sie etwas Butter oder Margarine auf ein Küchentuch und reiben Sie die Antihafbeschichtungen von Teigbehälter und Knetflügel damit ab. Dadurch bereiten Sie die Antihafbeschichtungen für den Gebrauch vor.

Das Gerät ist jetzt für den Betrieb bereit.

## BEDIENUNG

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

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

Achten Sie sorgfältig darauf, keine Lebensmittel und Flüssigkeiten im Ofenraum zu verschütten, wenn Sie die Zutaten in den Teigbehälter geben. Andernfalls könnten Lebensmittel oder Flüssigkeiten auf die Heizelemente gelangen und Feuer fangen.

Die Unterlage muss ausreichend groß, fest, stabil, trocken, eben und sauber sein. Das Gerät vibriert heftig, während das Knetwerk arbeitet. Trotz der Gummifüße, kann sich das Gerät dadurch auf der Unterlage hin- und her bewegen. Deshalb ist es **besonders wichtig, für einen festen Stand auf einer waagerechten Unterlage zu sorgen.** Das Gerät darf nicht wackeln, kippen oder rutschen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf geneigten Oberflächen oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen, damit das Gerät nicht umkippt oder herunter fällt. Achten Sie auch darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 30 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer, Überhitzung oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze im Gehäuse sowie die Bedienelemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: „Ihren »Design Brotbackautomat Advanced« kennen lernen“).

Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um Schäden durch Hitze und Kondenswasser zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.

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

**Füllen Sie niemals mehr als insgesamt 1000g in den Teigbehälter!** Überprüfen Sie Ihr Rezept entsprechend. Andernfalls könnte der Teigbehälter überlaufen, wodurch Teig auf die Heizelemente gelangen kann. Fremdkörper und Lebensmittelreste können während des Betriebes auf den Heizelementen verkohlen. Dadurch können sich die Lebensmittel entzünden und/oder zum elektrischen Schlag durch Kurzschluss führen.

**Füllen Sie KEINE nassen, sehr feuchten oder pulvrigen Zutaten (frische Früchte, Mehl, Puderzucker) in das Zutatenfach. Flüssigkeiten oder Mehlstaub könnten auf die Heizelemente gelangen und zu einer Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen!**

## VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor.

Messen Sie die erforderlichen Mengen nach Ihrem Rezept ab. Achten Sie dabei darauf **niemals mehr als die Höchstmenge in dem Brotbackautomaten zu verarbeiten (für Brote und Kuchen: 1000 g; alle Zutaten zusammengerechnet)**. Überprüfen Sie Ihr Rezept dementsprechend.

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

### Tipp:

Sie können den mitgelieferten Messbecher zum Abmessen verwenden.

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

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

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach der letzten Verwendung abgekühlt ist, bevor Sie einen neuen Backvorgang beginnen.

3. Vergewissern Sie sich, dass der Ofenraum und die Außenseiten des Teigbehälters trocken und sauber sind, bevor Sie den Teigbehälter in den Ofenraum stellen. Schon geringe Verunreinigungen können während des Betriebes verkohlen und zu Brandgeruch und sogar Feuer führen!
4. Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Teigbehälter in den Ofenraum. Drehen Sie den Teigbehälter im Uhrzeigersinn, um den Teigbehälter auf der Kupplung zu verriegeln. Die Seitenwände des Teigbehälters müssen parallel zu den Innenwänden des Ofenraums liegen und der Teigbehälter darf nicht wackeln.
5. Verteilen Sie etwas Margarine oder Speiseöl auf der Antriebswelle im Teigbehälter. Stecken Sie den Knetflügel dann auf die Antriebswelle im Teigbehälter und drücken Sie den Knetflügel ganz nach unten.

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

⚠ **WARNUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, keine der Zutaten im Ofenraum zu verschütten, wenn Sie den Teigbehälter füllen. Selbst kleine Reste von Lebensmitteln und Flüssigkeiten auf den Heizelementen können während des Backvorganges verkohlen, Brandgeruch verströmen und sogar Feuer fangen!

6. Füllen Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter. Im Allgemeinen gilt: Füllen Sie zuerst Eier und die Flüssigkeiten

ein, dann Zucker, Salz, Aromen und Gewürze. Anschließend geben Sie die trockenen Zutaten (Beispiel: Mehl, Backmischung) darüber. Ganz am Schluss geben Sie Hefe, Soda und/oder Backpulver dazu.

### Tipp:

Achten Sie darauf, dass Hefe, Soda und Backpulver nicht mit dem Salz oder den Flüssigkeiten in Berührung kommen. Wir empfehlen, eine flache Mulde in die Oberfläche des Mehls zu machen und diese Zutaten in die Mulde zu geben.

7. Vergewissern Sie sich, dass die innere Klappe des Zutatenfaches geschlossen ist. Drücken Sie die innere Klappe einfach in den Deckel zurück, bis sie einrastet. Schließen Sie den Deckel.

**WICHTIG:** Tupfen Sie feuchte Zutaten sorgfältig ab, bevor Sie das Zutatenfach damit füllen. Füllen Sie keine klebrigen oder zu großen Stücke in das Zutatenfach, um die innere Klappe des Zutatenfaches nicht zu blockieren. Füllen Sie auch keine pulvrigen Lebensmittel ein. Nasse und pulvrige Lebensmittel geben Sie besser direkt in den Teigbehälter. Halten Sie das Programm dazu an sobald der Signalton erklingt und öffnen Sie den Deckel.

8. Das Zutatenfach ist ideal für die Zugabe ganzer Körner (Beispiel: Leinsamen, Sesam) und grob gehackter Nüsse. Das Gerät öffnet die innere Klappe des Zutatenfaches automatisch zum richtigen Zeitpunkt, so dass die Zutaten in den Teigbehälter fallen. Öffnen Sie den Schieber des Zutatenfaches und füllen Sie diese Zutaten ein. Schließen Sie den Schieber danach wieder.

## DEN BACKVORGANG STARTEN

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

1. Bereiten Sie das Gerät für den Backvorgang vor, wie oben beschrieben und schließen Sie den Deckel (siehe: „Vorbereitungen“).
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität“). Ein Signalton erklingt. Der LCD-Bildschirm leuchtet blau und zeigt die Programmnummer 1 an. Außerdem erscheinen die Voreinstellungen (Bearbeitungszeit, Bräunung und Menge) dieses Backprogramms.

### Tipp:

Die Tasten reagieren auf leichte Berührung. Tippen Sie einfach mit dem Finger darauf. Bei jeder Eingabe ertönt ein Signalton. Die Bezeichnungen und Nummern der verfügbaren Programme sind links auf den Deckel des Gerätes aufgedruckt. Die Tasten des Gerätes sind inaktiv, wenn die zugehörige Funktion mit dem ausgewählten Programm nicht verwendbar ist, das Gerät gerade ein Programm bearbeitet oder die Tastatur gesperrt ist (siehe: „Die Tastatur sperren“). Laufende Programme müssen Sie zuerst mit der START/STOP-Taste beenden, bevor Sie neue Eingaben machen können.

3. Tippen Sie auf die Taste MENU, bis die gewünschte Programmnummer erscheint (siehe: „Programme des Brotbackautomaten“).
4. Tippen Sie auf die Taste BURNING COLOR, bis das Symbol für die gewünschte Bräunung in der untersten Zeile des LCD-Bildschirms erscheint: hell, mittel oder dunkel.
5. Tippen Sie auf die Taste WEIGHT (Gewicht), um die in Ihrem Rezept angegebene Menge aller Zutaten vorzuwählen: 500 g, 750 g oder 1000 g.
6. Danach können Sie nach Wunsch den Timer einstellen, wenn der Brotbackautomat den Backvorgang zu einem späteren Zeitpunkt beginnen soll. Mit der Timer-Funktion können Sie eine Verzögerung von bis zu 15 Stunden einstellen (siehe: „Den Timer verwenden“).

**WICHTIG:** Wenn nach dem Start des Backprogramms eine ungewöhnliche Anzeige auf dem LCD-Bildschirm erscheint (**H:HH** oder **E:EO**), dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Informieren Sie sich im Kapitel „Hilfe bei Problemen“.

7. Wenn alle Einstellungen wunschgemäß sind, starten Sie das Backprogramm mit der START/STOP-Taste.

Auf dem LCD-Bildschirm blinken die Punkte der Bearbeitungszeit und das Symbol des aktuellen Bearbeitungsschrittes. Das Backprogramm führt verschiedene Vorgänge automatisch aus. In dieser Zeit reagiert nur die START/STOP-Taste auf Ihre Eingaben.

Sie können die Bearbeitung durch das Sichtfenster im Deckel Ihres Brotbackautomaten beobachten. Es ist normal, dass das Sichtfenster während der verschiedenen Programmphasen zeitweise beschlägt.

### Tipp:

Sie können den Deckel des Gerätes während des Knetvorgangs öffnen, um so beispielsweise weitere Zutaten zuzugeben. Wählen Sie diesen Weg für nasse, klebrige und pulvrige Zutaten. Halten Sie das laufende Programm dazu zuerst mit der START/STOP-Taste an (siehe: „Die Funktionen der Tasten“). Allerdings sollten Sie den Deckel nach Möglichkeit immer geschlossen halten. Dies gilt besonders für den Backvorgang, da das Brot durch das Öffnen des Deckels zusammenfällt.

8. Sie können das laufende Programm jederzeit anhalten. Tippen Sie dazu kurz auf die START/STOP-Taste. Die Zeitanzeige blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Nach 3 Minuten nimmt das Gerät die Bearbeitung des Programms automatisch wieder auf.

Außerdem können Sie ein laufendes Programm jederzeit vollständig abbrechen. Halten Sie dazu den Finger für etwa 3 Sekunden auf die START/STOP-Taste, bis ein Signalton erklingt. Alle gerade laufenden Funktionen werden abgebrochen und die aktuellen Einstellungen gehen verloren.

### **ACHTUNG – bewegliche Bauteile!**

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

9. Wenn Sie den Knetflügel nach dem letzten Knetvorgang aus dem Teigbehälter nehmen, dann erhalten Sie nach dem Backen ein unversehrtes Brot. Beachten Sie dabei, dass das Gerät automatisch mehrere Pausen zwischen den Knetphasen machen kann. Sie können den Knetflügel während der zweiten Phase zum Gehen lassen herausnehmen. Diese Phase wird durch das Symbol  und die Phasennummer 2 angezeigt.

a. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**WICHTIG:** Die Unterbrechung der Stromzufuhr darf nicht länger als etwa 10 Minuten dauern, da das Gerät das gewählte Programm sonst abbricht (siehe: „Gedächtnis-Funktion“).

- b. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes und nehmen Sie den Teigbehälter heraus. Bestäuben Sie Ihre Hände mit Mehl und nehmen Sie den Teig aus dem Teigbehälter und ziehen dann den Knetflügel aus dem Teigbehälter. Achten Sie dabei darauf, dass kein Teig auf die Außenseiten des Teigbehälters kommt.
- c. Verriegeln Sie den Teigbehälter mit dem Teig wieder im Gerät und schließen Sie den Deckel.
- d. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose, um das Backprogramm fortzusetzen.

### **⚠ WARNUNG – hohe Temperaturen: Verbrennungsgefahr!**

Durch die Belüftungsschlitze im Deckel können heiße Luft und Kondenswasser entweichen. Halten Sie niemals Hände, Arme oder Gesicht direkt über das Gerät, während ein Backvorgang läuft. Der Ofenraum und alle darin befindlichen Bauteile (Beispiel: Teigbehälter) werden während des Betriebes sehr heiß. Schützen Sie Ihre Hände mit Topfhandschuhen, wenn Sie den Teigbehälter aus dem Gerät nehmen wollen, solange das Gerät noch heiß ist. Auch die Außenseiten des Gerätes werden während des Backens heiß. Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienungselementen und Griffen.

10. Sie können das Backprogramm und die Warmhalte-Funktion jederzeit abbrechen. Halten Sie dazu den Finger 3 Sekunden auf der START/STOP-Taste bis ein Signalton erklingt.

Sobald das Programm beendet ist, erklingen 10 Signaltöne und der LCD-Bildschirm zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet automatisch zur Warmhalte-Funktion um und hält das Brot maximal 1 Stunde warm (siehe: „Warmhalte-Funktion“). Danach schaltet sich das Gerät automatisch vollständig AUS und der Inhalt des Teigbehälters kühlt ab.

#### **Tipp:**

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

11. Prüfen Sie eventuell, ob das Brot die gewünschte Beschaffenheit und Bräunung hat. Wenn das Brot noch nicht ausreichend lange gebacken ist, dann können Sie es mit dem Programm Bake (Backen, Nummer 16) noch einige Minuten weiter backen. Siehe: „Die Backzeit verlängern“.

**WARNUNG:** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Brot entnehmen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Berühren Sie niemals irgendwelche Bauteile im Inneren des Gerätes mit ungeschützten Händen, wenn das Gerät noch heiß ist. Schützen Sie Ihre Hände mit Topfhandschuhen, wenn Sie nach dem Backen den Deckel öffnen und den heißen Teigbehälter herausnehmen. Achten Sie darauf, dass beim Öffnen des Deckels heißer Dampf austreten könnte. Niemals den heißen Teigbehälter auf hitze- und feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen stellen, um Schäden zu vermeiden.

12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Topfhandschuhen und öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Achten Sie dabei darauf, dass heißer Dampf unter dem Deckel entweichen könnte. Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät. Drehen Sie den Teigbehälter dazu gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich am Griff leicht herausheben lässt.
13. Stellen Sie den heißen Teigbehälter auf einer hitzefesten Oberfläche ab und lassen Sie ihn etwas abkühlen.

**WICHTIG:** Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um das Brot aus dem Teigbehälter herauszuholen. Die Antihafbeschichtung des Teigbehälters würde dadurch beschädigt werden. Niemals das Brot im Teigbehälter schneiden, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Nehmen Sie das Brot immer zuerst aus dem Teigbehälter heraus, bevor Sie es in Scheiben schneiden.

14. Lösen Sie das Brot zum Beispiel mit einer Gummizunge an den Seiten vom Teigbehälter. Halten Sie den Teigbehälter über ein Kuchenrost und drehen Sie den Teigbehälter vorsichtig um. Schütteln Sie den Teigbehälter eventuell etwas, bis das Brot heraus fällt.
15. Spülen Sie den Teigbehälter sofort mit warmem Wasser, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Dadurch verhindern Sie, dass Teigreste an der Antriebswelle im Teigbehälter antrocknen.
16. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden und Essen 15 bis 30 Minuten abkühlen. Achten Sie darauf, dass der Knetflügel nicht mehr im Brot steckt, wenn Sie das Brot schneiden wollen. Wenn nötig, ziehen Sie den Knetflügel mit dem mitgelieferten Haken aus dem Brot. Denken Sie dabei daran, dass das Brot eventuell noch heiß ist.

#### **Tipp:**

Übrig gebliebenes Brot können Sie in einem fest geschlossenen Plastikbeutel oder Plastikbehälter bei Raumtemperatur bis zu 3 Tage aufbewahren. Wenn Sie den Behälter mit dem Brot in den Kühlschrank legen, können Sie das Brot bis zu 10 Tage aufbewahren. Denken Sie bitte daran, dass selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält und deshalb nicht länger aufbewahrt werden kann.

#### **Tipp:**

Sie sollten frisch gebackenes Brot mit einem elektrischen Schneidgerät oder einem Elektromesser schneiden, da es leicht zerdrückt werden kann.

### **BESONDERHEITEN DES PROGRAMMS QUICK BREAD**

Quick Bread (Kurzgebackenes) wird mit Backpulver und Soda gebacken. Beide Treibmittel werden durch Feuchtigkeit und Hitze aktiviert. Deshalb ist es besonders wichtig, dass die flüssigen Zutaten unten im Teigbehälter und die festen Zutaten oben sind. Während des Mixens kann das Mehl in den Ecken des Teigbehälters hängen bleiben. In diesem Fall sollten Sie das Mehl mit einer Gummizunge von den Rändern abschaben, damit sich keine Mehlklumpen im Brot bilden.

### **DIE BACKZEIT VERLÄNGERN**

Wenn das Brot nicht ausreichend gebacken ist oder Sie ein Programm unbeabsichtigt vorzeitig beendet haben, dann können Sie den Teig mit einer zusätzlichen,

gesonderten Backzeit von bis zu 1½ Stunden backen. Lassen Sie das Brot dazu im Brotbackautomaten und schließen Sie den Deckel.

#### **Tipp:**

Zum Aufbacken oder Fertigbacken von bereits gebackenen Broten oder Kuchen brauchen Sie oft nur wenige Minuten. Starten Sie das Programm Bake (Backen, Nummer 16) und brechen Sie es nach Ablauf der gewünschten Backzeit manuell ab. Halten Sie dazu die START/STOP-Taste gedrückt, bis der Signalton erklingt (ca. 3 Sekunden).

**WICHTIG:** Bevor Sie neue Eingaben machen können, müssen Sie ein eventuell noch laufendes Programm oder die Warmhalte-Funktion abbrechen. Halten Sie dazu den Finger auf der START/STOP-Taste, bis der Signalton erklingt (ca. 3 Sekunden).

1. Tippen Sie auf die Taste BAKE, um das Programm Bake (Backen, Nummer 16) aufzurufen.

Die voreingestellte Backzeit von 30 Minuten (0:30) erscheint auf dem LCD-Bildschirm.

2. Stellen Sie mit den Tasten +TIME und/oder -TIME die gewünschte Backzeit ein.

Sie können Backzeiten von 10 Minuten bis zu 1½ Stunden (1:30) in Schritten von 5 Minuten einstellen.

3. Wenn die gewünschte Backzeit auf dem LCD-Bildschirm blinkt, berühren Sie kurz die START/STOP-Taste, um die eingestellte Backzeit zu bestätigen.

**WICHTIG:** Die Backzeit blinkt auf dem LCD-Bildschirm, sobald Sie +TIME oder -TIME drücken. Die anderen Tasten sind dann gesperrt. Bestätigen Sie zuerst Ihre eingestellte Backzeit mit der START/STOP-Taste, bevor Sie weitere Eingaben machen oder das Programm starten.

4. Tippen Sie auf die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten.

Der Brotbackautomat heizt den Ofenraum für die eingestellte Dauer. Danach ertönt ein akustisches Signal und der Brotbackautomat schaltet weiter zur Warmhalte-Funktion.

## **KONFITÜRE ZUBEREITEN**

Mit dem Programm Jam (Konfitüre, Nummer 10) können Sie köstliche Konfitüren und Chutney herstellen.

⚠ **WARNUNG:** Niemals den Teigbehälter überfüllen. Andernfalls könnte die Fruchtmischung auf die Heizelemente überlaufen oder spritzen und Feuer fangen. Füllen Sie immer zuerst das Fruchtmus ein und schütten Sie dann den Gelierzucker darauf.

1. Bereiten Sie zunächst die Zutaten vor. Waschen Sie die Früchte und entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Schalen, Stiele, Blüte, Kerne). Pürieren Sie dann die Früchte. Wiegen Sie das Fruchtmus auf einer Küchenwaage ab.
2. Stecken Sie den Knetflügel auf die Antriebswelle im Teigbehälter.
3. Füllen Sie dann die pürierten Früchte vorsichtig in den Teigbehälter. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass die Außenseiten des Teigbehälters sauber und trocken bleiben.

#### **Tipp:**

Wenn Sie Früchte verwenden, die wenig Säure enthalten (Beispiel: Erdbeeren, Pfirsiche, Süßkirschen), dann können Sie den Geliervorgang erleichtern und beschleunigen, wenn Sie eine Gelierhilfe oder 1 Teelöffel Zitronensaft zum Fruchtmus geben.

4. Wiegen Sie den Gelierzucker nach den Angaben auf der Packung des Gelierzuckers ab und schütten Sie den Gelierzucker auf das Fruchtmus.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Teigbehälters sauber und trocken sind und stellen Sie den Teigbehälter in das Gerät. Drehen Sie den Teigbehälter im Uhrzeigersinn, um ihn im Gerät zu verriegeln. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und wählen Sie mit der Taste MENU das Programm Jam (Konfitüre, Nummer 10). Bei diesem Programm können Sie keine weiteren Einstellungen machen.

⚠ **WARNUNG:** Während des Betriebes und einige Zeit danach sind die Innenseiten des Gerätes sowie der Teigbehälter und dessen Inhalt sehr heiß. Auch die Außenseiten des Gerätes können heiß sein. Berühren Sie das Gerät nur an den Griffen und Bedienelementen. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen, wenn Sie den heißen Teigbehälter aus dem Gerät nehmen. Gießen Sie den heißen Inhalt des Teigbehälters nur vorsichtig aus.

7. Berühren Sie die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Warten Sie, bis das Programm beendet ist und das Signal ertönt.
8. Schützen Sie ihre Hände mit Ofenhandschuhen und drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie den Teigbehälter dann aus dem Gerät.
9. Füllen Sie die Konfitüre noch heiß in hitzefeste Gefäße. Lassen Sie die Konfitüre abkühlen.

#### **Tipp:**

Abhängig von der Art der Früchte kann der Geliervorgang einige Stunden dauern.

## DEN EISKÜBEL VERWENDEN

**⚠️ WARNUNG:** Der Eiskübel enthält ein Kühlmittel und wird zur Verwendung in einem Kühl- oder Gefriergerät vorgekühlt. **Niemals den Eiskübel, den Rührflügel oder die Kupplung erwärmen oder auf heiße Oberflächen stellen oder mit heißen Flüssigkeiten in Berührung bringen oder in der Spülmaschine reinigen! Niemals den Eiskübel mit einem Backprogramm oder dem Programm Jam (Konfitüre) verwenden. Verwenden Sie den Eiskübel, den Rührflügel und die Kupplung ausschließlich mit Programm 15 (Ice Cream). Beim Erwärmen würde sich das Kühlmittel im Eiskübel stark ausdehnen und der Eiskübel könnte platzen und erhebliche Verletzungen und Schäden verursachen! Außerdem können die Kunststoff-Bauteile beim Erwärmen schmelzen und sich verformen.**

Denken Sie bitte daran, dass der Eiskübel sehr kalt ist, wenn Sie ihn aus dem Gefriergerät nehmen. **Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen. Fassen Sie den Eiskübel auf keinen Fall mit nassen Händen an, nachdem der Eiskübel im Gefriergerät gekühlt wurde!** Ihre Hände würden sofort an der Oberfläche festfrieren und schwere Erfrierungen und Verletzungen erleiden.

Der spezielle Eiskübel des Brotbackautomaten enthält ein Kühlmittel, das niedrige Temperaturen über lange Zeit speichern kann. Kühlen Sie den Eiskübel zunächst für mehrere Stunden (über Nacht) in einem Gefriergerät. Stellen Sie den Eiskübel dazu aufrecht auf eine ebene Fläche in das Gefriergerät. Die Temperatur im Gefriergerät sollte nicht unter  $-18^{\circ}\text{C}$  liegen. Der Eiskübel sollte immer aufrecht stehend mit der Öffnung nach oben gekühlt werden und **nicht** auf die Seite gelegt oder gekippt werden. Stellen Sie den Eiskübel im Gefriergerät **nicht direkt auf empfindliches Gefriergut**.

### Tipp:

Der Eiskübel ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch des enthaltenen Kühlmittels mehr hören (maximal nach 16 Stunden).

Der Eiskübel ist vielseitig einsetzbar:

- Sie können darin Getränke (Beispiel: Wein, Limonade) viele Stunden kühl halten.
- Sie können Eiswürfel oder zerstoßenes Eis im Eiskübel aufbewahren.
- Außerdem können Sie mit dem »Design Brotbackautomat Advanced« Speiseeis damit zubereiten. Siehe: „Eiscreme herstellen“

### Tipp:

Stellen Sie den Eiskübel über Nacht in das Gefriergerät und verwenden Sie ihn am nächsten Tag.

## EISCREME ZUBEREITEN

### Vorbereitung der Zutaten

**WICHTIG:** Füllen Sie den Eiskübel nicht mehr als halbvoll (ca. 300-350 ml). Andernfalls könnte der Inhalt beim Rühren durch die in der Masse eingeschlossenen Luftblasen überlaufen. Passen Sie Ihr Rezept entsprechend an.

1. Wenn Sie die Eiscreme mit schaumig geschlagenem Eigelb zubereiten, dann wird das Eis weicher und zarter. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig. Verwenden Sie dazu Kristallzucker bzw. Zuckerraffinade, da sich dieser Zucker leicht auflöst.
2. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf bis sie leicht köchelt. Löffeln Sie die Milch dann unter heftigem Rühren in kleinen Portionen unter den Eigelb/Zucker-Schaum. Geben Sie die Milch nicht zu rasch dazu, da das Eigelb sonst stockt und klumpig wird.
3. Erhitzen Sie die Mischung, bis sie leicht köchelt. Lassen Sie die Mischung dann abkühlen und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf  $+5^{\circ}\text{C}$ .
4. Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Eigelb/Milch-Mischung unter.
5. Um Ihr persönliches Eis zu kreieren, mixen Sie nach Geschmack pürierte, reife Früchte, Fruchtsaft, fein gehackte, geröstete Nüsse oder Mandeln, Vanille, Nugatmasse, geschmolzene Schokolade oder in etwas Milch aufgelösten Instant-Kaffee unter die Masse. Schmecken Sie die Masse nach Wunsch mit weiteren Aromen ab.
6. Stellen Sie die fertige Masse vor dem Gefrieren im Eiskübel im Kühlschrank kalt. Die Masse sollte eine Temperatur von maximal  $+5^{\circ}\text{C}$  haben.

### Die Eismasse einfrieren

7. Der Eiskübel sollte bereits aufrecht für maximal 16 Stunden im Gefriergerät gekühlt sein. Sie sollten den Eiskübel zum Kühlen nicht kippen oder legen. Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur Ihres Gefriergerätes tief genug ist (nicht über  $-18^{\circ}\text{C}$ ). Der Eiskübel ist ausreichend gekühlt, wenn Sie beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr hören.
8. Bereiten Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept vor, wie oben beschrieben und kühlen Sie die Zutaten im Kühlschrank auf etwa  $+5^{\circ}\text{C}$ .
9. Setzen Sie die Kupplung des Eiskübel mit dem schwarzen Antriebsrad nach oben in der »Design Brotbackautomat Advanced« ein. Drehen Sie die Kupplung im Uhrzeigersinn, um sie im Ofenraum zu verriegeln. Die Kupplung muss fest stehen und darf nicht kippen oder wackeln.

10. **Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen** und nehmen Sie den Eiskübel

aus dem Gefriergerät. Setzen Sie den Eiskübel auf die Kupplung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn sicher auf der Kupplung zu verriegeln. Stecken Sie den Rührflügel auf die Antriebswelle im Eiskübel.

11. Schließen Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an und wählen Sie mit der Taste MENU das Programm Ice Cream (Eiscreme, Nummer 15).
12. Wählen Sie mit den Tasten +TIME und -TIME die Rührzeit nach ihrem Rezept. Die angezeigte Zeit blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Sie können 20, 25 und 30 Minuten einstellen. Tippen Sie auf die START/STOP-Taste, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.
13. Tippen Sie erneut kurz auf die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten.

**WICHTIG:** Füllen Sie niemals heiße Zutaten in den Eiskübel. Alle Zutaten sollten beim Einfüllen Kühlschranktemperatur haben.

14. Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie die vorgekühlten Zutaten kurz um und füllen Sie die Zutaten langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel des Brotbackautomaten und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt.
15. Ziehen Sie den Stecker des Brotbackautomaten aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen gegen die Kälte. Drehen Sie den Eiskübel gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn dann nach oben heraus.

**WICHTIG:** Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Eiskübel kratzen. Niemals Gewalt anwenden! Verwenden Sie einen Kunststofflöffel oder eine Gummizunge, um das Eis aus dem Eiskübel zu nehmen.

16. Nehmen Sie die Eiscreme mit einem Kunststofflöffel aus dem Eiskübel. Reinigen Sie den Eiskübel nach jeder Verwendung (siehe: „Pflege und Reinigung“).

#### Tipp:

Wenn die Eiscreme etwas fester sein soll, dann stellen Sie die Eiscreme vor dem Verzehr etwa eine ½ Stunde in das Gefriergerät. Sie können die Eiscreme etwa 1 Woche in einem luftdicht schließenden Gefäß im Gefriergerät aufbewahren.

## JOGHURT HERSTELLEN

Sie können das Programm 18 YOGHURT zur Herstellung von Joghurt aus frischer Milch verwenden. Dazu brauchen Sie lediglich frische Milch und ein wenig reifen Joghurt mit lebenden Joghurt-Kulturen. Das Gerät erwärmt die Mischung im Teigbehälter auf etwa 36 °C.

1. Füllen Sie etwa 1 Liter Milch in den Teigbehälter. Geben Sie dann etwa 100 ml reifen Joghurt dazu. Rühren Sie die Mischung gut durch.

#### Tipp:

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

⚠ **WARNUNG:** Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie ausschließlich das Programm 18 YOGHURT gewählt haben. Andernfalls könnte überkochende Milch auf die Heizelemente laufen und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität führen.

2. Schließen Sie den Deckel des Gerätes und wählen Sie mit der Taste MENU das Programm 18 YOGHURT. Vergewissern Sie sich, dass Sie keines der anderen Programme eingestellt haben!
3. Stellen Sie nach Wunsch mit den Tasten +TIME und -TIME die gewünschte Zubereitungszeit ein. Als Voreinstellung ist eine Zubereitungszeit von 8 Stunden vorgesehen. Bei jedem Tastendruck ändert sich die Zubereitungszeit um 30 Minuten.

Im Allgemeinen gilt: je länger die eingestellte Zubereitungszeit, umso cremiger wird der Joghurt.

4. Starten Sie das Programm mit der START/STOP-Taste.

Ein akustisches Signal zeigt an, wann das Programm beendet ist.

5. Lassen Sie den fertigen Joghurt abkühlen und gießen Sie dann die auf der Oberfläche gesammelte Flüssigkeit (Molke) ab.

#### Tipp:

Gießen Sie die Molke nicht weg. Geben Sie nach Geschmack etwas Zucker und/oder Fruchtsaft dazu. Sie erhalten dadurch ein erfrischendes Getränk.

6. Bewahren Sie den Joghurt im Kühlschrank auf.

## HILFE BEI PROBLEMEN

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

| Problem                                  | Mögliche Ursachen                                          | Die Lösung des Problems                                                                                                                                              |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rauch kommt aus den Belüftungsschlitzen. | Reste aus der Produktion verdampfen beim ersten Aufheizen. | Das ist normal. Lassen Sie Programm 16 (Bake, Backen) vor der ersten Verwendung mit leerem Teigbehälter 10 Minuten lang laufen (siehe: „Vor der ersten Verwendung“). |

| Problem                                                                              | Mögliche Ursachen                                                               | Die Lösung des Problems                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                      | Zutaten sind beim Füllen des Teigbehälters auf die Heizelemente gekommen.       | Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie den Ofenraum und die Außenseiten des Teigbehälters (siehe: „Pflege und Reinigung“). Achten Sie darauf, keine Lebensmittel im Ofenraum zu verschütten.                                                                                            |
|                                                                                      | Sie haben zu feuchte oder zu fein gemahlene Zutaten in das Zutatenfach gefüllt. | Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie den Ofenraum und die Außenseiten des Teigbehälters (siehe: „Pflege und Reinigung“). Das Zutatenfach ist nur für grob zerkleinerte und trockene Zutaten vorgesehen. Füllen Sie feuchte, klebrige und pulvrige Zutaten direkt in den Teigbehälter. |
| Die untere Kruste des Brotes ist zu hart und/oder zu dick.                           | Sie haben das Brot mit laufender Warmhalte-Funktion zu lange im Gerät gelassen. | Nach dem Backen ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie das Brot danach aus dem Gerät.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Das Brot lässt sich nur sehr schwer aus dem Teigbehälter lösen.                      | Der Knetflügel klebt an der Antriebswelle fest.                                 | Nehmen Sie das Brot heraus und gießen Sie heißes Wasser in den Teigbehälter. Lassen Sie Teigbehälter und Knetflügel etwa 10 Minuten einweichen und reinigen Sie die Teile danach sorgfältig. Reiben Sie vor der nächsten Verwendung etwas Speiseöl oder Fett auf die Antriebswelle, bevor Sie den Knetflügel aufstecken.                             |
| Die Zutaten werden nicht gleichmäßig gemixt und/oder das Brot ist schlecht gebacken. | Das gewählte Programm ist ungeeignet.                                           | Wählen Sie ein geeignetes Programm (siehe: „Programme des Brotbackautomaten“).                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                      | Sie haben bei laufendem Programm mehrmals den Deckel geöffnet.                  | Vermeiden Sie es, den Deckel während der letzten Gehenlassen-Phase und während des Backens zu öffnen (siehe: „Programmphasen“).                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                      | Der Teig ist zu zäh.                                                            | Geben Sie bei Ihrem Rezept etwas mehr Flüssigkeit dazu.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                      | Der Knetflügel ist zu schwer beweglich.                                         | Drehen Sie den Knetflügel mit der Hand. Der Knetflügel muss sich leicht drehen lassen. Lassen Sie das Gerät ohne Teig kneten. Arbeitet der Knetflügel ohne zu stocken? Wenn nicht, wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.                                                                                             |
| Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.                                | Knetflügel und/oder Teigbehälter sind nicht richtig installiert.                | Vergewissern Sie sich, dass Knetflügel und Teigbehälter richtig im Gerät eingesetzt sind (siehe: „Vorbereitungen“).                                                                                                                                                                                                                                  |

| Problem                                       | Mögliche Ursachen                                                                                    | Die Lösung des Problems                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | Der Teig ist zu zäh/trocken oder Sie haben zu viel eingefüllt.                                       | Füllen Sie niemals mehr als 1000 g ein. Geben Sie eventuell etwas mehr Flüssigkeit dazu. Überprüfen Sie Ihr Rezept entsprechend.                                                                                                                                                                                                         |
| Das Brot ist feucht und weich.                | Wenn das Brot im Gerät abkühlt kann es durch Kondenswasser weich werden.                             | Lassen Sie das fertige Brot nicht im Gerät abkühlen. Nehmen Sie es rechtzeitig heraus und bewahren Sie es beispielsweise in einem Brotkasten auf.                                                                                                                                                                                        |
| Der Teig läuft aus dem Teigbehälter aus.      | Sie haben zu viel Flüssigkeit und Hefe verwendet. Der Teig ist dadurch zu flüssig.                   | Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät und reinigen Sie den Teigbehälter und den Ofenraum sorgfältig (siehe: „Pflege und Reinigung“). Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, um den Teig fester zu machen. Füllen Sie niemals mehr als 1000 g ein. |
|                                               | Sie haben zu viel Teig eingefüllt.                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Das Brot drückt beim Backen gegen den Deckel. | Sie haben zu viel Teig eingefüllt.                                                                   | Beachten Sie die Höchstmenge von 1000 g für alle Zutaten zusammengekommen. Passen Sie Ihr Rezept entsprechend an.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                               | Im Teig ist zu viel Hefe oder die Raumtemperatur ist zu hoch.                                        | Prüfen Sie die verwendeten Mengen. Betreiben Sie das Gerät nicht bei Raumtemperaturen über 34 °C.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Das Brot wird zu klein und geht nicht auf.    | Keine oder nicht genug Hefe.                                                                         | Prüfen Sie die zugegebene Hefemenge.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                               | Die Hefe ist nicht wirksam.                                                                          | Verwenden Sie keine überalterte Hefe. Das Wasser sollte nicht mehr als handwarm sein, aber über 15°C. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit Salz in Berührung kommt.                                                                                                                                                                |
|                                               | Sie haben ein Programm für Hefe-Brote für einen mit Backpulver oder Soda angerührten Teig verwendet. | Verwenden Sie ein geeignetes Programm. Siehe: „Programme des Brotbackautomaten“                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Das Brot fällt während des Backens zusammen.  | Das verwendete Mehl ist ungeeignet.                                                                  | Verwenden Sie eine für Brot geeignete Mehlsorte oder Backmischung.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                               | Die Hefe ist zu aktiv oder die Raumtemperatur ist zu hoch.                                           | Hefe sollte am besten bei Temperaturen um 20 °C verwendet werden.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                               | Zu viel Wasser macht den Teig zu weich.                                                              | Verringern Sie die Wassermenge in Ihrem Rezept.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Problem                                                                                                                | Mögliche Ursachen                                                                                                   | Die Lösung des Problems                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Brot wird zu schwer und hart.                                                                                      | Zu viel Mehl oder nicht genug Wasser.                                                                               | Verringern Sie die Mehlmenge und/oder geben Sie mehr Wasser dazu.                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                        | Zu viele Früchte oder zu viel Vollkornmehl.                                                                         | Verringern Sie die entsprechenden Mengen und/oder geben Sie mehr Hefe dazu.                                                                                                                                                                                          |
| Das Brot ist in der Mitte hohl.                                                                                        | Zu viel Wasser oder Hefe oder kein Salz.                                                                            | Verringern Sie die Wasser- und Hefemenge. Geben Sie eventuell etwas Salz dazu.                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                        | Die Wassertemperatur ist zu hoch.                                                                                   | Achten Sie darauf, dass das Wasser höchstens lauwarm ist.                                                                                                                                                                                                            |
| Bei süßem Brot und Kuchen wird die Kruste zu dick und dunkel.                                                          | Unterschiedliche Rezepte führen zu großen Unterschieden beim Backen. Die Kruste wird durch Zucker generell dunkler. | Wenn die Kruste zu dunkel wird, dann drücken Sie etwa 5 - 10 Minuten vor dem Ablauf des Programms die Taste START/STOP für 3 Sekunden, um das Programm abbrechen. Lassen Sie das Brot oder den Kuchen bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten im Ofenraum abkühlen. |
| Während ein Backprogramm bearbeitet wird, fällt der Strom aus.                                                         |                                                                                                                     | — Falls der Stromausfall nicht länger als 10 Minuten dauert, arbeitet das Gerät das gerade aktive Programm nach dem Wiedereinschalten bis zum Ende ab.<br>— Wenn der Strom länger als 10 Minuten ausfällt, dann müssen Sie von vorn beginnen.                        |
| Rosinen, Schokoladen-Plätzchen, Früchte und ähnliche Zutaten werden im Gerät zerkleinert.                              |                                                                                                                     | Zutaten, die in ganzen Stücken bleiben sollen, sollten Sie erst nach dem Signalton zum Teig geben. Andernfalls werden diese Zutaten beim Kneten zerkleinert.                                                                                                         |
| Sie können den Timer nicht aktivieren. Die Tasten +TIME und -TIME reagieren nicht. Das Sanduhr-Symbol erscheint nicht. | Sie haben ein Programm gewählt, für das der Timer nicht verfügbar ist.                                              | Wählen Sie ein anderes Programm, sofern dies für Ihr Rezept geeignet ist.<br>Bitte beachten Sie, dass Sie mit den Tasten +TIME und -TIME bei manchen Programmen die Laufzeit wählen. Dies ist besonders für das Programm Bake (Backen, Nummer 16) wichtig.           |
| Das Gerät ist eingeschaltet, es reagiert aber nicht auf die Tasten.                                                    | Die Tastatur ist gesperrt.                                                                                          | Wenn die Tastatur gesperrt ist, zeigt der LCD-Bildschirm ein Schlüssel-Symbol an. Drücken Sie in diesem Fall die Tasten WEIGHT und BURNING COLOR gleichzeitig, um die Tastatur zu entriegeln.                                                                        |
|                                                                                                                        | Sie haben das Programm Jam (Konfitüre) gewählt.                                                                     | Beim Programm Jam (10) sind keine weiteren Eingaben möglich. Nur die Tasten MENU und START/STOP sind verfügbar.                                                                                                                                                      |

| Problem                                                                                    | Mögliche Ursachen                                                                                       | Die Lösung des Problems                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Zeitanzeige blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Das Gerät reagiert nicht auf Ihre Eingaben. | Sie haben das laufende Programm angehalten.                                                             | Berühren Sie kurz die Taste START/STOP, um das Programm fortzusetzen. Alternativ nimmt das Gerät die Bearbeitung des Programms nach ca. 3 Minuten automatisch wieder auf.                |
|                                                                                            | Sie haben Programm 11, 13, 15 oder 16 gewählt. Das Gerät erwartet die Einstellung der Bearbeitungszeit. | Stellen Sie die gewünschte Bearbeitungszeit mit den Tasten +TIME und -TIME ein und tippen Sie kurz auf die START/STOP-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.                          |
| <b>Ungewöhnliche Anzeigen erscheinen auf dem Bildschirm.</b>                               |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                          |
| H:HH (nach dem Start eines Programms)                                                      | Die Temperatur im Ofenraum ist zu hoch.                                                                 | Drücken Sie sofort START/STOP und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie dann den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. |
| E:EO (nach dem Start eines Programms)                                                      | Der Temperatursensor ist ausgefallen.                                                                   | Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.                                                                                                                  |

## PFLEGE UND REINIGUNG

**⚠️ WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerschöpflich ist!** Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (START/STOP-Taste berühren bis ein Signal ertönt), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (mindestens 20 Minuten), bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.

Die Oberflächen des Teigbehälters und der Knetflügel sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Niemals auf der Antihafbeschichtung kratzen oder schneiden. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände.

Schützen Sie das Gehäuse vor Spritzwasser. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen, um eine Gefährdung und Schäden durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

**Niemals das Gerät oder eines seiner Bauteile und Zubehöre in der Spülmaschine reinigen.**

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 20 Minuten). Öffnen Sie dazu den Deckel des Gerätes.

2. Zum Entriegeln, drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn. Danach können Sie den Teigbehälter aus dem Ofenraum heben.

**WICHTIG:** Verwenden Sie zur Reinigung warme Spülmittellösung. Behandeln Sie die Bauteile des Gerätes mit Vorsicht. Dies gilt besonders für die innere Klappe des Zutatenfaches, die Silikondichtung im Ofenraum und die Heizelemente.

3. Reinigen Sie den Ofenraum mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch oder Schwamm. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Spritzer und Krümel. Achten Sie dabei darauf, die weiße Silikondichtung und die Heizelemente im Boden des Ofenraumes nicht zu beschädigen. Achten Sie auch darauf, dass keine Fusseln oder andere Partikel auf den Heizelementen zurückbleiben.
4. Reinigen Sie den Deckel und die Innenseiten des Zutatenfaches mit einem feuchten Tuch. Achten Sie besonders darauf, die Scharniere der inneren Klappe des Zutatenfaches nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung des Zutatenfaches eventuell eine kleine, weiche Bürste.
5. Wischen Sie alle Außenseiten des Gehäuses und Netzkabels mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie danach alle Teile mit einem sauberen Tuch sorgfältig ab.
6. Ziehen Sie den Knetflügel nach oben aus dem Teigbehälter.

Wenn sich der Knetflügel schwer vom Antriebsschaft abziehen lässt, dann gießen Sie etwas heißes Spülwasser in den Teigbehälter. Warten Sie etwa 30 Minuten, bis die Speisereste aufgeweicht sind. Versuchen Sie es danach erneut. Verwenden Sie bei Bedarf den mitgelieferten Haken, um den Knetflügel herauszuziehen.

7. Reinigen Sie alle Oberflächen des Teigbehälters und den Knetflügel mit warmem Spülwasser und einer weichen Bürste oder einem weichen Tuch. Reinigen Sie die Antriebswelle, die innen aus dem Boden des Teigbehälters heraus ragt, besonders sorgfältig. Die Antriebswelle muss völlig glatt und glänzend sein. Andernfalls klebt der Knetflügel beim Backen schnell daran fest.

#### **Tipp:**

Die Bohrung im Knetflügel muss innen völlig sauber und glatt sein. Verkohlte Teigrückstände verkleben den Knetflügel mit der Antriebswelle, so dass sich der Knetflügel nach dem Backen nur noch sehr schwer lösen lässt.

8. Halten Sie den Knetflügel nach der Reinigung gegen das Licht, um zu überprüfen, ob das Innere der Bohrung völlig sauber und frei von Rückständen ist.

Wenn die Bohrung im Knetflügel oder die Antriebswelle verschmutzt sind, dann weichen Sie die Rückstände am besten einige Minuten in heißem Spülwasser ein und entfernen die Rückstände dann vorsichtig mit einem Spültuch.

9. Trocknen Sie alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie das Gerät (mit offenem Deckel) und die Teile noch eine ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreikbaar** sind.

#### **Tipp:**

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

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

10. Stecken Sie den Knetflügel auf die Antriebswelle im Teigbehälter.

11. Drehen Sie den Teigbehälter im Ofenraum des Gerätes, bis er ganz nach unten gleitet. Drehen Sie den Teigbehälter dann im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

#### **Tipp:**

Wenn sich der Teigbehälter im Ofenraum nicht ganz nach unten schieben lässt, dann drehen Sie die Antriebswelle bzw. den Knetflügel ein Stück. Versuchen Sie es danach erneut.

12. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.

### **Den Eiskübel reinigen**

**⚠ WARNUNG: Niemals den Eiskübel, den Rührflügel oder die Kupplung erwärmen oder auf heiße Oberflächen stellen oder in heiße Flüssigkeiten tauchen oder in der Spülmaschine reinigen! Das Kühlmittel im Eiskübel würde sich beim Erwärmen stark ausdehnen und der Eiskübel könnte platzen und erhebliche Verletzungen und Schäden verursachen! Außerdem können die Kunststoff-Bauteile beim Erwärmen schmelzen und sich verformen.**

**Der Eiskübel kann extrem kalt sein. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, bevor Sie den Eiskübel berühren, um schwere Erfrierungen zu vermeiden.**

Wenden Sie keine Gewalt an. Der Eiskübel und die Kupplung des Eiskübels werden zum Betrieb im Ofenraum verriegelt.

1. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, bevor Sie den Eiskübel berühren. Um den Eiskübel aus dem Brotbackautomaten zu nehmen, drehen Sie den Eiskübel gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie den Eiskübel dann nach oben aus dem Ofenraum des Gerätes. Entleeren Sie den Eiskübel vollständig. Drehen Sie die Kupplung des Eiskübels gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie die Kupplung

dann ebenfalls aus dem Gerät. Ziehen Sie den Rührflügel aus dem Eiskübel.

2. Waschen Sie Eiskübel, Rührflügel und Kupplung in handwarmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Tuch.
3. Trocknen Sie alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach noch eine ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind

### WICHTIGER HINWEIS

**BITTE REINIGEN SIE DEN BROTBÄCKBEHÄLTER NICHT IM GESCHIRRSPÜLER!**

## AUFBEWAHRUNG

**⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Gehäuse, Deckel, Teigbehälter und Heizelemente werden während des Betriebes sehr heiß. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen und der Knetflügel nicht auf der Antriebswelle fest trocknet (siehe: „Pflege und Reinigung“). Niemals das Gerät am Netzkabel oder am Deckel halten, um es zu bewegen.

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

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

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

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

## UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

| Modus         | Leistungsaufnahme (Watt) | Zeit (Minuten) | Stromsparfunktion |
|---------------|--------------------------|----------------|-------------------|
| Standby-Modus | 0,3 W                    | 1 Min          | Ja                |



## ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

## INFORMATION UND SERVICE

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

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung.

## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

### Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

## REZEPTE



### BROTE

Hinweis: Wenn Sie Ihren neuen Brotbackautomaten kennen lernen wollen, dann können Sie das am besten mit einer fertigen Brotbackmischung. Verfahren Sie dazu einfach nach der Anleitung auf der Packung der Backmischung. Auf diese Weise können Sie auch Ihre bevorzugte Methode und den besten Zeitpunkt (während der zweiten Gehen-lassen-Phase) ermitteln, um den Knetflügel aus dem Brotteig zu nehmen. Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben, gelingen auch Ihre eigenen Brot- und Kuchenrezepte besser.



Weiter Rezepte unter:  
[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)

## EINFACHES WEISSBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 320 ml | 250 ml | 160 ml |
| Salz        | 6 g    | 5 g    | 3 g    |
| Öl          | 24 ml  | 18 ml  | 12 ml  |
| Zucker      | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milchpulver | 15 g   | 12 g   | 6 g    |
| Brotmehl    | 520 g  | 400 g  | 260 g  |
| Hefe        | 6 g    | 4 g    | 3 g    |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (normales Brot).

## SESAMBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 320 ml | 250 ml | 160 ml |
| Salz        | 8 g    | 6 g    | 4 g    |
| Öl          | 36 ml  | 24 ml  | 12 ml  |
| Zucker      | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milchpulver | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Brotmehl    | 520 g  | 400 g  | 260 g  |
| Hefe        | 6 g    | 4 g    | 3 g    |
| Sesamkörner | 30 g   | 22 g   | 15 g   |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Geben Sie die Sesamkörner in den Teigbehälter, sobald das akustische Signal während des Knetvorgangs ertönt. Alternativ können Sie die Sesamkörner in das Zutatenfach füllen.

Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (normales Brot).

## WALNUSS- ODER PINIENSAMENBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge                    | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|------------------------------|--------|--------|--------|
| Wasser                       | 280 ml | 230 ml | 140 ml |
| Ei                           | 2      | 1      | 1      |
| Salz                         | 6 g    | 5 g    | 3 g    |
| Öl                           | 36 ml  | 24 ml  | 18 ml  |
| Zucker                       | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milchpulver                  | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Brotmehl                     | 500 g  | 400 g  | 250 g  |
| Hefe                         | 6 g    | 4 g    | 3 g    |
| Walnüsse oder<br>Piniensamen | 60 g   | 45 g   | 30 g   |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Hacken Sie die Walnüsse oder Piniensamen vor der Zugabe in grobe Stückchen. Geben Sie die Nüsse/Samen in den Teigbehälter, sobald das akustische Signal während des Knetvorgangs ertönt. Alternativ füllen Sie diese Zutaten in das Zutatenfach.

Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (normales Brot).

## KLASSISCHES FRANZÖSISCHES BROT

### ZUTATEN

| Brotmenge | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-----------|--------|--------|--------|
| Wasser    | 340 ml | 250 ml | 170 ml |
| Salz      | 8 g    | 6 g    | 4 g    |
| Öl        | 12 ml  | 9 ml   | 6 ml   |
| Zucker    | 16 g   | 12 g   | 8 g    |
| Brotmehl  | 540 g  | 400 g  | 270 g  |
| Hefe      | 6 g    | 5 g    | 3 g    |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 2 French Bread (Französisches Brot).

## MAISBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 320 ml | 240 ml | 160 ml |
| Salz        | 6 g    | 5 g    | 3 g    |
| Öl          | 24 ml  | 18 ml  | 12 ml  |
| Zucker      | 16 g   | 12 g   | 8 g    |
| Milchpulver | 16 g   | 12 g   | 8 g    |
| Brotmehl    | 400 g  | 300 g  | 200 g  |
| Hefe        | 6 g    | 4 g    | 3 g    |
| Maismehl    | 120 g  | 100 g  | 60 g   |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 2 French Bread (Französisches Brot).

## MIT BACKPULVER GEBACKENES BROT

### ZUTATEN

| Brotmenge       | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-----------------|--------|--------|--------|
| Milch + 1 Ei    | 305 ml | 250 ml | 160 ml |
| Salz            | 5 g    | 4 g    | 3 g    |
| Butter          | 45 g   | 36 g   | 24 g   |
| Zucker          | 95 g   | 75 g   | 50 g   |
| Maismehl        | 170 g  | 130 g  | 90 g   |
| Weizenmehl 405  | 340 g  | 260 g  | 180 g  |
| Backpulver      | 10 g   | 7 g    | 5 g    |
| Soda zum Backen | 10 g   | 7 g    | 5 g    |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 7 Quick Bread (Kurzgebackenes).

## VOLLKORNWEIZENBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge      | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|----------------|--------|--------|--------|
| Wasser         | 340 ml | 250 ml | 170 ml |
| Salz           | 10 g   | 8 g    | 5 g    |
| Öl             | 24 ml  | 18 ml  | 12 ml  |
| Brauner Zucker | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milchpulver    | 18 g   | 13 g   | 9 g    |
| Brotmehl       | 200 g  | 150 g  | 100 g  |
| Vollkornweizen | 360 g  | 250 g  | 180 g  |
| Hefe           | 8 g    | 5 g    | 4 g    |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 3 Whole Wheat (Weizenvollkorn).

## SÜSSES BROT

### ZUTATEN

| Brotmenge   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 280 ml | 220 ml | 140 ml |
| Ei          | 2      | 1      | 1      |
| Salz        | 8 g    | 6 g    | 4 g    |
| Öl          | 36 ml  | 24 ml  | 18 ml  |
| Zucker      | 80 g   | 55 g   | 40 g   |
| Milchpulver | 12 g   | 9 g    | 6 g    |
| Brotmehl    | 500 g  | 380 g  | 250 g  |
| Hefe        | 6 g    | 4 g    | 3 g    |

### ZUBEREITUNG

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

Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

## KÜRBISBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge      | 1000 g | 750 g | 500 g |
|----------------|--------|-------|-------|
| Wasser         | 100 ml | 80 ml | 50 ml |
| Salz           | 6 g    | 5 g   | 3 g   |
| Flaschenkürbis | 300 g  | 210 g | 150 g |
| Öl             | 30 ml  | 27 ml | 15 ml |
| Zucker         | 48 g   | 40 g  | 24 g  |
| Milchpulver    | 20 g   | 18 g  | 10 g  |
| Brotmehl       | 380 g  | 300 g | 190 g |
| Hefe           | 8 g    | 5 g   | 4 g   |

### ZUBEREITUNG

Schneiden Sie den Kürbis in etwa ½ cm große Stücke. Dämpfen Sie die Stücke ca. 20 Minuten lang. Gießen Sie nach dem Abkühlen das Wasser ab und zerstampfen Sie den Kürbis zu einem feinen Brei.

Füllen Sie die Zutaten danach in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

## KAFFEEBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge            | 1000 g             | 750 g              | 500 g                |
|----------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Wasser               | 240 ml             | 200 ml             | 120 ml               |
| Ei                   | 2                  | 1                  | 1                    |
| Salz                 | 6 g                | 4 g                | 3 g                  |
| Öl                   | 26 ml              | 20 ml              | 13 ml                |
| Zucker               | 50 g               | 40 g               | 25 g                 |
| Milchpulver          | 10 g               | 8 g                | 5 g                  |
| Instant-Kaffeepulver | 3 kleine Portionen | 2 kleine Portionen | 1 ½ kleine Portionen |
| Brotmehl             | 400 g              | 300 g              | 200 g                |
| Hefe                 | 6 g                | 5 g                | 3 g                  |

### ZUBEREITUNG

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

Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

## GRÜNES BROT

### ZUTATEN

| Brotmenge             | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Wasser                | 260 ml | 200 ml | 130 ml |
| Ei                    | 2      | 1      | 1      |
| Salz                  | 6 g    | 7 g    | 3 g    |
| Öl                    | 40 ml  | 30 ml  | 20 ml  |
| Zucker                | 50 g   | 40 g   | 25 g   |
| Milchpulver           | 16 g   | 13 g   | 8 g    |
| Gehackte Salatblätter | 280 g  | 210 g  | 140 g  |
| Brotmehl              | 460 g  | 350 g  | 230 g  |
| Hefe                  | 6 g    | 4 g    | 3 g    |

### ZUBEREITUNG

Hacken Sie den Salat klein und pürieren Sie ihn mit einer Küchenmaschine. Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

## BANANENBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 250 ml | 230 ml | 130 ml |
| Ei          | 2      | 1      | 1      |
| Salz        | 7 g    | 6 g    | 4 g    |
| Butter      | 30 g   | 36 g   | 20 g   |
| Zucker      | 50 g   | 40 g   | 25 g   |
| Milchpulver | 65 g   | 60 g   | 35 g   |
| Brotmehl    | 450 g  | 400 g  | 230 g  |
| Hefe        | 7 g    | 5 g    | 4 g    |
| Banane      | 110 g  | 80 g   | 55 g   |

### ZUBEREITUNG

Außer der Butter füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Schneiden Sie die Banane in Stücke und geben Sie die Stücke nach den anderen Zutaten vor dem Start des Programms dazu. Geben Sie die Butter erst 10 Minuten nach dem Starten des Knetvorgangs dazu. Dadurch erhalten Sie einen besseren Teig. Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

## KOKOSBROT

### ZUTATEN

| Brotmenge   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 280 ml | 220 ml | 140 ml |
| Ei          | 2      | 1      | 1      |
| Salz        | 6 g    | 5 g    | 4 g    |
| Öl          | 36 ml  | 27 ml  | 18 ml  |
| Zucker      | 50 g   | 40 g   | 25 g   |
| Milchpulver | 60 g   | 45 g   | 30 g   |
| Brotmehl    | 460 g  | 360 g  | 230 g  |
| Hefe        | 5 g    | 5 g    | 4 g    |
| Kokosraspel | 60 g   | 45 g   | 30 g   |

### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Geben Sie die Kokosraspel in den Teigbehälter, sobald der Signalton während des Knetvorgangs ertönt. Alternativ können Sie die Kokosraspel in das Zutatenfach füllen, bevor Sie das Programm starten. Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

## KUCHEN



Hinweis: Kuchen sollten Sie nicht im Gerät warm halten. Schalten Sie das Gerät aus, nachdem das Backprogramm abgelaufen ist (10 Signaltöne erklingen). Lassen Sie den Kuchen bei geschlossenem Deckel und geöffnetem Zubehörfach für etwa ¼ Stunde im Gerät abkühlen. Nehmen Sie danach den Teigbehälter mit dem Kuchen heraus und lassen Sie den Kuchen im Teigbehälter noch etwa ¼ Stunde abkühlen. Dadurch verhindern Sie, dass der Kuchen durch die zu schnelle Abkühlung zusammenfällt. Stürzen Sie den Kuchen dann auf ein Kuchenrost und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn mit Guss überziehen oder füllen.

### LEBKUCHEN

#### ZUTATEN

1 Ei  
100 ml Milch  
15 g Margarine  
½ Päckchen Vanillezucker  
70 - 80 g Zucker  
40 g Roggenmehl Typ 1150  
120 g Weizenmehl Typ 405  
20 g Kakao  
10 g Lebkuchengewürz  
1 Päckchen Backpulver, gesiebt  
Für den Guss: 2 Stück Blockschokolade

#### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten (außer der Blockschokolade) in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Starten Sie dann das Programm 9 Cake (Kuchen).

Wenn das Backprogramm beendet ist, schalten Sie das Gerät AUS (CANCEL-Taste drücken). Lassen Sie den Kuchen etwa ¼ Stunde bei geschlossenem Deckel und geöffnetem Zubehörfach abkühlen.

Nehmen Sie dann den Teigbehälter heraus und lassen Sie den Kuchen im Teigbehälter eine weitere ¼ Stunde abkühlen. Stürzen Sie dann den Kuchen auf ein Kuchenrost.

Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad und überziehen Sie den Kuchen damit.

Tipp: Das Lebkuchengewürz kann auch aus Kardamom, Koriander, Zimt, Gewürznelken, Anis, Sternanis, Fenchel, Muskat, Piment und eventuell ein wenig Pfeffer nach dem eigenen Geschmack selbst angerührt werden.

### ORANGENKUCHEN

1 Ei  
100 ml Milch  
15 g Margarine  
½ Päckchen Vanillezucker  
1 Ampulle Orangenaroma  
70 - 80 g Zucker  
180 g Weizenmehl Typ 405  
1 Päckchen Backpulver, gesiebt  
Für den Guss: 2 Esslöffel Puderzucker, etwas Orangensaft

#### ZUBEREITUNG

Füllen Sie außer Puderzucker und Orangensaft alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Starten Sie dann Programm 9 Cake (Kuchen).

Wenn das Backprogramm beendet ist, schalten Sie das Gerät AUS (CANCEL-Taste drücken). Lassen Sie den Kuchen etwa ¼ Stunde bei geschlossenem Deckel und geöffnetem Zubehörfach abkühlen. Nehmen Sie dann den Teigbehälter heraus und lassen Sie den Kuchen im Teigbehälter eine weitere ¼ Stunde abkühlen. Stürzen Sie dann den Kuchen auf ein Kuchenrost.

Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, lösen Sie den Puderzucker in möglichst wenig Orangensaft auf. Die Mischung muss eine zähfließende Masse ergeben. Überziehen Sie den Kuchen mit der Puderzucker-Masse.

## HEFEKUCHEN

### ZUTATEN

100 g Butter  
100 g Zucker  
5 Eier  
250 g Backpulver/Mehl-Mischung  
1 Ampulle Vanillearoma  
25 ml Zitronensaft  
4 g Hefe

### ZUBEREITUNG

Schlagen Sie Ei, Zucker und Butter in einer Rührschüssel schaumig. Geben Sie eine Backpulver/Mehl-Mischung portionsweise dazu und rühren Sie den Teig glatt. Geben Sie die anderen Zutaten dazu und rühren Sie den Teig glatt. Reiben Sie die Innenseiten des Teigbehälters mit etwas Öl ab und geben Sie dann den Teig hinein. Wählen Sie Programm 9 Cake (Kuchen).

## TEIG

### HEFETEIG

#### ZUTATEN

260 ml Wasser  
400 g Brotmehl  
5 g Hefe

#### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Wasser, Mehl und Hefe sind dabei die Hauptzutaten. Andere Zutaten können Sie nach Geschmack zugeben. Füllen Sie aber insgesamt nicht mehr als 1000 g ein. Wählen Sie Programm 14 Dough (Teig).

### PASTA-TEIG

#### ZUTATEN

260 ml Wasser  
400 g Mehl

#### ZUBEREITUNG

Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter. Wasser und Mehl sind dabei die Hauptzutaten. Andere Zutaten können Sie nach Geschmack zugeben. Füllen Sie aber insgesamt nicht mehr als 1000 g ein. Wählen Sie Programm 14 Dough (Teig).

## JOGHURT



Hinweis: Zur Joghurt-Herstellung sind lebende Joghurt-Kulturen notwendig. Diese finden sich in reifem Joghurt. Sie können neuen Joghurt aber auch mit Joghurt-Fermentpulver ansetzen, das lebende Joghurt-Kulturen in einer sehr hohen Konzentration enthält. Verwenden Sie das Pulver laut Herstellerhinweis auf der Verpackung. Auch für Soja-Joghurt kann man diese Methode anwenden, ohne später Verdickungsmittel dazugeben zu müssen. Der Joghurt aus Fermentpulver kann anschließend ebenfalls als Startkultur für die Herstellung weiteren Joghurts verwendet werden.

Hinweis: Aus Milch selbst gemachter Joghurt ist typischerweise sehr flüssig und kann als Trink-Joghurt verwendet werden. Wenn Sie den Joghurt fester haben wollen, können Sie ihn mit etwas Gelatinelösung nach Bedarf andicken. Verarbeiten Sie die Gelatine dazu nach den Angaben auf der Packung.

Bei der Joghurt-Zubereitung entsteht immer auch etwas Molke. Gießen Sie die Molke nicht weg! Sie ist ein erfrischender Durstlöscher. Siehe Rezept „Molke“.

## TRINK-JOGHURT NUSS-NUGAT

### ZUTATEN

1 Liter fettarme Milch  
ca. 100 ml reiner Joghurt  
ca. 100 g Nuss-Nugat-Creme

### ZUBEREITUNG

Mischen Sie Milch und reifen Joghurt gut durch und geben Sie die Mischung in den Teigbehälter.

Stellen Sie den Teigbehälter in die Brotmaschine und starten Sie Programm 18 Yoghurt. Nach Ablauf der Zubereitungszeit können Sie den Joghurt dann nach Belieben noch einige Zeit bei Raumtemperatur reifen lassen.

Gießen Sie den Joghurt in ein ausreichend großes, hohes, möglichst schmales Gefäß um, das eine Gießtülle haben sollte.

Lassen Sie den Joghurt abgedeckt einige Stunden bei Raumtemperatur stehen (evtl. über Nacht). In dieser Zeit setzt sich der Joghurt ab und die Molke sammelt sich darüber.

Gießen Sie die Molke vorsichtig in ein ausreichend großes Glas ab.

Quirlen Sie die Nuss-Nugat-Creme in den Joghurt und stellen Sie Joghurt und Molke für 20 Minuten in den Kühlschrank.

Teilen Sie den Joghurt zum Servieren in 4 bis 6 Gläser auf.

## MOLKE-DRINK

### ZUTATEN

1 Glas (ca. 200 ml) Molke  
1 Esslöffel Zitronensaft  
Zucker nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

Gießen Sie die Molke aus der Joghurt-Herstellung in ein ausreichend großes Glas. Geben Sie dann pro Glas 1 Esslöffel Zitronensaft und Zucker nach Geschmack dazu.

Rühren Sie gut um, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Tipp: Sie können statt des Zitronensaftes verschiedene andere Fruchtsäfte für den Molke-Drink verwenden.

## KONFITÜREN



Hinweis: In der klassischen Methode der Zubereitung verwendet man Gelierzucker. Diese Konfitüren halten sich im Kühlschrank bei einem Zuckergehalt von mindestens 45 % (Gelierzuckertyp 1:1) in einem gut verschlossenen Gefäß bis zu ½ Jahr. Für die Zubereitung in der Brotmaschine wird als alternative Methode Stärkemehl verwendet, wie in den beiden folgenden Rezepten beschrieben. Diese Konfitüren sind jedoch typischerweise nicht so lange haltbar, da sich die Flüssigkeit leicht absetzt. Bewahren Sie die Konfitüre im Kühlschrank auf und verbrauchen Sie die Konfitüre innerhalb von 1-2 Wochen.

Tipp: Die folgenden Rezepte dienen als Beispiele. Sie können diese Konfitüren nach Geschmack mit verschiedenen Früchten und Fruchtmischungen herstellen.

## ERDBEERKONFITÜRE

### ZUTATEN

900 g frische Erdbeeren  
540 g Zucker  
30 g Stärkemehl  
15 g Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie die Blätter. Schneiden Sie die Erdbeeren dann in kleine Stücke oder pürieren Sie die Erdbeeren. Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter.

Starten Sie Programm 10 Jam (Konfitüre).

## ORANGENMARMELADE

### ZUTATEN

900 g Orangen  
540 g Zucker  
30 g Stärkemehl  
15 ml Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

Waschen und schälen Sie die Orangen und entfernen Sie die Kerne. Schneiden Sie Orangen in feine Scheiben. Füllen Sie die Zutaten in den Teigbehälter.

Starten Sie Programm 10 Jam (Konfitüre).

## EIS



Hinweis: Nach dem Ablauf von Programm 15 Ice Cream zur Eiszubereitung hat das Eis normalerweise die Konsistenz von Softeis. Wenn Sie das Eis fester haben wollen, dann stellen Sie es nach der Zubereitung für mindestens ½ Stunde in Ihr Gefriergerät.

## GRUNDREZEPT FÜR VANILLE-EISCREME

Ergibt ca. 300 ml

### ZUTATEN

200 ml Sahne  
50 ml Milch  
½ Vanilleschote, geteilt und ausgeschabt oder ½ Teelöffel Vanille-Extrakt

2 Eigelb

40 g Zuckerraffinade

### ZUBEREITUNG

Stellen Sie den Eisbehälter bereits am Vorabend aufrecht in das Gefriergerät und lassen Sie den Eisbehälter über Nacht (maximal 16 Stunden) abkühlen, bis das Kühlmittel beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr macht.

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig.

Erhitzen Sie Sahne, Milch und Vanille in einem Topf bis die Mischung leicht köchelt. Löffeln Sie die Milch-Mischung dann unter heftigem Rühren in kleinen Portionen unter den Eigelb/Zucker-Schaum. Geben Sie die Milch-Mischung nicht zu rasch dazu, da das Eigelb sonst stockt und klumpig wird.

Erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in einem sauberen Topf auf geringer Hitze, bis sie leicht köchelt. Lassen Sie die Mischung dann

abkühlen und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf +5 °C. Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Eigelb/Milch-Mischung unter. Nehmen Sie den vorgekühlten Eisbehälter mit Handschuhen aus dem Gefriergerät und installieren Sie die Kupplung und den Eisbehälter in der Brotmaschine. Setzen Sie den Rührflügel ein (siehe: „Den Eisbehälter verwenden“). Wählen Sie Programm 15 Ice Cream (Eiscreme), stellen Sie eine Zeit von 25 Minuten ein und starten Sie das Programm. Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um und füllen Sie die Eismischung langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiskübel aus dem Gerät. Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 1 Woche im Gefriergerät aufbewahren.

### **SCHNELLES VANILLEEIS**

Ergibt ca. 300 ml

#### **ZUTATEN**

100 ml Sahne  
120 ml Vollmilch  
75 ml gesüßte Kondensmilch  
½ Teelöffel Vanille-Extrakt

#### **ZUBEREITUNG**

Stellen Sie den Eisbehälter bereits am Vorabend aufrecht in das Gefriergerät und lassen Sie den Eisbehälter über Nacht (maximal 16 Stunden) abkühlen, bis das Kühlmittel beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr macht. Verrühren Sie die Milchsorten und den Vanille-Extrakt in einem großen Krug. Kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank. Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Milch-Mischung unter. Nehmen Sie den vorgekühlten Eisbehälter mit Handschuhen aus dem Gefriergerät und installieren Sie die Kupplung und den Eisbehälter in der Brotmaschine. Setzen Sie den Rührflügel ein (siehe: „Den Eisbehälter verwenden“). Wählen Sie Programm 15 Ice Cream, stellen Sie eine Zeit von 25 Minuten ein und starten Sie das Programm. Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um und füllen Sie die Mischung langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät. Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 3 Tage im Gefriergerät aufbewahren.

### **SCHOKOLADENEIS**

Ergibt ca. 350 ml

#### **ZUTATEN**

200 ml Sahne  
25 ml Milch  
75 g Zartbitterschokolade, gehackt  
2 Eigelb  
30 g Zuckerraffinade

#### **ZUBEREITUNG**

Stellen Sie den Eisbehälter bereits am Vorabend aufrecht in das Gefriergerät und lassen Sie den Eisbehälter über Nacht (maximal 16 Stunden) abkühlen, bis das Kühlmittel beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr macht. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig. Erhitzen Sie Milch und Schokolade auf geringer Hitze in einem Topf bis die Milch leicht köchelt. Löffeln Sie die Milch dann unter heftigem Rühren in kleinen Portionen unter den Eigelb/Zucker-Schaum. Geben Sie die Milch nicht zu rasch dazu, da das Eigelb sonst stockt und klumpig wird. Erhitzen Sie die Mischung unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in einem sauberen Topf auf geringer Hitze, bis sie leicht köchelt. Lassen Sie die Mischung dann abkühlen und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf +5 °C. Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Eigelb/Milch-Mischung unter. Nehmen Sie den vorgekühlten Eisbehälter mit Handschuhen aus dem Gefriergerät und installieren Sie die Kupplung und den Eisbehälter in der Brotmaschine. Setzen Sie den Rührflügel ein (siehe: „Den Eisbehälter verwenden“). Wählen Sie Programm 15 Ice Cream (Eiscreme), stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten ein und starten Sie das Programm. Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um und füllen Sie die Mischung langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiskübel aus dem Gerät. Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 1 Woche im Gefriergerät aufbewahren.

## NUSS-NUGAT-GELATO

Ergibt ca. 350 ml

### ZUTATEN

150 ml Milch  
75 g Nuss-Nugat-Creme  
¼ Teelöffel Vanille-Extrakt  
2 Eigelb  
75 g Zuckerraffinade  
2 Esslöffel geröstete Haselnüsse, fein gehackt

### ZUBEREITUNG

Stellen Sie den Eisbehälter bereits am Vorabend aufrecht in das Gefriergerät und lassen Sie den Eisbehälter über Nacht (maximal 16 Stunden) abkühlen, bis das Kühlmittel beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr macht.

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig.

Erhitzen Sie Milch, Nuss-Nugat-Creme und Vanille-Extrakt in einem Topf bei mittlerer Hitze bis die Milch leicht köchelt. Löffeln Sie die Milch dann unter heftigem Rühren in kleinen Portionen unter den Eigelb/Zucker-Schaum. Geben Sie die Milch nicht zu rasch dazu, da das Eigelb sonst stockt und klumpig wird.

Erhitzen Sie die Mischung bei geringer Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel in einem sauberen Topf, bis die Mischung leicht köchelt. Lassen Sie die Mischung dann abkühlen und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf +5 °C.

Nehmen Sie den vorgekühlten Eisbehälter mit Handschuhen aus dem Gefriergerät und installieren Sie die Kupplung und den Eisbehälter in der Brotmaschine. Setzen Sie den Rührflügel ein (siehe: „Den Eisbehälter verwenden“).

Wählen Sie Programm 15 Ice Cream, stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten ein und starten Sie das Programm.

Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um und füllen Sie die Mischung langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiskübel aus dem Gerät.

Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 1 Woche im Gefriergerät aufbewahren.

## GEFRORENER ERDBEER-JOGHURT

Ergibt ca. 340 ml

Tipp: Den Joghurt für dieses Rezept können Sie mit Programm 18 Yoghurt selbst herstellen.

### ZUTATEN

150 g frische Erdbeeren  
150 g naturbelassener Joghurt  
40 g Zuckerraffinade

### ZUBEREITUNG

Stellen Sie den Eisbehälter bereits am Vorabend aufrecht in das Gefriergerät und lassen Sie den Eisbehälter über Nacht (maximal 16 Stunden) abkühlen, bis das Kühlmittel beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr macht.

Waschen Sie die Erdbeeren und entfernen Sie die Blätter. Pürieren Sie die Erdbeeren und vermengen Sie Joghurt, Erdbeer-Püree und Zucker.

Kühlen Sie den Erdbeer-Joghurt im Kühlschrank auf +5 °C.

Nehmen Sie den vorgekühlten Eisbehälter mit Handschuhen aus dem Gefriergerät und installieren Sie die Kupplung und den Eisbehälter in der Brotmaschine. Setzen Sie den Rührflügel ein (siehe: „Den Eisbehälter verwenden“).

Wählen Sie Programm 15 Ice Cream (Eiscreme), stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten ein und starten Sie das Programm.

Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie den vorgekühlten Joghurt kurz um und füllen Sie ihn langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eiskübel aus dem Gerät.

Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 1 Woche im Gefriergerät aufbewahren.

## ZITRONEN-SORBET

Ergibt ca. 300 ml

### ZUTATEN

75 g Zucker

150 ml Wasser

75 ml frischer Zitronensaft

1 kleines Eiweiß

### ZUBEREITUNG

Stellen Sie den Eisbehälter bereits am Vorabend aufrecht in das Gefriergerät und lassen Sie den Eisbehälter über Nacht (maximal 16 Stunden) abkühlen, bis das Kühlmittel beim Schütteln kein gurgelndes Geräusch mehr macht.

Vermengen Sie Zucker, Zitronensaft und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze. Kochen und Rühren Sie die Mischung, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Erhöhen Sie die Hitze und lassen Sie die Mischung ca. 2 Minuten köcheln. Lassen Sie die Mischung dann abkühlen. Kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf +5 °C. Schlagen Sie das vorgekühlte Eiweiß schaumig, bis es eine weiße, zäh fließende Masse ergibt und heben Sie den gekühlten Zuckersirup darunter.

Nehmen Sie den vorgekühlten Eisbehälter mit Handschuhen aus dem Gefriergerät und installieren Sie die Kupplung und den Eisbehälter in der Brotmaschine. Setzen Sie den Rührflügel ein (siehe: „Den Eisbehälter verwenden“).

Wählen Sie Programm 15 Ice Cream (Eiscreme), stellen Sie eine Zeit von 25 Minuten ein und starten Sie das Programm.

Sobald sich der Rührflügel dreht, rühren Sie die vorgekühlte Eismischung kurz um und füllen Sie die Mischung langsam in den Eiskübel. Schließen Sie dann den Deckel der Brotmaschine und warten Sie, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist und das Signal ertönt.

Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen und nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät.

Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 1 Woche im Gefriergerät aufbewahren.



Weiter Rezepte unter:  
[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)

# GASTROBACK®

## DESIGN AUTOMATIC BREAD MAKER ADVANCED



### OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 42823 »Design Automatic Bread Maker Advanced«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS  
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

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



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

## TABLE OF CONTENTS

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| Accessories.....                                           | 76  |
| Knowing Your »Design Automatic Bread Maker Advanced« ..... | 76  |
| Operating Elements .....                                   | 77  |
| Important Safeguards .....                                 | 78  |
| General Safety Instructions .....                          | 78  |
| Important Safeguards for Electrical Appliances .....       | 81  |
| High Temperatures – Risk of Burns.....                     | 82  |
| Moving Parts – Risks of Injuries .....                     | 83  |
| Non-Stick Coating .....                                    | 84  |
| Technical Specifications.....                              | 84  |
| Properties of Your New Bread Maker.....                    | 85  |
| Environment.....                                           | 85  |
| Functions of the Buttons .....                             | 85  |
| Programs of the Bread Maker .....                          | 87  |
| Program Data/Program Phases .....                          | 89  |
| Keep Warm Function .....                                   | 91  |
| Memory Function.....                                       | 91  |
| Programming Your Own Settings.....                         | 92  |
| Using the Timer .....                                      | 93  |
| Locking the Control Panel .....                            | 94  |
| Tips for Best Results .....                                | 94  |
| Bread Ingredients .....                                    | 96  |
| Before First Use.....                                      | 97  |
| Operation .....                                            | 98  |
| Preparations .....                                         | 99  |
| Starting the Baking Program .....                          | 101 |
| CAUTION – Moving Parts! .....                              | 102 |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Special Introduction about Quick Bread ..... | 104 |
| Applying Some Additional Baking Time .....   | 104 |
| Making Jam .....                             | 105 |
| Using the Ice Bucket .....                   | 106 |
| Making Ice Cream.....                        | 107 |
| How to Freeze the Ice Cream .....            | 108 |
| Making Yoghurt.....                          | 109 |
| Solving Problems .....                       | 110 |
| Care and Cleaning .....                      | 113 |
| Cleaning the Ice bucket.....                 | 115 |
| Storage.....                                 | 116 |
| Environmental Protection .....               | 117 |
| Notes for Disposal .....                     | 117 |
| Information and Service .....                | 117 |
| Warranty .....                               | 118 |

## DEAR CUSTOMER!

Your new GASTROBACK® »Design Automatic Bread Maker Advanced« will provide a series of delightful, freshly baked fragrant breads and cakes. To replenish your well-set breakfast table even jam and yoghurt can be made quite easily. As a special highlight, using the designated ice bucket (not included, separately available as accessory) the appliance can prepare even ice cream. Try some new recipes to your individual taste. For this, use the various pre-set programs or even set-up your own program. The »Design Automatic Bread Maker Advanced« will make your ideas come true without effort.

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

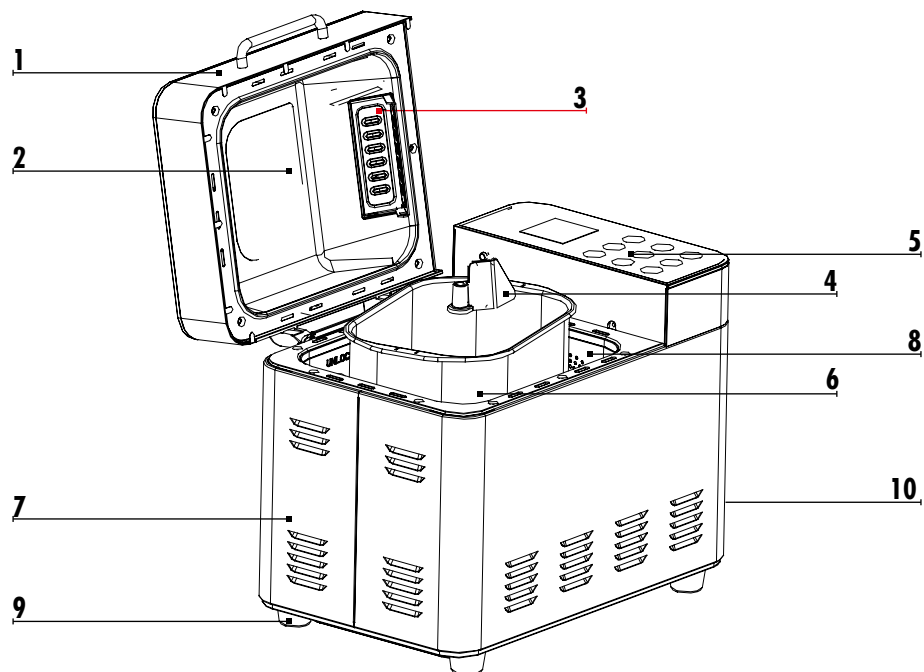
We hope that you will enjoy your new Bread Maker.

Your GASTROBACK GmbH

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

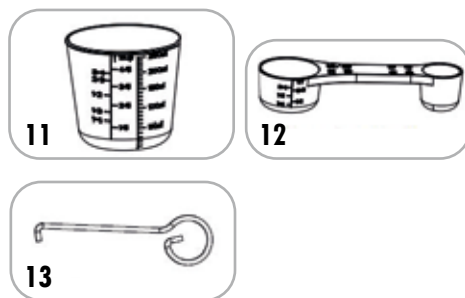
**DO NOT CLEAN THE BREAD PAN IN THE DISHWASHER!**

## KNOWING YOUR »DESIGN AUTOMATIC BREAD MAKER ADVANCED«



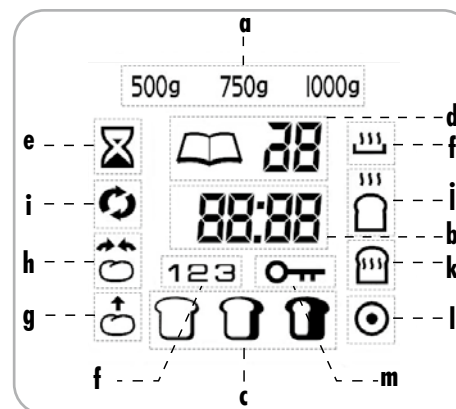
1. **Lid** — including handle, viewing window, ventilation slits, and ingredients box; with a list of the available programs printed on top
2. **Viewing Window**
3. **Ingredients Box** — will release the ingredients automatically during the pre-programmed baking programs 1-9.
4. **Non-Stick Coated Kneading Paddle**  
Drive Shaft — put on the kneading paddle here
5. Operating elements
6. **Non-Stick Coated Bread Pan** — with handle for easy installation and removal
7. **Stainless Steel Housing**
8. **Heating Compartment**  
Coupling of the kneading works — for operation, the bread pan must be locked here tightly  
Heating Element (not visualized)
9. **Non-slip Rubber Feet**— for a stable stand on smooth surfaces
10. **Power Cord**

### ACCESSORIES



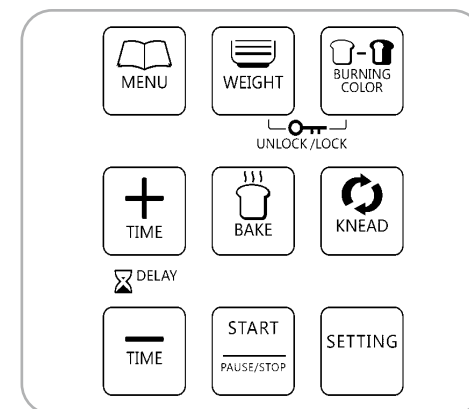
11. **Measuring cup**
12. **Measuring spoon**— wells for 5 ml (1 Teaspoon) and 15 ml (1 Tablespoon)
13. **Hook** for removing the kneading paddle

### OPERATING ELEMENTS



#### LCD screen showing the following information:

- (a) Selected range of loaf weight: large (up to 1000 g, 2 lb), medium (approx. 750 g, 1.5 lb), or small (up to 500 g, 1.0 lb)
- (b) Remaining time until completion in minutes
- (c) Icon of the selected bread crust colour: light, medium, dark
- (d) Selected program number
- (e) Hourglass icon, if a delay time has been set
- (f-l) Icon and number of the currently running program phase (stir/knead, rest/rise/ferment, heat, bake, keep warm, completion).
- (m) Key icon, if the control panel is in locked mode.



#### Buttons — only slightly touch with your finger. A beep sounds on every input.

- **MENU** — to select the desired baking program.
- **WEIGHT** — to set the desired loaf weight.
- **BURNING COLOR** — to set the desired browning.
- **+TIME** and **-TIME** — for setting a time delay, or setting the processing time.
- **BAKE** — a short-cut to the Bake program (16).
- **KNEAD** — multifunction button with 3 programs; 12 mix, knead 13, dough 14
- **START/STOP** — starts, pauses, or cancels operation.
- **SETTING** — provides a short-cut to the Homemade program (17) and switches through the various program phases.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

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



## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance and its parts regularly for proper operation—especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be

damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions (e.g. lid is broken or cracked), or if there is any kind of malfunction (e.g. motor gets stuck, liquid or dough running out, overheating, smoke coming out). If one of these cases occurs during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat. The appliance will vibrate vigorously during motor operation and, despite the non-slip feet, could move around on the table or counter. **Thus it is crucial, to ensure a really stable stand on a level surface.** The appliance may not wobble, tilt or slip on the table or counter. Additionally, keep an appropriate distance (at least 30 cm at each sides) to the edges of the working space and any other objects. During operation leave at least 1 m of free space above the appliance to avoid damage due to heat and condensate and for unhindered access. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. The rubber feet could leave stubborn stains on some surfaces. Thus, it is good advice to place the appliance on a heat-resistant mat or plate. However, do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance or any hot parts of it (e.g. bread pan) over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.
- This appliance is NOT intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of it or the packa-**

- ging.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and where young children cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.
- Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater or oven). Do not use the appliance or any parts of the appliance with any other device or for any other purpose (e.g. drying of foodstuffs or other materials). Exclusively use the appliance for processing food that is fit for consumption. Do not dry or store any food or foreign objects within the appliance. Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet. Do not handle the appliance or any part of it with violence. The ventilation slits in the housing must always be unobstructed.
- The ice bucket, gear box, and stirring paddle may never be heated or touch hot surfaces (e.g. oven, burner, range) to avoid risk of burst, melting and distortion. Do not use the ice bucket, gear box, and stirring paddle with any program of the appliance other than the Ice Cream program! Do not bring the ice bucket in contact with hot surfaces or hot liquids. The coolant within the ice bucket would expand forcefully when heated, thus bursting the ice bucket and causing risk of severe injuries and damage. After cooling the ice bucket in the freezer, always protect your hands with gloves before touching the ice bucket. NEVER touch the ice bucket with wet skin, when it has been cooled in the freezer. Otherwise, your skin would immediately freeze solid to the ice bucket, causing severe frost-bites and injuries.**
- Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) in the heating compartment or bread pan, with the appliance connected to the power supply. Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks, metal scraper) with the appliance or any part of it.
- Do not fill in more dough than 1000g in total. Otherwise ingredients or dough may run out of the bread pan and reach the hot heating elements, causing overheating, fire and/or electric shock.** Ensure that the exterior of the bread pan is completely clean and dry before placing it in the heating compartment. Always wipe off spilled liquids immediately. If liquids have run out or are spilled on the housing, immediately unplug the appliance and clean the appliance (see: "Care and Cleaning").

- Always unplug the appliance, and wait until the motor comes to a standstill, before assembling or disassembling any parts (e.g. bread pan). Additionally leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance. Always unplug the appliance, when not in use. Always hold the housing at both sides near the bottom for moving the appliance. Do not hold the appliance at the lid, lid handle, bread pan handle, or power cord for moving the appliance. Do not place any hard and/or heavy foreign objects on or in the appliance or any part of it.
- Do not use any corrosive chemicals, abrasive cleaners, or cleaning pads (e.g. bleach, oven cleaner, metal scouring pads) for cleaning to avoid damage to the surfaces.
- Do not place the appliance, or any part of it, or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent accumulation of baked-on foods (see "Care and Cleaning"). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.



#### IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V ~, 50/60Hz, rated for at least 10 A) to avoid interference with other appliances.

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

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

- Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, extension cord, or remote control systems.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- DO NOT drip or spill any liquids on or in the housing, or oven compartment, or power cord. Always ensure that the exterior of the bread pan is clean and dry before placing the bread pan in the heating compartment. Otherwise liquid could run into the housing or on the heating element, causing risk of electric shock or fire. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on/in the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing, heating element, or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and, leaving the lid open, let it dry for at least 1 day. See: "Care and Cleaning". **Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.**



#### **HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS**

- The »Design Automatic Bread Maker Advanced« is designed for baking bread and cakes and making jam in a household environment. For this purpose, the appliance is heated electrically. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid scalds and damage.
- Except for the containing food, the lid, bread pan, and exterior of the appliance can get very hot during operation and thereafter. Additionally, hot steam could escape from the ventilation slits in the lid.

- Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and thereafter. Always protect your hands with oven gloves, when taking out the bread pan after operation. Beware of hot steam and condensate, when opening the lid.
- Do not move the appliance when still hot. Always leave the appliance cool down before moving or cleaning the appliance. Do not place the appliance or any part of it (e.g. bread pan) on heat-sensitive surfaces, when hot. Special caution must be used, when moving the bread pan, while it is containing hot liquids. Ensure to hold the bread pan level when it is filled with any hot, runny contents (e.g. jam) to avoid severe scalds and damage.
- You should keep the lid closed during operation. However, even with the lid properly closed, steam could escape from under the lid during operation and thereafter. This holds especially for the ventilation slits in the lid. Do not hold any parts of your body or any delicate objects over the appliance during operation. Condensate could accumulate under the lid and drip, when opening the lid. Beware of hot steam and condensate when opening the lid.
- **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) within the appliance. Do not pour any alcoholic liquid on/in the appliance to avoid risk of explosion and fire.**



#### **MOVING PARTS – RISKS OF INJURIES**

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



## NON-STICK COATING

The bread pan and kneading paddle are provided with non-stick coatings. Even without using additional fat, food will not stick to the coated surfaces. Please adhere to the following precautions:

- **Before first use**, wipe the non-stick coatings of the bread pan and kneading paddle with a little butter or margarine. Thereafter, there is no need to grease the bread pan for baking.
- Do not use the bread pan or kneading paddle, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use hard or sharp objects for scratching, stirring, or cutting on the coatings. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects have been used. Do not use any spray-on non-stick coatings or oven cleaners.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scorers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwater.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modell:                    | Design Automatic Bread Maker Advanced                                                                                                                                                                                                                       |
| Item No.:                  | 42823                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Power supply:              | 220-240V ~, 50/60Hz                                                                                                                                                                                                                                         |
| Maximum power consumption: | 500W                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Length of power cord:      | approx. 115 cm                                                                                                                                                                                                                                              |
| Weight (incl. bread pan):  | approx. 5.75 kg                                                                                                                                                                                                                                             |
| Dimensions (WxDxH):        | approx. 35.3 cm x 27.4 cm x 33.4 cm                                                                                                                                                                                                                         |
| Bread pan capacity:        | max. 1000 g                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Ice bucket dimensions:     | diameter = 14.2 cm; height: 12.0 cm                                                                                                                                                                                                                         |
| Ice bucket capacity:       | max. 0.7 litres                                                                                                                                                                                                                                             |
| Test marks:                |    |

## PROPERTIES OF YOUR NEW BREAD MAKER

You can use the automatic Bread Maker to bake bread and cakes according to your taste. For this, you can use ready-to-use baking mixtures or create your own recipes. Also the Bread Maker can knead dough for noodles, pizza, or rolls. Additionally, you can make jam and ice. For these purposes, you can select among 17 different programs. See: "Programs of the Bread Maker". Additionally, you can use the timer function of your Bread Maker for a belated start of the baking programs 1-9. This way, your bread will be ultimately fresh, whenever you like. See: "Using the Timer".

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

## ENVIRONMENT

The Bread Maker may work well in a wide range of temperature, but there may be changes in the sizes of the loafs produced depending on the ambient room temperature. We suggest that the room temperature should be within the range of +15°C and +34°C.

## FUNCTIONS OF THE BUTTONS

Each time you touch a button, a signal sounds. The buttons need only to be touched slightly.

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

| Button                 | Function                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MENU                   | Selection of the desired program (default: 1). The program number is shown on top of the LCD screen. A list of the available programs is printed on the left side of the lid. Each time this button is touched, the appliance will switch to the next program number while sounding a beep. The appliance will cycle through the programs. After number 18, it will return to number 1 again.                                                                                                                                  |
| START<br>PAUSE<br>STOP | This START/STOP button starts the selected program or pauses / cancels the currently running program or the warming function.<br>For cancelling a program, keep your finger on the button until a signal sounds (approx. 3 seconds).<br>NOTE: When cancelling a program, all settings are deleted. There is no way to continue the recently used program. Thus, only touch this button shortly, if you wish to pause operation and add further ingredients. Alternatively, unplug the appliance for no longer than 10 minutes. |
| BURNING<br>COLOR       | Selecting the desired colour of your bread: light, medium, or dark. Default: medium.<br>Your choice is indicated via an icon on the bottom of the LCD screen.<br>This setting is available for the programs 1-9.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Button          | Function                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WEIGHT          | <p>Use for setting the total amount of ingredients. Your choice is indicated on top of the LCD screen. The following settings are available:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1000 g—for a total amount of up to 1000 g (1 kg).</li> <li>• 750 g—for a total amount of all ingredients between 500 g and 750 g (Default).</li> <li>• 500 g—for a total amount of all ingredients up to 500 g.</li> </ul> <p>Tip: With an amount not sufficient for the total amount of ingredients selected, your bread may not be done completely or too dry and dark. If it is not done, you can use the program Bake (16) for additional baking. See: "Applying Some Additional Baking Time". This button is active only for the programs 1-8.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| +TIME and -TIME | <p>Use these buttons to set up the time duration until completion.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With the programs 1-9, 12, 14, and 17 you can set a delayed start of the selected program. In this case, the hourglass  will flash on the LCD screen. The set time will include the processing time of the selected program. See: "Using the Timer"</li> <li>• With the programs 11, 13, 15, and 16, you enter the processing time. In this case, the time flashes on the LCD screen. You must confirm your time setting via the START/STOP button, before making other settings or starting the program.</li> <li>• With program 10 (Jam), time setting is not available and these buttons are inactive.</li> </ul> <p>In all cases, you select the time until your food is finished. Thus, the minimum and maximum time duration depends on the currently selected program.</p> <p>To use this function, first select the desired program (MENU) and, if applicable, the WEIGHT and degree of browning (BURNING COLOR). Then adjust the time.</p> <p><b>Tip:</b> With your finger kept on the button, the time setting will run automatically until you remove your finger.</p> |
| BAKE            | <p>This button will directly call the baking program 16. Simply touch this button and thereafter the START/STOP button for selecting and starting program 16.</p> <p>IMPORTANT: Timer operation is not available with the Bake program 16. Instead, you may change the baking time via the +TIME and -TIME buttons. Default: 30 minutes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| KNEAD           | <p>This kneading is a multifunction hotbutton with 3 programs: 12 mix, 13 kneading, 14 dough. When you press the Kneading button, the 13th program Kneading is immediately displayed on the screen. If you press the „Kneading“ button again, „Dough“ will appear in the 14th program Dough, and then press the „Kneading“ button again, the 12th program Mixing will appear, so that this shortcut button actually contains 3 programs.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| SETTINGS        | <p>Selects the Homemade program (17).</p> <p>With the Homemade program selected, this button switches through the various program phases of the Bread Maker to enable the input of your own program. The current phase and number is shown on the LCD screen. Use the +TIME and -TIME buttons to program the desired time duration for each phase. See: "Programming Your Own Settings"</p> <p>For additional information on the individual program phases, see "Program Phases" and "Programming Your Own Settings".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## PROGRAMS OF THE BREAD MAKER

You select the desired program by touching the MENU button. The corresponding program number is shown on the LCD screen. The processing time depends on the selected program. See: "Program Phases".

| Nr. | Function     | To Use For ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | Basic bread  | For white and mixed breads mainly consisting of fine wheat and rye flour. The bread has a compact consistency. You can adjust the browning via the BURNING COLOR button.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2   | French bread | For light breads made from fine flour. Special timing and temperature make the bread fluffy and produce a crispy crust. Not suitable for baking recipes requiring butter, margarine or milk.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 3   | Whole wheat  | For yeast breads with heavy varieties of flour, for example, containing a significant portion (50 % and more) of whole wheat flour. Breads with whole wheat flour are more nutritious, because the flour is milled from the entire wheat, including the bran and germ. This flour produces a brown to dark brown bread (with only whole wheat flour used). The breads are more flavourful and healthful. However, the bread will be more compact and heavy. |
| 4   | Sweet bread  | For bread with additional ingredients (e.g. fruit juices, grated coconut, raisins, dried fruits, chocolate, or sugar) causing a high content of sugar, fat, and proteins. These ingredients produce a darker crust. Due to a longer phase of rising the bread will be light and airy.                                                                                                                                                                       |
| 5   | Rice bread   | When using rice flour, the kneaded mixture is more like a cake batter. After kneading, the dough is allowed to rise before baking. The crust is somewhat thinner and softer than that of a normal wheat flour bread.                                                                                                                                                                                                                                        |
| 6   | Gluten free  | The ingredients to create gluten free breads are unique. While this is a yeast bread, the dough is generally wetter and more like a batter. It is also crucial not to over-mix or over-knead gluten free dough. There is only one rise phase, and due to the high content of moisture, the baking time is increased. All ingredients must be added at the very beginning of the program cycle.                                                              |
| 7   | Quick bread  | Kneading, rising and baking is performed in a very fast way. But the baked bread is usually small, rough and dense.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 8   | Fruit bread  | This setting will bake the bread normally. Fill dry and not sticky fruits and nuts into the ingredients box that will automatically release the ingredients at the right time. However, fill wet, fresh and sticky ingredients (e.g. fresh fruits, candied orange peel) directly into the bread pan, as soon as the signal sounds. This way, the ingredients are baked evenly into the bread.                                                               |
| 9   | Cake         | Kneading, rising and baking are programmed for making cake. However, soda and baking powder is used for rising. The WEIGHT button is not available with this program.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Nr. | Function  | To Use For ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10  | Jam       | This program is designed for making homemade jams and chutneys. The paddle keeps the ingredients stirred automatically. They make a wonderful complement to freshly baked bread.<br>With this program you cannot make any further settings.                                                                             |
| 11  | Defrost   | Provides a warm environment for thawing food hygienically without cooking. You may adjust the processing time via the +TIME and -TIME buttons. No Timer operation is available.<br>Additionally, the buttons WEIGHT and BURNING COLOR are inactive.                                                                     |
| 12  | Mix       | For preparing cake mixtures. In this program NO rising and NO baking is done. The buttons WEIGHT and BURNING COLOR are inactive.                                                                                                                                                                                        |
| 13  | Knead     | For kneading of a somewhat heavier dough only. NO rising and NO baking is done. Used for making dough for pizzas, noodles, and rolls.<br>You may adjust the processing time via the +TIME or -TIME buttons. No Timer operation is available.<br>The buttons WEIGHT and BURNING COLOR are inactive.                      |
| 14  | Dough     | For kneading and rising yeast dough WITHOUT baking. Remove the dough after processing. Use this program for making dough for bread rolls, pizza, steamed bread, etc. The buttons WEIGHT and BURNING COLOR are inactive.                                                                                                 |
| 15  | Ice Cream | Use this program exclusively for making ice cream in the ice bucket. See: "Making Ice Cream".<br>Via the +TIME or -TIME buttons, you may select the processing time: 20, 25, or 30 minutes. No Timer is operation available.                                                                                            |
| 16  | Bake      | For additional baking of bread that is too light or not baked through. In this program is no kneading or rising. For example, use this program for baking already prepared dough in portions of special shapes.<br>You may adjust the processing time via the + TIME or -TIME buttons. No Timer operation is available. |
| 17  | Homemade  | This place in memory is reserved for your own baking program. See: "Programming Your Own Settings"                                                                                                                                                                                                                      |
| 18  | Yoghurt   | Use this function to produce your own yoghurt. You simply need fresh milk and some living lactobacillus yoghurt.                                                                                                                                                                                                        |

In some programs (1-9) an acoustic signal sounds during running and the ingredients box will open automatically. If your recipe demands the addition of further ingredients (e.g. fruits or nuts), you should add dry and coarsely chopped food-stuffs into the ingredients box and flour or wet, sticky ingredients immediately after the signal is heard.

To prematurely cancel a program or the warming function hold the START/STOP button touched for 3 seconds, until one long acoustic signal is heard. To switch off the appliance, disconnect the appliance from the power supply.

## PROGRAM DATA / PROGRAM PHASES

The table below shows the processing times for the individual program phases.

|                    | 1. BASIC BREAD |               |               | 2. FRENCH BREAD |               |               | 3. WHOLE WHEAT        |               |        | 4. SWEET BREAD |               |               |
|--------------------|----------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|-----------------------|---------------|--------|----------------|---------------|---------------|
| Weight (g)         | 500            | 750           | 1000          | 500             | 750           | 1000          | 500                   | 750           | 1000   | 500            | 750           | 1000          |
| Total duration (h) | 03:05          | 03:10         | 03:15         | 03:35           | 03:40         | 03:45         | 04:05                 | 04:10         | 04:15  | 03:35          | 03:40         | 03:45         |
| Mix 1              | 10 min         |               |               | 10 min          |               |               | 7 min (5 min preheat) |               |        | 7 min          |               |               |
| Rest 1             | 3 min          |               |               | 10 min          |               |               | 8 min                 |               |        | 8 min          |               |               |
| Mix 2              | 5 min          |               |               | 5 min           |               |               | 10 min                |               |        | 10 min         |               |               |
| Rest 2             | 10 min         |               |               | 5 min           |               |               | 10 min                |               |        | 10 min         |               |               |
| Mix 3              | 20 min         |               |               | 20 min          |               |               | 10 min                |               |        | 15 min         |               |               |
| Rest 3             | —              |               |               | 15 min          |               |               | 10 min                |               |        | 15 min         |               |               |
| Mix 4              | —              |               |               | 15 min          |               |               | 10 min                |               |        | 15 min         |               |               |
| Ferment 1          | 42 min         |               |               | 40 min          |               |               | 55 min                |               |        | 40 min         |               |               |
| Exhaust            | 50 sec         |               |               | 50 sec          |               |               | 50 sec                |               |        | 1 min          |               |               |
| Ferment 2          | 40 min         |               |               | —               |               |               | —                     |               |        | —              |               |               |
| Exhaust            | —              |               |               | —               |               |               | —                     |               |        | —              |               |               |
| Ferment 3          | —              |               |               | 40 min          |               |               | 65 min                |               |        | 40 min         |               |               |
| Bake               | 55 min         | 60 min        | 65 min        | 55 min          | 60 min        | 65 min        | 55 min                | 60 min        | 65 min | 55 min         | 60 min        | 65 min        |
| Keep warm          | 60 min         | 60 min        | 60 min        | 60 min          | 60 min        | 60 min        | 60 min                | 60 min        | 60 min | 60 min         | 60 min        | 60 min        |
| Add dry fruit time | 2 h<br>12 min  | 2 h<br>17 min | 2 h<br>22 min | 2 h<br>40 min   | 2 h<br>45 min | 2 h<br>50 min | 3 h<br>50 min         | 3 h<br>55 min | 4 h    | 2 h<br>25 min  | 2 h<br>30 min | 2 h<br>35 min |
| Max. Timer         | 15 h           |               |               | 15 h            |               |               | 15 h                  |               |        | 15 h           |               |               |

| 5. RICE BREAD      |               |               |        | 6. GLUTEN FREE BREAD |               |               | 7. QUICK BREAD |               |               | 8. FRUIT BREAD |               |               |
|--------------------|---------------|---------------|--------|----------------------|---------------|---------------|----------------|---------------|---------------|----------------|---------------|---------------|
| Weight (g)         | 500           | 750           | 1000   | 500                  | 750           | 1000          | 500            | 750           | 1000          | 500            | 750           | 1000          |
| Total duration (h) | 02:50         | 02:55         | 03:00  | 03:05                | 03:10         | 03:15         | 02:10          | 02:15         | 02:20         | 03:05          | 03:10         | 03:15         |
| Mix 1              | 10 min        |               |        | 10 min               |               |               | 10 min         |               |               | 10 min         |               |               |
| Rest 1             | 5 min         |               |        | 20 min               |               |               | 2 min          |               |               | 3 min          |               |               |
| Mix 2              | 10 min        |               |        | 5 min                |               |               | 5 min          |               |               | 5 min          |               |               |
| Rest 2             | 5 min         |               |        | 10 min               |               |               | 3 min          |               |               | 10 min         |               |               |
| Mix 3              | 10 min        |               |        | 5 min                |               |               | 10 min         |               |               | 20 min         |               |               |
| Rest 3             | 5 min         |               |        | –                    |               |               | –              |               |               | –              |               |               |
| Mix 4              | 10 min        |               |        | –                    |               |               | –              |               |               | –              |               |               |
| Ferment 1          | –             |               |        | 30 min               |               |               | –              |               |               | 42 min         |               |               |
| Exhaust            | –             |               |        | –                    |               |               | –              |               |               | 50 sec         |               |               |
| Ferment 2          | –             |               |        | –                    |               |               | 45 min         |               |               | 40 min         |               |               |
| Exhaust            | 60 sec        |               |        | 50 sec               |               |               | –              |               |               | 50 sec         |               |               |
| Ferment 3          | 60 min        |               |        | 50 min               |               |               | –              |               |               | –              |               |               |
| Bake               | 55 min        | 60 min        | 65 min | 55 min               | 60 min        | 65 min        | 55 min         | 60 min        | 65 min        | 55 min         | 60 min        | 65 min        |
| Keep warm          | 60 min        | 60 min        | 60 min | 60 min               | 60 min        | 60 min        | 60 min         | 60 min        | 60 min        | 60 min         | 60 min        | 60 min        |
| Add dry fruit time | 1 h<br>50 min | 1 h<br>55 min | 2 h    | 2 h<br>10 min        | 2 h<br>15 min | 2 h<br>20 min | 1 h<br>30 min  | 1 h<br>35 min | 1 h<br>40 min | 2 h<br>12 min  | 2 h<br>17 min | 2 h<br>22 min |
| Max. Timer         | 15h           |               |        | 15h                  |               |               | 15h            |               |               | 15h            |               |               |

|                    | 9. CAKE | 10. JAM | 11. DEFROST | 12. MIX | 13. KNEAD | 14. DOUGH | 15. ICE CREAM | 16. BAKE | 17. HOMEMADE | 18. YOGHURT |
|--------------------|---------|---------|-------------|---------|-----------|-----------|---------------|----------|--------------|-------------|
| Total duration (h) | 02:20   | 01:20   | 00:30       | 00:15   | 00:08     | 01:30     | 00:25         | 00:30    | 03:10        | 08:00       |
| Mix 1              | 15 min  | –       | –           | 7 min   | 8 min     | 7 min     | –             | –        | –            | –           |
| Rest 1             | 5 min   | –       | –           | –       | –         | 8 min     | –             | –        | –            | –           |
| Mix 2              |         | –       | –           | 8 min   | –         | 15 min    | –             | –        | –            | –           |
| Rest 2             |         | –       | –           | –       | –         | 10 min    | –             | –        | –            | –           |
| Mix 3              | 20 min  | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Rest 3             | 40 min  | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Mix 4              | –       | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Ferment 1          | –       | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Exhaust            | –       | –       | –           | –       | –         | 50 sec    | –             | –        | –            | –           |
| Ferment 2          | –       | –       | –           | –       | –         | 10 min    | –             | –        | –            | –           |

|                    | 9. CAKE       | 10. JAM | 11. DEFROST | 12. MIX | 13. KNEAD | 14. DOUGH | 15. ICE CREAM | 16. BAKE | 17. HOMEMADE | 18. YOGHURT |
|--------------------|---------------|---------|-------------|---------|-----------|-----------|---------------|----------|--------------|-------------|
| Total duration (h) | 02:20         | 01:20   | 00:30       | 00:15   | 00:08     | 01:30     | 00:25         | 00:30    | 03:10        | 08:00       |
| Exhaust            | –             | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Ferment 3          | –             | –       | –           | –       | –         | 40 min    | –             | –        | –            | –           |
| Bake               | 60 min        | 60 min  | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Keep warm          | 60 min        | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | 60 min       | –           |
| Add dry fruit time | 1 h<br>45 min | –       | –           | –       | –         | –         | –             | –        | –            | –           |
| Max. Timer         | 15 h          | –       | –           | 15 h    | –         | 15 h      | 0:30 h        | –        | 15 h         | 12 h        |

## KEEP WARM FUNCTION

At the end of the baking programs (1-9) the appliance automatically switches to a keep warm function for up to 60 minutes (1 hour). In this mode, the heating compartment is kept warm. Thus, the bread will not get moistened and soggy. You can cancel the keep warm function at any time by keeping the START/STOP button touched for more than 3 seconds until an acoustic signal sounds.

## MEMORY FUNCTION

When being live again after a power failure of up to 10 minutes, the program will continue automatically from the same point. There is no need to touch the START/STOP button. However, if the power cut-off lasts for more than 10 minutes, the actual baking program will be cancelled completely.

### Note:

After you have cancelled the baking process by pressing the START/STOP button at least 3 seconds, all previously entered settings will be lost. In this case, you must start the baking process again (see: "Tips for Best Results"). Thus, for short interruptions (e.g. for adding further ingredients or pushing down the ingredients back to the kneading paddle) it is best to unplug the appliance or touch the START/STOP button **only shortly** for pausing operation for 3 minutes at the maximum. However, please keep in mind that the appliance will re-assume operation automatically after 3 minutes.

**Note:**

If the program has not entered the rising phase at the moment the power supply cuts off for more than 10 minutes, you can start the program again, without filling in new ingredients. This way, in total, the dough will be kneaded for a somewhat longer time duration.

**PROGRAMMING YOUR OWN SETTINGS**

The program Homemade (17) is reserved for your own baking program. For each program phase, you can enter the desired time duration. To disable a program phase, simply enter the time duration 0:00. This way, you can put your own special baking ideas into practice. The program phases and default time durations are given above (see: "Program Phases").

**Note:**

Your settings will be deleted from memory, after disconnecting the appliance from power supply for more than 10 minutes. Thereafter, the defaults given in the table above will be active again.

1. Touch the SETTING button to call the Homemade program. The program number 17 and the currently programmed total processing time will be shown on the LCD screen.
2. Again touch the SETTING button to switch to the first program phase. The icon and number of the program phase will be shown with the pre-set time duration flashing.
3. Use the +TIME and -TIME buttons to set the desired time duration.
4. With the desired time duration flashing on the LCD screen, touch the SETTING button again to switch to the next program phase.
5. Repeat steps 3 and 4 until you have programmed all program phases beginning with the first kneading phase up to the maximum keep warm time duration.

**Tip:**

When touching the START/STOP button during programming, the appliance will finish programming, showing the complete time duration of your program.

6. After programming, you can start your Homemade program by touching the START/STOP button.

**Tip:**

As with most other programs of the Bread Maker, you can start your Homemade program belatedly. After completing programming, simply touch the +TIME or -TIME buttons to apply the desired time delay. The hourglass  will flash on the LCD screen to indicate that the time delay function is active and the time duration until finishing the baking process is shown. See below: "Using the Timer".

**USING THE TIMER**

The timer function enables delayed baking. The shown time is always the time duration until completion for the currently active baking program. The maximum duration is 15 hours, indicated via 15:00. The minimum is the processing time of the currently selected baking program. With the timer active, the hourglass  is shown on the LCD screen as an indicator for timer operation.

**CAUTION:** With the programs 11, 13, 15, and 16, the timer function is not available. However, via the +TIME and -TIME buttons, the processing time will be set (e.g. the baking time with program 16).

In contrast to this, the Timer setting for the programs 1–9, 12, 14, and 17 will NOT change the processing time of any program phase of the baking program. Instead, the baking program will be started belatedly. Thus, to avoid overheating of your ingredients, it is important to observe the hourglass icon  on the LCD screen especially when using the Bake program (16).

**Note:**

However, if you have set the timer, you should put all the ingredients into the bread pan or ingredients box (coarsely chopped nuts, whole grain), before starting the program. In this case, however, fruits and nuts should always be cut into smaller pieces.

**Note:**

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

1. At first, select the program via the MENU button. Then adjust loaf size (WEIGHT button) and degree of browning (BURNING COLOR button), as these settings may affect the processing time. See: "Starting the Baking Process".
2. Thereafter, use the +TIME and -TIME buttons to set the time duration until completion shown on the LCD screen. With the Timer active, the hourglass  flashes on the LCD screen.

### Tip:

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

3. Touch the START/STOP button to start operation. The hourglass icon and the dots of the time display will flash on the LCD screen and a count down will show the remaining time. You will have fresh bread at the desired time.

If you don't take out the bread immediately, the keep warm time of 1 hour starts. See: "Warming Function".

## LOCKING THE CONTROL PANEL

You can disable the control panel to protect the bread maker from any unintended input.

Press the buttons WEIGHT and BURNING COLOR simultaneously to lock the control panel. A signal sounds and the key icon  is displayed on the LCD screen. Thereafter there will be no response to touching any single button on the control panel.

**IMPORTANT:** By locking the control panel, you will disable even the START/STOP button!

To unlock the control panel, again press the buttons WEIGHT and BURNING COLOR simultaneously. The signal sounds and the key icon disappears. The control panel is ready for your input again.

## TIPS FOR BEST RESULTS

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

- **Never use larger quantities than those specified in this booklet. Do not fill in more than 1000 g in total. Too much dough can rise out of the bread pan and drop onto the hot heating elements, thus causing risk of overheating, fire and electric shock.**
- One important step of making good bread is to measure the ingredients precisely. Even small deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results. You should measure out the correct amount from liquids (water, milk, oil) via measuring cups or measuring spoons. When measuring oil, the measuring vessel must be completely dry. Solid ingredients (flour, sugar, nuts, etc.) should be measured via kitchen scales to obtain the correct amounts.
- If you do not have kitchen scales at hand, you may use measuring cups and spoons even for solid ingredients. However, the measuring vessel should provide

an appropriate scale. This is crucial, as the weight of various solid ingredients differ in volume from the volume of water with the same weight. Spoon solid ingredients into the measuring vessel and level off the surface at the correct height. With most measuring vessels, do not tamper or heap the food in the measuring vessel. As this additional amount would influence the result considerably.

- Essential for good results is the order for putting the ingredients into the bread pan. Generally, you should first add all liquids, then sugar, salt, spices, and flavours. Thereafter, put flour on top of the liquids without stirring. Add yeast or baking powder/soda as the very last ingredient on top of the flour layer. Doing so, ensure that the yeast will not come in contact with salt and any liquids.
- During the baking programs 1-9, after kneading for a while, short acoustic signals will sound and the ingredients box will open automatically, emptying its content into the bread pan. However, some ingredients cannot be added via the ingredients box (very moist or sticky foodstuffs or powder). These ingredients must be added by opening the lid shortly, and pouring the ingredients directly into the bread pan.
- If fruits are added too soon, the flavour will evaporate during the mixing process. Thus, wait for the signal to add these ingredients.
- For several programs of the bread maker, you can set a delayed start of the program by using the timer (see: "Using the Timer"). If you have set the timer, you should put all the ingredients into the bread pan and/or ingredients box before starting the program. However, it is best to cut fruits and nuts into smaller pieces.
- Do NOT use the timer function, when working with perishable ingredients such as eggs, milk, cream or cheese. The quality of these ingredients will degrade, when not cooled.
- For preparing yeast dough, all ingredients should have room temperature (20 - 25 °C) to maintain an optimal rising result of the yeast.
- The bread will be kept warm for up to 1 hour after the end of the baking process. This prevents the bread from becoming too moist due to condensate. Take your bread out of the appliance during this warm-keeping period.
- Immediately rinse the bread pan with warm water after removing the bread. This prevents any food residues from accumulating on the drive shaft. Otherwise, the kneading paddle could stick to the drive shaft.
- If you remove the kneading paddle after the last kneading of the dough, the bread will remain intact, when you remove it from the bread pan.
- In the case of having cancelled a running baking program unintentionally (e.g. when adding further ingredients or removing the kneading paddle), you can finish

the already prepared dough choosing the programs Knead, Mix or Dough for further preparation and/or Bake (No. 16) for baking according to your recipe. See also: "Programs of the Bread Maker" for the required processes, or "Applying Some Additional Baking Time".

## Bread Ingredients

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bread flour                  | Bread flour has a high content of gluten and a high ability to keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fibre. Bread flour is the most important ingredient for making bread.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Plain flour                  | Flour that contains no baking powder. It is used for making Quick Bread.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Whole-wheat flour            | Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. Thus, many recipes usually combine whole-wheat flour and bread flour to achieve the best results.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Black wheat flour            | Black wheat flour is also named as "rough flour". It is a kind of high fibre flour and similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with a high proportion of bread flour.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Self-rising flour            | A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Corn flour and oatmeal flour | These types of flour are the additive ingredients of making rough bread, to enhance the flavour and texture.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sugar                        | Sugar is very important to increase sweetness and colour of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be used by special requirements.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Yeast                        | <p>The yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand the dough and make the inner fibre soft. However, the yeast needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment. Use the following notes as a rule of thumb:</p> <p>1 Tablespoonful dry yeast = 3 teaspoonful dry yeast = 15 ml;<br/> 1 Teaspoonful dry yeast = 5 ml</p> <p>Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature. Before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back in the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by bad yeast.</p> <p>To check, whether your yeast is fresh and active, use the following ways:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour ½ cup warm water (45 - 50 °C) into a measuring cup.</li> <li>• Put 1 teaspoonful white sugar into the water and stir, Then sprinkle 2 teaspoonful yeast over the water.</li> <li>• Place the measuring cup in a warm place for approx. 10 minutes. Do not stir the water.</li> <li>• The froth should be up to 1 cup. Otherwise, the yeast is dead or inactive.</li> </ul> |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salt                          | Salt is necessary to improve bread flavour and crust colour. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. Without salt, the bread will be larger.                                                                                                                                                                                                    |
| Egg                           | Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size. The egg must be stirred evenly without eggshell.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Fat, butter and vegetable oil | Fat makes bread soften and improve storage life. Butter should be melted and thereafter cooled down. Alternatively, cut butter or other solid fat into small pieces.                                                                                                                                                                                                                       |
| Baking powder                 | Baking powder is used for rising Ultra Fast Bread and cake, as it does not need any time for rising. It will produce carbon dioxide by a chemical process thus building bubbles in the dough and softening the texture of the bread.                                                                                                                                                       |
| Soda                          | Soda is similar with baking powder and can be used in combination with baking powder.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Water and other liquid        | Water is an essential ingredient for making bread and cake. Generally, a water temperature between 20 °C and 25 °C is best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2 % milk powder. This may improve the bread flavour and crust colour. Some recipes may use juice for the purpose of improving bread flavour (e.g. juices of apples, oranges, lemon, and others). |

## BEFORE FIRST USE

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

The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell, when you turn it on for the first time. This is normal and will stop soon. Ensure sufficient ventilation.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing. See: "Knowing Your »Design Automatic Bread Maker Advanced«".
2. Carefully remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove any warning labels or the model label. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging material) in the bread pan, heating compartment, or the coupling at the bottom of the bread pan.

**⚠ WARNING:** Always switch OFF (hold the START/STOP button touched until a beep sounds), unplug, and leave the appliance cool down, before cleaning. Do not immerse the housing or power cord in water or other liquids or spill any liquids on/ in the housing or power cord. **Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.** Always ensure that the exterior of the bread pan and the heating compartment are clean and completely dry before inserting the bread pan.

**The ice bucket may never come in contact with any hot surfaces or hot**

**liquids and may never be heated. Otherwise, the ice bucket could burst, causing severe injuries and damage.** For cleaning only use lukewarm dishwater.

3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and its parts. See: "Care and Cleaning".
4. Ensure that the exterior of the bread pan is completely dry and clean. Lock the bread pan left empty within the heating compartment (see: "Operation"). Select the Bake program (16) and let the appliance operate for approx. 10 minutes. While heating, a characteristic smell and a little smoke escaping from the appliance will be normal.
5. Switch OFF the appliance, unplug, and leave the appliance cool down to room temperature. Thereafter clean the bread pan and heating compartment of the bread maker again (see: "Care and Cleaning").
6. Put some butter or margarine on a kitchen cloth and wipe the non-stick coatings of the bread pan and kneading paddle to prepare the non-stick coatings for use.

The appliance is ready for use now.

## OPERATION

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

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

Always ensure not to spill any ingredients into the heating compartment. If ingredients reach the heating elements, a fire may be caused due to heating up on the heating elements.

Only place the appliance on a stable, dry, level, and clean surface. The appliance will vibrate vigorously during motor agitation and, despite the non-slip feet, could move around on the table or counter. Thus **it is crucial, to ensure a really stable stand on a level surface**. The appliance may not wobble, tilt or slip on the table or counter. Do not place the appliance on inclined surfaces where it can fall over and/or fall down. Additionally, keep an appropriate distance (at least 30 cm at each side) to the edges of the working space and any other objects. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation,

to avoid risk of fire, overheating, or electric shock. Do not block the ventilation slots of the housing. During operation, the operating elements must be accessible all the time (see: "Knowing Your »Design Automatic Bread Maker Advanced«").

During operation leave at least 1 m of free space above the appliance to avoid damage due to heat and condensate and for unhindered access.

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

**DO NOT fill more than the maximum total amount of 1000g into the bread pan!** Otherwise, the bread pan could overflow, with food running out onto the heating elements. Food and foreign objects on the heating elements will be burnt to charcoal during the baking process, thus causing risk of fire and electric shock via short-circuit.

**Do not add powder (flour, powder sugar) or wet or very runny ingredients (e.g. some fresh fruits) into the ingredients box. Otherwise, powder or liquid could get onto the heating elements, causing risk of overheating, fire and electric shock!**

## PREPARATIONS

1. Prepare your ingredients.

Measure all required amounts according to your recipe. Doing so, **ensure to observe the maximum amount (for bread and cake: 1000g including all ingredients)**. Check your recipe accordingly. When adding nuts, fruit or other bulk ingredients, you should cut, chop or purée these ingredients.

### Tip:

You can use the supplied measuring cups.

2. Place the appliance on a stable, level and heat-resistant surface with a distance of at least 30 cm to other objects and to the edge of the table or counter. Check, whether the appliance has a really stable stand and will not wobble or slip on the table or counter.

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

ge. Always ensure that the appliance cooled down after the recent usage, before starting a new baking process.

3. Check that the exterior of the bread pan and the interior of the heating compartment are clean and dry and no ingredients are spilled into the heating compartment to avoid a burnt smell during operation and even risk of fire.

4. Open the lid, and place the bread pan into the appliance.

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

5. Coat the drive shaft with a little margarine or cooking oil. This will prevent the dough from sticking to the drive shaft and help to remove the kneading paddle after operation. Push the kneading paddle onto the drive shaft and turn it until it slips down.

**⚠ WARNING:** Always avoid spilling any ingredients onto the heating elements in the heating compartment. During the baking process, even small particles on the heating elements would carbonize, thus causing risk of fire and at least a burnt smell!

6. Put the ingredients for your recipe in the correct order into the bread pan. In general: first add eggs and all liquids, then sugar, salt, spices and flavours. Then add the solid ingredients (flour, cake mixture). Add yeast, soda, or baking powder as the very last ingredients.

#### Note:

Ensure that yeast, soda or baking powder will not come in contact with any liquids and salt. It is good advice to make a gentle hollow on top of the flour to add these ingredients.

7. Ensure that the inner flap of the ingredients box is closed. For this, slightly push the inner flap back into the lid. Close the lid gently.

**IMPORTANT:** Carefully dab wet ingredients dry before filling into the ingredients box. Do not fill in too large or sticky ingredients, as this may block the inner flap of the ingredients box. Always chop or cut your ingredients to small pieces, but do not fill in finely ground ingredients, or any powder, or any runny food. For adding this type of ingredients, pause operation when the signal sounds and add your ingredients by opening the lid.

8. The ingredients box is perfectly suited for adding granular ingredients like sesame, linseed or coarsely chopped nuts. The appliance will open the inner flap of the ingredients box to leave the content fall into the bread pan. Open the slider of the ingredients box to fill in your food. Thereafter, close the slider.

## STARTING THE BAKING PROGRAM

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

1. Prepare the appliance for operation according to the instructions above and close the lid (see: "Preparation").
2. Insert the power plug into the wall power outlet. (See: "Important Safeguards for Electrical Appliances") An acoustic signal sounds and the LCD screen shows the program number 1 and the defaults of this baking program (operation time, colour and amount).

#### Tip:

The buttons respond even to slight touches. Simply tip on the buttons with your finger. A beep sounds with each entry. Names and numbers of the available programs are printed on the lid.

The buttons of the appliance are inactive, whenever the respective function is not available with the currently selected program, or while a program is running, or when the control panel is locked (see: "Locking the Control Panel"). Running programs must be terminated first using the START/STOP button, when you wish to make new entries.

3. Select your desired program by slightly touching the MENU button. (See: "Programs of the Bread Maker") Each input is confirmed by an acoustic signal.
4. Use the BURNING COLOR button to select the desired colour of your bread. The icon on the bottom of the LCD screen shows whether you have chosen light, medium, or dark.
5. Use the WEIGHT button to select the used total amount of all ingredients according to your recipe: 500 g, 750 g, or 1000 g.
6. Thereafter, if required, you can set the finishing time duration for the baking process via the timer function. You can enter a maximum delay of up to 15 hours. See: "Using the Timer"

**IMPORTANT:** If the display shows unusual information after the program has been started (H:HH or E:E0), then immediately unplug the appliance. See "Solving Problems" for further information.

7. With the desired settings on the LCD screen, start the baking program by touching the START/STOP button.

The dots of the program time and the icon of the actual operating phase will

flash. The program will automatically run various operations. During operation, only the START/STOP button is active. You can watch the process via the window in the lid of your Bread Maker. Occasionally, during various program phases, condensate could accumulate on the window.

**Tip:**

The appliance lid can be opened during kneading, for example, to add further ingredients. For this, you should pause operation (see: "Functions of the Buttons"). Use this way for adding powder and wet or sticky ingredients. However, you should avoid opening the lid during operation, if possible. This holds especially during the baking process, because the bread could collapse.

8. You can pause operation at any time by shortly touching the START/STOP button. The program time will flash on the LCD screen. The appliance will re-assume operation after 3 minutes automatically.

Additionally, you can cancel operation at any time. For this, hold your finger on the START/STOP button for approx. 3 seconds, until a beep sounds. Any running program will be cancelled immediately and the current settings are deleted.



**CAUTION – MOVING PARTS!**

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

9. If you remove the kneading paddle after the last kneading of the dough, the bread will remain intact after baking. However, the appliance will make some brakes between the kneading phases. You may take out the kneading paddle during the third ferment/rise phase, indicated by the ferment icon  and the phase number 2.

- a. Unplug the appliance.

**Note:**

When interrupting the power supply for no longer than approx. 10 minutes, the current baking program is NOT terminated but will be continued as soon as you plug in the power plug again (see: "Memory Function").

- b. Open the lid, unlock the bread pan and take it out. With floured hands you can take out the dough and remove the kneading paddle. Ensure that no dough will get onto the exterior of the bread pan.
    - c. Replace and lock the bread pan containing the dough and close the appliance lid.

- d. Re-connect the appliance to the power supply. The baking program will be continued.

**⚠ WARNING – High Temperature: Risk of Burns!**

Hot air and condensate could escape at the ventilation slits in the lid. Do not hold your hands, arms or face directly over the appliance during operation. The heating compartment and all parts within (e.g. bread pan and bread) will get very hot during operation. Protect your hands with oven gloves when attempting to take out the bread pan while the appliance is still hot. Even the exterior of the appliance will get hot during operation. Only touch the appliance by the operation elements and handles.

10. You can terminate the baking program and warming function at any time by keeping the START/STOP button pressed for 3 seconds until a beep sounds.

Once the baking program has been completed, 10 beeps sound and the LCD screen shows 0:00. The appliance automatically switches to the warming function for 60 minutes at the maximum. (See: "Warming Function"). Thereafter, the appliance switches OFF completely and the interior cools down.

**Tip:**

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

11. Open the lid and check the consistency of the bread. If the bread is not done or too light, you can use the Bake program (16) to bake the bread for some additional minutes. See: "Applying Some Additional Baking Time".

**⚠ WARNING:** Before taking out the bread, unplug the appliance. The appliance should never be plugged in, when not in use!

**Do not touch any parts in the interior of the appliance with unprotected hands,** while the appliance is still hot. Always protect your hands with pot holders or oven gloves, when opening the lid and taking out the hot bread pan after baking. Beware of hot steam coming out from under the lid, when opening the lid. Do not place the hot bread pan on surfaces sensitive to heat and moisture to avoid damage.

12. Unplug the Bread Maker. Then protect your hands with oven gloves. Open the lid of the Bread Maker. Doing so, keep in mind that hot steam could escape from under the lid. Take out the bread pan. For this, turn the bread pan counter-clockwise until you can easily lift it up by the handle.
13. Place the hot bread pan on a surface resistant to heat and moisture and leave the bread pan cool down before removing the bread.

**IMPORTANT:** Do not use any hard or sharp-edged objects, because this may lead to scratches on the non-stick coating. Do not cut the bread in the bread pan to avoid damage to the non-stick coating. Always take the bread out of the bread pan, before cutting it into slices.

14. Use a soft plastic spatula to gently loosen the sides of the bread from the bread pan. Over a grid, carefully turn the bread pan upside down. If necessary, shake gently until the bread slides out of the bread pan.

15. Immediately rinse the bread pan with warm water, after removing the bread. This is important, because it prevents residues of dough from sticking to the drive shaft.

16. Leave the bread cool down for 15 to 30 minutes before slicing and eating. If required, take the kneading paddle out of the bread before cutting. For this, use the supplied hook. Doing so, keep in mind that the bread is hot!

**Tip:**

We recommend to cut freshly baked bread using an electric cutter or serrated cutter. When using a kitchen knife, the bread may be squeezed.

**Tip:**

You may store remainders of home-made bread in sealed plastic bags or containers for approx. 3 days on room temperature. In the refrigerator you may store bread for 10 days at the most. Generally, storage time is no longer than that for bread in market.

## SPECIAL INTRODUCTION ABOUT QUICK BREAD

Quick Breads are made with baking powder and soda that are activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is essential that all liquids are placed on the bottom of the bread pan with dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batters, dry ingredients may accumulate in the corners of the bread pan. Thus it will be necessary to help the kneading process with mixing to avoid the build-up of flour clumps. For this, use a rubber spatula.

## APPLYING SOME ADDITIONAL BAKING TIME

If the bread has not reached the desired consistency or browning or you have unintentionally cancelled the baking program untimely, you may apply some additional baking time of up to 1 ½ hours. For this, leave the bread in the Bread Maker and close the lid.

**Tip:**

To complete baking bread and cakes, you may need only some minutes of additional baking time. For this, start program 16 (Bake) immediately after the baking process finished. After the desired baking time, cancel the Bake program manually by holding the START/STOP button pressed for approx. 3 seconds until the signal sounds.

**Note:**

Before making any new entries, you must cancel any running program including the warming function. For this hold the START/STOP button pressed for approx. 3 seconds until a signal sounds.

1. Touch the BAKE button to select the Bake program (16).  
The pre-set baking time (30 minutes) is shown on the LCD screen.
  2. Using the buttons +TIME and/or -TIME select the desired baking time.  
You can select baking times from 10 minutes to 1 ½ hour (1:30) in steps of 5 minutes.
  3. With the desired baking time flashing on the LCD screen, shortly touch the START/STOP button to confirm your choice.
- IMPORTANT:** The baking time will flash on the LCD screen and the other buttons will be locked, after pressing +TIME or -TIME. You must confirm your choice via the START/STOP button, before you can make any other settings or start the program.
4. Press the START/STOP button to start the program. The Bread Maker will heat the heating compartment for the selected duration. Thereafter a signal sounds and the Bread Maker switches to the warming function automatically.

## MAKING JAM

Using the Jam program (10), you can make delicious jams and chutneys.

**⚠ WARNING:** Do not overfill the bread pan, as the jam could splash and overflow. Splashes on the heating elements could catch fire. Always fill in the puréed fruits at first. Then add the gelling sugar.

1. Prepare your ingredients. Wash the fruits and remove all inedible parts (e.g. skins, stalks, seeds). Then purée the fruits and weight the fruit purée on a kitchen scale.
2. Mount the kneading paddle on the drive shaft within the bread pan.
3. Carefully pour the puréed fruits into the bread pan.

**Tip:**

When using fruits with only low content of fruit acids (e.g. strawberries, peaches, sweet cherries), you should add a little citric acid or a tablespoonful of lemon juice to assist the gelling process.

4. Then weight out the gelling sugar according to the instructions on the packet. Pour the gelling sugar on top of the fruit purée.
5. Ensure that the exterior of the bread pan is completely dry and clean. Then place the bread pan into the heating compartment of the Bread Maker and turn it clockwise to lock it. Close the lid of the Bread Maker.
6. Connect the Bread Maker to the power supply and touch the MENU button several times to select the Jam program (10). You cannot make any further settings with this program.

⚠ **WARNING:** The interior of the appliance as well as the bread pan and its content are very hot after operation. Even the exterior of the appliance will be hot. During operation and thereafter only touch the appliance by the handles and operating elements. Protect your hands with oven gloves, when taking out the hot bread pan. Be careful, when pouring the hot content to the bread pan.

7. Touch the START/STOP button to start the program. Wait, until the program finished and the acoustic signal sounds.
8. Protect your hands with oven gloves and open the lid of the appliance by the handle. Turn the bread pan counter-clockwise to unlock it. Then take the bread pan out of the appliance.
9. Carefully pour the jam into heat-resistant containers. Leave the jam cool down before consumption.

**Tip:**

Depending to the type of fruits, the gelling process may take several hours.

## USING THE ICE BUCKET

⚠ **WARNING:** The ice bucket is filled with a cooling agent and is intended for usage in a refrigerator or freezer and may never be heated. **Do not use the ice bucket, gear box, and stirring paddle with any program of the appliance other than the Ice Cream program 15! Do not bring the ice bucket, gear box, and stirring paddle in contact with hot surfaces or hot liquids. Do not use the ice bucket in combination with any heating program of the bread maker. The coolant within the ice bucket would expand forcefully**

**when heated, thus bursting the ice bucket and causing risk of severe injuries and damage. Additionally, the plastic parts of the ice bucket, gear-box and stirring paddle are sensitive to heat and will get distorted and damaged when heated.**

When taking the ice bucket out of the freezer, please keep in mind, that it will be extremely cold. **Protect your hands with gloves. Under no circumstances touch the ice bucket with wet hands, when it has been in the freezer.** Your skin would freeze immediately on the cold surfaces, causing severe burns and injuries.

The coolant within the ice bucket can maintain a low temperature for several hours. For this, pre-cool the ice bucket in the freezer for several hours (over night). Always place the ice bucket on a level surface in an upright position into the freezer with the freezing temperature not below -18 °C. Additionally, do not position the ice bucket upside down or tilted, or directly on delicate frozen food in the freezer.

**Tip:**

The ice bucket is ready for usage, when the coolant within will not gurgle, while shaking the ice bucket (after 16 hours of cooling at the maximum).

You can use the ice bucket in various ways:

- Keep your drinks and beverages (e.g. wine, lemonade) cold for several hours.
- Store ice cubes or crushed ice for various hours.
- Additionally, using the Ice Cream program (15) of the »Design Automatic Bread Maker Advanced«, you can prepare ice cream.

**Tip:**

Place the ice bucket in the freezer overnight and use it through the day.

## MAKING ICE CREAM

### How to Prepare the Ingredients

**IMPORTANT:** The volume of all ingredients should not exceed half of the maximum volume of the ice bucket (approx. 300-350 ml) to avoid overflow due to ice cream expansion while stirring. Adapt your recipe accordingly.

1. Egg yolk may be added to make your ice cream somewhat softer and smoother. Beat the egg yolk with sugar until it is creamy. Use granulated sugar, as this type is easily dissolved.
2. Heat the milk in a pot until it slightly boils. Then, slowly scoop the milk into the

beaten egg yolk while stirring vigorously. However, do not pour the heated milk into the egg yolk all at once, to avoid that the egg yolk will set and get lumpy.

3. Heat the mixture until it slightly boils. Then leave the mixture cool down to room temperature. Place the mixture in the refrigerator until the mixture is chilled to approx. 5 °C.
4. Pour the chilled cream in a pre-cooled container and whip the cream until it is slightly creamy. Then mix cream and the cold milk mixture.
5. To make your individual ice cream, mix the ice cream mixture with puréed ripe fruits, juices, finely chopped, roasted nuts or almonds, vanilla, nougat cream, molten chocolate, or instant coffee dissolved in a little milk. Add further flavour to taste.
6. Before freezing in the ice bucket, chill the mixture in the refrigerator to at least +5°C.

### HOW TO FREEZE THE ICE CREAM

7. The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. Do not place the ice bucket upside down or lay or tilt it. Ensure that the temperature of the freezer is sufficiently low (at least -18 °C). The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.
8. The ingredients should be prepared according to your recipe and the instructions above and cooled in the refrigerator to approx. +5 °C.
9. Place the gearbox with the black drive wheel upwards into the heating compartment of the »Design Automatic Bread Maker Advanced«. Turn the gearbox clockwise to lock it in the heating compartment. The gearbox must stand stable and may not tilt or wobble.
10. **Protect your hands with gloves** and take the ice bucket out of the freezer. Place the ice bucket onto the gearbox and turn it clockwise to lock it safely onto the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket.
11. Connect the Bread Maker to the power supply and select the Ice Cream program (15) via the MENU button.
12. Using the +TIME and -TIME buttons, select the desired stirring time according to your recipe. The time shown on the LCD screen will flash. You can select 20, 25 or 30 minutes. Touch the START/STOP button to confirm your choice.
13. Touch the START/STOP button again shortly to start the program.

**IMPORTANT:** Do not fill in hot ingredients. All ingredients should be at refrigerator temperature, when filled into the ice bucket.

14. As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture

and slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the Bread Maker and wait until the acoustic signal sounds.

15. Unplug the Bread Maker and open the lid. Protect your hands with gloves and turn the ice bucket clockwise to unlock it. Then take the ice bucket out of the heating compartment.

**IMPORTANT:** Do not use any hard or sharp-edged objects for taking out your ice cream. Do not use violence. Use a soft plastic spatula or plastic spoon.

16. Using a plastic spoon, take your ice cream out of the ice bucket. Clean the ice bucket after each usage (see: "Care and Cleaning").

#### Tip:

The ice cream is soft. If you wish it somewhat harder, place the ice cream into the freezer for ½ hour before consumption. You may store ice cream for approx. 1 week in an air-tight container in the freezer.

### MAKING YOGHURT

The YOGHURT program (number 18) can be used to prepare your own yoghurt. For this, only fresh milk and a small amount of living lactobacillus yoghurt is necessary.

1. Pour approx. 1 litre pure milk and 100 ml of living lactobacillus yoghurt into the bread pan. Stir the mixture evenly.

#### Tip:

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

**WARNING:** Always ensure to select the YOGHURT program. With any other program but program 18 YOGHURT, the milk could overflow and reach the heating elements, causing risk of fire and electric shock.

2. Close the lid of the appliance. Use the MENU button to select program 18 Yoghurt. Ensure, not to select any other program!
3. Using the buttons +TIME and -TIME select the desired processing time from 8 to 12 hours. Each time you press a TIME button, the processing time is changed by 30 minutes.

As a default, 8 hours are programmed. However, in general, the yoghurt will become creamier using a long processing time.

4. Shortly touch the START/STOP button to start the program. An acoustic signal sounds as soon as the program has been completed.

5. Leave your homemade yoghurt cool down. Then pour off the liquid (whey).

**Tip:**

You should keep the whey that accumulated on the yoghurt, as with some sugar and/or fruit juice to taste, you will get an refreshing drink.

6. Store your yoghurt in the refrigerator.

## SOLVING PROBLEMS

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

| Problem                                                     | Possible Reason                                                                                                                                       | The Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smoke is escaping from the ventilation slot.                | Residues from the production process evaporate from the heating elements.                                                                             | This is normal. Before first use, let the bread maker run the Bake program (16) for 10 minutes, while the bread pan is left empty. See: "Before First Use".                                                                                                                                                                                                    |
|                                                             | Some ingredients are spilled on the heating elements.                                                                                                 | Unplug and leave the appliance cool down. Then clean the heating compartment and exterior of the bread pan thoroughly (see: "Care and Cleaning"). Let dry naturally for approx. ½ hour with the lid open. Strictly avoid spilling of any food into the heating compartment.                                                                                    |
|                                                             | The ingredients in the ingredients box have been too wet or too finely ground. Thus powder or moisture has been spilled into the heating compartment. | Unplug and leave the appliance cool down. Then clean the heating compartment and exterior of the bread pan thoroughly (see: "Care and Cleaning"). Let dry naturally for approx. ½ hour with the lid open. The ingredients box is intended for coarsely chopped and dry ingredients. Always fill wet and finely ground ingredients directly into the bread pan. |
| The bottom crust of the bread is too hard and/or too thick. | The bread has been left in the bread pan for too long with the keep warm function active.                                                             | After baking an acoustic signal sounds. This is the best moment to take the bread out of the bread maker.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| It is very difficult to get the bread out of the bread pan. | The kneading paddle sticks to the drive shaft.                                                                                                        | After taking the bread out, pour hot water into the bread pan and soak for 10 minutes. Then clean the bread pan and kneading paddle thoroughly. Before next use, grease the drive shaft using some cooking oil or margarine. This will help to remove the kneading paddle after baking.                                                                        |

| Problem                                                         | Possible Reason                                                                                   | The Solution                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The ingredients are not mixed evenly; the bread is baked badly. | Wrong program selected.                                                                           | Select an appropriate program (see: "Programs of the Bread Maker").                                                                                                                                                                                             |
|                                                                 | You have opened the lid several times during operation.                                           | Avoid opening the lid during the last rising phase and during baking (see: "Program Phases").                                                                                                                                                                   |
|                                                                 | The dough is too thick.                                                                           | Add some additional liquid to your recipe. However, ensure not to fill in more than 1000 g in total.                                                                                                                                                            |
|                                                                 | The mechanical resistance is too high, and the kneading paddle cannot rotate and stir adequately. | Turn the kneading paddle manually. Can you move it with only little resistance? Let the appliance run a kneading process with empty bread pan. Is the kneading paddle moving freely? If not, call the GASTROBACK® customer care centre, Tel.: (+49)4165 2225-0. |
| The kneading paddle does not move, even with the motor running. | Kneading paddle and/or bread pan are not installed properly.                                      | Make sure that the kneading paddle and bread pan are positioned properly (see: "Preparations").                                                                                                                                                                 |
|                                                                 | The dough is too thick and/or too large.                                                          | Check your recipe for the correct weight of the ingredients. Add a little more liquid. However, ensure not to fill in more than 1000 g in total.                                                                                                                |
| The bread is moist and too soft.                                | If the bread cools down in the Bread Maker, it could become moist due to condensate.              | Take out the baked bread in time. Store your bread for instance in a bread bin.                                                                                                                                                                                 |
| Dough overflows the bread pan.                                  | The amount of liquid and yeast is too high, making the dough runny.                               | Immediately unplug the appliance. Leave the appliance cool down and clean the heating compartment and exterior of the bread pan (see: "Care and Cleaning"). Reduce the amount of liquid to make the dough thick. Do not fill in more than 1000 g in total.      |
|                                                                 | Too much dough.                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| The bread pushes against the lid during baking.                 | Too much dough.                                                                                   | Do not fill in more than 1000 g in total.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                 | Too much yeast or room temperature is too high.                                                   | Check your recipe. Do not operate the appliance when the room temperature is above 34 °C.                                                                                                                                                                       |
| The bread is too small or has not risen.                        | No / not enough yeast.                                                                            | Check the amount of yeast.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                 | Poor activity of the yeast.                                                                       | Do not use yeast, that has been stored for too long. The water must be lukewarm but above 15 °C. Ensure that the yeast will not come in contact with salt.                                                                                                      |

| Problem                                                                                  | Possible Reason                                                                                                                   | The Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | You have selected a program intended for yeast bread to bake a dough made with baking powder and/or soda.                         | Select an appropriate program. See: "Programs of the Bread Maker"                                                                                                                                                                                                                                     |
| The bread collapses during the baking process.                                           | The flour used cannot support the dough rising.                                                                                   | Use bread flour or a sufficient baking mixture.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                          | The yeast activity is too high or the rising temperature is too high.                                                             | The rising temperature of yeast should be approx. 20 °C.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                          | Excessive water makes the dough too wet.                                                                                          | Check your recipe and reduce the amount of water.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| The bread is too dense                                                                   | Too much flour or not enough water.                                                                                               | Reduce flour or increase water.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                          | Too much fruit ingredients or too much whole wheat flour.                                                                         | Reduce the amount of the corresponding ingredients and/or increase the amount of yeast.                                                                                                                                                                                                               |
| The centre of the bread is hollow.                                                       | Excessive water or yeast, or no salt.                                                                                             | Reduce the amount of water or yeast. Probably add a little salt.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                          | Water temperature is too high.                                                                                                    | The water should be lukewarm at the maximum.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| The crust is too thick and dark, when making cakes or food with high sugar content.      | Different recipes and ingredients have great effect on making bread, and the browning will always be affected by excessive sugar. | If the crust is too dark for a recipe with high sugar content, cancel the baking program (touch START/STOP button) approx. 5 - 10 minutes ahead of the finishing time. Leave the bread/cake for approx. 20 minutes in the heating compartment with the lid closed, before taking your bread/cake out. |
| The power fails while a program is running.                                              |                                                                                                                                   | In case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will run the last implemented program until completion, as soon as being live again.<br>On power failure for more than 10 minutes, you must re-start.                                                                                  |
| Raisins, chocolate pellets, fruits and similar ingredients get crushed in the appliance. |                                                                                                                                   | To avoid the chopping of ingredients such as fruit, add these to the dough only after the signal sounds.                                                                                                                                                                                              |

| Problem                                                                                                        | Possible Reason                                                                                                       | The Solution                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate the timer function. The hour-glass icon is not shown and/or the TIME buttons are inactive. | You have selected a program not intended for timer operation. The timer function is not available with some programs. | If suitable for your recipe, select another program.<br>Please keep in mind: with some programs, you select the processing time via the TIME buttons. This is crucial especially for the Bake program (16)!                                 |
| The appliance is live, but the buttons on the control panel are inactive. There is no respond to your entries. | The control panel is locked.                                                                                          | The LCD screen displays the key icon, if the control panel is locked. With the key icon shown, simultaneously press the buttons WEIGHT and BURNING COLOR to unlock the control panel.                                                       |
|                                                                                                                | You have selected the Jam program.                                                                                    | With the Jam program (10) there are no further entries possible. Only the buttons MENU and START/STOP are active.                                                                                                                           |
| The time flashes on the LCD screen. The appliance does not respond to your input.                              | The running program is paused.                                                                                        | Touch the START/STOP button to continue operation. Alternatively, after approx. 3 minutes the appliance re-assumes operation automatically.                                                                                                 |
|                                                                                                                | The appliance is in time-setting mode.                                                                                | With some programs (11, 13, 15, and 16) you can set the processing time using the +TIME and -TIME buttons, indicated via flashing time. Set the desired time, then shortly press START/STOP to confirm. See: "Programs of the Bread Maker". |
| <b>Unusual information is shown on the screen.</b>                                                             |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                             |
| H:HH (after starting the program)                                                                              | The temperature within the heating compartment is too high.                                                           | Immediately touch the START/STOP button to stop the program, and unplug the appliance. Then open the lid and let the Bread Maker cool down completely before using it again.                                                                |
| E:EO (after starting the program)                                                                              | The temperature probe failed.                                                                                         | Send the appliance to an authorized service centre for repair.                                                                                                                                                                              |

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING: Always ensure that the appliance is out of reach of young children.**

Always switch OFF the appliance (holding the START/STOP button touched until a beep sounds), then unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down (at least 20 minutes), before moving or cleaning the appliance. Do not attempt to move the appliance during operation.

The surfaces of the bread pan and kneading paddle have a non-stick coating. Do not scratch or cut on the non-stick coatings. Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach, oven cleaner or grill cleaner) for cleaning the appliance

or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surfaces of the appliance.

Ensure to protect the housing against splashing water and moisture. Do not immerse the housing, or power cord in water or any other liquid, to avoid hazards due to electric shock and damage. Do not spill or drip any liquids on the housing or power cord, or in the heating compartment to avoid risk of fire and electric shock. Do not use violence!

**Do not clean the appliance or any part or accessories of the appliance in an automatic dishwasher.**

1. Unplug the appliance and with the lid open, leave the appliance cool down to room temperature (at least 20 minutes).
2. To unlock the bread pan, turn it counter-clockwise. Then lift it out of the heating compartment.

**IMPORTANT:** Only use warm dishwater for cleaning the appliance. Handle the parts of the appliance with care to avoid damage. This holds especially for the inner flap of the ingredients box, the white silicone seal on the bottom of the heating compartment and the heating elements.

3. Clean the heating compartment using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Ensure to remove all crumbs and splashes. However, ensure not to damage the white silicone seal and heating elements in the bottom of the heating compartment. Additionally, no fluffs or other particles may remain on the heating elements.
4. Wipe the lid and the interior of the ingredients box carefully with a wet cloth. Ensure not to damage the hinges of the inner flap of the ingredients box. If required, use a small soft brush to clean the interior of the ingredients box.
5. Wipe the exterior of the appliance and power cord with a soft damp cloth. Thereafter, wipe the appliance dry with a soft cloth.
6. Take the kneading paddle out of the bread pan by simply pulling it upwards.  
If the kneading paddle sticks to the drive shaft and is hard to remove, fill the bread pan with hot dishwater for approx. 30 minutes. Then try again. If required, use the provided hook to lift the kneading paddle out of the bread pan.
7. Clean all surfaces of the bread pan and the kneading paddle using warm dishwater and a soft brush or cloth. Especially the drive shaft protruding from the bottom of the bread pan interior needs thorough cleaning. It must be smooth and shiny. Otherwise, the kneading paddle could stick to the drive shaft after next operation.

**Tip:**

Ensure that the opening in the kneading paddle is completely clean and smooth. Residues within the opening would stick to the drive shaft, thus making it quite difficult to remove the kneading paddle from the drive shaft after operation.

8. After cleaning, hold the kneading paddle and bread pan up to the light to check, whether the opening in the kneading paddle and the drive shaft are clean. If there are any residues, you should soak kneading paddle and bread pan for some minutes in hot dishwater. Thereafter clean thoroughly, using a soft cloth.
9. Dry all parts thoroughly. Thereafter leave the appliance (with the lid open) and the parts dry naturally for ½ hour, where they are out of reach of young children.

**Tip:**

It is good advice to reassemble the appliance after cleaning. This way, you protect the parts from damage, loss, and dust.

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

10. Push the kneading paddle onto the drive shaft in the bread pan.
11. Turn the bread pan within the heating compartment until it settles down on the coupling of the kneading works. Then turn the bread pan clockwise to lock it onto the coupling.

**Tip:**

If you cannot push the bread pan down completely, turn the drive shaft/kneading paddle a little, then try again.

12. Close the lid.

## CLEANING THE ICE BUCKET

**⚠ WARNING:** Do not heat the ice bucket or bring the ice bucket, gear box, and stirring paddle in contact with hot surfaces or hot liquids. The coolant within the ice bucket would expand forcefully when heated, thus bursting the ice bucket and causing risk of severe injuries and damage. Additionally, the plastic parts of the ice bucket, gearbox and stirring paddle are not heat-resistant and will get distorted and damaged when heated.

The ice bucket may be extremely cold, when in use. Always protect your hands with gloves, when touching the ice bucket to avoid severe frost-bites. Do not use violence. For operation, the ice bucket and gearbox are lock within the heating compartment of the Bread Maker.

1. Protect your hands with gloves, before touching the ice bucket. To unlock the ice bucket within the Bread Maker, turn the ice bucket counter-clockwise, then lift it out of the heating compartment. Empty the ice bucket completely. Turn the gearbox of the ice bucket counter-clockwise, then take it out of the heating compartment. Pull the stirring paddle out of the ice bucket.
2. Wash the ice bucket, stirring paddle, and gearbox in lukewarm dishwater, using a soft nylon brush or a soft cloth.
3. Dry the parts thoroughly. Then leave dry naturally, where the parts are out of reach of young children.

### IMPORTANT NOTE!

**DO NOT CLEAN THE BREAD PAN IN THE DISHWASHER!**

## STORAGE

**⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it.** When the appliance is not in use, always unplug the appliance and leave the appliance cool down completely. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: "Care and Cleaning"). Do not hold the appliance by the power cord or lid for moving it.

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

Always handle power cords with special care. The power cord may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Do not let the power cord or power plug hang over the edge of the table or counter.

For storage, grasp the appliance at the bottom of the housing and place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Wind the power cord loosely around the appliance.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance. For this, reassemble the appliance after cleaning (see: „Care and Cleaning“) and close the lid, thus protecting all parts against damage, loss, and dust.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

| Mode         | Power consumption (watt) | Period (minutes) | Power Management function |
|--------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| Standby Mode | 0,3 W                    | 1 Min            | Yes                       |



### 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, poisoning flora and fauna for years, thus getting into the food chain and 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](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 format.



Please note our applicable instructions for repair processing and returns.

## WARRANTY

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

### Note:

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

Customers from other countries: Please contact your dealer.

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

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

# RECIPES



## BREAD

NOTE: For getting used to your new bread maker, it is good advice to use a ready-to-use bread mixture for your first try. Simply follow the instructions given on the pack. This way, you can try out the method for taking out the kneading paddle before baking (during the second Rise phase). When being familiar with the baking cycle, you will easily be successful with your own individual bread and cake recipes.

### BASIC WHITE BREAD

#### INGREDIENTS

| Loaf size   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Water       | 320 ml | 250 ml | 160 ml |
| Salt        | 6 g    | 5 g    | 3 g    |
| Oil         | 24 ml  | 18 ml  | 12 ml  |
| Sugar       | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milk powder | 15 g   | 12 g   | 6 g    |
| Bread flour | 520 g  | 400 g  | 260 g  |
| Yeast       | 6 g    | 4 g    | 3 g    |

#### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Select program 1 Basic Bread.

### SESAME BREAD

#### INGREDIENTS

| Loaf size    | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|--------------|--------|--------|--------|
| Water        | 320 ml | 250 ml | 160 ml |
| Salt         | 8 g    | 6 g    | 4 g    |
| Oil          | 36 ml  | 24 ml  | 18 ml  |
| Sugar        | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milk powder  | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Bread flour  | 520 g  | 400 g  | 260 g  |
| Yeast        | 6 g    | 4 g    | 3 g    |
| Sesame seeds | 30 g   | 22 g   | 15 g   |

#### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Add sesame into the bread pan when the beeper sounds during the kneading process. Alternatively, you may fill sesame seeds into the ingredients box before starting the program.

Select program 1 Basic Bread.

### WALNUT OR PINESEED BREAD

#### INGREDIENTS

| Loaf size             | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Water                 | 280 ml | 230 ml | 140 ml |
| Egg                   | 2      | 1      | 1      |
| Salt                  | 6 g    | 5 g    | 3 g    |
| Oil                   | 36 ml  | 24 ml  | 18 ml  |
| Sugar                 | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Milk powder           | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Bread flour           | 500 g  | 400 g  | 250 g  |
| Yeast                 | 6 g    | 4 g    | 3 g    |
| Walnuts or pine-seeds | 60g    | 45 g   | 30 g   |

#### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Coarsely chop walnuts and/or pine-seeds and add into the bread pan when the beeper sounds during the kneading process. Alternatively, you may fill chopped walnuts and pine-seeds into the ingredients box before starting the program.

Select program 1 Basic Bread.

## CLASSIC FRENCH BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Water       | 340 ml | 250 ml | 170 ml |
| Salt        | 8 g    | 6 g    | 4 g    |
| Oil         | 12 ml  | 9 ml   | 6 ml   |
| Sugar       | 16 g   | 12 g   | 8 g    |
| Bread flour | 540 g  | 400 g  | 270 g  |
| Yeast       | 6 g    | 5 g    | 3 g    |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Select program 2 French Bread.

## CORN BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Water       | 320 ml | 240 ml | 160 ml |
| Salt        | 6 g    | 5 g    | 3 g    |
| Oil         | 24 ml  | 18 ml  | 12 ml  |
| Sugar       | 16 g   | 12 g   | 8 g    |
| Milk powder | 16 g   | 12 g   | 8 g    |
| Bread flour | 400 g  | 300 g  | 200 g  |
| Yeast       | 6 g    | 4 g    | 3 g    |
| Corn flour  | 120 g  | 100 g  | 60 g   |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Select program 2 French Bread.

## SODA BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size         | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------------|--------|--------|--------|
| Milk + 1 egg      | 305 ml | 250 ml | 160 ml |
| Salt              | 5 g    | 4 g    | 3 g    |
| Butter            | 45 g   | 36 g   | 24 g   |
| Sugar             | 95 g   | 75 g   | 50 g   |
| Corn flour        | 170 g  | 130 g  | 90 g   |
| All-purpose flour | 340 g  | 260 g  | 180 g  |
| Baking powder     | 10 g   | 7 g    | 5 g    |
| Baking soda       | 10 g   | 7 g    | 5 g    |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order.

Select program 7 Quick Bread.

## WHOLE WHEAT BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Water       | 340 ml | 250 ml | 170 ml |
| Salt        | 10 g   | 8 g    | 5 g    |
| Oil         | 24 ml  | 18 ml  | 12 ml  |
| Milk powder | 18 g   | 13 g   | 9 g    |
| Brown sugar | 24 g   | 18 g   | 12 g   |
| Bread flour | 200 g  | 150 g  | 100 g  |
| Whole wheat | 360 g  | 250 g  | 180 g  |
| Yeast       | 8 g    | 5 g    | 4 g    |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Select program 3 Whole Wheat.

## SWEET BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Water       | 280 ml | 220 ml | 140 ml |
| Egg         | 2      | 1      | 1      |
| Salt        | 8 g    | 6 g    | 4 g    |
| Oil         | 36 ml  | 24 ml  | 18 ml  |
| Milk powder | 12 g   | 9 g    | 6 g    |
| Sugar       | 80 g   | 55 g   | 40 g   |
| Bread flour | 500 g  | 380 g  | 250 g  |
| Yeast       | 6 g    | 4 g    | 3 g    |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

The corresponding amount of fresh milk can be used instead of water and milk powder.

Select program 4 Sweet Bread.

## CUSHAW BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size        | 1000 g | 750 g | 500 g |
|------------------|--------|-------|-------|
| Water            | 100 ml | 80 ml | 50 ml |
| Salt             | 6 g    | 5 g   | 3 g   |
| Cushaw / pumpkin | 300 g  | 210 g | 150 g |
| Oil              | 30 ml  | 27 ml | 15 ml |
| Milk powder      | 20 g   | 18 g  | 10 g  |
| Sugar            | 48 g   | 40 g  | 24 g  |
| Bread flour      | 380 g  | 300 g | 190 g |
| Yeast            | 8 g    | 5 g   | 4 g   |

### PREPARATION

Cut the pumpkin into ½ cm pieces. Steam the pumpkin (approx. 20 minutes), drain the water out after cooling down, than mash finely.

Thereafter, fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Refine cooking oil is recommend.

Select program 4 Sweet Bread.

## COFFEE BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size             | 1000 g           | 750 g            | 500 g              |
|-----------------------|------------------|------------------|--------------------|
| Water                 | 240 ml           | 200 ml           | 120 ml             |
| Egg                   | 2                | 1                | 1                  |
| Salt                  | 6 g              | 4 g              | 3 g                |
| Oil                   | 26 ml            | 20 ml            | 13 ml              |
| Milk powder           | 10 g             | 8 g              | 5 g                |
| Sugar                 | 50 g             | 40 g             | 25 g               |
| Instant coffee powder | 3 small portions | 2 small portions | 1 ½ small portions |
| Bread flour           | 400 g            | 300 g            | 200 g              |
| Yeast                 | 6 g              | 5 g              | 3 g                |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order.

The eggs may be stirred with water to get a somewhat lighter consistency.

Select program 4 Sweet Bread.

## GREEN BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size             | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Water                 | 260 ml | 200 ml | 130 ml |
| Egg                   | 2      | 1      | 1      |
| Salt                  | 6 g    | 7 g    | 3 g    |
| Oil                   | 40 ml  | 30 ml  | 20 ml  |
| Milk powder           | 16 g   | 13 g   | 8 g    |
| Sugar                 | 50 g   | 40 g   | 25 g   |
| Gehackte Salatblätter | 280 g  | 210 g  | 140 g  |
| Bread flour           | 460 g  | 350 g  | 230 g  |
| Yeast                 | 6 g    | 4 g    | 3 g    |

### PREPARATION

Lettuce should be chopped and mashed with a food processor.

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order.

Select program 4 Sweet Bread.

## BANANA BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size   | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|-------------|--------|--------|--------|
| Water       | 250 ml | 230 ml | 130 ml |
| Egg         | 2      | 1      | 1      |
| Salt        | 7 g    | 6 g    | 4 g    |
| Milk powder | 65 g   | 60 g   | 35 g   |
| Sugar       | 50 g   | 40 g   | 25 g   |
| Bread flour | 450 g  | 400 g  | 230 g  |
| Yeast       | 7 g    | 5 g    | 4 g    |
| Banane      | 110 g  | 80 g   | 55 g   |
| Butter      | 30 g   | 36 g   | 20 g   |

### PREPARATION

Except of the butter, fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Cut the banana into pieces, add it after other ingredients, before starting the program. To produce a better loaf, add the butter 10 minutes after the kneading process begins.

Select program 4 Sweet Bread.

## COCONUT BREAD

### INGREDIENTS

| Loaf size          | 1000 g | 750 g  | 500 g  |
|--------------------|--------|--------|--------|
| Water              | 280 ml | 220 ml | 140 ml |
| Egg                | 2      | 1      | 1      |
| Salt               | 6 g    | 5 g    | 4 g    |
| Oil                | 36 ml  | 27 ml  | 18 ml  |
| Milk powder        | 60 g   | 45 g   | 30 g   |
| Sugar              | 50 g   | 40 g   | 25 g   |
| Bread flour        | 460 g  | 360 g  | 230 g  |
| Yeast              | 5 g    | 5 g    | 4 g    |
| Desiccated coconut | 60 g   | 45 g   | 30 g   |

### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan in the stated order.

Add the coconut when the beeper sounds during the kneading process. Alternatively, you may place the coconut into the ingredients box before starting the program.

Select program 4 Sweet Bread.

## CAKES



NOTE: Avoid keeping the cake warm within the bread maker. Switch off the bread maker as soon as the baking cycle is complete and the series of 10 beeps sounds. Leave the cake cool down for approx. ¼ hour with the lid closed and the slider of the ingredients box open. Thereafter, take the bread pan out of the appliance and leave the cake cool down within the bread pan for another ¼ hour. This way, you prevent that the cake will collapse. Turn out the cake onto a cake rack and leave it cool down completely, before covering it with icing or chocolate or filling it.

## GINGERBREAD

### INGREDIENTS

1 eggs  
100 ml milk  
15 g margarine  
½ pack vanilla sugar  
70 - 80 g sugar  
40 g rye flour type 1150  
120 g wheat flour type 405  
20 g cacao  
10 g spice mixture for gingerbread  
1 pack baking powder, sifted  
Glaze: 2 pieces cooking chocolate

## PREPARATION

Apart from the chocolate, fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Start program 9 Cake.

With the baking cycle complete, switch off the appliance (pressing the CANCEL button) and leave the cake within the appliance for approx. ¼ hour with the lid closed and the slider of the ingredients box open.

Take out the bread pan and leave the cake cool down for another ¼ hour within the bread pan. Turn out the cake onto a cake rack and leave it cool down completely. Cover the gingerbread with melted chocolate.

Tip: You can prepare your own creation of gingerbread spice from cardamom, coriander, cinnamon, clove, aniseed, star anise, fennel, nutmeg, allspice and, possibly, some pepper.

## ORANGE CAKE

1 egg  
100 ml milk  
15 g margarine  
½ pack vanilla sugar  
1 vial orange flavour  
70 - 80 g sugar

180 g wheat flour type 405

1 pack baking powder, sifted

Glaze: 2 tablespoon icing sugar, some orange juice

## PREPARATION

Apart from icing sugar and orange juice, fill the ingredients into the bread pan in the stated order. Start program 9 Cake.

When the baking cycle is complete, switch off the appliance (pressing the CANCEL button) and leave the cake within the appliance for approx. ¼ hour with the lid closed and the slider of the ingredients box open. Take out the bread pan and leave the cake cool down for another ¼ hour within the bread pan. Turn out the cake onto a cake rack and leave it cool down completely.

Mix icing sugar and some drops of orange juice to get a thick syrup and cover the cake with this icing.

## YEAST CAKE

### INGREDIENTS

100 g butter  
100 g sugar  
5 eggs  
250 g self-rising flour  
1 vial vanilla flavour  
25 ml lemon juice  
4 g yeast

### PREPARATION

Mix eggs, sugar and butter in a mixer and process to a frothy consistency.

In portions, add a self-rising flour and mix manually.

At least, add all other ingredients and mix thoroughly.

Wipe the interior of the bread pan with a little oil. Then, add the dough.

Select program 9 Cake.

## DOUGH

### YEAST DOUGH

#### INGREDIENTS

260 ml water  
400 g bread flour  
5 g yeast

#### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan. Water, flour and yeast are the main ingredients, all others are optional. However, do not fill in more than 1000 g in total.

Select program 14 Dough.

### PASTA DOUGH

#### INGREDIENTS

260 ml water  
400 g flour

#### PREPARATION

Fill the ingredients into the bread pan. Water and flour are the main ingredients, all others are optional. However, do not fill in more than 1000 g in total.

Select program 14 Dough.

## YOGHURT



NOTE: For preparing your own yoghurt, living lactobacillus is essential. In most cases, this is obtained from ripe yoghurt. Alternatively, you may use dried yoghurt lactobacillus powder that may be used even for preparing soya yoghurt. When using dried lactobacillus, follow the instructions given on the pack. Additionally, ripe yoghurt obtained from dried lactobacillus powder may be used for initiating a new yoghurt preparation.

NOTE: Typically, your own yoghurt will be runny and is perfectly suited for drinking. If you wish to get a somewhat thicker quality, use some gelatin to taste. While preparing yoghurt, always some whey will separate. Do not discard the whey. It will be a refreshing, thirst-quenching drink (see: „Whey Drink“).

## NOUGAT DRINKING YOGHURT

### INGREDIENTS

1 litre low-fat milk  
ca. 100 ml pure living lactobacillus yoghurt  
ca. 100 g hazelnut nougat cream

### PREPARATION

Thoroughly mix milk and yoghurt and pour the mixture into the bread pan. Place the bread pan into the bread maker and close the lid of the appliance. Select program 18 Yoghurt. Ensure, not to select any other program!

After completion of the yoghurt cycle, pour the yoghurt into a sufficiently high, narrow container, preferably with a pouring spout. Cover the container and let the yoghurt rest for some additional time at room temperature until the whey accumulated on top of the yoghurt.

Carefully pour off the whey. You can use it for preparing a delightful drink (see: „Whey Drink“).

Whisk hazelnut nougat cream into the yoghurt. Chill yoghurt and whey in the refrigerator.

Divide up the yoghurt into 4-6 drinking glasses.

## WHEY DRINK

### INGREDIENTS

1 cup (approx. 200 ml) whey  
1 tablespoon lemon juice  
Sugar to taste

### PREPARATION

Pour off the whey derived from yoghurt preparation into a sufficiently large drinking glass.

Add lemon juice and Sugar to taste. Stir thoroughly to dissolve the sugar.

TIP: Instead of lemon juice you may try several other fruit juices to create your own whey drink.

## JAMS



NOTE: Classical preparation of jam uses gelling sugar containing pectin. Depending on the content of sugar (at least 45 %, gelling sugar type 1:1), these jams may be stored without cooling up to ½ year in an airtight container. For preparing jam in the bread maker, an alternative method with corn starch is used. This method is described in the following recipes. However, these jams are perishable. The liquid separates easily. Thus, these jams should be stored in the refrigerator in an airtight container up to 1 week.

TIP: The following recipes are given as an example. To meet your individual taste, you may try other types of fruit or fruit mixtures.

### STRAWBERRY JAM

#### INGREDIENTS

900 g fresh strawberries  
540 g sugar  
30 g starch flour  
15 ml lemon juice

#### PREPARATION

Wash the strawberries and remove the leaves. Cut the strawberries into small pieces or purée them. Then fill all ingredients in the bread pan.

Select program 10 Jam.

### ORANGE JAM

#### INGREDIENTS

900 g oranges  
540 g sugar  
30 g starch flour  
15 ml lemon juice

#### PREPARATION

Peel the oranges and remove the seeds. Cut the oranges into thin slices. Then fill all ingredients in the bread pan.

Select program 10 Jam.

## ICE CREAM



NOTE: When program 15 Ice Cream is complete, typically the ice cream will have the consistency of whipped ice cream. If you wish it more solid you should fill the ice cream into an airtight container and place it in the freezer for at least ½ hour.

### BASIC RECIPE FOR VANILLA ICE CREAM

Amount: approx. 300 ml

#### INGREDIENTS

200 ml cream  
50 ml milk  
pulp of ½ vanilla pod or ½ teaspoon vanilla extract  
2 egg yolks  
40 g caster sugar

#### PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.

Whip egg yolk and sugar until it is creamy.

Place milk and vanilla into a medium heavy-based saucepan. Heat on medium heat until the mixture just starts to simmer. Whip the milk mixture in small portions into

the egg mixture.

Pour the mixture into a clean pot. While stirring continuously using a wooden spoon, heat on low heat until the mixture has thickened and coats the back of the spoon. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C.

Whip the chilled cream in a chilled bowl until it is stiff. Then combine the egg mixture and whipped cream.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“).

Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker.

Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

### QUICK VANILLA ICE CREAM

Amount: approx. 300 ml

#### INGREDIENTS

100 ml cream  
120 ml whole milk  
75 ml sweetened condensed milk  
½ teaspoon vanilla extract

#### PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.

Mix milks and vanilla extract in a large jug and chill the mixture in the refrigerator. Whip the chilled cream in a chilled bowl until it is stiff. Then combine the milk mixture and whipped cream. Refrigerate the mixture to +5 °C.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“).

Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir the pre-cooled ice mixture. Then

slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker.

Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 3 days in the freezer.

### CHOCOLATE ICE CREAM

Amount: approx. 350 ml

#### INGREDIENTS

200 ml cream

25 ml milk

75 g dark chocolate, chopped

2 egg yolks

30 g caster sugar

#### PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.

Whip egg yolk and sugar until it is creamy.

Place milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Heat on low heat until mixture just starts to simmer. Whip the chocolate mixture in small portions into the egg mixture.

Pour the mixture into a clean pot. While stirring continuously using a wooden spoon, heat on low heat until the mixture has thickened and coats the back of the spoon. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C.

Whip the chilled cream in a chilled bowl until it is stiff. Then combine the egg mixture and whipped cream.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“).

Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 30 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker.

Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

### HAZELNUT NOUGAT GELATO

Amount: approx. 350 ml

#### INGREDIENTS

150 ml milk

75 g hazelnut nougat cream

¼ teaspoon vanilla extract

2 egg yolks

75 g caster sugar

2 tablespoons roasted hazelnuts, finely chopped

#### PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.

Whip egg yolk and sugar until it is creamy.

Place milk, vanilla extract, and hazelnut nougat cream into a medium heavy-based saucepan. Heat on medium heat until the mixture just starts to simmer. Whip the cream mixture in small portions into the egg mixture.

Pour the mixture into a clean pot. While stirring continuously using a wooden spoon, heat on low heat until the mixture has thickened and coats the back of the spoon. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“).

Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 30 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir the pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker.

Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

## FROZEN STRAWBERRY YOGHURT

Amount: approx. 340 ml

Tip: You can prepare the yoghurt for this recipe via program 18 Yoghurt.

### INGREDIENTS

150 g fresh strawberries

150 g pure yoghurt

40 g caster sugar

### PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.

Wash the strawberries and remove the leaves. Purée the strawberries.

Mix puréed strawberries, sugar and yoghurt. Leave the mixture cool down, then refrigerate to +5 °C.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“).

Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your pre-cooled ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker.

Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.

## LEMON SORBET

Amount: approx. 300 ml

### INGREDIENTS

75 g caster sugar

150 ml water

75 ml fresh lemon juice

1 small egg white

### PREPARATION

The ice bucket should have been in the freezer for up to 16 hours in an upright position. The ice bucket is cooled sufficiently, when you do not hear any gurgle while shaking it.

Place water, lemon juice and sugar into a medium heavy-based saucepan. Heat until the sugar is dissolved. Cook on low heat for approx. 2 minutes. Leave the syrup cool down, then refrigerate to +5 °C.

Whip the chilled egg white to get a white cream. Then combine the water mixture and whipped egg white.

Install the gearbox in the bread maker. Then protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the freezer. Fix the ice bucket on the gearbox. Push the stirring paddle onto the drive shaft in the centre of the ice bucket (see: „Using the Ice Bucket“).

Select program 15 Ice Cream and adjust the stirring time to 25 minutes. Start the program.

As soon as the stirring paddle is rotating, shortly stir your prepared ice mixture. Then slowly fill it into the ice bucket. Thereafter close the lid of the bread maker and wait until the acoustic signal sounds.

Protect your hands with gloves and take the ice bucket out of the bread maker.

Using a plastic spoon, fill the ice cream in an air-tight container and place it in the freezer until it has the desired consistency. You may store the ice cream for approx. 1 week in the freezer.



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

**GASTROBACK®**

---

**GASTROBACK GmbH**

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