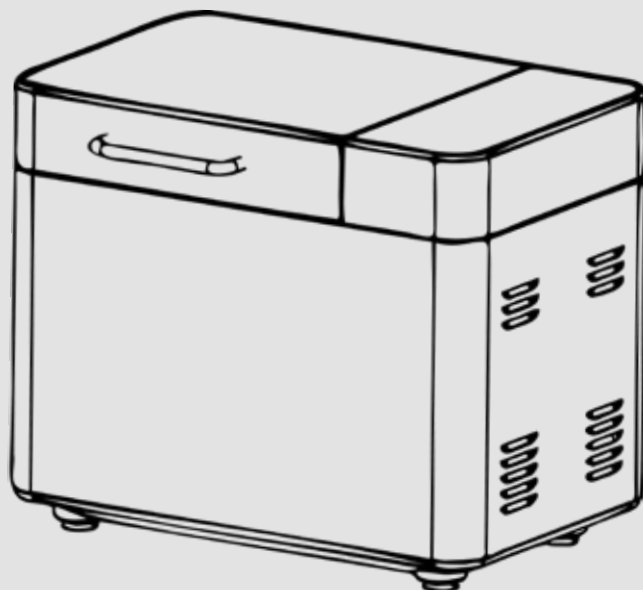


GASTROBACK®

BROTBACKAUTOMAT | BREAD MAKER



(DE) **BEDIENUNGSANLEITUNG**

(GB) **INSTRUCTION MANUAL**

BROTBACKAUTOMAT SCALE & CRUST PRO **AUTOMATIC BREAD MAKER SCALE & CRUST PRO**

Art.-Nr.42828

Item No.42828



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: 04165 – 22 25 0

E-Mail: info@gastroback.de

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: +49 (0) 4165 – 22 25 0

E-Mail: info@gastroback.de





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

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	8
Sicherheitshinweise	8
Elektrische Sicherheit.....	13
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	14
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr.....	15
Antihaffbeschichtung	16
Zuschaltbares Licht	16
Das Gerät.....	17
Bedienelemente	18
Vor der ersten Inbetriebnahme	19
Bedienung	20
Eigenschaften Ihres neuen Brotbackautomaten	21
Umgebungsbedingungen.....	21
Die Funktionen der Tasten.....	22
Programme des Brotbackautomaten.....	23
Programmdaten / Programmphasen	26
Warmhalte-Funktion.....	28
Gedächtnis-Funktion	28
Ein eigenes Backprogramm erstellen.....	29
Den Timer verwenden.....	29
Die Tastatur entsperren.....	30
Tipps für beste Ergebnisse	31
Maßeinheiten.....	32
Messlöffel.....	32

Messbecher	33
Haken	33
Zutaten für Brot	33
Vorbereitungen	35
Den Backvorgang starten	36
Besonderheiten des ProgramMs Quick Bread.....	40
Die Backzeit verlängern	40
Konfitüre zubereiten	41
Den Eiskübel verwenden.....	42
Eiscreme zubereiten.....	43
Vorbereitung der Zutaten	43
Die Eismasse einfrieren	44
Joghurt herstellen	45
Hilfe bei Problemen	46
Nach dem Gebrauch	50
Reinigung	50
Den Eiskübel reinigen.....	52
Lagerung	52
Überhitzungsschutz	53
Umweltschutz.....	53
Entsorgungshinweise	54
Information und Service	54
Gewährleistung/Garantie.....	55
Rezepte	56



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

Description	84
Safety warnings	84
Electrical safety.....	89
High temperatures – risk of burns	90
Movable components – risk of injury	91
Non-stick coating	91
Switchable light.....	91
The Appliance	92
Controls	93
Before first use	94
Operation	95
Features of your new bread maker.....	96
Surrounding conditions.....	96
The functions of the keys	96
Program of the bread maker	98
Program data / Program phases	100
Keep-warm function.....	102
Memory function.....	102
Create your own baking program.....	103
Use the timer.....	104
Lock the keyboard.....	105
Tips for best results.....	105
Units of measurement.....	106
Measuring spoon.....	107

Measuring cup	107
Hook.....	107
Ingredients for bread	107
Preparations.....	109
Start the baking process.....	110
Special features of the Quick Bread program.....	114
Extend the baking time.....	114
Prepare jam	115
Use the ice bucket.....	116
Prepare ice cream	117
Preparation of the ingredients	117
Freeze the ice cream mixture	117
Make yogurt.....	118
Help with problems	119
After use	123
Cleaning.....	123
Clean the ice bucket.....	125
Storage.....	126
Overheating protection.....	126
Environmental protection	127
Notes for disposal	127
Information and service	127
Warranty.....	128
Recipes	129

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist ein Brotbackautomat und liefert Ihnen ohne viele Umstände frisches, duftendes Backwerk. Sogar Konfitüre, Eiscreme und Joghurt bereiten Sie damit ganz unkompliziert selbst zu. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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



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



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



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



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



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



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



WARNUNG - HEISSE OBERFLÄCHE! Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden und bleiben auch noch einige Zeit nach dem Betrieb heiß. Heiße Oberflächen nicht berühren und Acht auf heißen Dampf geben.



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



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
3. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
6. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
7. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -Zubehör.
8. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
9. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
10. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
11. Vor dem Berühren von Teilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät vom Netz getrennt werden.
12. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

13.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
14. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
15. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
16. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche.
17. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
18. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
19. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
20. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
21. 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. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
22. 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.

23. 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.
24. **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.**
25. Niemals in den Ofenraum oder Teigbehälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Alufolie, 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).

26. **Füllen Sie nicht mehr als insgesamt 1000 g 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“.
27. 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.
28. 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.
29. Niemals das Gerät, seine Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.
30. 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.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.

4. 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. 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.
5. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
6. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
7. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.
8. 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

1. Der Brotbackautomat Scale & Crust Pro 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.

2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. **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, Alufolie, 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

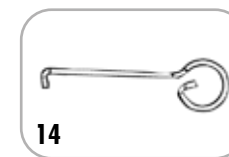
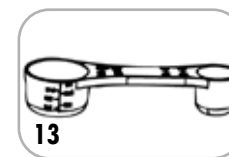
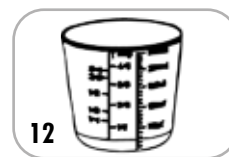
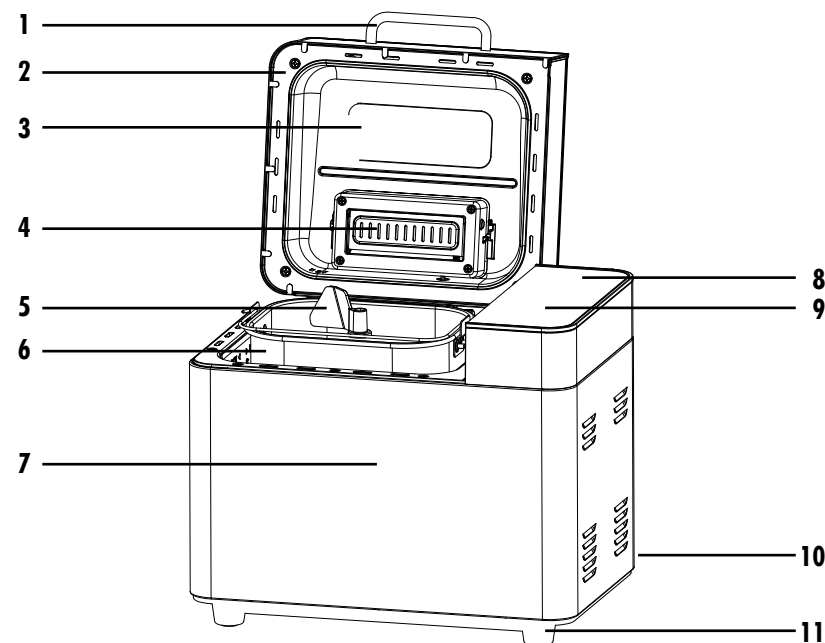
Teigbehälter und Kneiflügel sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Oberflächen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

1. 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.
2. Verwenden Sie die beschichteten Bauteile nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt. Der Teigbehälter (Nr. 96919) und Kneiflügel (Nr. 90724) können als Ersatzteil unter gastroback.de bestellt werden.
3. 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.
4. Durch die Antihafbeschichtung lassen sich Teigbehälter und Kneiflügel 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.

ZUSCHALTbares LICHT

Das Licht hat eine sehr lange Lebensdauer. Bitte schalten Sie es jedoch bei Bedarf immer nur kurz an und direkt wieder aus.

DAS GERÄT

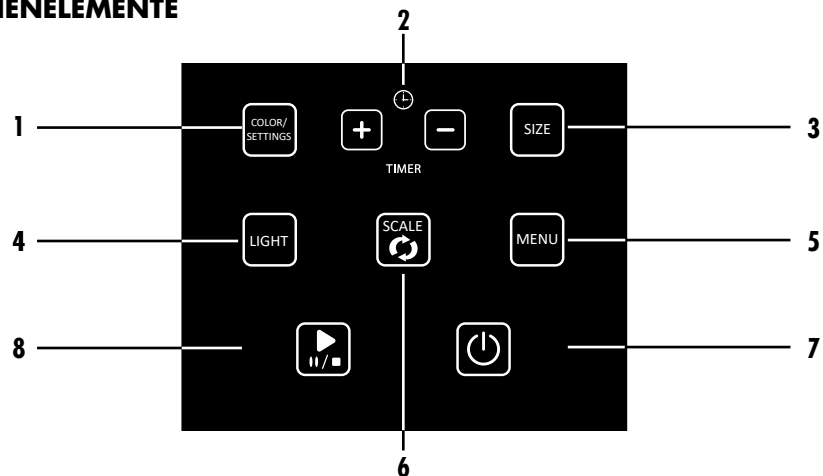


- | | |
|---|--|
| 1. Griff | 7. Edelstahl-Gehäuse |
| 2. Deckel – mit Griff, Sichtfenster, Belüftungsschlitzen und Zutatenfach, sowie einer aufgedruckten Liste der Programme | 8. LCD-Touch-Display Glas |
| 3. Sichtfenster | 9. Bedienelemente |
| 4. Entnehmbares Zutatenfach – entlässt während der voreingestellten Backprogramme 1-9 automatisch die Zutaten in den Teigbehälter | 10. [Nicht sichtbar] Netzkabel |
| 5. Antihafbeschichteter Kneiflügel
[nicht sichtbar im Teigbehälter] Antriebswelle – hier stecken Sie den Kneiflügel auf | 11. Füße mit Saugnäpfen – für einen sicheren Stand auf glatten Oberflächen |
| 6. Antihafbeschichteter Teigbehälter – mit Henkel zum leichteren Herausnehmen | |

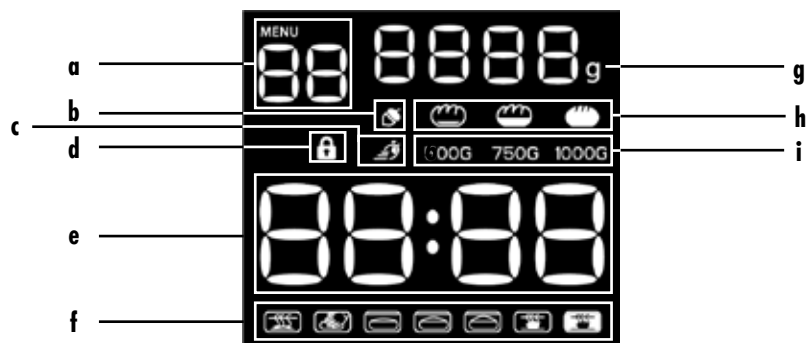
ZUBEHÖRE

12. Messbecher - eine Tasse Mehl wiegt ca. 160 Gramm.
13. Messlöffel – mit Mulden für 5 ml (TL, Teelöffel) und 15 ml (EL, Esslöffel).
14. Haken zum Herausziehen des Kneiflügels

BEDIENELEMENTE



- | | |
|---|---|
| 1. Color/ Settings – den gewünschten Bräunungsgrad auswählen (light/ hell, medium/ mittel, dark/ dunkel) | 6. Scale – durch Drücken der Taste wird die Tara-Funktion aktiviert und die Waage setzt sich auf 0 |
| 2. +/- Timer - Zeitverzögerung des Backprogrammes oder der Bearbeitungszeit | 7. Umschalttaste – um zwischen dem Wiegemodus und den Brotprogrammen zu wechseln |
| 3. Size (Größe) – die gewünschte Brotmenge (500, 750, 1.000 g) wählen | 8. Start/ Pause/ Stopp – zum Starten 1 Mal drücken (Piepton), erneutes, kurzes Drücken für Pause und 3-sekündiges Drücken um das Programm zu beenden (alle Vorgänge stoppen) |
| 4. Light – Licht in der Backkammer anschalten | |
| 5. Menu - das gewünschte Programm auswählen | |



- | | |
|--|---|
| a. Gewählte Programmnummer | f. Programmphasen: Vorheizen/ Kneten/ Gehen 1/ Gehen 2/ Gehen 3/ Backen/ Warmhalten |
| b. Zutaten hinzufügen | g. Gewichtsanzeige (Wiegen) |
| c. Zeitverzögerungs-Symbol | h. Gewählter Bräunungsgrad (hell, mittel, oder dunkel) |
| d. Touch-Display gesperrt | i. Gewähltes Gewicht (500, 750, 1.000 g) |
| e. Zeit bis zur Fertigstellung in Minuten | |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen und Zubehör 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 »Brotbackautomat Scale & Crust Pro« kennen lernen“).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warmaufkleber und das Typenschild des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Packmaterial) im Teigbehälter oder Ofenraum oder in der Kupplung am Boden des Teigbehälters stecken.

WARNUNG! Schalten Sie das Gerät immer zuerst vollständig AUS (START/ PAUSE/ STOPP-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/ PAUSE/ STOPP-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 Kneiflügel 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 Zubehör **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Ihr neuer »Brotbackautomat Scale & Crust Pro« dient zum Backen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Deshalb werden Heizelemente, Ofenraum, Deckel und Außenseiten des Gerätes während des Betriebes sehr heiß.

1. 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.
2. 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.
3. 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 Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben (siehe: »Ihren »Brotbackautomat Scale & Crust Pro« kennen lernen«).
4. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um Schäden durch Hitze und Kondenswasser zu vermeiden und unbehindert arbeiten zu können.
5. 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!**
6. **Füllen Sie niemals mehr als insgesamt 1000 g 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.

7. **Füllen Sie KEINE nassen, sehr feuchten oder pulvrigen Zutaten (frische Früchte, Mehl, Puderzucker) in das Zutatenfach.** Das Zutatenfach aus der Arretierung im Deckel schieben, den schwarzen Deckel öffnen (darauf achten, dass die Unterseite geschlossen ist) und befüllen. Bitte darauf achten, dass es sich noch mühelos schließen lässt (max. Füllmenge ca. 50-80 g). Das Zutatenfach schließen und mit schwarzem Deckel zur Innenseite des Brotbackautomaten-Deckels gerichtet, wieder vorsichtig in die Arretierung schieben. **Flüssigkeiten oder Mehlstaub könnten auf die Heizelemente gelangen und zu einer Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen!**

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 »Brotbackautomat Scale & Crust Pro« haben folgende Funktionen:

Taste	Funktion
	Wählt das gewünschte Backprogramm (Voreinstellung: 1). Die Nummer des gewählten Programms erscheint oben auf dem Display. Eine Liste der verfügbaren Programme ist links auf dem Deckel aufgedruckt. 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.
	Diese START/ PAUSE/ STOPP-Taste startet das gerade gewählte Programm, hält ein laufendes Programm an oder bricht es ab. Damit beenden Sie auch die Warmhaltefunktion des Gerätes. Zum Starten drücken Sie die Taste 1 Mal kurz (Piepton), erneutes, kurzes Drücken aktiviert die Pause. Werden innerhalb von 3 Minuten keine weiteren Eingaben gemacht, wird die Pause beendet und das Programm läuft weiter. Zum Abbrechen eines Programms halten Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. WICHTIG: Wenn Sie ein Programm abgebrochen haben, werden alle dafür eingegebenen Einstellungen gelöscht. Sie können das zuvor laufende Programm nicht fortsetzen. 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.
	Wählt die Bräunung des Brotes: hell, mittel, dunkel. Voreinstellung: mittel. Das Symbol der gerade gewählten Bräunung erscheint oben auf dem Display. Diese Einstellung ist für die Programme 1 bis 9 und 16 verfügbar. Bei Auswahl des Programmes 17 Homemade (Benutzerdefiniert) können über diese Taste und den Timer die einzelnen Programmschritte eingestellt werden. Das zugehörige Symbol erscheint auf dem Display und Sie können für die einzelnen Programmphasen die gewünschte Dauer einstellen. Verwenden Sie dazu die Tasten + TIME und – TIME. Siehe: „Programmdaten“ und „Ein eigenes Backprogramm erstellen“. Die Bräunung muss hier über die Backdauer eingestellt werden, da die Stufen hell, dunkel, mittel nicht wählbar sind.
	Wählt die verwendete Gesamtmenge an Zutaten. Die Voreinstellung (750 g) wird oben auf dem Display angezeigt. Wählen Sie ... • 1000 g – wenn die Gesamtmenge der Zutaten bis zu 1000 g (1 kg) beträgt. • 750 g – wenn Sie zwischen 500 g und 750 g eingefüllt haben (Voreinstellung). • 500 g – wenn Sie bis zu 500 g eingefüllt haben. Tipp: 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 und 17 verwendbar.

Taste	Funktion
Timer Zeit +/- 	Mit diesen Tasten stellen Sie die Dauer bis zur Fertigstellung ein. • 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 Zeitverzögerungssymbol  auf dem Display. Siehe: „Den Timer verwenden“ • Für die Programme 11, 13, 15 und 16 können Sie stattdessen die Bearbeitungsdauer einstellen. In diesem Fall blinkt die angezeigte Zeit auf dem Display und Sie müssen die Einstellung zuerst mit der START/ PAUSE/ STOPP-Taste bestätigen, bevor Sie das Programm durch erneutes Drücken der START/ PAUSE/ STOPP-Taste starten können. • Für das Programm 10 (Jam, Konfitüre) können Sie keine Zeiten einstellen und diese Tasten sind inaktiv. Die eingestellte Zeit auf dem Display gibt immer an, wann das Programm beendet wird. Minimum und Maximum hängen deshalb vom gerade gewählten Programm ab. Wenn Sie die Funktion verwenden wollen, dann wählen Sie zuerst das gewünschte Programm (MENU), die Menge (SIZE) und die Bräunung (COLOR/SETTINGS). Stellen Sie danach die Zeit ein. Tipp: Wenn Sie den Finger auf der Taste lassen, dann läuft die Zeiteinstellung nach einer kurzen Verzögerung automatisch durch, bis Sie den Finger von der Taste herunternehmen. Max. einstellbar sind 15 Stunden inkl. der Arbeitszeit.
	Mit dieser Taste kann das Licht für den Backraum an- und ausgeschaltet werden. Drücken Sie ca. 4 Sekunden die Menu-Taste um das Display zu entsperren. Nun kann das Licht an- bzw. ausgeschaltet werden.
	Nach dem Einschalten wird die Wiegeanzeige eingeblendet. Drücken Sie die Taste, um zwischen dem Menü und der Wiegeanzeige zu wechseln.
	Sobald der Brotbackautomat an die Stromversorgung angeschlossen wurde, wird die Wiegefunktion angezeigt. Das Wiegen (bis zu 3 kg in 1 g Schritten) kann sofort begonnen werden. Erneutes Drücken der Wiegetaste setzt die Waage auf 0 g (Tara-Funktion). Durch Drücken der Umschalttaste wechseln Sie zum Hauptmenü. Erneutes Drücken der Umschalttaste aktiviert die Wiegefunktion.

PROGRAMME DES BROTBACKAUTOMATEN

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

Nr.	Funktion	Verwenden für ...
1	BASIC BREAD 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 COLOR/SETTINGS ein.
2	FRENCH BREAD Französisches Brot	Für leichte Brote aus feinem Mehl. Durch die spezielle Zeit- und Temperaturststeuerung wird das Brot locker und bekommt eine knusprige Kruste. Nicht für Rezepte geeignet, in denen Butter, Margarine oder Milch verwendet werden.
3	WHOLE WHEAT 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 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 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 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 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 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 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 (SIZE) nicht geändert werden.
10	JAM Konfitüre	Dieses Programm dient zum Kochen von Konfitüren und Chutneys. Der Kneiflügel 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 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. Die Tasten COLOR/SETTINGS (Bräunung) und SIZE (Menge) sind inaktiv.
12	MIX 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. Die Tasten COLOR/SETTINGS (Bräunung) und SIZE (Menge) sind inaktiv.
13	KNEAD 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. Sie können mit den Tasten +TIME und -TIME die Bearbeitungszeit einstellen. Der Timer ist nicht verfügbar. Die Tasten COLOR/SETTINGS (Bräunung) und SIZE (Menge) sind inaktiv.
14	DOUGH 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. Die Tasten COLOR/SETTINGS (Bräunung) und SIZE (Menge) sind inaktiv.
15	ICE CREAM Eiscreme	Dieses Programm dient ausschließlich zur Herstellung von Eiscreme mit dem Eiskübel. Siehe: „Eiscreme herstellen“ Mit den Tasten +TIME und -TIME können Sie die Bearbeitungszeit wählen: 20, 25 oder 30 Minuten. Der Timer ist nicht verfügbar.
16	BAKE 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. Mit der Taste COLOR/ SETTINGS können Sie den gewünschten Bräunungsgrad einstellen (hell, mittel, dunkel). Mit den Tasten +TIME und -TIME können Sie die Bearbeitungszeit einstellen. Der Timer ist nicht verfügbar.
17	HOMEMADE Benutzer- 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 weitere 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. Nachdem ein Programm gestartet wurde, können keine Änderungen mehr vorgenommen werden.

Wenn Sie ein Programm oder die Warmhalte-Funktion abbrechen wollen, dann halten Sie den Finger 3 Sekunden auf der START/ PAUSE/ STOPP-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 vor-heizen)			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 trocken der Früchte hinzufügen	2 h 12 min	2 h 17 min	2 h 22 min	2 h 40 min	2 h 45 min	2 h 50 min	3 h 50 min	3 h 55 min	4 h	2 h 25 min	2 h 30 min	2 h 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 trocken der Früchte hinzufügen	1 h 50 min	1 h 55 min	2 h	2 h 10 min	2 h 15 min	2 h 20 min	1 h 30 min	1 h 35 min	1 h 40 min	2 h 12 min	2 h 17 min	2 h 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	—	—	—	—
Fermentieren 2	—	—	—	—	—	—	10 min	—	—	—	—

	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
Gas ablassen	–	–	–	–	–	–	–	–		–
Fermentieren 3	–	–	–	–	–	40 min	–	–		–
Backen	60 min	60 min	–	–	–	–	–	–		–
Warmhalten	60 min	–	–	–	–	–	–	–	60 min	–
Zeit zum trocknen der Früchte hinzufügen	1 h 45 min	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Max. Timer	15h	–	–	15h	–	15h	0:30 h	–	15h	12h

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/ PAUSE/ STOPP-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/ PAUSE/ STOPP-Taste berühren. Erst nach ca. 10 Minuten ohne Strom werden alle gespeicherten Einstellungen unwiderruflich gelöscht.

HINWEIS: Wenn Sie den Backvorgang mit der START/ PAUSE/ STOPP-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/ PAUSE/ STOPP-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.

Tipps:

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 MENU, um das Programm Homemade aufzurufen. Die Programmnummer 17 und die eingestellte Bearbeitungszeit des gesamten Programms erscheinen auf dem Display.
2. Berühren Sie die Taste COLOR/ SETTINGS, um zur ersten Programmphase zu schalten. Symbol und Nummer der Programmphase erscheinen auf dem Display. 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 Display blinkt, dann drücken Sie erneut die Taste COLOR/ SETTINGS, 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 Display.

Tipps:

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

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

Tipps:

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 Display erscheint, können Sie mit den Tasten +TIME und -TIME die Zeit bis zur Fertigstellung einstellen. Das Zeitverzögerungssymbol  blinkt auf dem Display, 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 Zeitverzögerungssymbol  auf dem Display.

⚠ 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 Zeitverzögerungssymbol  auf dem Display 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 SIZE) und Bräunung (Taste COLOR/SETTINGS) 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 Display zeigt immer die Zeit bis zur Fertigstellung an. Wenn der Timer eingestellt ist, dann blinkt das Zeitverzögerungssymbol  auf dem Display.

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/ PAUSE/ STOPP, um den Timer zu starten. Das Zeitverzögerungssymbol 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 ENTSPERREN

Drücken Sie zum Entriegeln der Tastatur die Taste MENU ca. 4 Sekunden. Der Signalton zeigt an, dass die Tastatur wieder freigegeben ist und das Schloss-Symbol  verschwindet vom Display.

WICHTIG! Wenn die Tastatur gesperrt ist, reagiert auch die START/ PAUSE/ STOPP-Taste nicht mehr! Das Sperren des Displays erfolgt automatisch nach rund 1 Minute.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

1. **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.**
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Geben Sie Früchte nicht zu früh in den Teigbehälter, da das Aroma durch zu langes Kneten verfliegt. Warten Sie das Signal ab.
7. 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.
8. 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.
9. Für die Zubereitung von Hefeteig (Beispiel: für Brote) sollten alle Zutaten Raumtemperatur (20-25 °C) haben, damit die Hefe aufgeht.

10. 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.
11. 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.
12. Wenn Sie den Kneiflügel aus dem Gerät nehmen, nachdem der letzte Knetvorgang beendet ist, dann bleibt das Brot nach dem Backen unversehrt.
13. 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“).

MASSEINHEITEN

Die Maßeinheit „Tasse“ im Rezept ist eine volle Tasse mit einem Fassungsvermögen von 240 ml, wie in der Abbildung unten dargestellt.

1. Flüssige Zutaten abmessen: Verwenden Sie einen Messbecher für flüssige Zutaten. Stellen Sie den Messbecher waagrecht auf die Arbeitsfläche, sodass die Flüssigkeitsoberfläche bündig mit der Skala abschließt. Überprüfen Sie die Markierung, bevor Sie Eier, Milch und andere flüssige Zutaten in den Messbecher geben. Füllen Sie anschließend Wasser bis zur Markierung im Rezept auf (d. h. nach Zugabe der flüssigen Zutaten wird die Wassermenge entsprechend reduziert, sodass die Gesamtmenge der ursprünglichen Wassermenge entspricht).
2. Pulverförmige Zutaten abmessen: Schütteln Sie den Messbecher nach dem Abmessen bis zur Oberfläche und lesen Sie den Wert an der Skala ab. Schütteln Sie ihn nicht zu lange stark, da das Pulver sonst zu fest sein und Sie zu viel abmessen könnten.

Tipp:

Eine Tasse Mehl wiegt etwa 160 Gramm. Messlöffel: unterteilt in einen kleinen und einen großen Löffel, zum Abmessen der Zutaten.

MESSLÖFFEL



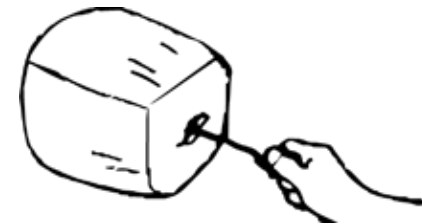
Der Messlöffel ist an beiden Enden in einen großen (1) und einen kleinen (2) Löffel unterteilt. Teelöffel (TL) mit einem kleinen Löffel werden hauptsächlich zum Abmessen von Hefe und Salz verwendet. Esslöffel (EL) mit der Aufschrift TBSP werden hauptsächlich zum Abmessen von Zucker und Öl verwendet.

MESSBECHER



Sie können Zutaten auch mit dem mitgelieferten Messbecher abmessen. Der Messbecher verfügt über eine entsprechende Skala. 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 anzuhäufen. Eine Tasse Mehl wiegt ca. 160 Gramm.

HAKEN



Manchmal wird der Kneiflügel beim Backen des Brotes mit eingebacken. Der Kneiflügel kann mit einem Haken und einer Gabel herausgeholt werden.

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 Pflanzenöl	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	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: 1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe = 15 ml 1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml Frische 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 der frischen Hefe nach der Verwendung sofort wieder in den Kühlschrank zurück. Bei Verwendung frischer Hefe diese in der benötigten lauwarmen Flüssigkeit mit ein wenig Zucker rund 10 Minuten quellen lassen bevor alle anderen Zutaten hinzugefügt werden. Wenn das Brot nicht aufgeht, dann liegt das meist an der Hefe. Im Folgenden ist eine Methode beschrieben, mit der Sie prüfen können, ob Ihre Hefe noch frisch und aktiv ist. • Gießen Sie ½ Tasse warmes Wasser (45 - 50 °C) in einen Messbecher. • Geben Sie dann 1 Teelöffel weißen Zucker in das Wasser und rühren Sie um. • Streuen Sie 2 Teelöffel Hefe auf das Wasser. • Stellen Sie den Messbecher etwa 10 Minuten an einen warmen Platz. Rühren Sie das Wasser nicht um. • Nach 10 Minuten sollte der gebildete Schaum etwa 1 Tasse füllen. Andernfalls ist die Hefe tot oder inaktiv.
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.
Das Verhältnis von Wasser zu Mehl	Da die Wasseraufnahmefähigkeit verschiedener Mehlsorten unterschiedlich sein kann, sollten Sie darauf achten, die Wassermenge im Rezept gegebenenfalls anzupassen. Merken Sie sich bei jeder Verwendung einer neuen Mehlsorte die passende Wassermenge.

VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor.

Messen Sie die erforderlichen Mengen nach Ihrem Rezept ab. Zutaten können auch direkt im Teigbehälter beim Hineinfüllen dank integrierter Waage gewogen werden. 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 die integrierte Waage zum Wiegen fester Zutaten nutzen. Das Wiegen kann direkt im Teigbehälter oder auf dem Glasdeckel erfolgen. Zum genauen Abmessen von Flüssigkeiten den Messlöffel, bzw. -becher 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.

WICHTIG! 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 Klappe des Zutatenfaches geschlossen ist. Drücken Sie die geöffnete Klappe einfach zu, 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 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 Klappe des Zutatenfaches automatisch zum richtigen Zeitpunkt, so dass die Zutaten in den Teigbehälter fallen. Schieben Sie das Zutatenfach aus der Arretierung im Deckel. Öffnen Sie den schwarzen Deckel des Zutatenfaches und füllen Sie diese Zutaten ein. Schließen Sie den Deckel 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. Die Wiegefunktion wird auf dem Display angezeigt und Sie können direkt mit dem Abwiegen der Zutaten beginnen. Um die Waage auf 0 g zu stellen, bitte das Waagesymbol „Scale“  kurz drücken. Um den Wiegemodus zu beenden, bitte die Umschalttaste  betätigen.

Das voreingestellte Programm „01 Basic Bread“, mittlere Bräunung, 750 g Brotgröße und die benötigte Zeit 3:10 Stunden werden angezeigt.

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/PAUSE/STOPP-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 COLOR/SETTINGS, bis das Symbol für die gewünschte Bräunung in der untersten Zeile des Displays erscheint: hell, mittel oder dunkel.
5. Tippen Sie auf die Taste SIZE (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 Display 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/PAUSE/STOPP-Taste.

Auf dem Display 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/PAUSE/STOPP-Taste auf Ihre Eingaben.

Sie können die Bearbeitung durch das Sichtfenster im Deckel Ihres Brotbackautomaten beobachten. Sie können das Licht einschalten, indem Sie die Tastatur entsperren (Siehe Tastatur entsperren). Durch drücken der Taste Light kann das Licht an und ausgeschaltet werden. 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 pulverige Zutaten. Halten Sie das laufende Programm dazu zuerst mit der START/PAUSE/STOPP-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/PAUSE/STOPP-Taste. Die Zeitanzeige blinkt auf dem Display. 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/PAUSE/STOPP-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/PAUSE/STOPP-Taste bis ein Signalton erklingt.

Sobald das Programm beendet ist, erklingen 10 Signaltöne und der Display zeigt 0:00 an. Das Gerät schaltet automatisch zur Warmhalte-Funktion um und hält das Brot maximal 1 Stunde warm (siehe: „Warmhalte-Funktion“). Danach erklingen 5 Töne, das Gerät schaltet sich 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 Topf- oder Hitzeschutzhandschuhen, 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 Knefflügel nicht mehr im Brot steckt, wenn Sie das Brot schneiden wollen. Wenn nötig, ziehen Sie den Knefflügel 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 Mehklumpen im Brot bilden.

DIE BACKZEIT VERLÄNGERN

Wenn das Brot nicht ausreichend gebacken ist oder Sie ein Programm unbeabsichtigt vorzeitig beenden haben, dann können Sie den Teig mit einer zusätzlichen, gesonderten Backzeit von bis zu 1 ½ 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/PAUSE/STOPP-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/PAUSE/STOPP-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 Display.

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

Sie können Backzeiten von 10 Minuten bis zu 1 ½ Stunden (1:30) in Schritten von 5 Minuten einstellen.

3. Wenn die gewünschte Backzeit auf dem Display blinkt, berühren Sie kurz die START/PAUSE/STOPP-Taste, um die eingestellte Backzeit zu bestätigen.

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

4. Tippen Sie auf die START/PAUSE/STOPP-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 Knefflügel 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 Geliierhilfe 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 Bedienungselementen. 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/PAUSE/STOPP-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 Gelierprozess 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°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 »Brotbackautomat Scale & Crust Pro« 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. 300-350ml). 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°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 Eiskübels mit dem schwarzen Antriebsrad nach oben in der »Brotbackautomat Scale & Crust Pro« 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 Display. Sie können 20, 25 und 30 Minuten einstellen. Tippen Sie auf die START/PAUSE/STOPP-Taste, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.
13. Tippen Sie erneut kurz auf die START/PAUSE/STOPP-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 $\frac{1}{2}$ 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/PAUSE/STOPP-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
Die Waage wiegt nicht korrekt	Das Kabel ist nicht korrekt positioniert.	Das Netzkabel muss hinten mittig zwischen den Füßen aus dem Gerät laufen, damit es absolut gerade steht.
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“).
	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 Kneiflügel klebt an der Antriebswelle fest.	Nehmen Sie das Brot heraus und gießen Sie heißes Wasser in den Teigbehälter. Lassen Sie Teigbehälter und Kneiflügel 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 Kneiflügel aufstecken.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
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 Gehen-lassen-Phase und während des Backens zu öffnen (siehe: „Programmphasen“).
	Der Teig ist zu zäh.	Geben Sie bei Ihrem Rezept etwas mehr Flüssigkeit dazu.
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	Der Kneiflügel ist zu schwer beweglich.	Drehen Sie den Kneiflügel mit der Hand. Der Kneiflügel muss sich leicht drehen lassen. Lassen Sie das Gerät ohne Teig kneten. Arbeitet der Kneiflügel ohne zu stocken? Wenn nicht, wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0.
	Kneiflügel und/oder Teigbehälter sind nicht richtig installiert.	Vergewissern Sie sich, dass Kneiflügel und Teigbehälter richtig im Gerät eingesetzt sind (siehe: „Vorbereitungen“).
	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.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
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.
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/PAUSE/STOPP für 3 Sekunden, um das Programm abubrechen. 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. – Wenn der Strom länger als 10 Minuten ausfällt, dann müssen Sie von vorn beginnen.

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
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 Zeitverzögerungssymbol 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. 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 Display ein Schlüssel-Symbol an. Drücken Sie in diesem Fall die Tasten SIZE 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/PAUSE/STOPP sind verfügbar.
Die Zeitanzeige blinkt auf dem Display. Das Gerät reagiert nicht auf Ihre Eingaben.	Sie haben das laufende Programm angehalten.	Berühren Sie kurz die Taste START/PAUSE/STOPP, 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/PAUSE/STOPP-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
Ungewöhnliche Anzeigen erscheinen auf dem Bildschirm.		
H:HH (nach dem Start eines Programms)	Die Temperatur im Ofenraum ist zu hoch.	Drücken Sie sofort START/PAUSE/STOPP 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.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

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

WARNUNG! Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder unerreikbaar 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. Öffnen Sie dazu den Deckel des Gerätes. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.

1. Die Oberflächen des Teigbehälters und der Kneiflügel sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Niemals auf der Antihafbeschichtung kratzen oder schneiden.
2. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
3. Reinigen Sie niemals irgendwelche Teile des Gerätes in der Spülmaschine.
4. 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!
5. Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in die Motoreinheit eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
6. 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.
7. Reinigen Sie den Deckel und das entnehmbare Zutatenfach 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.
8. 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.

9. Ziehen Sie den Kneiflügel nach oben aus dem Teigbehälter.

10. Wenn sich der Kneiflügel 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 Kneiflügel herauszuziehen.
11. Reinigen Sie alle Oberflächen des Teigbehälters und den Kneiflügel 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 Kneiflügel beim Backen schnell daran fest.

Tipp:

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

12. Halten Sie den Kneiflügel nach der Reinigung gegen das Licht, um zu überprüfen, ob das Innere der Bohrung völlig sauber und frei von Rückständen ist.
13. Wenn die Bohrung im Kneiflügel 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.
14. 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.

15. **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.
16. Stecken Sie den Kneiflügel auf die Antriebswelle im Teigbehälter.
17. 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 Kneiflügel ein Stück. Versuchen Sie es danach erneut.

18. 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 BROTTACKBEHÄLTER NICHT IM GESCHIRRSPÜLER!

LAGERUNG

WARNUNG! Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Gehäuse, Deckel, Teigbehälter und Heizelemente werden während des Betriebes sehr heiß.

1. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen und der Kneiflügel nicht auf der Antriebswelle fest trocknet (siehe: „Pflege und Reinigung“).
3. 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.

4. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.
5. 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.
6. 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.
7. Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät.
8. 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.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Bei drohender Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch aus, um Schäden zu vermeiden. Trennen Sie das Gerät in diesem Falle von der Netzversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

UMWELTSCHUTZ

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

Modus	Leistungsaufnahme	Zeit	Stromsparfunktion
Standby-Modus	0,68 W	1,5 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 Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

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

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

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.



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, Gewebestr. 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.



Weitere Rezepte unter:
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 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).

ROSINENBROT MIT FRISCHER HEFE

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Milch	270 ml	200 ml	140 ml
Frische Hefe	17 g	13 g	9 g
Zucker	50 g	38 g	25 g
Butter	70 g	50 g	35 g
Ei	1 Größe L	1 Größe M	1 Größe S
Weizenmehl Typ 550	560 g	420 g	280 g
Salz	9 g	7 g	4 g
Rosinen	100 g	75 g	50 g

Die frische Hefe kann auch durch Trockenhefe ersetzt werden. Dann bitte die Trockenhefe (7 g/ 5 g/ 4 g) ganz zum Schluss zufügen.

ZUBEREITUNG:

Die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist. Frische Hefe hineinbröseln, 10 g Zucker hinzufügen und rund 10 Minuten quellen lassen. Anschließend die übrigen Zutaten inkl. des restlichen Zuckers in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter füllen. Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot). Empfohlener Bräunungsgrad: Hell oder Mittel

REISBROT

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Wasser	360 ml	240 ml	180 ml
Reis	200 g	150 g	100 g
Butter	15 g	10 g	8 g
Salz	12 g	9 g	6 g
Zucker	6 g	4 g	3 g
Weizenmehl Typ 550	530 g	400 g	265 g
Hefe	7 g	5 g	3 g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 5 Rice Bread (Reisbrot). Empfohlener Bräunungsgrad: Mittel

KNUSPRIG-HERZHAFTES BROT MIT SPECK

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Wasser	360 ml	280 ml	180 ml
Butter	14 g	10 g	7 g
Speck	200 g	150 g	100 g
Salz	12 g	9 g	6 g
Zucker	8 g	6 g	4 g
Weizenmehl Typ 550	530 g	400 g	265 g
Hefe	7 g	5 g	3 g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (Normales Brot). Empfohlener Bräunungsgrad: Dunkel

SAUERTEIGBROTE

Brote mit flüssigem Sauerteig
Flüssiger Vor-Sauerteig:

ZUTATEN:

80 ml zimmerwarmes Wasser
60 g Naturjoghurt
½ TL Salz
80 g Roggenmehl Typ 1150
1 Prise Trockenhefe

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in ein sauberes, ausgekochtes 350 ml großes Glas füllen (Vorteig geht auf) und gut verrühren. Verschlössen 20-22 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Reste können bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Alternativ fertigen trockenen oder flüssigen Sauerteig verwenden.

Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (Normales Brot). Empfohlener Bräunungsgrad: Mittel oder Dunkel

QUARK-ROGGEN-MISCHBROT

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Wasser	310 ml	230 ml	155 ml
Flüssiger Vor-Sauerteig	85 g	63 g	43 g
Speiseöl	1 EL	¾ EL	½ EL
Speisequark	115 g	85 g	58 g
Roggenvollkornmehl	225 g	170 g	115 g
Dinkelmehl Type 630	225 g	170 g	115 g
Weizenvollkornmehl	115 g	85 g	55 g
Honig	12 g	9 g	6 g
Salz	17 g	13 g	8 g
Hefe	8 g	6 g	4 g

ZUBEREITUNG:

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

Programm 1 Basic Bread (Normales Brot) oder 3 Whole Wheat (Weizenvollkorn)
Empfohlener Bräunungsgrad: Mittel oder Dunkel

MALZBIER-ROGGENBROT

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Malzbier	370 ml	300 ml	190 ml
Speiseöl	2 ½ EL	2 EL	1 ¼ EL
Flüssiger Natursauerteig	63 g	50 g	32 g
Roggenvollkornmehl	315 g	250 g	160 g
Dinkelmehl Typ 1050	315 g	250 g	160 g
Salz	12 g	10 g	6 g
Trockenhefe	6 g	4 g	3 g

Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (Normales Brot). Empfohlener Bräunungsgrad: Mittel oder Dunkel

BROTE MIT GETROCKNETEM SAUERTEIGEXTRAKT

LEINSAMENBROT

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Quellstück:			
Leinsamen	70 g	53 g	35 g
Salz	11 g	8 g	6 g
Lauwarmes Wasser	135 ml	100 ml	70 ml
Hauptteig:			
Lauwarmes Wasser	90 ml	70 ml	45 ml
Naturjoghurt Raumtemperatur (1,5% Fett)	170 g	130 g	85 g
Honig	20 g	15 g	10 g
Weizenmehl Typ 1050	390 g	300 g	195 g
Roggenschrot mittelfein	110 g	85 g	55 g
Sauerteigpulver	22 g	17 g	11 g
Trockenhefe	7 g	5 g	4 g

ZUBEREITUNG:

Für das Quellstück in einer Schüssel die Leinsamen mit Salz vermischen und das Wasser nach und nach unterrühren. Anschließend für mindestens 4 Stunden quellen lassen.

Nach dem Quellen zuerst die Leinsamenmasse in den Teigbehälter geben und nacheinander die Zutaten für den Hauptteig hinzufügen.

Wählen Sie Programm 1 Basic Bread (Normales Brot). Empfohlener Bräunungsgrad: Mittel oder Dunkel

SCHWARZBROT

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Buttermilch	420 ml	315 ml	210 ml
Backmalz	1 EL	1 EL	½ EL
Sesamöl	2 EL	1 ½ EL	1 EL
Akazienhonig	2 EL	1 ½ EL	1 EL
Zuckerrübensirup	3 EL	2 EL	1 ½ EL
Salz	2 TL	1 ½ TL	1 TL
Weizenvollkornmehl	300 g	225 g	150 g
Roggenvollkornmehl	200 g	150 g	100 g
Vollkornhaferflocken	80 g	60 g	40 g
Anissamen gemahlen	½ TL	½ TL	¼ TL
Kümmel gemahlen	½ TL	½ TL	¼ TL
Koriander gemahlen	½ TL	½ TL	¼ TL
Sesamsaat	2 EL	1 ½ EL	1 EL
Muskatnuss	2 Prisen	1 ½ Prisen	1 Prise
Trockenhefe	1 ½ TL	1 TL	¾ TL

TIPP:

Das Sauerteigpulver kann durch 50 g/ 38 g/ 25 g flüssigen Sauerteig ersetzt werden.

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter.

Wählen Sie Programm 3 Whole Wheat (Vollkorn). Bräunungsgrad: dunkel

GLUTENFREI

KÖRNERBROT

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Wasser	250 ml	190 ml	125 ml
Milch	200 ml	150 ml	100 ml
Öl	1 ½ EL	1 EL	¾ EL
Glutenfreie Mehlmischung	500 g	375 g	250 g
Salz	1 ½ TL	1 TL	¾ TL
Zucker	1 ½ TL	1 TL	¾ TL
Trockenhefe	1 ½ TL	1 TL	¾ TL
Samen, nach dem Signalton (z. B. Sesamsaat, Sonnen- blumernkerne, Leinsamen)	100 g	75 g	50 g

ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter.

Programm Glutenfrei

Bräunungsgrad: mittel oder dunkel

BUCHWEIZENBROT GLUTENFREI

ZUTATEN

Brotmenge	1000 g	750 g	500 g
Milch	270 ml	200 ml	135 ml
Quark	135 g	100 g	70 g
Öl	1 ½ EL	1 EL	¾ EL
Ei	Grösse L	Grösse M	Grösse S
Buchweizenmehl	400 g	300 g	200 g
Maismehl	270 g	200 g	135 g
Salz	1 ½ TL	1 TL	¾ TL
Honig	1 ½ TL	1 TL	¾ TL
Trockenhefe	1 ½ TL	1 TL	¾ TL
Guarkern- oder Johannisbrot- kernmehl	1 TL	¾ TL	½ TL

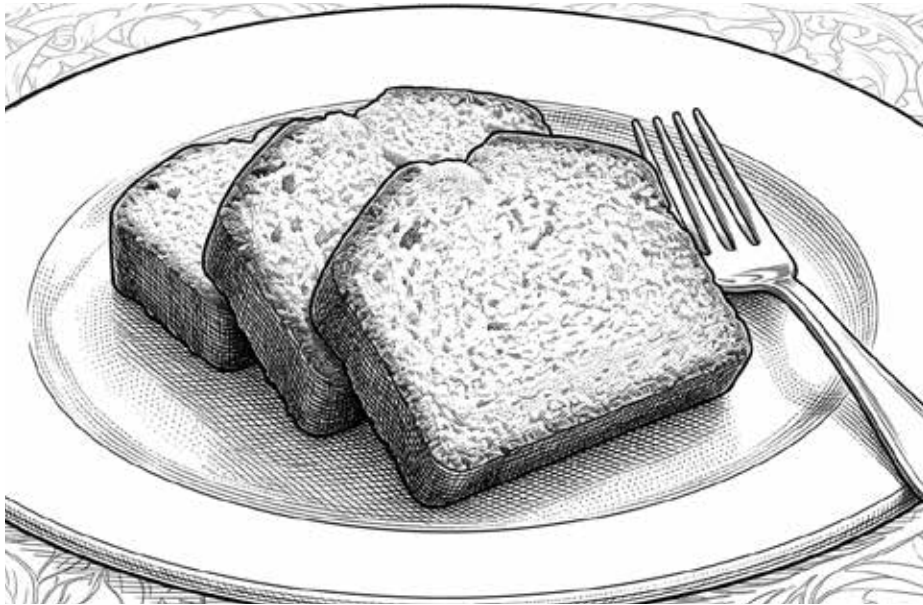
ZUBEREITUNG:

Füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter.

Programm Glutenfrei

Bräunungsgrad: mittel oder dunkel

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

ZUTATEN

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 Trinkjoghurt 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 Durstlöcher. Siehe Rezept „Molke“.

JOGHURT FRISCH & LECKER SELBSTGEMACHT

ZUTATEN:

1 l Vollmilch
100g reifer Joghurt

ZUBEREITUNG:

Kneiflügel aus dem Teigbehälter nehmen und Milch, sowie Joghurt hineingeben. Zu einer homogenen Masse mit einem Holzlöffel umrühren.
Programm 18 „Joghurt“ wählen und starten. Nach 8 Stunden den Joghurt herausnehmen. In saubere, ausgekochte Gläser füllen und kühl lagern. Hält sich ca. 1 -2 Wochen im Kühlschrank

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.



Weitere Rezepte unter:
www.gastroback.de

DESCRIPTION

This device is a bread maker and provides you with fresh, fragrant baked goods without much hassle. You can even easily make jam, ice cream, and yogurt with it. Do not use it for other purposes.

The device is intended for private use and is not designed for professional operation. The device is intended for indoor use only.

Use the device only as described in this operating manual. Any other use may result in property damage or personal injury. No liability is assumed for damages caused by improper use or disregard of this operating manual.

SAFETY WARNINGS

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



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



Remove all packaging materials.



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



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



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



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



WARNING - HOT SURFACE! The surfaces can become hot during use and remain hot for some time after operation. Hot surfaces should not touch each other, and be careful of hot steam.



This device complies with protection class I and must therefore be connected to the protective conductor.



For indoor use only.



Dry



Damp

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
2. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
4. Children shall not play with the appliance.
5. This appliance can be used by 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 if they understand the hazards involved.

6. Regularly check the power plug and power cord for damage. 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.
7. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
8. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
9. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
10. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
11. Disconnect the appliance from the supply before approaching parts that move in use.
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
13.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
14. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
15. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
16. Always place and operate the appliance on an even, stable and dry surface.

17. Do not leave the appliance unattended during operation.
18. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
19. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
20. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
21. The work surface must be easily accessible, moisture-, grease-, and heat-resistant, firm, level, dry, and sufficiently large. The appliance vibrates strongly when the kneading mechanism is operating. Despite the rubber feet, this can cause the appliance to move back and forth on the surface. Therefore, it is particularly important to ensure a stable footing on a level surface. The appliance must not wobble, tip over, or slip. Also, ensure sufficient clearance (at least 30 cm) on all sides from the edge of the work surface and from other objects. Leave at least 1 m of clearance above the appliance to prevent damage from heat and condensation and to allow for unobstructed work. DO NOT operate the appliance under overhanging shelves or pendant lights. The appliance must not be covered.
22. Always keep the appliance and the work area dry and clean, and wipe up any spills immediately. The appliance's rubber feet can leave stubborn stains on some surfaces. It is best to always place the appliance on a heat-resistant and non-slip board or mat. Never place cloths, napkins, or other objects under or on the appliance during operation to prevent personal injury and property damage from fire, electric shock, and heat. Never place the appliance or hot components (dough bowl) over a power cord, on heat-, grease-, or moisture-sensitive surfaces, or on the edge of the work surface or on inclined surfaces.
23. Never place the appliance or any part of it in an oven or on or near strong heat sources and hot surfaces (e.g., radiators, grills, fires). Never use the appliance or its components for other appliances or for purposes other than those intended (e.g., drying food or anything else). Use the appliance only for household quantities of food suitable for consumption. Do not dry or store food or any foreign objects in the appliance. Before switching on the appliance, ensure that you

have fully and correctly assembled and connected it according to the instructions in this booklet. Never use force when operating the appliance. The air vents in the case must always remain unobstructed.

24. **The ice bucket, coupling, and stirring blade must never be heated, touch hot surfaces (e.g., oven, stovetop, or radiator), or come into contact with hot liquids. Otherwise, these accessories could melt, deform, or the ice bucket could even burst, causing serious injury and damage. Use the ice bucket, coupling, or stirring blade only with program 15 (Ice Cream). Protect your hands with gloves when removing the ice bucket from the freezer! Never touch the ice bucket with wet skin after it has been in the freezer. Otherwise, your skin would freeze to it immediately, resulting in serious injury and frostbite.**
25. Never reach into the oven cavity or dough container, or place any foreign objects (e.g., cloths, aluminum foil, cooking utensils) into the oven cavity or dough container while the appliance is plugged in. Never use hard or sharp-edged objects to work with the appliance or its parts (e.g., knives, forks, metal scrapers).
26. **Do not fill the dough container with more than a total of 1000g of dough.** Otherwise, liquid or dough may leak out and lead to danger from overheating, fire and electricity. **Always ensure that the dough container is completely clean and dry on the outside before placing it in the oven.** Always wipe up spills immediately. If liquids have spilled over or into the housing, immediately unplug the device and clean and dry it according to the instructions in the "Cleaning and Care" chapter.
27. Always unplug the appliance from the wall socket and wait until the motor has completely stopped before inserting or removing any components (e.g., the dough container). Additionally, wait until the appliance has completely cooled down before moving or cleaning it.
28. When moving the appliance, grasp the housing on both sides at the bottom. **Never hold the appliance by the lid, dough container, or power cord to move it.** Do not place any hard, heavy objects on or inside the device or its components and accessories.
29. Never clean the device, its components, or the power cord in the dishwasher.

30. Do not let food dry on the appliance. Clean the appliance after each use according to the instructions in this booklet (see: 'Care and Cleaning'). Keep the appliance and all its parts always clean.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Do not use timers, remote controls, extension cords, or power strips.
4. The contacts on the power plug must be clean and smooth and free of discoloration. Always handle the power cord with care. Always fully unwind the power cord before using the appliance. Never place the appliance over a power cord. When unplugging the appliance, grasp the housing of the power plug. Never touch the power plug or the appliance with wet hands while it is plugged in.
5. Protect the power cord from damage. Do not let it dangle over sharp edges, and do not pinch or kink it. Keep the power cord away from hot surfaces and open flames, and ensure that no one can trip over it.
6. Under no circumstances should you open the housing. Do not insert fingers or foreign objects into the openings of the appliance, and do not block any ventilation openings.
7. Protect the appliance from heat. Do not place the device in the immediate vicinity of open flames or heat sources such as stoves or heaters.

Always ensure that the outside of the dough bowl is clean and dry before reassembling the appliance, as otherwise liquid could enter the housing or come into contact with the heating elements, posing a risk of fire or electric shock. Never immerse or place the appliance or power cord in water or other liquids. Never allow liquids to run over or into the housing or the power cord. Never place the appliance on wet surfaces. Immediately unplug the appliance from the mains socket if liquids have spilled over the housing, heating elements or power cord. Clean the appliance afterwards and leave it to dry for at least 1 day with the lid open (see: 'Care and cleaning'). **Never clean the appliance in the dishwasher.**

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

1. The Automativ Bread Maker Scale & Crust Pro is used for baking bread and cakes and for making jams and preserves. The appliance is electrically heated for this purpose. Therefore, improper handling can cause severe burns. Please always keep this in mind to avoid injury and damage.
2. In addition to the food, the lid, dough container, and exterior of the appliance can also be very hot during operation and for some time afterward. Hot steam may escape from the vents in the lid.
3. Never touch the hot parts of the appliance with your body or heat- or moisture-sensitive objects during or shortly after operation. Always handle the appliance and its components only by the handles and controls during operation and for some time afterward. Protect your hands with oven gloves when removing the dough container from the appliance after use. Be careful of hot steam and condensation to avoid burns when opening the lid.
4. Never move the appliance while it is still hot. Always wait until the appliance and all its components have cooled down before moving or cleaning it. Never place the appliance on heat-sensitive surfaces for operation. Exercise particular caution when moving the dough container while it contains hot liquids. Never tilt the dough container and/or the appliance while the dough container holds hot liquids to avoid serious burns and property damage.
5. Always operate with the lid closed. During operation and for a few minutes afterward, hot steam may escape from under the lid or from the vents, even with the lid properly closed. Never hold any body parts or sensitive objects over the appliance while it is in operation. Hot condensation may collect under the lid and drip down when the lid is opened. Always be careful not to burn yourself on escaping steam or condensation when opening the lid.
6. **NEVER heat or pour high-proof alcoholic beverages (e.g., mulled wine, grog) or alcoholic foods onto/into the device to avoid the risk of explosion and fire.**

MOVABLE COMPONENTS – RISK OF INJURY

Always unplug the device from the power outlet first when you are not using it and before removing the dough container or ice bucket from the device to avoid injury from the moving parts of the kneading mechanism. Never put your hands, hair, clothing, or any other objects (e.g., cloths, aluminium foil, cooking utensils) into the dough container, ice bucket, or oven compartment when the device is connected to the power supply. Only connect the device to the power supply after you have properly locked the dough container or ice bucket onto the coupling of the kneading mechanism.

NON-STICK COATING

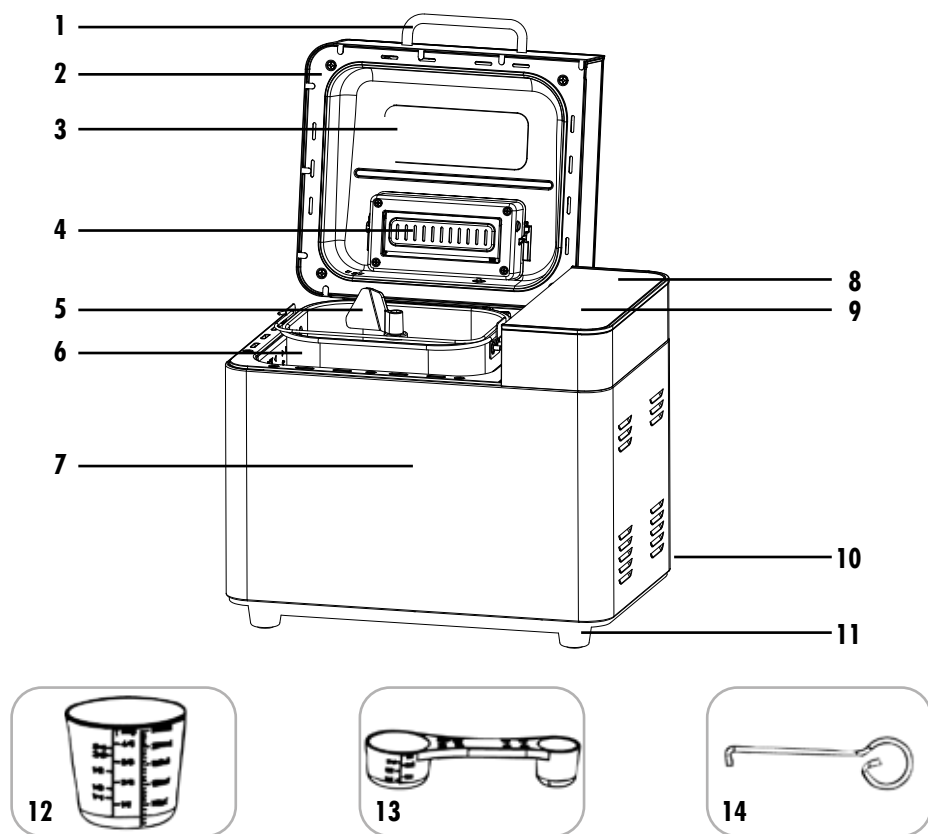
Dough containers and kneading blades are coated with a non-stick coating. This prevents food from sticking to the surfaces. Please note the following instructions:

1. Before first use, briefly rub the non-stick surfaces with a small piece of butter or margarine. Afterward, you may dispense with the use of additional fat.
2. Discontinue use of the coated components if the non-stick coating is scraped or scratched, or if it peels off or becomes discolored due to overheating. The dough pan (No. 96919) and kneading blade (No. 90724) can be ordered as spare parts at gastroback.de.
3. Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils when using the appliance. Never scratch, stir or cut on the coated surfaces with hard or sharp objects. We accept no liability if the non-stick coating is damaged by the use of unsuitable objects. Do not use oven spray, non-stick spray or similar products.
4. The non-stick coating makes it easy to clean the dough containers and kneading wings. Never use scouring agents or hard scrubbing aids. Clean the coated components with a soft cloth or dish sponge or a soft plastic dish brush and warm dishwashing solution.

SWITCHABLE LIGHT

The light has a very long lifespan. However, please only turn it on briefly when needed and then turn it off immediately.

THE APPLIANCE

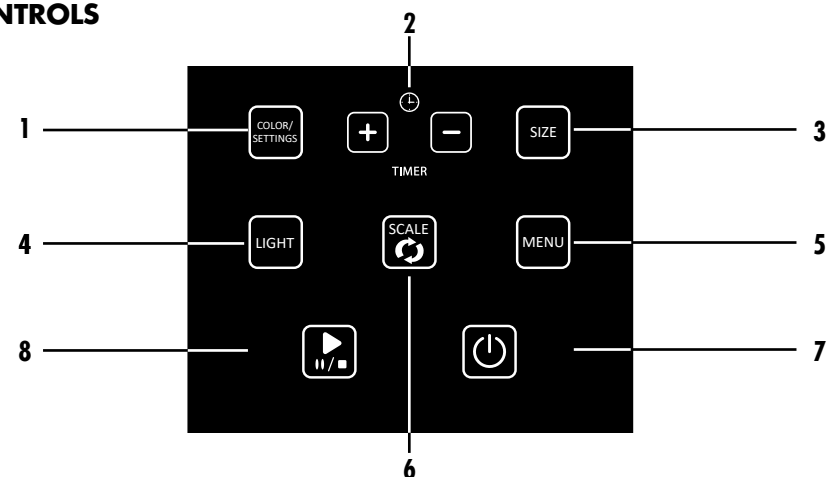


1. Handle
2. Lid – with handle, viewing window, ventilation slots and ingredient compartment, as well as a printed list of the programs
3. Viewing window
4. Removable ingredient compartment – automatically releases the ingredients into the dough container during the preset baking programs 1-9
5. Non-stick coated kneading paddle [not visible in the dough container] Drive shaft – this is where you attach the kneading paddle
6. Non-stick coated dough container – with handle for easier removal
7. Stainless steel housing
8. LCD touch display glass
9. Control elements
10. [Not visible] Power cord
11. Feet with suction cups – for a secure stand on smooth surfaces

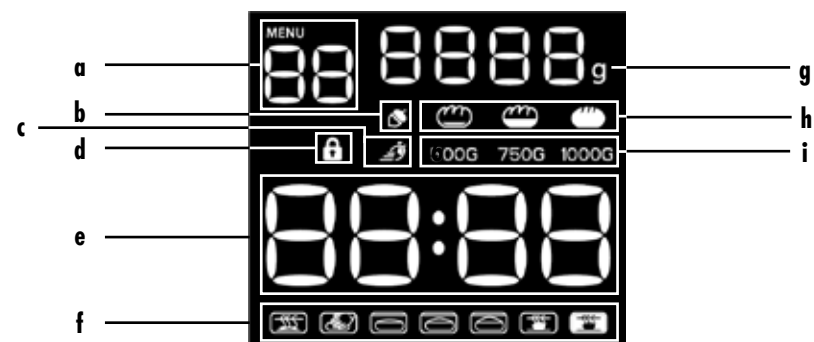
ACCESSORIES

12. Measuring cup - a cup of flour weighs about 160 grams.
13. Measuring spoons – with scoops for 5 ml (tsp, teaspoon) and 15 ml (tbsp, tablespoon)
14. Hook for removing the kneading blade

CONTROLS



1. Color/ Settings – select the desired browning level (light, medium, dark)
2. +/- Timer - time delay of the baking program or processing time
3. Size – select the desired amount of bread (500, 750, 1,000 g)
4. Light – turn on the light in the baking chamber
5. Menu – select the desired program
6. Scale – by pressing the button, the tare function is activated and the scale resets to 0
7. Shift key – to switch between the weighing mode and the bread programs
8. Start/ Pause/ Stop – press once to start (beep), pressing again briefly for pause, and press for 3 seconds to end the program (stop all operations)



- a. Selected program number
- b. Add ingredients
- c. Delay timer symbol
- d. Locked touch display
- e. Remaining time in minutes until completion
- f. Current running program: preheat/ mix/ 1st fermentation/ 2nd fermentation/ 3rd fermentation/ bake/ keep warm
- g. Weight display
- h. Selected browning color (light, medium, dark)
- i. Selected weight (500, 750, 1,000 g)

BEFORE FIRST USE

WARNING! Never let small children play with the device or the components and accessories of the device or the packaging material!

When you turn on the device for the first time, some smoke and a slight burning smell may occur. This is normal and only happens briefly. Ensure good ventilation.

1. Carefully take the device and all components out of the packaging. Make sure that all components are present and undamaged (see: "Getting to know your »Automatic Bread Maker Scale & Crust Pro«").
2. Before use, be sure to remove all packaging and promotional materials from the device. However, do NOT remove the warning labels and the device nameplate. Pay particular attention to ensure that no foreign objects (for example: packing materials) are in the dough container, oven compartment, or in the coupling at the bottom of the dough container.

WARNING! Always turn off the device completely first (hold the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds), unplug it from the mains, and wait until the device has cooled down before cleaning it. Never immerse the housing or power cord in water or other liquids. **Never clean the device or the power cord in the dishwasher.** Before placing the dough container in the oven compartment, always make sure that the outer sides of the dough container and the oven compartment are clean and completely dry.

The ice container must never come into contact with hot surfaces or liquids or be heated. Otherwise, the ice container could burst and cause serious injuries and damage. Use only lukewarm detergent solution for cleaning.

3. Clean the device and its components before first use and after each longer storage (see: "Care and Cleaning").
4. Make sure that the outside of the dough container is completely dry and clean, and lock the empty dough container in the oven compartment (see: "Operation"). Select the Bake function (Number 16) and let the device run for about 10 minutes. During the heating process, a slight burning smell and some smoke may occur. This is normal.
5. Turn off the device (press and hold the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds), unplug it from the outlet, and let the device cool to room temperature. Then clean the dough container and the oven compartment again.
6. Put some butter or margarine on a kitchen cloth and rub the non-stick coatings of the dough container and kneading paddle with it. This prepares the non-stick coatings for use.

The device is now ready for operation.

OPERATION

WARNING! Always make sure that the device and all its components and accessories are **out of reach of small children**. Your new »Automatic Bread Maker Scale & Crust Pro« is used for baking edible food and is electrically heated. Therefore, the heating elements, oven compartment, lid, and exterior of the device become very hot during operation.

1. Do not bring the device close to flammable or explosive liquids or gases during operation (example: spirit or propane gas bottles, gas lighters). Do not place the device on heat-sensitive surfaces to avoid overheating and the risk of fire and electricity.
2. Be careful not to spill any food or liquids into the oven chamber when adding ingredients to the dough container. Otherwise, food or liquids could reach the heating elements and catch fire.
3. The base must be sufficiently large, firm, stable, dry, level, and clean. The device vibrates heavily while the kneading mechanism is operating. Despite the rubber feet, the device may move back and forth on the base. **Therefore, it is especially important to ensure a firm stance on a horizontal surface.** The device must not wobble, tip over, or slide. Never place the device on inclined surfaces or at the edge of a work surface while operating, to prevent the device from tipping over or falling. Also ensure that there is sufficient space (at least 30 cm) on each side from the edge of the work surface as well as from other objects. Do not place cloths or napkins over or under the device to avoid the risk of fire, overheating, or electric shock. The air vents in the housing and the operating controls must always remain freely accessible (see: "Getting to know your »Automatic Bread Maker Scale & Crust Pro«").
4. Leave at least 1 m above the device free to avoid damage from heat and condensation and to be able to work without obstruction.
5. Always make sure before operation that the components of the device are undamaged and completely dry (see: "General Safety Instructions"). Never use damaged or unsuitable components with the device to avoid injury and property damage. Also make sure that the oven chamber and especially the heating elements are absolutely clean and dry. **Even small foreign objects on the heating elements can overheat during operation or cause a short circuit and thus catch fire!**
6. **Never fill more than a total of 1000 g into the dough container!** Check your recipe accordingly. Otherwise, the dough container could overflow, causing dough to get onto the heating elements. Foreign objects and food residues can char on the heating elements during operation. This can cause the food to ignite and/or lead to electric shock due to a short circuit.
7. **DONOT place wet, very moist, or powdery ingredients (fresh fruit, flour, powdered sugar) into the ingredient dispenser.** Slide the ingredient dispenser out of its

locking mechanism in the lid, open the black cover (ensuring that the bottom remains closed), and fill it. Please ensure that it still closes effortlessly (maximum fill capacity: approx. 50–80 g). Close the ingredient dispenser and carefully slide it back into its locking mechanism, with the black cover facing toward the interior of the bread maker lid. **Liquids or flour dust could come into contact with the heating elements, creating a hazard involving overheating, fire, or electric shock!**

FEATURES OF YOUR NEW BREAD MAKER

With your automatic bread maker, you can bake bread and cakes according to your personal taste. You can also use ready-made baking mixes or develop your own recipes. In addition, the bread maker can knead dough for noodles, pizza, or rolls. Additionally you can use the appliance to cook jams (Program JAM; see: "Preparing jam"), make yogurt (Program Yoghurt; see "Making yogurt"), and make ice cream (Program Ice Cream; see: "Preparing ice cream"). For these purposes, 18 different programs are stored in the appliance (see: "Bread maker programs"). Furthermore, you can start the bread maker with a delayed timer. This way, your bread is freshly baked whenever you want it. See: "Using the timer".

IMPORTANT! Do not use the appliance for drying or storing food or other items.

SURROUNDING CONDITIONS

The device operates without problems over a wide temperature range. However, the size of the breads may change if the ambient temperature fluctuates too much. We recommend a room temperature of +15°C to +34°C.

THE FUNCTIONS OF THE KEYS

Every time you touch a key, a beep sounds. You only need to touch the keys lightly for this. The keys of the »Automatic Bread Maker Scale & Crust Pro« have the following functions:

Key	Function
MENU MENU	Select the desired baking program (default: 1). The number of the selected program appears at the top of the display. A list of the available programs is printed on the left side of the lid. Each time you touch this button, the device advances to the next program number and a signal sounds. After program number 18, number 1 appears again..

Key	Function
START PAUSE STOP ▶	This START/PAUSE/STOP button starts the currently selected program, pauses a running program, or cancels it. It also serves to deactivate the device's keep-warm function. To start, press the button briefly once (a beep will sound); pressing it briefly again activates the pause function. If no further inputs are made within 3 minutes, the pause ends and the program resumes running. To cancel a program, press and hold the button for approximately 3 seconds until an audible signal sounds. IMPORTANT: If you cancel a program, all settings entered for that program will be deleted. You cannot resume the program that was previously running. Press this button only briefly if you simply wish to pause the program in order to add additional ingredients. Alternatively, in this instance, you may unplug the power cord from the outlet for a maximum of 10 minutes.
COLOR/ SETTINGS COLOR/ SETTINGS	Select the browning of the bread: light, medium, dark. Default setting: medium. The symbol of the currently selected browning appears at the top of the display. This setting is available for programs 1 to 9 and 16. When selecting program 17 Homemade (Custom), the individual program steps can be set using this button and the timer. The corresponding symbol appears on the display, and you can set the desired duration for the individual program phases. Use the + TIME and - TIME buttons for this. See: "Program Data" and "Creating a Custom Baking Program".Here, the degree of browning must be adjusted via the baking time, as the light, dark, and medium settings are not selectable.
SIZE SIZE	Select the total amount of ingredients used. The preset (750 g) is displayed at the top of the screen. Select ... • 1000 g – if the total amount of ingredients is up to 1000 g (1 kg). • 750 g – if you have filled between 500 g and 750 g (preset). • 500 g – if you have filled up to 500 g. Tip: If you select the wrong amount, the bread may not bake completely or may become too dry and dark. If the bread is not fully baked, use the Bake program (16) to continue baking the bread. See: "Extending the baking time." This button can only be used for programs 1 to 8 and 17.
Timer Time +/- + - TIMER	Use these buttons to set the duration until completion. • For programs 1-9, 12, 14, and 17, you can program a waiting time if the selected program should not start immediately. In this case, the delay timer symbol will blink on the display. See: "Using the Timer" • For programs 11, 13, 15, and 16, you can instead set the processing time. In this case, the displayed time on the screen will blink, and you must first confirm the setting with the START/PAUSE/STOP button before you can start the program by pressing the START/PAUSE/STOP button again. • For program 10 (Jam, Preserves), you cannot set times, and these buttons are inactive. The time displayed always indicates when the program will finish. Minimum and maximum therefore depend on the currently selected program. If you want to use the function, first select the desired program (MENU), the amount (SIZE), and the browning (COLOR/SETTINGS). Then set the time. Tip: If you keep your finger on the button, the time setting will run through automatically after a short delay until you remove your finger from the button. The maximum adjustable is 15 hours, including working time.

Key	Function
	This button allows you to switch the oven interior light on and off. Press the Menu button for approximately 4 seconds to unlock the display. You can now switch the light on or off.
TO SWITCH 	After turning it on, the scale display is shown. Press the button to switch between the menu and the scale display.
SCALE 	As soon as the bread maker is connected to the power supply, the weighing function will be displayed. The weighing (up to 3 kg in 1 g increments) can be started immediately. Pressing the weigh button again resets the scale to 0 g (tare function). Pressing the switch button switches to the main menu. Pressing the switch button again activates the weighing function.

PROGRAM OF THE BREAD MAKER

You select the desired program using the MENU button. The number of the currently selected program appears on the display. The baking time depends on the selected program. See: 'Program data'

Nr.	Function	Use for ...
1	BASIC BREAD	For white bread and mixed breads, which mainly consist of fine wheat and rye flour. The bread obtains a firm consistency. Set the browning with the COLOR/SETTINGS button.
2	FRENCH BREAD	For light breads made from fine flour. Through the special time and temperature control, the bread becomes airy and gets a crispy crust. Not suitable for recipes in which butter, margarine, or milk is used.
3	WHOLE WHEAT	For yeast breads with at least a 50% whole wheat flour content. The bread is more nutritious because the bran and germ of the grain are also ground in the whole wheat flour. The breads turn brown to dark brown (if only whole wheat flour is used) and are healthier and more flavorful than breads made from white wheat flour. However, the bread becomes firmer and heavier.
4	SWEET BREAD	For breads with special ingredients (example: fruit juice, shredded coconut, raisins, dried fruits, chocolate, or sugar), which lead to a high content of sugar, fat, and proteins and make the crust darker. The times for kneading, rising, and baking are particularly long, making the breads light and airy.
5	RICE BREAD	If you use rice flour, the dough will have the consistency of cake batter. After kneading, a time is allowed for it to rise. When baking, a thinner, softer crust forms than with regular wheat bread.

Nr.	Function	Use for ...
6	GLUTEN FREE	The ingredients for gluten-free bread are unique. Although it is a yeast bread, the dough is generally more moist and resembles more of a pancake batter. It is also important not to mix or knead the ingredients too much. The rising time is short, but due to the high moisture content, the baking time is longer. All ingredients must be added at the very beginning of the program cycle.
7	QUICK BREAD	The times for kneading, rising, and baking are thus the shortest. However, this results in a smaller, particularly coarse and dense bread.
8	FRUIT BREAD	With this setting, the bread is baked normally. You can put dry, non-sticky pieces of fruit and nuts into the ingredient compartment, which will open automatically at the right time. Very moist, sticky ingredients (for example: candied orange, fresh pieces of fruit) are better added directly to the dough as soon as the signal sounds. This ensures that the ingredients are baked evenly into the bread.
9	CAKE	With this program, you bake cake batter that is mixed with soda and/or baking powder. After kneading, the dough can rise and is then baked. In this program, the weight (SIZE) cannot be changed.
10	JAM	This program is used for cooking jams and chutneys. The kneading blade stirs the ingredients automatically during cooking. The result is a delicious addition to freshly baked bread. You cannot make any further settings with this program.
11	DEFROST	Warms the oven compartment to thaw food hygienically without overheating it. You can adjust the processing time with the +TIME and -TIME buttons. The timer is not available. The COLOR/SETTINGS (browning) and SIZE (amount) buttons are inactive.
12	MIX	With this program, the ingredients are only mixed (no time for rising). The dough is NOT baked. Use this program for the preparation of baking mixes. The COLOR/SETTINGS (browning) and SIZE (quantity) buttons are inactive.
13	KNEAD	Only for kneading slightly tougher dough. No rising times. The dough will NOT be baked. Use this program to prepare dough for pizzas, noodles, or buns. You can set the processing time with the +TIME and -TIME buttons. The timer is not available. The COLOR/SETTINGS (browning) and SIZE (quantity) buttons are inactive.
14	DOUGH	With this program, you can knead and proof yeast dough. The dough is NOT baked. Remove the dough from the appliance after the program has finished. Use the program, for example, for rolls, pizzas, or dumplings. The COLOR/SETTINGS (browning) and SIZE (amount) buttons are inactive.
15	ICE CREAM	This program is intended exclusively for making ice cream with the ice cream bucket. See: 'Making Ice Cream' With the +TIME and -TIME buttons, you can select the processing time: 20, 25, or 30 minutes. The timer is not available.

Nr.	Function	Use for ...
16	BAKE	With this program, you can bake breads that are still too pale or not fully cooked (NO times for kneading or proofing). You can also divide prepared dough after kneading/proofing and, for example, bake it shaped in portions with this program. With the COLOR/SETTINGS button, you can set the desired degree of browning (light, medium, dark). Using the +TIME and -TIME buttons, you can set the processing time. The timer is not available.
17	HOMEMADE	This program slot is reserved for your own baking program. See: 'Creating your own baking program'
18	YOGURT	With this function, you can make your own yogurt from fresh milk and a little pure yogurt.

In some programs (1-9), signal tones sound during the program process and the ingredient compartment opens automatically. If your recipe requires the addition of more ingredients (for example: fruits or nuts), you should put dry, coarsely chopped ingredients into the ingredient compartment before starting the program and add flour or very wet, sticky ingredients as quickly as possible directly into the dough container after the signal tones. After a program has been started, no changes can be made.

If you want to cancel a program or the keep-warm function, press and hold your finger on the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds until a long signal tone sounds. Unplug the power cord if you want to turn the device off completely.

PROGRAM DATA / PROGRAM PHASES

The following table indicates the processing times of 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
Kneading 1	10 mins			10 minu			7 minutes (Preheat for 5 minutes)			7 min		
Pause 1	3 min			10 min			8 min			8 min		
Kneading 2	5 min			5 min			10 min			10 min		
Pause 2	10 min			5 min			10 min			10 min		
Kneading 3	20 min			20 min			10 min			15 min		
Pause 3	—			15 min			10 min			15 min		
Kneading 4	—			15 min			10 min			15 min		
Ferment 1	42 min			40 min			55 min			40 min		

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
Release gas	50 sek			50 sek			50 sek			1 min		
Ferment 2	40 min			—			—			—		
Release gas	—			—			—			—		
Ferment 3	—			40 min			65 min			40 min		
Baking	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 time for drying the fruits	2h 12 min	2h 17 min	2h 22 min	2h 40 min	2h 45 min	2h 50 min	3h 50 min	3h 55 min	4h	2h 25 min	2h 30 min	2h 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
Kneading 1	10 min			10 min			10 min			10 min		
Pause 1	5 min			20 min			2 min			3 min		
Kneading 2	10 min			5 min			5 min			5 min		
Pause 2	5 min			10 min			3 min			10 min		
Kneading 3	10 min			5 min			10 min			20 min		
Pause 3	5 min			—			—			—		
Kneading 4	10 min			—			—			—		
Ferment 1	—			30 min			—			42 min		
Release gas	—			—			—			50 sek		
Ferment 2	—			—			45 min			40 min		
Release gas	60 sek			50 sek			—			50 sek		
Ferment 3	60 min			50 min			—			—		
Baking	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 time for drying the fruits	1 h 50 min	1 h 55 min	2 h	2 h 10 min	2 h 15 min	2 h 20 min	1 h 30 min	1 h 35 min	1 h 40 min	2 h 12 min	2 h 17 min	2 h 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
Total duration (h)	02:20	01:20	00:30	00:15	00:08	01:30	00:25	00:30	03:10	08:00
Kneading 1	15 min	–	–	7 min	8 min	7 min	–	–	–	–
Pause 1	5 min	–	–	–	–	8 min	–	–	–	–
Kneading 2		–	–	8 min	–	15 min	–	–	–	–
Pause 2		–	–	–	–	10 min	–	–	–	–
Kneading 3	20 min	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Pause 3	40 min	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Kneading 4	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Ferment 1	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Release gas	–	–	–	–	–	50 sek	–	–	–	–
Ferment 2	–	–	–	–	–	10 min	–	–		–
Release gas	–	–	–	–	–	–	–	–		–
Ferment 3	–	–	–	–	–	40 min	–	–		–
Baking	60 min	60 min	–	–	–	–	–	–		–
Keep warm	60 min	–	–	–	–	–	–	–	60 min	–
Add time for drying the fruits	1 h 45 min	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Max. Timer	15 h	–	–	15 h	–	15 h	0:30 h	–	15 h	12 h

KEEP-WARM FUNCTION

After the baking programs (1-9) have finished, the device automatically switches to the keep-warm function for 60 minutes. This keeps the inside of the oven warm. The bread does not become moist or soggy as a result. You can cancel the keep-warm function at any time. To do this, press and hold your finger on the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds until an audible signal sounds.

MEMORY FUNCTION

The program that was just set continues to work automatically as usual if the device is reconnected to the power supply after a power interruption (up to a maximum of 10 minutes). You do NOT need to press the START/ PAUSE/ STOP button for this. Only after about 10 minutes without power are all stored settings irrevocably deleted.

NOTE: If you have completely canceled the baking process with the START/PAUSE/STOP button (press the button for more than 3 seconds), all previously selected settings will be deleted and the baking program will NOT continue. In this case, you must reset

the device (see "Tips for Best Results"). Therefore, for short interruptions (for example: adding ingredients, loosening dough from the edges of the dough container), unplug the power cord from the outlet or briefly press the START/PAUSE/STOP button to pause the operation for a maximum of 3 minutes. Be sure to note that the device will automatically continue after 3 minutes without further input.

Tip:

If the program had not yet reached the Rise (Walking) phase during a longer interruption, then you do not need to refill the ingredients. Simply restart the program with the existing mixture. The ingredients will then just be kneaded for a longer total time.

CREATE YOUR OWN BAKING PROGRAM

The Homemade program slot (Custom, number 17) is reserved for your own baking program. You can set any times for the individual program phases. If you want to skip a program phase, simply enter 0:00. The individual program phases of the bread maker are listed in the table above (see: "Program Data"). Use the Homemade program to realize your own special baking ideas.

IMPORTANT! Your settings will be reset to the default settings (see: 'Program Data') if you have disconnected the device from the power supply for more than 10 minutes.

1. Touch the MENU button to call up the Homemade program. The program number 17 and the set processing time of the entire program appear on the display.
2. Touch the COLOR/SETTINGS button to switch to the first program phase. The symbol and number of the program phase appear on the display. The preset duration of this program phase flashes.
3. Set the desired duration using the +TIME and – TIME buttons.
4. When the desired value flashes on the display, press the COLOR/SETTINGS button again to advance to the next program phase.
5. Repeat steps 3 and 4 until you have set all program phases from the first kneading phase to the maximum duration for the keep-warm function. After that, the total processing time of your program will appear on the display.

Tip

If you press the START/PAUSE/STOP button during programming, the device immediately ends the programming and displays the total processing time of your program.

6. You can now start the program with the START/PAUSE/STOP button.

Tip:

Just like with most other programs of your bread maker, you can also start your self-created program with a time delay. First, finish programming the program stages. When the total processing time of your program appears on the display, you can use the +TIME and -TIME buttons to set the time until completion. The delay timer symbol  on the display to indicate that the timer is set.

USE THE TIMER

With the timer, you can start the baking process with a previously set time delay. The displayed time always corresponds to the number of hours and minutes until completion and can be a maximum of 15 hours (display: 15:00). Therefore, the minimum for the timer corresponds to the processing time of the program currently selected. When the timer is set, the delay timer symbol  appears on the display.

⚠ WARNING! For programs 11, 13, 15, and 16, the timer is not available. Instead, for these programs, set the processing time using the +TIME and -TIME buttons.

In contrast, adjusting the timer for programs 1–9, 12, 14, and 17 does NOT change the individual processing phases of the baking program. The device only waits the corresponding time before starting the chosen program. Therefore, it is especially important to pay attention to the delay timer symbol  on the display in order not to overheat the ingredients.

NOTE: If you have set the device with the timer, you should put all the ingredients together into the dough container or the ingredient compartment (coarsely chopped nuts, whole grains) before starting the program. In this case, however, you should cut or chop fruits and nuts beforehand.

NOTE: Do NOT use the timer when adding perishable foods (example: eggs, milk, cream, or cheese). The quality of these foods suffers if they are not refrigerated.

1. First select the desired program using the MENU button. Then set the bread quantity (SIZE button) and browning (COLOR/SETTINGS button). See: "Starting the baking process".
2. Afterwards, use the + TIME and - TIME buttons to set the desired time after which the bread should be ready. The display always shows the time remaining until completion. When the timer is set, the delay timer symbol  on the display blinks.

Tip:

The set time includes the baking time of the chosen program. After the set time has elapsed, the bread will be ready in the bread maker and you can serve it after a short cooling period.

3. Press START/PAUSE/STOP to start the timer. An time delay  and the colon on the time display will blink. The remaining time until completion will count down. Your fresh bread will be ready at the set time.

If you do not remove the bread from the bread maker immediately, it will be kept warm for an hour (see: 'Keep Warm Function').

LOCK THE KEYBOARD

To unlock the keyboard, press the MENU key for about 4 seconds. The beep indicates that the keyboard is unlocked again and the lock symbol  disappears from the display.

IMPORTANT! If the keyboard is locked, the START/PAUSE/STOP button will also no longer respond! The display locks automatically after about 1 minute.

TIPS FOR BEST RESULTS

The following tips are intended to help you achieve the best possible results.

1. **Never fill the device with more than the maximum amounts specified in this booklet! The total amount of all ingredients must not exceed 1000 g. Otherwise, the dough could overflow the edge of the dough container while rising, reach the heating elements, catch fire, and/or cause a short circuit.**
2. To bake good breads, you must measure the ingredients as accurately as possible. Even small deviations from the specified amounts can affect the result. You should measure the liquid ingredients (water, milk, oil) with measuring cups or spoons. When measuring oil, the measuring container must be completely dry before pouring in the oil. Solid ingredients (flour, sugar, nuts, and others) should be weighed on a kitchen scale.
3. If you do not have a kitchen scale for the dry ingredients, you can also measure these ingredients with a measuring spoon or a measuring cup that has an appropriate scale. Keep in mind that many dry ingredients for bread have a significantly larger volume at the same weight than water. Spoon the dry ingredients into the measuring cup and then create a smooth, level surface at the correct mark on the measuring cup, without pressing down or piling up the ingredients.
4. It is very important to add the ingredients to the mixing bowl in the correct order. In general, the rule is: first liquids, sugar, salt, and flavors, then layer the flour on top, and finally add the yeast or baking powder and soda on top of the dry flour. Make sure that the yeast does not come into contact with salt or liquids.
5. In the baking programs 1-9, short signal tones sound after the dough has been kneaded for a while. The ingredient compartment then opens automatically. If you want to add ingredients that you cannot add through the ingredient compartment (very wet or sticky ingredients or powders), then briefly open the lid and add these ingredients directly into the dough container.
6. Do not add fruit to the dough container too early, as the aroma dissipates from kneading too long. Wait for the signal.
7. You can start some programs of the device with a time delay. To do this, set the

timer (see: "Using the Timer"). In this case, fill all the ingredients into the dough container and/or into the ingredient compartment before starting the program. However, you should cut fruits and nuts into smaller pieces.

8. Work **WITHOUT** a timer when adding perishable foods (example: eggs, milk, cream, or cheese). The quality of these foods suffers if they are not refrigerated.
9. For the preparation of yeast dough (example: for breads), all ingredients should be at room temperature (20-25 °C) so that the yeast rises.
10. The bread is kept warm for up to 1 hour after baking. This prevents the bread from becoming too moist. Remove the bread from the device within the warming period.
11. Rinse the dough container immediately with warm water after you have taken out the bread. This prevents food residues from sticking to the drive shaft and the kneading blade from getting stuck on the drive shaft. If you remove the kneading blade from the device after the last kneading process is finished, the bread remains intact after baking.
12. If you have unintentionally interrupted one of the baking programs during processing (for example: when adding ingredients or removing the kneading blade), you can continue preparing the dough using the programs Mix, Knead, and Dough, and then finish baking with Bake. Select the appropriate processing steps and baking time according to your recipe (see also: "Programs of the bread maker"). To bake, select the Bake program (number 16, see: "Extending the baking time").

UNITS OF MEASUREMENT

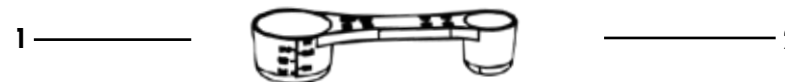
The unit of measurement 'cup' in the recipe is a full cup with a capacity of 240 ml, as shown in the illustration below.

1. Measuring liquid ingredients: Use a measuring cup for liquid ingredients. Place the measuring cup flat on the work surface so that the liquid surface aligns with the scale. Check the marking before adding eggs, milk, and other liquid ingredients to the measuring cup. Then top up with water to the marking indicated in the recipe (i.e., after adding the liquid ingredients, the amount of water is reduced accordingly so that the total amount matches the original amount of water).
2. Measuring powdered ingredients: After measuring, shake the measuring cup until the surface is level and read the value on the scale. Do not shake it too vigorously for too long, as the powder may become too compact and you might measure too much.

Tip:

A cup of flour weighs about 160 grams. Measuring spoons: divided into a small and a large spoon, for measuring the ingredients.

MEASURING SPOON



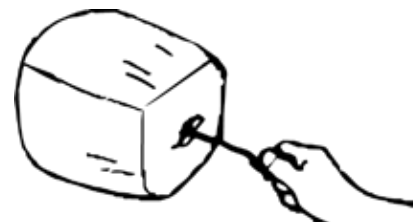
The measuring spoon is divided at both ends into a large (1) and a small (2) spoon. Teaspoons (tsp) with the small spoon are mainly used to measure yeast and salt. Tablespoons (tbsp) with the TBSP inscription are mainly used to measure sugar and oil.

MEASURING CUP



You can also measure ingredients with the supplied measuring cup. The measuring cup has a corresponding scale. Note that many solid ingredients for bread have a significantly larger volume than water at the same weight. Spoon the solid ingredients into the measuring cup and then level them at the correct mark on the measuring cup without pressing down or piling up the ingredients. One cup of flour weighs about 160 grams.

HOOK



Sometimes the kneading paddle is baked into the bread during baking. The kneading paddle can be levered out with a hook and a fork.

INGREDIENTS FOR BREAD

bread flour	Bread flour contains a lot of gluten. It is therefore very elastic and can maintain the shape of the bread after rising. Since the gluten content is higher than in regular flour, it is possible to bake large breads with a better consistency. Bread flour is the most important ingredient for baking breads.
Normal flour	Regular flour does not contain baking powder. It can be used for quick breads.

Whole wheat flour	Whole wheat flour is ground from whole grains. It contains the husks and gluten. This flour is heavier and more nutritious than regular flour. The breads baked with it are usually smaller. Therefore, this flour is mixed with bread flour in many recipes to achieve the best possible results.
Black wheat flour	Black wheat flour (also referred to as "coarse flour") contains a lot of fiber and corresponds to whole wheat flour. To obtain large breads, it must be mixed with a high proportion of bread flour.
Baking mix	This flour already contains baking powder and is used for cakes.
Cornmeal and oat flour	These types of flour are added for coarse breads to improve the aroma and texture.
Sugar	Sugar is important for the sweet taste and color of the bread. It is also used as food for the yeast. Mostly, white sugar is used. Brown sugar, powdered sugar, and cotton candy are used for specific purposes.
Salt	Salt improves the taste of the bread and the color of the crust. However, salt also inactivates the yeast. Therefore, never use too much salt in a recipe. The bread will rise more without salt.
Egg	Eggs can improve the texture of the bread and make the bread more nutritious and larger. The egg must be beaten smooth without the shell.
Fat, butter, and vegetable oil	Fat makes the bread soft and improves its shelf life. Solid fats (butter) should be melted and then allowed to cool a little or cut into small pieces.
Yeast	Yeast metabolism produces carbon dioxide, which causes the bread to expand and become fluffy. However, the yeast needs carbohydrates from the sugar and flour as food. Measure the yeast according to the following rules of thumb: 1 tablespoon of dry yeast = 3 teaspoons of dry yeast = 15 ml 1 teaspoon of dry yeast = 5 ml Fresh yeast must be stored in the refrigerator because the yeast fungus dies at high temperatures. Before using the yeast, you should check the production and expiration dates. Return any leftover fresh yeast to the refrigerator immediately after use. When using fresh yeast, let it swell in the required lukewarm liquid with a little sugar for about 10 minutes before adding all other ingredients. If the bread does not rise, it is usually due to the yeast. The following is a method you can use to check whether your yeast is still fresh and active. • Pour ½ cup of warm water (45 - 50 °C) into a measuring cup. • Add 1 teaspoon of white sugar to the water and stir. Then sprinkle 2 teaspoons of yeast onto the water. • Place the measuring cup in a warm spot for about 10 minutes. Do not stir the water. • After 10 minutes, the formed foam should fill about 1 cup. Otherwise, the yeast is dead or inactive.
baking powder	Baking powder is used to bake very quickly baked breads (Ultra Fast Bread) and cakes, as it does not require any time to rise. Through a chemical process, it generates carbon dioxide in the dough. The carbon dioxide forms bubbles in the dough and makes the bread softer.

Soda	Baking soda corresponds to baking powder and can also be used together with baking powder.
Water and other liquids	Water is one of the essential ingredients. In general, the water should have a temperature between 20 °C and 25 °C. The water can be replaced with fresh milk or a mixture of water and 2% milk powder. This can improve taste and color. Some recipes also use juice to enhance the flavor. Example: juices from apples, oranges, lemons, and others.
The ratio of water to flour	Since the water absorption capacity of different types of flour can vary, you should make sure to adjust the amount of water in the recipe if necessary. Keep in mind the appropriate amount of water each time you use a new type of flour.

PREPARATIONS

1. Prepare your ingredients.

Measure the required amounts according to your recipe. Ingredients can also be weighed directly in the dough container when added, thanks to the integrated scale. Make sure never to process more than the maximum amount in the bread machine (for breads and cakes: 1000 g; all ingredients combined).

Check your recipe accordingly. If you want to incorporate nuts, fruits, or other solid ingredients, you may need to chop or puree them.

Tip:

You can use the integrated scale to weigh solid ingredients. Weighing can be done directly in the dough container or on the glass lid. To measure liquids accurately, use the measuring spoon or cup.

2. Place the device on a stable, level, and heat-resistant surface. The device must maintain a minimum distance of 30 cm from the edge of the work surface and other objects.

IMPORTANT! The dough container is locked onto the coupling of the kneading unit for operation. Never try to forcefully install or remove the dough container from the device to avoid damage.

Make sure that the device has cooled down after the last use before starting a new baking process.

3. Make sure that the oven chamber and the outside of the dough container are dry and clean before placing the dough container in the oven chamber. Even small impurities can carbonize during operation and lead to a smell of burning and even fire!
4. Open the lid and place the dough container into the oven compartment. Turn the dough container clockwise to lock the dough container onto the coupling. The side walls of the dough container must be parallel to the inner walls of the oven compartment and the dough container must not wobble.
5. Spread some margarine or cooking oil on the drive shaft in the dough container.

Then attach the kneading paddle to the drive shaft in the dough container and press the kneading paddle all the way down.

Turn the kneading blade over the drive shaft until it slides down.

IMPORTANT! Be sure not to spill any of the ingredients in the oven compartment when filling the dough container. Even small remnants of food and liquids on the heating elements can char during the baking process, emit a burning smell, and even catch fire!

6. Fill the ingredients into the dough container according to your recipe in the correct order. In general, the rule is: first add eggs and liquids, then sugar, salt, flavors, and spices. After that, add the dry ingredients (for example: flour, baking mix) on top. Finally, add yeast, soda, and/or baking powder.

Tip:

Make sure that yeast, baking soda, and baking powder do not come into contact with salt or liquids. We recommend making a shallow well in the surface of the flour and putting these ingredients into the well.

7. Ensure that the flap of the ingredient compartment is closed. Simply push the open flap shut until it clicks into place. Close the lid.

IMPORTANT! Carefully dab wet ingredients before filling the ingredient compartment with them. Do not fill sticky or overly large pieces into the ingredient compartment to avoid blocking the compartment's flap. Also, do not add powdered foods. It is better to add wet and powdered foods directly into the dough container. Stop the program as soon as the signal sounds and open the lid.

8. The ingredient compartment is ideal for adding whole grains (example: flaxseed, sesame) and coarsely chopped nuts. The device automatically opens the flap of the ingredient compartment at the right time, so that the ingredients fall into the dough container. Slide the ingredient compartment out of the lock in the lid. Open the black lid of the ingredient compartment and pour in these ingredients. Then close the lid again.

START THE BAKING PROCESS

IMPORTANT! Let the device cool down first before starting a new baking process. If the display shows H:HH after starting a new program, then the temperature in the oven chamber was still too high. In that case, immediately unplug the power cord from the socket and open the lid to let the device cool down to room temperature.

1. Prepare the device for the baking process as described above and close the lid (see: "Preparations").
2. Plug the power cord into a suitable wall socket (see: "Precautions when handling electricity"). A beep will sound. The weighing function is displayed on the screen,

and you can start weighing the ingredients immediately. To set the scale to 0 g, briefly press the scale symbol „Scale“ . To exit the weighing mode, press the switch key . The preset program "01 Basic Bread," medium browning, 750 g bread size, and the required time of 3:10 hours are displayed.

Tip:

The keys respond to light touch. Simply tap them with your finger. A beep sounds with each entry. The names and numbers of the available programs are printed on the left side of the device's cover. The device's keys are inactive when the corresponding function is not usable with the selected program, when the device is currently processing a program, or when the keyboard is locked (see: "Locking the keyboard"). You must first end running programs with the START/PAUSE/STOP button before making new entries.

3. Press the MENU button until the desired program number appears (see: 'Programs of the bread maker').
4. Tap the COLOR/SETTINGS button until the icon for the desired browning appears in the bottom row of the display: light, medium, or dark.
5. Tap the SIZE (Weight) button to preselect the amount of all ingredients specified in your recipe: 500 g, 750 g, or 1000 g.
6. Afterwards, you can set the timer as desired if the bread machine should start the baking process at a later time. With the timer function, you can set a delay of up to 15 hours (see: "Using the Timer").

IMPORTANT! If an unusual display appears on the screen (H:HH or E:EO) after starting the baking program, immediately unplug the power cord from the socket. Refer to the chapter "Help with Problems."

7. If all settings are as desired, start the baking program with the START/PAUSE/STOP button.

The display will flash the dots of the processing time and the symbol of the current processing step. The baking program performs various operations automatically. During this time, only the START/PAUSE/STOP button responds to your inputs.

You can observe the processing through the viewing window in the lid of your bread maker. You can turn on the light by unlocking the keyboard (see Unlocking the keyboard). By pressing the Light key, the light can be turned on and off. It is normal for the viewing window to occasionally fog up during the different program phases.

Tip:

You can open the lid of the device during the kneading process to, for example, add additional ingredients. Choose this method for wet, sticky, and powdery ingredients. First, pause the running program using the START/PAUSE/STOP button (see: 'The Functions of the Buttons'). However, you should keep the lid closed whenever possible. This is especially important during the baking process, as the bread can collapse if the lid is opened.

8. You can pause the running program at any time. To do this, briefly tap the START/PAUSE/STOP button. The time display will flash on the screen. After 3 minutes, the device will automatically resume processing the program.

In addition, you can completely cancel a running program at any time. To do this, hold your finger on the START/PAUSE/STOP button for about 3 seconds until a signal tone sounds. All functions currently running will be canceled and the current settings will be lost.

 ATTENTION – movable components!

Never remove the dough container or touch the dough container or hold any objects (e.g., a cooking spoon) in the dough container when the device is connected to the power supply, to avoid injuries and damage from the kneading mechanism.

9. If you remove the kneading blade from the dough container after the last kneading process, you will get an intact loaf of bread after baking. Keep in mind that the device can automatically make several pauses between the kneading phases. You can remove the kneading blade during the second phase for letting the dough rise. This phase is indicated by the symbol  and the phase number 2.

- a. Unplug the power plug from the socket.

IMPORTANT! The interruption of the power supply must not last longer than about 10 minutes, otherwise the device will cancel the selected program (see: 'Memory Function').

- b. Open the lid of the device and take out the dough container. Dust your hands with flour and take the dough out of the dough container, then pull the kneading blade out of the dough container. Make sure that no dough gets on the outer sides of the dough container.
- c. Lock the dough container with the dough back into the device and close the lid.
- d. Plug the power cord back into the socket to continue the baking program.

 WARNING – high temperatures: risk of burns!

Through the ventilation slots in the lid, hot air and condensation can escape. Never hold your hands, arms, or face directly over the appliance while a baking process is running. The oven compartment and all components inside it (for example: dough container) become very hot during operation. Protect your hands with oven mitts

when you want to remove the dough container from the appliance while it is still hot. The outside of the appliance also becomes hot during baking. Only touch the appliance at the controls and handles.

10. You can cancel the baking program and the keep-warm function at any time. To do this, hold your finger on the START/PAUSE/STOP button for 3 seconds until a signal tone sounds.

As soon as the program is finished, 10 signal tones sound and the display shows 0:00. The device automatically switches to the keep-warm function and keeps the bread warm for a maximum of 1 hour (see: 'Keep-Warm Function'). After that, 5 tones sound, the device automatically turns off completely and the contents of the dough container cool down.

Tip:

After the device has turned off, you should no longer leave the bread in the dough container, as otherwise the bread will become moist and soft due to condensation.

11. Check if the bread has the desired texture and browning. If the bread has not been baked long enough, you can bake it for a few more minutes using the Bake program (Baking, number 16). See: "Extending the baking time."

WARNING! Always unplug the power cord from the socket before removing the bread and when you are not using the appliance.

Never touch any internal components of the device with unprotected hands while the unit is still hot. Protect your hands with oven mitts—or heat-resistant gloves—when opening the lid and removing the hot bread pan after baking. Be aware that hot steam may escape when opening the lid. Never place the hot bread pan on surfaces sensitive to heat or moisture to avoid damage.

12. Unplug the power cord from the socket. Then protect your hands with oven mitts and open the lid of the bread machine. Be careful, as hot steam could escape from under the lid. Remove the dough container from the device. To do this, turn the dough container counterclockwise until it can be easily lifted by the handle.

13. Place the hot dough container on a heat-resistant surface and let it cool down a bit.

IMPORTANT! Do not use hard or sharp objects to remove the bread from the dough container. This could damage the non-stick coating of the dough container. Never cut the bread in the dough container to avoid damaging the non-stick coating. Always remove the bread from the dough container first before slicing it.

14. For example, loosen the bread from the sides of the dough container with a rubber spatula. Hold the dough container over a cooling rack and carefully turn the dough container upside down. Shake the dough container slightly if necessary until the bread falls out.

15. Rinse the dough container immediately with warm water after removing the bread. This prevents dough residues from drying on the drive shaft in the dough container.
16. Let the bread cool for 15 to 30 minutes before slicing and eating. Make sure that the kneading paddle is no longer in the bread when you want to cut it. If necessary, pull the kneading paddle out of the bread using the supplied hook. Keep in mind that the bread may still be hot.

Tip:

Leftover bread can be stored in a tightly sealed plastic bag or plastic container at room temperature for up to 3 days. If you put the container with the bread in the refrigerator, you can store the bread for up to 10 days. Please keep in mind that homemade bread does not contain preservatives and therefore cannot be stored for longer.

Tip:

You should cut freshly baked bread with an electric slicer or an electric knife, as it can be easily crushed.

SPECIAL FEATURES OF THE QUICK BREAD PROGRAM

Quick bread (Kurzgebackenes) is baked with baking powder and soda. Both leavening agents are activated by moisture and heat. Therefore, it is especially important that the liquid ingredients are at the bottom of the mixing bowl and the dry ingredients are on top. During mixing, the flour can stick in the corners of the mixing bowl. In this case, you should scrape the flour from the edges with a rubber spatula so that no lumps form in the bread.

EXTEND THE BAKING TIME

If the bread is not sufficiently baked or you have unintentionally terminated a program early, you can bake the dough with an additional, separate baking time of up to 1½ hours. To do this, leave the bread in the bread maker and close the lid.

Tip:

For reheating or finishing baking already baked breads or cakes, you often only need a few minutes. Start the Bake program (Baking, number 16) and manually stop it after the desired baking time has elapsed. To do this, hold down the START/PAUSE/STOP button until the signal tone sounds (about 3 seconds).

IMPORTANT! Before you can make new entries, you must cancel any program that may still be running or the keep-warm function. To do this, press and hold your finger on the START/PAUSE/STOP button until the signal tone sounds (about 3 seconds).

1. Tap the BAKE button to call up the Bake program (Baking, number 16).
The preset baking time of 30 minutes (0:30) appears on the display.
2. Use the +TIME and/or -TIME buttons to set the desired baking time.
You can set baking times from 10 minutes up to 1½ hours (1:30) in steps of 5 minutes.
3. When the desired baking time is blinking on the display, briefly touch the START/PAUSE/STOP button to confirm the set baking time.

IMPORTANT! The baking time flashes on the display as soon as you press +TIME or -TIME. The other buttons are then locked. First confirm your set baking time with the START/PAUSE/STOP button before making further entries or starting the program.

4. Tap the START/PAUSE/STOP button to start the program.

The bread maker heats the oven chamber for the set duration. After that, an acoustic signal sounds and the bread maker switches further to the keep-warm function.

PREPARE JAM

With the program Jam (jam, number 10) you can make delicious jams and chutneys.

WARNING! Never overfill the dough container. Otherwise, the fruit mixture could spill onto the heating elements or splash and catch fire. Always add the fruit puree first and then pour the gelling sugar on top.

1. First, prepare the ingredients. Wash the fruits and remove all inedible parts (peels, stems, blossom, seeds). Then puree the fruits. Weigh the fruit puree on a kitchen scale.
2. Insert the dough hook onto the drive shaft in the mixing bowl.
3. Then carefully pour the pureed fruits into the dough container. Be sure to ensure that the outside of the dough container remains clean and dry.

Tip:

If you use fruits that contain little acid (for example: strawberries, peaches, sweet cherries), you can make the gelling process easier and faster by adding a gelling aid or 1 teaspoon of lemon juice to the fruit puree.

4. Weigh the gelling sugar according to the instructions on the package of the gelling sugar and pour the gelling sugar onto the fruit puree.
5. Make sure that the outside of the dough container is clean and dry, and place the dough container into the device. Turn the dough container clockwise to lock it in the device. Close the lid of the device.
6. Plug the power cord into the socket and select the Jam program (marmalade,

number 10) using the MENU button. You cannot make any further settings with this program.

WARNING! During operation and for some time afterward, the inside of the device as well as the dough container and its contents are very hot. The outside of the device can also be hot. Only touch the device at the handles and controls. Protect your hands with oven gloves when removing the hot dough container from the device. Pour the hot contents of the dough container out only carefully.

7. Touch the START/PAUSE/STOP button to start the program. Wait until the program is finished and the signal sounds.
8. Protect your hands with oven gloves and turn the dough container counterclockwise to unlock it. Then remove the dough container from the device.
9. Fill the jam while still hot into heat-resistant containers. Let the jam cool.

Tip:

Depending on the type of fruit, the gelling process can take several hours.

USE THE ICE BUCKET

WARNING! The ice bucket contains a cooling agent and is pre-cooled for use in a refrigerator or freezer. **Never heat the ice cream bowl, the beater, or the coupling or place them on hot surfaces or bring them into contact with hot liquids or clean them in the dishwasher! Never use the ice cream bowl with a baking program or the jam program. Use the ice cream bowl, the beater, and the coupling only with program 15 (Ice Cream). Heating it would cause the coolant in the ice cream bowl to expand significantly, and the ice cream bowl could burst, causing serious injuries and damage! Additionally, the plastic components can melt and deform when heated.**

Please remember that the ice bucket is very cold when you take it out of the freezer. **Protect your hands with gloves. Under no circumstances touch the ice bucket with wet hands after the ice bucket has been chilled in the freezer!** Your hands would immediately freeze to the surface and suffer severe frostbite and injuries.

The special ice bucket of the bread maker contains a coolant that can store low temperatures for a long time. First, cool the ice bucket for several hours (overnight) in a freezer. To do this, place the ice bucket upright on a flat surface in the freezer. The temperature in the freezer should not be below -18°C . The ice bucket should always be cooled in an upright position with the opening facing up and should not be laid on its side or tilted. **Do not place the ice bucket directly on delicate frozen goods in the freezer.**

Tip:

The ice bucket is sufficiently cooled when you no longer hear a gurgling sound of the contained coolant when shaking it (maximum after 16 hours).

The ice bucket is versatile in use:

- You can keep drinks (for example: wine, lemonade) cool in it for many hours.
- You can store ice cubes or crushed ice in the ice bucket.
- In addition, you can make ice cream with the 'Automatic Bread Maker Scale & Crust Pro'. See: 'Making Ice Cream'

Tip:

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

PREPARE ICE CREAM

Preparation of the ingredients

IMPORTANT! Do not fill the ice bucket more than half full (approx. 300-350 ml). Otherwise, the contents could overflow during stirring due to the air bubbles trapped in the mixture. Adjust your recipe accordingly.

1. If you prepare the ice cream with whipped egg yolks, the ice cream will be softer and more delicate. Whip the egg yolks together with the sugar until frothy. Use granulated sugar or refined sugar for this, as this sugar dissolves easily.
2. Heat the milk in a pot until it lightly simmers. Then spoon the milk in small portions into the egg yolk/sugar foam while stirring vigorously. Do not add the milk too quickly, otherwise the egg yolk will curdle and become lumpy.
3. Heat the mixture until it simmers lightly. Then let the mixture cool and chill the mixture in the refrigerator to $+5^{\circ}\text{C}$.
4. Beat the chilled heavy cream in a pre-chilled container until stiff. Then mix in the cold egg yolk/milk mixture.
5. To create your personal ice cream, mix pureed, ripe fruits, fruit juice, finely chopped, roasted nuts or almonds, vanilla, nougat paste, melted chocolate, or instant coffee dissolved in a little milk into the mixture to taste. Adjust the flavor of the mixture with additional flavors as desired.
6. Cool the finished mixture in the refrigerator before freezing in the ice bucket. The mixture should have a temperature of no more than $+5^{\circ}\text{C}$.

Freeze the ice cream mixture

7. The ice bucket should already be cooled upright in the freezer for a maximum of 16 hours. You should not tilt or lay the ice bucket down for cooling. Make sure that the temperature of your freezer is low enough (not above -18°C). The ice bucket is sufficiently cooled when you no longer hear a gurgling sound when shaking it.

8. Prepare the ingredients according to your recipe as described above and chill the ingredients in the refrigerator to about +5°C.
9. Insert the clutch of the ice bucket with the black drive wheel upwards into the 'Automatic Bread Maker Scale & Crust Pro'. Turn the clutch clockwise to lock it in the oven chamber. The clutch must be firmly in place and must not tilt or wobble.
10. **Protect your hands with gloves** and remove the ice bucket from the freezer. Place the ice bucket on the coupling and turn it clockwise to lock it securely onto the coupling. Attach the stir paddle to the drive shaft in the ice bucket.
11. Connect the bread maker to the power supply and select the Ice Cream program (Number 15) using the MENU button.
12. Select the mixing time according to your recipe using the +TIME and -TIME buttons. The displayed time flashes on the screen. You can set 20, 25, and 30 minutes. Tap the START/PAUSE/STOP button to confirm the set time.
13. Tap the START/PAUSE/STOP button briefly again to start the program.

IMPORTANT! Never put hot ingredients into the ice bucket. All ingredients should be at refrigerator temperature when pouring.

14. As soon as the stirring blade starts to turn, briefly stir the pre-cooled ingredients and slowly pour the ingredients into the ice bucket. Then close the lid of the bread maker and wait until the set time has elapsed and the signal sounds.
15. Unplug the bread maker from the socket and open the lid. Protect your hands with gloves against the cold. Turn the ice bucket counterclockwise and then lift it out.

IMPORTANT! Never scrape the ice bucket with hard or sharp-edged objects. Never use force! Use a plastic spoon or a rubber spatula to take the ice out of the ice bucket.

16. Take the ice cream out of the ice bucket with a plastic spoon. Clean the ice bucket after each use (see: 'Care and Cleaning').

Tip:

If the ice cream should be a little firmer, then put the ice cream in the freezer for about half an hour before consuming it. You can store the ice cream for about 1 week in an airtight container in the freezer.

MAKE YOGURT

You can use the 18 YOGHURT program to make yogurt from fresh milk. For this, you only need fresh milk and a little mature yogurt with live yogurt cultures. The device heats the mixture in the dough container to about 36 °C.

1. Pour about 1 liter of milk into the dough container. Then add about 100 ml of ripe yogurt. Stir the mixture well.

Tip:

You should only add sugar, flavors, fruit mixtures, and/or other ingredients after the yogurt is finished.

WARNING! Be sure to make sure that you have selected only the Program 18 YOGHURT. Otherwise, boiling over milk could run onto the heating elements and lead to a hazard from fire and electricity.

2. Close the lid of the device and select program 18 YOGHURT using the MENU button. Make sure that you have not set any of the other programs!
3. Set the desired preparation time using the +TIME and -TIME buttons as desired. The default setting is a preparation time of 8 hours. Each press of a button changes the preparation time by 30 minutes.

In general, the rule is: the longer the set preparation time, the creamier the yogurt will be.

4. Start the program with the START/PAUSE/STOP button.

An acoustic signal indicates when the program is finished.

5. Let the finished yogurt cool and then pour off the liquid (whey) that has collected on the surface.

Tip:

Do not pour away the whey. Add some sugar and/or fruit juice to taste. This will give you a refreshing drink.

6. Keep the yogurt in the refrigerator.

HELP WITH PROBLEMS

If problems occur during work, you will find solutions here. Further advice on processing your food can also be found at: 'Tips for best results'.

Problem	Possible causes	The solution of the problem
The scale is not weighing correctly.	The cable is not positioned correctly.	The power cord must exit the device at the rear center, between the feet, so that it stands absolutely straight.

Problem	Possible causes	The solution of the problem
Smoke is coming from the ventilation slots.	Residues from production evaporate during the first heating.	This is normal. Run program 16 (Bake, Baking) for 10 minutes with an empty dough container before first use (see: "Before first use").
	Ingredients got onto the heating elements while filling the dough container.	Immediately unplug the power cord from the socket and let the device cool down. Clean the oven cavity and the outside of the dough container (see: 'Care and Cleaning'). Be careful not to spill any food in the oven cavity.
	You have filled the ingredient compartment with ingredients that are too wet or too finely ground.	Immediately unplug the power cord from the socket and allow the device to cool down. Clean the oven compartment and the exterior of the dough container (see: "Care and Cleaning"). The ingredient compartment is only intended for coarsely chopped and dry ingredients. Pour wet, sticky, and powdery ingredients directly into the dough container.
The bottom crust of the bread is too hard and/or too thick.	You left the bread in the device for too long with the keep-warm function running.	After baking, an acoustic signal sounds. Then take the bread out of the device.
The bread can be removed from the dough container only with great difficulty.	The kneading wing is stuck to the drive shaft.	Take the bread out and pour hot water into the dough container. Let the dough container and kneading blade soak for about 10 minutes and then clean the parts carefully. Before the next use, rub a little cooking oil or fat on the drive shaft before attaching the kneading blade.
The ingredients are not mixed evenly and/or the bread is poorly baked.	The chosen program is unsuitable.	Select an appropriate program (see: "Programs of the bread maker").
	You have opened the lid several times while the program was running.	Avoid opening the lid during the final letting-rise phase and during baking (see: 'Program Phases').
	The dough is too tough.	Add a little more liquid to your recipe.
	The kneading wing is too difficult to move.	Turn the kneading blade by hand. The kneading blade must turn easily. Let the device knead without dough. Does the kneading blade work without sticking? If not, contact GASTROBACK® customer service, Tel.: 04165/2225-0.

Problem	Possible causes	The solution of the problem
The dough is not being kneaded, even though the motor is running.	Kneading wings and/or dough container are not properly installed.	Make sure that the kneading blades and dough container are properly inserted into the appliance (see: 'Preparations').
	The dough is too tough/dry or you have filled in too much.	Never fill in more than 1000 g. Possibly add a little more liquid. Check your recipe accordingly.
The bread is moist and soft.	If the bread cools in the device, it can become soft due to condensation.	Do not let the finished bread cool in the device. Take it out in time and store it, for example, in a bread box.
The dough is running out of the dough container.	You have used too much liquid and yeast. This makes the dough too runny.	Unplug the power cord from the socket immediately and allow the device to cool. Remove the dough container from the device and clean the dough container and the oven compartment thoroughly (see: 'Care and Cleaning'). Use less liquid to make the dough firmer. Never fill in more than 1000 g.
	You have poured in too much batter.	
The bread presses against the lid while baking.	You have poured in too much dough.	Observe the maximum amount of 1000 g for all ingredients combined. Adjust your recipe accordingly.
	There is too much yeast in the dough or the room temperature is too high.	Check the quantities used. Do not operate the device at room temperatures above 34 °C.
The bread is getting too small and is not rising.	No yeast or not enough yeast.	Check the amount of yeast added.
	The yeast is not effective.	Do not use outdated yeast. The water should be no more than lukewarm, but above 15°C. Make sure that the yeast does not come into contact with salt.
	They used a program for yeast breads for a dough prepared with baking powder or soda.	Use an appropriate program. See: 'Programs of the bread maker'
The bread collapses during baking.	The flour used is unsuitable.	Use a flour type or baking mix suitable for bread.
	The yeast is too active or the room temperature is too high.	Yeast should ideally be used at temperatures around 20 °C.
	Too much water makes the dough too soft.	Reduce the amount of water in your recipe.

Problem	Possible causes	The solution of the problem
The bread is becoming too heavy and hard.	Too much flour or not enough water.	Reduce the amount of flour and/or add more water.
	Too many fruits or too much whole wheat flour.	Reduce the corresponding amounts and/or add more yeast.
The bread is hollow in the middle.	Too much water or yeast or no salt.	Reduce the amount of water and yeast. If necessary, add a little salt.
	The water temperature is too high.	Make sure that the water is at most lukewarm.
With sweet bread and cake, the crust becomes too thick and dark.	Different recipes lead to big differences in baking. The crust generally becomes darker due to sugar.	If the crust becomes too dark, then press the START/PAUSE/STOP button for about 3 seconds roughly 5 - 10 minutes before the end of the program to cancel the program. Let the bread or cake cool in the oven compartment with the lid closed for about 20 minutes.
While a baking program is being processed, the power goes out.		– If the power outage does not last longer than 10 minutes, the device will continue the currently active program until the end after being switched on again. – If the power is out for more than 10 minutes, you will have to start from the beginning.
Raisins, chocolate cookies, fruits, and similar ingredients are chopped in the device.		Ingredients that should remain in whole pieces should only be added to the dough after the signal tone. Otherwise, these ingredients will be crushed during kneading.
You cannot activate the timer. The +TIME and -TIME buttons do not respond. The delay timer symbol does not appear.	You have selected a program for which the timer is not available.	Select a different program if it is suitable for your recipe. Please note that with the +TIME and -TIME buttons, you can choose the running time on some programs. This is especially important for the Bake program (baking, number 16).
The device is turned on, but it does not respond to the buttons.	The keyboard is locked.	When the keyboard is locked, the display shows a key symbol. In this case, press the SIZE and BURNING COLOR buttons simultaneously to unlock the keyboard.
	You have chosen the jam (preserve) program.	No further inputs are possible in Program Jam (10). Only the MENU and START/PAUSE/STOP buttons are available.

Problem	Possible causes	The solution of the problem
The time display is blinking on the screen. The device does not respond to your inputs.	You have paused the running program.	Briefly press the START/PAUSE/STOP button to continue the program. Alternatively, the device will automatically resume processing the program after about 3 minutes.
	You have selected program 11, 13, 15, or 16. The device expects the setting of the processing time.	Set the desired processing time using the +TIME and -TIME buttons and briefly press the START/PAUSE/STOP button to confirm your setting.
Unusual ads appear on the screen.		
H:HH (after the start of a program)	The temperature in the oven chamber is too high.	Immediately press START/PAUSE/STOP and unplug the power cord from the outlet. Then open the lid and let the appliance cool down completely before using it again.
E:EO (after the start of a program)	The temperature sensor has failed.	Take the device to an authorized service center for repair.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the device after each use to keep it in a safe and hygienic operating condition.

WARNING! Always make sure that the device is out of reach of small children!

Always turn the device OFF first (touch the START/STOP button until a signal sounds), unplug it from the power outlet, and wait until the device has cooled down (at least 20 minutes) before moving and/or cleaning the device. To do this, open the lid of the device. Never move the device while it is in operation.

1. The surfaces of the dough container and the kneading blades are coated with a non-stick coating. Never scrape or cut on the non-stick coating.
2. Do not clean the device with steel wool, strong chemicals, alkaline, abrasive, or disinfecting cleaning agents, as these can damage its surface.
3. Never clean any parts of the device in the dishwasher.
4. Protect the housing from splashing water. Never pour liquids over or into the housing or the power cord, or place or immerse these components in liquids to avoid hazards and damage from electricity. Never use force!

5. Do not immerse the motor unit in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the motor unit during cleaning and that the electrical parts of the device do not get wet or damp.
6. Clean the oven cavity with a damp, not dripping cloth or sponge. Carefully remove all splashes and crumbs in the process. Make sure not to damage the white silicone seal and the heating elements at the bottom of the oven cavity. Also, make sure that no lint or other particles remain on the heating elements.
7. Clean the lid and the removable ingredient dispenser with a damp cloth. Take particular care not to damage the hinges of the inner flap of the ingredient dispenser. You may wish to use a small, soft brush to clean the ingredient dispenser.
8. Wipe all exterior surfaces of the case and power cord with a soft, damp cloth. Then carefully dry all parts with a clean cloth.
9. Pull the kneading blade upwards out of the dough container.
10. If the kneading blade is difficult to remove from the drive shaft, pour some hot dishwater into the dough container. Wait about 30 minutes for the food residues to soften. Then try again. If necessary, use the supplied hook to pull out the kneading blade.
11. Clean all surfaces of the dough container and the kneading paddle with warm soapy water and a soft brush or a soft cloth. Pay special attention to cleaning the drive shaft that protrudes from the bottom inside the dough container. The drive shaft must be completely smooth and shiny. Otherwise, the kneading paddle will quickly stick to it during baking.

Tip:

The bore in the kneading paddle must be completely clean and smooth inside. Carbonized dough residues glue the kneading paddle to the drive shaft, so that the kneading paddle can only be removed with great difficulty after baking.

12. Hold the kneading wing up to the light after cleaning to check if the inside of the bore is completely clean and free of residue.
13. If the bore in the kneading wing or the drive shaft is dirty, it is best to soak the residues in hot dishwater for a few minutes and then carefully remove the residues with a dishcloth.
14. Dry all components thoroughly. Let the device (with the lid open) and the parts air dry for another ½ hour, where they are **out of reach of small children**.

Tip:

You should reassemble the device after cleaning. This prevents the components from being damaged, lost, or getting dusty.

15. **IMPORTANT!** Before installation, make sure that all components are clean and dry. In particular, the oven chamber and the outer surfaces of the dough container must be clean and absolutely dry, as otherwise moisture and foreign objects could get onto the heating elements and lead to the risk of overheating and electricity.

16. Insert the dough hook onto the drive shaft in the mixing bowl.

17. Turn the dough container in the oven compartment of the appliance until it slides all the way down. Then turn the dough container clockwise to lock it.

Tip:

If the dough container cannot be pushed all the way down into the oven compartment, then turn the drive shaft or the kneading blade a little. Then try again.

18. Close the lid of the device.

Clean the ice bucket

WARNING! Never heat the ice bucket, the mixing blade, or the coupling, or place them on hot surfaces, or dip them into hot liquids, or clean them in the dishwasher! The coolant in the ice bucket would expand greatly when heated, and the ice bucket could burst, causing serious injuries and damage! In addition, the plastic components can melt and deform when heated.

The ice bucket can be extremely cold. Protect your hands with gloves before touching the ice bucket to avoid severe frostbite.

Do not use force. The ice bucket and the ice bucket coupling are locked for operation in the oven chamber.

1. Protect your hands with gloves before touching the ice bucket. To remove the ice bucket from the bread maker, turn the ice bucket counterclockwise. Then lift the ice bucket up out of the oven compartment of the appliance. Empty the ice bucket completely. Turn the coupling of the ice bucket counterclockwise and then also lift the coupling out of the appliance. Pull the paddle out of the ice bucket.
2. Wash ice buckets, beaters, and couplings in lukewarm washing-up liquid with a soft dish brush or a soft cloth.
3. Carefully dry all components. Then let the components air dry for another ½ hour, where they are out of reach of small children.

IMPORTANT NOTE

PLEASE DO NOT CLEAN THE BREAD BAKING CONTAINER IN THE DISHWASHER!

STORAGE

WARNING! Never allow small children to play with the device or its components. The housing, lid, dough container, and heating elements become very hot during operation.

- 1. If you do not want to use the device, then unplug it from the socket and wait until the device has cooled down.
- 2. Clean the device and all components before storage so that no food dries on the parts of the device and the kneading blade does not dry onto the drive shaft (see: 'Care and Cleaning').
- 3. Never hold the device by the power cord or the lid to move it. Always store the device and all its components in a clean, dry, and frost-free place where it is protected from excessive stress (falling, impacts, moisture, frost, direct sunlight) and out of reach of small children.
- 4. Do not place heavy or hard objects on or in the device or its components.
- 5. Handle the power cable with special care. Power cables must never be bent, pinched, or tied in knots. Never pull or tug on the cables. Do not let the power cable hang down.
- 6. Hold the device at the bottom of the housing and place it on a clean, stable surface from which it cannot fall. Loosely place the power cord around the device.
- 7. Never use the components or accessories of the device for purposes other than working with the device.
- 8. It is best to always store the components and accessories of the device together with the device. For storage, it is best to always keep the device fully assembled (see: 'Care and Cleaning'). This way, the components are protected against damage, loss, and dust.

OVERHEATING PROTECTION

When the appliance is about to overheat, it turns off automatically to prevent damage. In this case, disconnect the appliance from the electrical supply and let it cool down completely before using it again.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

Mode	Power consumption	Period	Power Management function
Standby-Modus	0.68 W	1,5 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, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact GASTROBACK® Customer Care Center by phone: +49 (0) 4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

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



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



BREADS

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.



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

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	12 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 dough container in the order given. Add the sesame seeds to the dough container as soon as the acoustic signal sounds during the kneading process. Alternatively, you can put the sesame seeds into the ingredient compartment. Select Program 1 Basic Bread (regular bread).

WALNUT OR PINE NUT 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
Walnut or pine nuts	60 g	45 g	30 g

PREPARATION

Fill the ingredients into the dough container in the specified order. Chop the walnuts or pine nuts into coarse pieces before adding. Add the nuts/seeds to the dough container as soon as the audible signal sounds during the kneading process. Alternatively, put these ingredients into the ingredient compartment.

Select Program 1 Basic Bread (normal 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

Put the ingredients into the dough container in the order given. Select program 2 French Bread.

CORNBREAD

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
Mill powder	16 g	12 g	8 g
Bread flour	400 g	300 g	200 g
Yeast	6 g	4 g	3 g
Cornmeal	120 g	100 g	60 g

PREPARATION

Put the ingredients into the dough container in the order given.
Select program 2 French Bread.

BREAD BAKED WITH BAKING POWDER

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
Cornmeal	170 g	130 g	90 g
Wheat flour Type 405	340 g	260 g	180 g
Baking powder	10 g	7 g	5 g
Baking soda	10 g	7 g	5 g

PREPARATION

Pour the ingredients into the dough container in the order indicated.
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
Brown Sugar	24 g	18 g	12 g
Milk powder	18 g	13 g	9 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 dough container in the order specified.
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
Sugar	80 g	55 g	40 g
Milk powder	12 g	9 g	6 g
Bread flour	500 g	380 g	250 g
Yeast	6 g	4 g	3 g

PREPARATION

Fill the ingredients into the dough container in the specified order. Instead of water and milk powder, the corresponding amount of fresh milk can be added.
Select Program 4 Sweet Bread.

PUMPKIN BREAD

INGREDIENTS

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

PREPARATION

Cut the pumpkin into pieces about ½ cm in size. Steam the pieces for about 20 minutes. After cooling, pour off the water and mash the pumpkin into a fine puree. Then fill the ingredients into the dough container in the order given. 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
Sugar	50 g	40 g	25 g
Milk powder	10 g	8 g	5 g
Instant coffee powder	3 small portions	2 small portions	1½ small portions
Bread flour	400 g	300 g	200 g
Yeast	6 g	5 g	3 g

PREPARATION

Add the ingredients to the dough container in the specified order. The eggs and water can be whipped together to make the bread lighter. 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
Sugar	50 g	40 g	25 g
Milk powder	16 g	13 g	8 g
Chopped salad leaves	280 g	210 g	140 g
Bread flour	460 g	350 g	230 g
Yeast	6 g	4 g	3 g

PREPARATION

Chop the lettuce into small pieces and puree it with a food processor. Put the ingredients into the dough container in the order given. 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
Butter	30 g	36 g	20 g
Sugar	50 g	40 g	25 g
Milk powder	65 g	60 g	35 g
Bread flour	450 g	400 g	230 g
Yeast	7 g	5 g	4 g
Banana	110 g	80 g	55 g

PREPARATION

Except for the butter, put the ingredients in the dough container in the specified order. Cut the banana into pieces and add the pieces after the other ingredients before starting the program. Add the butter only 10 minutes after starting the kneading process. This will give you a better dough. 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
Sugar	50 g	40 g	25 g
Milk powder	60 g	45 g	30 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 dough container in the specified order. Add the shredded coconut to the dough container as soon as the signal sounds during the kneading process. Alternatively, you can put the shredded coconut into the ingredient compartment before starting the program.
Select Program 4 Sweet Bread.

RAISIN BREAD WITH FRESH YEAST

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Milk	270 ml	200 ml	140 ml
Fresh Yeast	17 g	13 g	9 g
Sugar	50 g	38 g	25 g
Butter	70 g	50 g	35 g
Egg	1 size L	1 size M	1 size S
Wheat flour Type 550	560 g	420 g	280 g
Salt	9 g	7 g	4 g
Raisins	100 g	75 g	50 g

The fresh yeast can also be replaced with dry yeast. Then please add the dry yeast (7 g/ 5 g/ 4 g) right at the end.

PREPARATION:

Heat the milk until it is lukewarm. Crumble in the fresh yeast, add 10 g of sugar, and let it swell for about 10 minutes. Then fill the remaining ingredients, including the rest of the sugar, into the dough container in the specified order.
Select Program 4 Sweet Bread. Recommended browning level: Light or Medium.

RICE BREAD

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Water	360 ml	240 ml	180 ml
Rice	200 g	150 g	100 g
Butter	15 g	10 g	8 g
Salt	12 g	9 g	6 g
Sugar	6 g	4 g	3 g
Wheat flour Type 550	530 g	400 g	265 g
Yeast	7 g	5 g	3 g

PREPARATION:

Fill the ingredients into the dough container in the order given.
Select Program 5 Rice Bread. Recommended browning level: Medium

CRISPY-SAVORY BREAD WITH BACON

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Water	360 ml	280 ml	180 ml
Butter	14 g	10 g	7 g
Bacon	200 g	150 g	100 g
Salt	12 g	9 g	6 g
Sugar	8 g	6 g	4 g
Wheat flour Type 550	530 g	400 g	265 g
Yeast	7 g	5 g	3 g

PREPARATION:

Pour the ingredients into the dough container in the order indicated.
Select Program 1 Basic Bread (Normal Bread). Recommended browning level: Dark

SOURDOUGH BREADS

Breads with liquid sourdough
Liquid pre-sourdough:

INGREDIENTS:

80 ml room-temperature water
60 g Natural yogurt
½ tsp Salt
80 g Rye flour type 1150
1 pinch Dry yeast

PREPARATION:

Fill all ingredients into a clean, sterilized 350 ml big jar and stir well (pre-sourdough will rise). Let stand closed for 20-22 hours at room temperature. Leftovers can be stored in the refrigerator for up to 1 week. Alternatively, use ready-made dry or liquid sourdough.

Select Program 1 Basic Bread (Regular Bread). Recommended browning level: Medium or Dark

CURD AND RYE MIXED BREAD

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Water	310 ml	230 ml	155 ml
Liquid pre-sourdough	85 g	63 g	43 g
Cooking oil	1 tbsp	¾ tbsp	½ tbsp
Curd	115 g	85 g	58 g
Whole rye flour	225 g	170 g	115 g
Spelt flour Type 630	225 g	170 g	115 g
Whole wheat flour	115 g	85 g	55 g
Honey	12 g	9 g	6 g
Salt	17 g	13 g	8 g
Yeast	8 g	6 g	4 g

PREPARATION:

Fill the ingredients into the dough container in the specified order. Select program Whole Wheat.

Select Program 1 Basic Bread or 3 Whole Wheat. Recommended browning: Medium or Dark

MALT BEER RYE BREAD

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Malt beer	370 ml	300 ml	190 ml
Cooking oil	2 ½ tbsp	2 tbsp	1 ¼ tbsp
Liquid pre-sourdough	63 g	50 g	32 g
Whole rye flour	315 g	250 g	160 g
Spelt flour Type 1050	315 g	250 g	160 g
Salt	12 g	10 g	6 g
Dry yeast	6 g	4 g	3 g

Select Program 1 Basic Bread (Regular Bread). Recommended browning level: Medium or Dark

BREADS WITH DRIED SOURDOUGH EXTRACT

FLAXSEED BREAD

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Source piece:			
Flaxseed	70 g	53 g	35 g
Salt	11 g	8 g	6 g
Lukewarm water	135 ml	100 ml	70 ml
Main dough:			
Lukewarm water	90 ml	70 ml	45 ml
Natural yogurt room temperature (1.5% fat)	170 g	130 g	85 g
Honey	20 g	15 g	10 g
Wheat flour Type 1050	390 g	300 g	195 g
Medium-fine rye meal	110 g	85 g	55 g
Sourdough powder	22 g	17 g	11 g
Dry yeast	7 g	5 g	4 g

TIP:

The sourdough powder can be replaced with 50 g/38 g/25 g of liquid sourdough.

PREPARATION:

For the source mixture, mix the flaxseeds with salt in a bowl and gradually stir in the water. Then let it soak for at least 4 hours. After soaking, first put the flaxseed mixture into the dough container and then add the ingredients for the main dough one after another.

Select Program 1 Basic Bread (Normal Bread). Recommended browning level: Medium or Dark

BLACK BREAD

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Butter milk	420 ml	315 ml	210 ml
Baking malt	1 tbsp	1 tbsp	½ tbsp
Sesame oil	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Acacia honey	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Sugar beet syrup	3 tbsp	2 tbsp	1 ½ tbsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Whole wheat flour	300 g	225 g	150 g
Whole rye flour	200 g	150 g	100 g
Whole oat flakes	80 g	60 g	40 g
Ground anise seeds	½ tsp	½ tsp	¼ tsp
Caraway ground	½ tsp	½ tsp	¼ tsp
Coriander ground	½ tsp	½ tsp	¼ tsp
SESAME SEED	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
NUTMEG	2 pinches	1 ½ pinches	1 pinch
Dry yeast	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp

PREPARATION:

Fill the ingredients into the dough container in the order given.
Select Program 3 Whole Wheat. Browning level: dark

GLUTENFREE

WHOLE GRAIN BREAD

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Water	250 ml	190 ml	125 ml
Milk	200 ml	150 ml	100 ml
Oil	1 ½ tbsp	1 tbsp	¾ tbsp
Glutenfree flour mixture	500 g	375 g	250 g
Salt	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Sugar	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Dry yeast	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Seeds, after the signal tone (e.g., sesame seeds, sunflower seeds, flax seeds)	100 g	75 g	50 g

PREPARATION:

Fill the ingredients into the dough container in the specified order.

Gluten-Free Program:

Browning level: medium or dark

BUCKWHEAT BREAD GLUTEN-FREE

INGREDIENTS

Loaf size	1000 g	750 g	500 g
Milk	270 ml	200 ml	135 ml
Curd	135 g	100 g	70 g
Oil	1 ½ tbsp	1 tbsp	¾ tbsp
Egg	Size L	Size M	Size S
Buckwheat flour	400 g	300 g	200 g
Cornmeal	270 g	200 g	135 g
Salt	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Honey	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Dry yeast	1 ½ tsp	1 tsp	¾ tsp
Guar gum or carob bean gum	1 tsp	¾ tsp	½ tsp

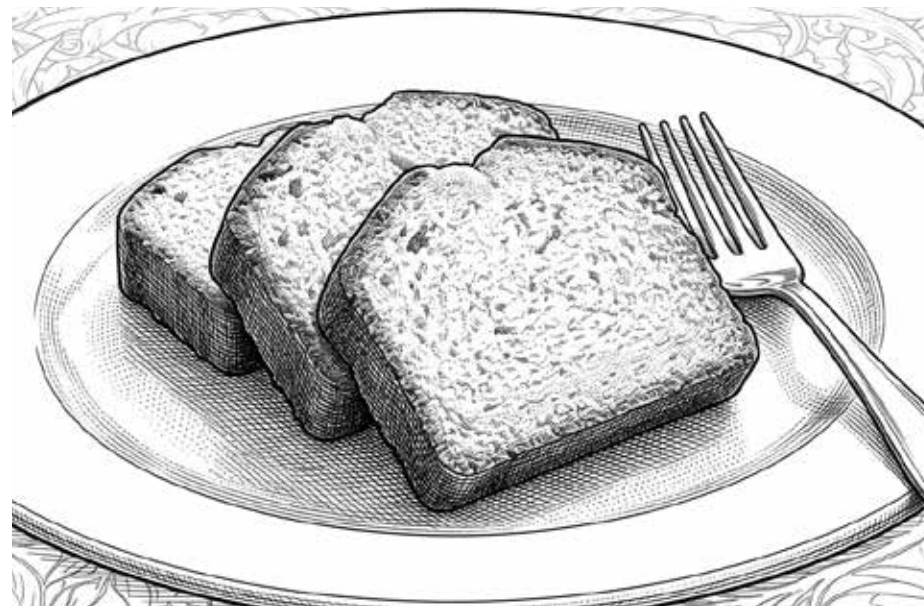
PREPARATION

Pour the ingredients into the dough container in the specified order.

Gluten-Free Program

Browning level: medium or dark

CAKE



Note: You should not keep cakes warm in the appliance. Turn off the appliance after the baking program has finished (10 signal tones sound). Let the cake cool in the appliance with the lid closed and the accessory compartment open for about ¼ hour. Then remove the dough container with the cake and let the cake cool in the dough container for another ¼ hour. This prevents the cake from collapsing due to too rapid cooling. Then turn the cake out onto a cooling rack and let it cool completely before glazing or filling it.

GINGERBREAD

INGREDIENTS

1 Egg
 100 ml Milk
 15 g Margarine
 ½ Packet of vanilla sugar
 70 - 80 g Sugar
 40 g Rye flour type 1150
 120 g Wheat flour type 405
 20 g Cocoa
 10 g Gingerbread spice
 1 Packet of baking powder, sifted
 For the glaze: 2 Pieces of block chocolate

PREPARATION

Put the ingredients (except for the block chocolate) into the dough container in the order indicated. Then start Program 9 Cake.

When the baking program is finished, turn the appliance OFF (press the CANCEL button). Let the cake cool for about ¼ hour with the lid closed and the accessory compartment open. Then remove the dough container and let the cake cool for another ¼ hour in the dough container. Then turn the cake out onto a cake rack. When the cake is completely cooled, melt the chocolate in a water bath and coat the cake with it.

Tip: The gingerbread spice can also be mixed from cardamom, coriander, cinnamon, cloves, anise, star anise, fennel, nutmeg, allspice, and possibly a little pepper according to your own taste.

ORANGE CAKE

INGREDIENTS

1 Egg
100 ml Milk
15 g Margarine
½ Packet of vanilla sugar
1 Ampoule of orange flavor
70 - 80 g Sugar
180 g Wheat flour type 405
1 Packet of baking powder, sifted
For the glaze: 2 tbsp of powdered sugar, a little orange juice

PREPARATION

Fill all ingredients except powdered sugar and orange juice into the dough container in the order specified. Then start Program 9 Cake.

When the baking program is finished, turn the device OFF (press the CANCEL button). Let the cake cool for about ¼ hour with the lid closed and the accessory compartment open. Then remove the dough container and let the cake cool for another ¼ hour in the dough container. Then turn the cake out onto a cooling rack. When the cake is completely cooled, dissolve the powdered sugar in as little orange juice as possible. The mixture must result in a thick-flowing mass. Coat the cake with the powdered sugar mixture.

YEAST CAKE

INGREDIENTS

100 g Butter
100 g Sugar
5 Eggs
250 g Baking powder/flour mixture
1 Ampoule vanilla flavor
25 ml Lemon juice
4 g Yeast

PREPARATION

Beat egg, sugar, and butter in a mixing bowl until creamy. Add a baking powder/flour mixture in portions and stir the batter until smooth. Add the other ingredients and stir the batter until smooth. Rub the inside of the dough container with a little oil and then put the batter in. Select program 9 Cake.

DOUGH

YEAST DOUGH

INGREDIENTS

260 ml Water
400 g Bread flour
5 g Yeast

PREPARATION

Fill the ingredients into the dough container. Water, flour, and yeast are the main ingredients. You can add other ingredients to taste. 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

Add the ingredients to the dough container. Water and flour are the main ingredients. You can add other ingredients according to your taste. However, do not fill in more than 1000 g in total. Select Program 14 Dough.

YOGURT



Note: Live yogurt cultures are necessary for making yogurt. These can be found in mature yogurt. However, you can also start new yogurt with yogurt fermentation powder, which contains live yogurt cultures in very high concentration. Use the powder according to the manufacturer's instructions on the package.

This method can also be applied to soy yogurt without needing to add thickeners later. Yogurt made from fermentation powder can then also be used as a starter culture for making more yogurt. Note: Yogurt made from milk is typically very liquid and can be used as drinking yogurt. If you want the yogurt firmer, you can thicken it as needed with some gelatin solution.

Process the gelatin according to the instructions on the package. Some whey is always produced during yogurt preparation. Do not pour away the whey! It is a refreshing thirst quencher. See recipe ""Whey"".

YOGURT FRESH & DELICIOUS HOMEMADE

INGREDIENTS:

1 l Whole milk
100g Ripe yogurt

PREPARATION:

Remove the kneading paddle from the dough container, add the milk and yogurt to it. Stir into a homogeneous mass with a wooden spoon. Select and start program 18 'Yogurt'. After 8 hours, remove the yogurt. Pour into clean, boiled jars and store in a cool place. Keeps for about 1-2 weeks in the refrigerator.

DRINKABLE YOGURT NUT NOUGAT

INGREDIENTS

1 litre Low-fat milk
approx. 100 ml Plain yogurt
approx. 100 g Nut nougat cream

PREPARATION

Mix the milk and mature yogurt well and pour the mixture into the dough container. Place the dough container in the bread machine and start program 18 Yogurt. After the preparation time has elapsed, you can let the yogurt mature for a while at room temperature if desired. Pour the yogurt into a sufficiently large, tall, preferably narrow container that should have a pouring spout. Leave the yogurt covered for several hours at room temperature (possibly overnight). During this time, the yogurt will settle and the whey will collect above it.

Carefully pour the whey into a sufficiently large glass. Whisk the nut-nougat cream into the yogurt and place the yogurt and whey in the refrigerator for 20 minutes. Divide the yogurt into 4 to 6 glasses for serving.

WHEY DRINK

INGREDIENTS

1 glass (about 200 ml) Whey
1 tbsp Lemon juice
Sugar to taste

PREPARATION

Pour the whey from the yogurt production into a sufficiently large glass. Then add 1 tablespoon of lemon juice and sugar to taste per glass. Stir well until the sugar has dissolved. Tip: Instead of lemon juice, you can use various other fruit juices for the whey drink.

JAMS



Note: In the classic method of preparation, gelling sugar is used. These jams can be stored in the refrigerator in a well-sealed container for up to ½ year with a sugar content of at least 45% (gelling sugar type 1:1). For preparation in the bread machine, starch flour is used as an alternative method, as described in the following two recipes. However, these jams typically do not keep as long, as the liquid tends to separate. Store the jam in the refrigerator and consume the jam within 1-2 weeks.

Tip: The following recipes serve as examples. You can make these jams according to your taste with different fruits and fruit mixes.

STRAWBERRY JAM

INGREDIENTS

900 g Fresh strawberries
540 g Sugar
30 g Starch
15 g Lemon juice

PREPARATION

Wash the strawberries and remove the leaves. Then cut the strawberries into small pieces or puree the strawberries. Pour the ingredients into the dough container. Start Program 10 Jam (Preserve).

ORANGE JAM

INGREDIENTS

900 g Oranges
540 g Sugar
30 g Cornstarch
15 ml Lemon juice

PREPARATION

Wash and peel the oranges and remove the seeds. Cut the oranges into thin slices. Place the ingredients into the dough container. Start Program 10 Jam (Preserve).

ICE



Note: After the completion of Program 15 Ice Cream for ice preparation, the ice cream usually has the consistency of soft serve. If you want the ice cream firmer, then place it in your freezer for at least ½ hour after preparation.

BASIC RECIPE FOR VANILLA ICE CREAM

Yields approx. 300 ml

INGREDIENTS

200 ml Cream
50 ml Milk
½ Vanilla bean, split and scraped or ½ teaspoon vanilla extract
2 Egg yolks
40 g Granulated sugar

PREPARATION

Place the ice container upright in the freezer already the night before and let the ice container cool overnight (maximum 16 hours) until the coolant does not make a gurgling sound when shaken. Beat the egg yolk together with the sugar until frothy. Heat cream, milk, and vanilla in a pot until the mixture is lightly simmering. Then spoon the milk mixture into the egg yolk/sugar foam in small portions while stirring vigorously. Do not add the milk mixture too quickly, otherwise the egg yolk will curdle and become lumpy.

Heat the mixture in a clean pot over low heat, stirring constantly with a wooden spoon, until it simmers lightly. Then let the mixture cool and chill the mixture in the

refrigerator at +5 °C. Whip the chilled heavy cream in a pre-cooled container until stiff. Then fold in the cold egg yolk/milk mixture.

Remove the pre-cooled ice cream container from the freezer with gloves and install the coupling and the ice cream container in the bread machine. Insert the paddle (see: "Using the ice cream container"). Select program 15 Ice Cream, set a time of 25 minutes, and start the program.

As soon as the mixing paddle starts turning, briefly stir the pre-chilled ice cream mixture and slowly pour the ice cream mixture into the ice cream bucket. Then close the lid of the bread machine and wait until the set time has elapsed and the signal sounds. Protect your hands with gloves and remove the ice cream bucket from the machine. Scoop the ice cream with a plastic spoon into an airtight freezer container and place the ice cream in the freezer until it reaches the desired firmness. You can store the ice cream in the freezer for up to 1 week.

QUICK VANILLA ICE CREAM

Yields approx. 300 ml

INGREDIENTS

100 ml Cream
120 ml Whole milk
75 ml Sweetened condensed milk
½ tsp Vanilla extract

PREPARATION

Place the ice cream container upright in the freezer already the night before and let the ice cream container chill overnight (maximum 16 hours) until the coolant no longer makes a gurgling sound when shaken. Stir the types of milk and the vanilla extract in a large jug. Chill the mixture in the refrigerator. Whip the chilled heavy cream stiff in a pre-cooled container. Then mix in the cold milk mixture. Remove the pre-cooled ice cream container from the freezer with gloves and install the coupling and the ice cream container in the bread machine. Insert the stirring paddle (see: "Using the ice cream container"). Select Program 15 Ice Cream, set a time of 25 minutes, and start the program.

As soon as the stirrer rotates, briefly stir the pre-cooled ice cream mixture and slowly pour the mixture into the ice cream bucket. Then close the bread machine lid and wait until the set time has elapsed and the signal sounds. Protect your hands with gloves and remove the ice cream container from the device. Scoop the ice cream with a plastic spoon into an airtight freeze container and place the ice cream in the freezer until it reaches the desired firmness. You can store the ice cream in the freezer for up to 3 days.

CHOCOLATE ICE CREAM

Yields approx. 350 ml

INGREDIENTS

200 ml Cream
25 ml Milk
75 g Dark chocolate, chopped
2 Egg yolks
30 g Granulated sugar

PREPARATION

Place the ice container upright in the freezer the evening before and let the ice container cool overnight (maximum 16 hours) until the coolant no longer makes a gurgling sound when shaken. Beat the egg yolk together with the sugar until frothy. Heat the milk and chocolate over low heat in a pot until the milk is lightly simmering. Then spoon the milk into the egg yolk/sugar foam in small portions while stirring vigorously. Do not add the milk too quickly, as the egg yolk may otherwise curdle and become lumpy.

Heat the mixture in a clean pot over low heat, stirring constantly with a wooden spoon, until it begins to simmer lightly. Then let the mixture cool and chill it in the refrigerator at +5 °C. Whip the chilled cream in a pre-cooled container until stiff peaks form. Then fold in the cold egg yolk/milk mixture. Take the pre-cooled ice cream container out of the freezer with gloves and install the coupling and the ice cream container in the bread machine. Insert the stirring paddle (see: "Using the Ice Cream Container").

Select Program 15 Ice Cream, set a time of 30 minutes, and start the program. As soon as the paddle begins to rotate, stir the pre-cooled ice cream mixture briefly and slowly pour the mixture into the ice cream bucket. Then close the lid of the bread machine and wait until the set time has elapsed and the signal sounds.

Protect your hands with gloves and remove the ice bucket from the device. Fill the ice into an airtight freezer box with a plastic spoon and place the ice in the freezer until it reaches the desired firmness. You can store the ice in the freezer for up to 1 week.

NUT NOUGAT GELATO

Yields approx. 350 ml

INGREDIENTS

150 ml Milk
75 g Hazelnut chocolate spread
¼ tsp Vanilla extract
2 Egg yolks
75 g Granulated sugar
2 tbsp Roasted hazelnuts, finely chopped

PREPARATION

Place the ice container upright in the freezer the night before and let the ice container cool overnight (maximum 16 hours) until the coolant no longer makes a gurgling noise when shaken. Beat the egg yolk together with the sugar until frothy. Heat milk, hazelnut nougat cream, and vanilla extract in a pot over medium heat until the milk is lightly simmering. Then spoon the milk in small portions into the egg yolk/sugar foam while stirring vigorously. Do not add the milk too quickly, as the egg yolk will otherwise curdle and become lumpy.

Heat the mixture over low heat, stirring constantly with a wooden spoon in a clean pot, until the mixture begins to simmer lightly. Then let the mixture cool and chill it in the refrigerator at +5 °C. Take the pre-cooled ice container out of the freezer with gloves and install the coupling and the ice container in the bread machine. Insert the mixing paddle (see: "Using the Ice Container"). Select Program 15 Ice Cream, set a time of 30 minutes, and start the program.

As soon as the stirrer rotates, briefly stir the pre-cooled ice cream mixture and slowly pour the mixture into the ice cream bucket. Then close the bread machine lid and wait until the set time has elapsed and the signal sounds. Protect your hands with gloves and remove the ice cream bucket from the device. Scoop the ice cream with a plastic spoon into an airtight freeze container and place the ice cream in the freezer until it reaches the desired firmness. You can store the ice cream in the freezer for up to 1 week.

FROZEN STRAWBERRY YOGURT

Yields approx. 340 ml

Tip: You can make the yogurt for this recipe yourself using Program 18 Yogurt.

INGREDIENTS

150 g Fresh strawberries
150 g Natural yogurt
40 g Granulated sugar

PREPARATION

Place the ice container upright in the freezer the evening before and let the ice container cool overnight (maximum 16 hours) until the coolant no longer makes a gurgling sound when shaken. Wash the strawberries and remove the leaves. Puree the strawberries and mix yogurt, strawberry puree, and sugar. Chill the strawberry yogurt in the refrigerator at +5 °C. Remove the pre-cooled ice container from the freezer with gloves and install the coupling and the ice container in the bread machine. Insert the stirring blade (see: "Using the Ice Container").

Select program 15 Ice Cream, set a time of 30 minutes, and start the program. As soon as the stirring paddle begins to turn, stir the pre-cooled yogurt briefly and slowly pour it into the ice cream container. Then close the lid of the bread machine and

wait until the set time has elapsed and the signal sounds. Protect your hands with gloves and remove the ice cream container from the device. Scoop the ice cream with a plastic spoon into an airtight freezer container and place the ice cream in the freezer until it reaches the desired consistency. You can store the ice cream in the freezer for up to 1 week.

LEMON SORBET

Yields approx. 300 ml

INGREDIENTS

75 g Sugar

150 ml Water

75 ml Fresh lemon juice

1 small Egg white

PREPARATION

Place the ice container upright in the freezer the night before and let the ice container cool overnight (maximum 16 hours) until the coolant no longer makes a gurgling sound when shaken. Mix sugar, lemon juice, and water in a pot over low heat. Cook and stir the mixture until the sugar has dissolved. Increase the heat and let the mixture simmer for about 2 minutes. Then let the mixture cool. Chill the mixture in the refrigerator at +5 °C. Whip the pre-cooled egg whites until they form a white, viscous mass and fold in the cooled sugar syrup.

Take the pre-cooled ice container out of the freezer with gloves and install the coupling and the ice container in the bread machine. Insert the mixing paddle (see: "Using the ice container"). Select Program 15 Ice Cream, set a time of 25 minutes, and start the program. As soon as the mixing paddle starts turning, stir the pre-cooled ice cream mixture briefly and slowly pour the mixture into the ice bucket. Then close the lid of the bread machine and wait until the set time has elapsed and the signal sounds.

Protect your hands with gloves and remove the ice container from the device. Scoop the ice with a plastic spoon into an airtight freezer box and place the ice in the freezer until it reaches the desired firmness. You can store the ice in the freezer for up to 1 week.



More recipes at:
www.gastroback.de/en

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

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

20260615



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/