

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG

DESIGN BROTBACKAUTOMAT ADVANCED



Art.-Nr. 42823 »Design Brotbackautomat Advanced«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren »Design Brotbackautomat Advanced« kennen lernen.....	4
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	10
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr.....	11
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr	12
Antihafbeschichtung.....	12
Technische Daten.....	13
Eigenschaften Ihres neuen Brotbackautomaten.....	14
Umgebungsbedingungen.....	14
Die Funktionen der Tasten	14
Programme des Brotbackautomaten.....	16
Programmdateien.....	18
Warmhalte-Funktion.....	19
Gedächtnis-Funktion.....	19
Ein eigenes Backprogramm erstellen.....	19
Den Timer verwenden	20
Die Tastatur sperren.....	21
Tipps für beste Ergebnisse.....	22
Vor der ersten Verwendung.....	25
Bedienung.....	26
Vorbereitungen	27
Den Backvorgang starten	29
Besonderheiten des Programms Quick Bread.....	34
Die Backzeit verlängern	34
Konfitüre zubereiten	35
Den Eiskübel verwenden	36
Eiscreme zubereiten.....	37
Joghurt herstellen	39
Hilfe bei Problemen.....	40
Pflege und Reinigung.....	44
Aufbewahrung.....	47
Entsorgungshinweise	47
Information und Service	48
Gewährleistung/Garantie	48
Rezepte	49

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

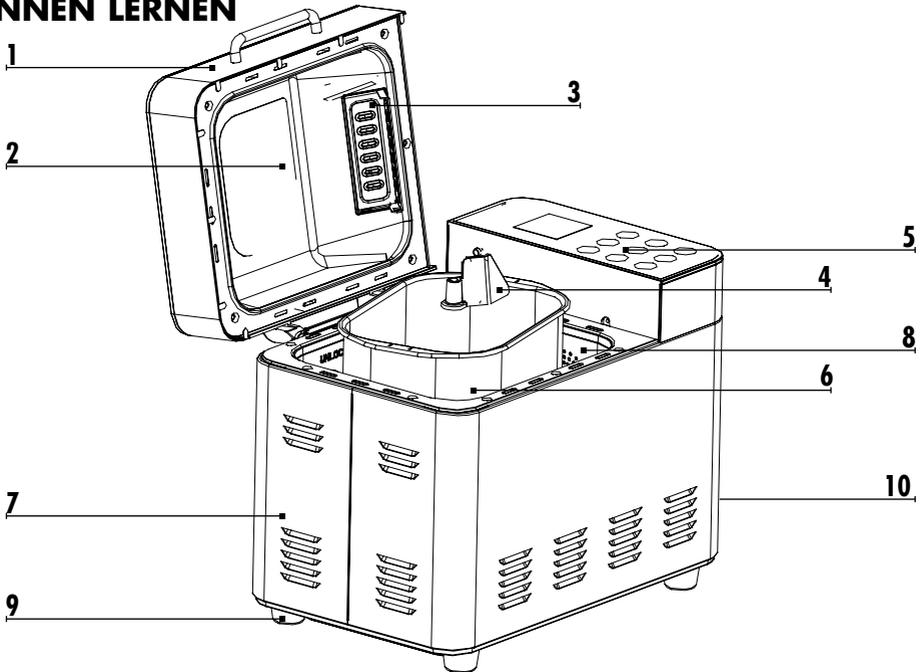
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So können Sie am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Brotbackautomaten nutzen.

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

Ihre Gastroback GmbH

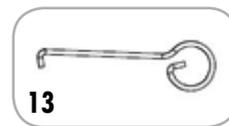
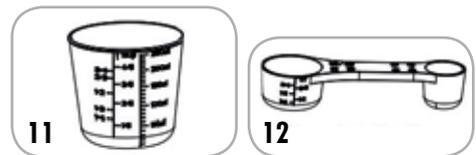


IHREN »DESIGN BROTBACKAUTOMAT ADVANCED« KENNEN LERNEN



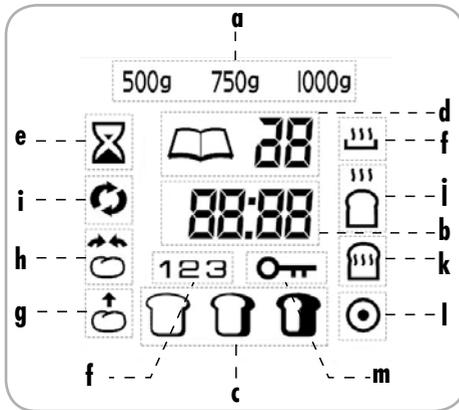
1. **Deckel** – mit Griff, Sichtfenster, Belüftungsschlitzen und Zutatenfach; sowie einer aufgedruckten Liste der Programme
2. **Sichtfenster**
3. **Zutatenfach** – entlässt während der voreingestellten Backprogramme 1-9 automatisch die Zutaten in den Teigbehälter
4. **Antihaftbeschichteter Kneiflügel**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

ZUBEHÖRE



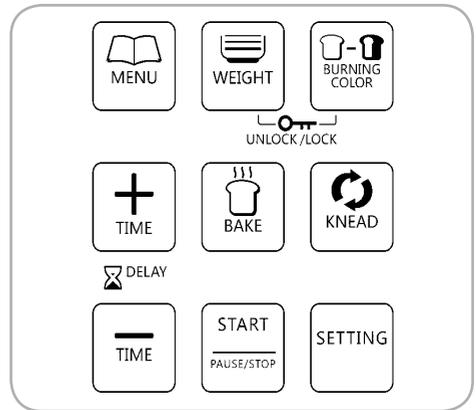
11. **Messbecher**
12. **Messlöffel** – mit Mulden für 5 ml (TL, Teelöffel) und 15 ml (EL, Esslöffel)
13. **Haken** zum Herausziehen des Kneiflügels

BEDIENELEMENTE



LCD-Bildschirm mit folgenden Anzeigen:

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



Tasten – eine leichte Berührung mit dem Finger genügt:

- (a) MENU – wählen Sie damit das gewünschte Programm
- (b) WEIGHT (Gewicht) – wählt die gewünschte Brotmenge
- (c) BURNING COLOR (Bräunung) – stellt die gewünschte Bräunung ein
- (d) +TIME und -TIME – Verzögerung des Backprogramms oder Bearbeitungszeit
- (e) BAKE (backen) – ruft das Programm Bake (16) direkt auf
- (f) MIX (mixen) – ruft das Programm Mix (12) auf
- (g) START/STOP – das Programm starten, anhalten oder abbrechen
- (h) SETTING – ruft Programm 17 (Homemade) auf und schaltet durch die einzelnen Programmphasen

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Reparaturen und technische Wartungen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Das Gerät vibriert heftig, wenn das Knetwerk arbeitet. Trotz der Gummifüße, kann sich das Gerät dadurch auf der Unterlage hin- und herbewegen. **Deshalb ist es besonders wichtig, für einen festen Stand auf einer waagerechten Unterlage zu sorgen.** Das Gerät darf nicht wackeln, kippen oder rutschen. Achten Sie auch darauf, auf jeder Seite ausreichend Abstand (mindestens 30 cm) zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu anderen Gegenständen zu halten. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei, um Schäden durch Hitze und Kondenswasser zu vermeiden und um unbehindert arbeiten zu können. Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Die Gummifüße des Gerätes können auf manchen Oberflächen hartnäckige Flecken hinterlassen. Stellen Sie das Gerät am besten immer auf eine hitzefeste und rutschsichere Platte oder Matte. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät oder die heißen Bauteile (Teigbehälter) über ein Netzkabel, auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand, die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen und Zubehör oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder zweckentfremdet verwenden (Beispiel: Trocknen von Lebensmitteln oder anderem). Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Trocknen oder lagern Sie keine Lebensmittel oder irgendwelche Fremdkörper in dem Gerät. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Die Luftschlitze im Gehäuse müssen immer frei bleiben.
- **Eiskübel, Kupplung und Rührflügel dürfen niemals erhitzt werden, heiße Oberflächen berühren (Beispiele: Ofen, Küchenherd oder Heizung) oder mit heißen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Andernfalls könnten diese Zubehöre schmelzen, sich verformen oder der Eiskübel könnte sogar platzen und dadurch schwere Verletzungen und Schäden verursachen. Verwenden Sie Eiskübel, Kupplung oder Rührflügel ausschließlich mit Programm 15 (Ice Cream). Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, wenn Sie den Eiskübel aus dem Gefriergerät nehmen! Niemals den Eiskübel mit nasser Haut berühren, nachdem er im Gefriergerät war. Andernfalls würde Ihre Haut sofort daran festfrieren und schwere Verletzungen und Erfrierungen wären die Folge.**
- Niemals in den Ofenraum oder Teigbehälter greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) in den Ofenraum oder Teigbehälter halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder seinen Teilen verwenden (Beispiel: Messer, Gabel, Metallschaber).
- **Füllen Sie nicht mehr als insgesamt 1000g Teig in den Teigbehälter ein.** Andernfalls können Flüssigkeit oder Teig auslaufen und zur Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Elektrizität führen. **Achten Sie immer darauf, dass der Teigbehälter an den Außenseiten völlig sauber und trocken ist, bevor Sie ihn in den Ofenraum stellen.** Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab. Sollten

Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse gelaufen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen und trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung in Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile (Beispiel: Teigbehälter) einsetzen oder herausnehmen. Warten Sie zusätzlich, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen. Fassen Sie das Gehäuse an beiden Seiten unten an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Niemals das Gerät am Deckel, Teigbehälter oder Netzkabel halten, um das Gerät zu bewegen.** Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät, seine Bauteile und Zubehör mit scharfen Reinigern, Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen reinigen (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger, Topfreiniger), um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
- **Niemals das Gerät, seine Bauteile oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: „Pflege und Reinigung“). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10 A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

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

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

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.
- Die Kontakte am Netzstecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Teigbehälters sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, da andernfalls Flüssigkeit in das Gehäuse oder auf die Heizelemente kommen könnte und zu einer Gefährdung durch Feuer und Elektrizität

führen könnte. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über oder in das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse, Heizelemente oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag mit geöffnetem Deckel trocknen (siehe: „Pflege und Reinigung“). **Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.**



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

- Außer den Lebensmitteln können auch Deckel, Teigbehälter und Außenseiten des Gerätes beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß sein. Heißer Dampf kann an den Belüftungsschlitzen im Deckel austreten.
- Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienungselementen an. Schützen Sie Ihre Hände mit Ofenhandschuhen, wenn Sie den Teigbehälter nach dem Betrieb aus dem Gerät nehmen. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät noch heiß ist. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen. Arbeiten Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Teigbehälter bewegen, solange er heiße Flüssigkeiten enthält. Niemals den Teigbehälter und/oder

das Gerät kippen, wenn der Teigbehälter heiße flüssige Lebensmittel enthält, um schwere Verbrühungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Arbeiten Sie immer mit geschlossenem Deckel. Während des Betriebes und einige Minuten danach kann auch bei korrekt geschlossenem Deckel heißer Dampf unter dem Deckel oder aus den Luftschlitzen hervor kommen. Halten Sie während des Betriebes niemals irgendwelche Körperteile oder empfindliche Gegenstände über das Gerät. Unter dem Deckel kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Öffnen des Deckels heruntertropfen. Achten Sie beim Öffnen des Deckels immer darauf, sich nicht an austretendem Dampf oder Kondenswasser zu verbrühen.
- **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf/in das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**

Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr

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

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

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

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

TECHNISCHE DATEN

Modell:	»Design Brotbackautomat Advanced«
Art.-Nr.	42823
Stromversorgung:	230-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	550 W
Länge des Netzkabels:	ca. 115 cm
Gewicht (inkl. Teigbehälter):	ca. 4,63 kg
Abmessungen (B x T x H):	ca. 34,8 cm x 27,6 cm x 30,5 cm
Teigbehälter, Fassungsvermögen:	max. 1000 g
Eisbehälter, Abmessungen:	Durchmesser: 14,2 cm; Höhe: 12,0 cm
Eisbehälter, Fassungsvermögen:	max. 0,7 Liter
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN BROTBACKAUTOMATEN

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

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

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

DIE FUNKTIONEN DER TASTEN

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

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

Taste	Funktion
MENU	Wählt das gewünschte Backprogramm (Voreinstellung: 1). Die Nummer des gewählten Programms erscheint oben auf dem LCD-Bildschirm. Eine Liste der verfügbaren Programme ist links auf dem Deckel aufgedruckt. Jedes Mal, wenn Sie diese Taste berühren, schaltet das Gerät zur nächsten Programmnummer weiter und ein Signal ertönt. Nach Programmnummer 17 erscheint wieder Nummer 1.
START PAUSE STOP	Diese START/STOP-Taste startet das gerade gewählte Programm, hält ein laufendes Programm an oder bricht es ab. Damit beenden Sie auch die Warmhaltefunktion des Gerätes. 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.

Taste	Funktion
BURNING COLOR	Wählt die Bräunung des Brotes: hell, mittel, dunkel. Voreinstellung: mittel Das Symbol der gerade gewählten Bräunung erscheint unten auf dem LCD-Bildschirm. Diese Einstellung ist für die Programme 1 bis 9 verfügbar.
WEIGHT	Wählt die verwendete Gesamtmenge an Zutaten. Die aktuelle Einstellung wird oben auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Wählen Sie ... <ul style="list-style-type: none"> • 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 9 verwendbar.
+TIME und - TIME Zeit	Mit diesen Tasten stellen Sie die Dauer bis zur Fertigstellung ein. <ul style="list-style-type: none"> • Für die Programme 1-9, 12, 14 und 17 können Sie eine Wartezeit programmieren, wenn das gewählte Programm nicht sofort starten soll. In diesem Fall blinkt das Sanduhr-Symbol  auf dem LCD-Bildschirm. Siehe: „Den Timer verwenden“ • Für die Programme 11, 13, 15 und 16 können Sie stattdessen die Bearbeitungsdauer einstellen. In diesem Fall blinkt die angezeigte Zeit auf dem LCD-Bildschirm und Sie müssen die Einstellung zuerst mit der START/STOP-Taste bestätigen, bevor Sie andere Eingaben machen und das Programm starten können. • Für das Programm 10 (Jam, Konfitüre) können Sie keine Zeiten einstellen und diese Tasten sind inaktiv. Die eingestellte Zeit auf dem LCD-Bildschirm gibt immer an, wann das Programm beendet wird. Minimum und Maximum hängen deshalb vom gerade gewählten Programm ab. Wenn Sie die Funktion verwenden wollen, dann wählen Sie zuerst das gewünschte Programm (MENU), die Menge (WEIGHT) und die Bräunung (BURNING COLOR). Stellen Sie danach die Zeit ein. 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.
BAKE Backen	Diese Taste ruft Programm 16 (Bake, Backen) auf direktem Weg auf. Tippen Sie einfach auf diese Taste und danach auf die START/STOP-Taste, um das Backprogramm (16) zu starten. WICHTIG: Bei diesem Programm können Sie den Timer NICHT verwenden. Stattdessen stellen Sie mit +TIME und -TIME die Backzeit ein. Voreinstellung: 30 Minuten.
MIX Mischen	Diese Taste ruft Programm 12 (Mischen) auf direktem Weg auf. Tippen Sie einfach auf diese Taste und danach auf die START/STOP-Taste, um das Programm 12 (Mischen) zu starten.
SETTING Einstellung	Mit dieser Taste rufen Sie Programm 17 (Homemade; Benutzerdefiniert) direkt auf. Wenn Programm 17 bereits angezeigt wird, schalten Sie mit dieser Taste durch die einzelnen möglichen Programmphasen. Die Nummer und das zugehörige Symbol erscheinen auf dem LCD-Bildschirm und Sie können für jede einzelne Programmphase die gewünschte Dauer einstellen. Verwenden Sie dazu die Tasten +TIME und -TIME. Siehe: „Ein eigenes Backprogramm erstellen“ Siehe: „Programmdaten“ und „Ein eigenes Backprogramm erstellen“.

PROGRAMME DES BROTBACKAUTOMATEN

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

Nr.	Funktion	Verwenden für ...
1	BASIC BREAD Normales Brot	Für Weißbrot und Mischbrote, die hauptsächlich aus feinem Weizen- und Roggenmehl bestehen. Das Brot bekommt eine feste Konsistenz. Stellen Sie die Bräunung mit der Taste BURNING COLOR ein.
2	FRENCH BREAD Französisches Brot	Für leichte Brote aus feinem Mehl. Durch die spezielle Zeit- und Temperatursteuerung 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 (WEIGHT) nicht geändert werden.

Nr.	Funktion	Verwenden für ...
10	JAM Konfitüre	Dieses Programm dient zum Kochen von Konfitüren und Chutneys. Der Knefflügel rührt die Zutaten während des Kochens automatisch durch. Das Ergebnis ist eine köstliche Ergänzung zum frisch gebackenen Brot. Bei diesem Programm können Sie keine weiteren Einstellungen machen.
11	DEFROST Auftauen	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 BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (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 BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (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 BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (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 BURNING COLOR (Bräunung) und WEIGHT (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 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 weiterer Zutaten vorsieht (Beispiel: Früchte oder Nüsse), dann sollten Sie trockene, grob zerkleinerte Zutaten vor dem Start des Programms in das Zutatenfach füllen und Mehl oder sehr feuchte, klebrige Zutaten nach den Signaltönen möglichst schnell direkt in den Teigbehälter geben.

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

PROGRAMMDATEN

Folgende Tabelle gibt die Bearbeitungszeiten der einzelnen Programmphasen an. Wenn zwei verschiedene Zeiten für einen Vorgang angegeben sind, dann beziehen sich diese Werte auf die verschiedenen möglichen Mengen (WEIGHT) und Bräunungen (BURNING COLOR).

Programmphase	Symbol	Voreinstellung	Einstellbar zwischen
Rühren/Kneten 1		0:15	0 - 30 Min.
Ruhen 1		0:03	0 - 30 Min.
Rühren/Kneten 2		0:20	0 - 30 Min.
Ruhen 2		0:10	0 - 30 Min.
Rühren/Kneten 3		0:00	0 - 25 Min.
Gehen lassen 1		0:42	0 - 60 Min.
Gehen lassen 2		0:40	0 - 60 Min.
Gehen lassen 3		0:00	0 - 60 Min.
Backen		0:30 Bräunung mittel	0 - 80 Min. hell, mittel, dunkel
Warmhalten		1:00	0 - 60 Min.
Timer-Steuerung			bis zu 15 Stunden

WARMHALTE-FUNKTION

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

GEDÄCHTNIS-FUNKTION

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

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

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

Tipp:

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

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

Tipp:

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

DEN TIMER VERWENDEN

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

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

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

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

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

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

Tipp:

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

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

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

DIE TASTATUR SPERREN

Sie können die Tastatur sperren, um unbeabsichtigte Eingaben zu verhindern. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten WEIGHT (Gewicht) und BURNING COLOR (Bräunung). Ein Signalton ertönt und das Schlüssel-Symbol  erscheint auf dem

LCD-Bildschirm. Danach reagiert das Gerät nicht mehr, wenn Sie einzelne Tasten drücken. Sie müssen die Tastatur zuerst wieder entriegeln, wenn Sie Eingaben machen wollen.

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

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

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

- **Niemals mehr als die in diesem Heft angegebenen Höchstmengen in das Gerät füllen! Die Gesamtmenge aller Zutaten darf nicht mehr als 1000 g betragen. Andernfalls könnte der Teig beim Aufgehen über den Rand des Teigbehälters laufen, dadurch auf die Heizelemente gelangen und Feuer fangen und/oder einen Kurzschluss verursachen.**
- Um gute Brote zu backen, müssen Sie die Zutaten unbedingt möglichst genau abmessen. Selbst kleine Abweichungen von den angegebenen Mengen können das Ergebnis beeinflussen. Sie sollten die flüssigen Zutaten (Wasser, Milch, Öl) mit Messbechern oder Messlöffeln abmessen. Wenn Sie Öl abmessen, dann muss das Messgefäß vor dem Einfüllen des Öls völlig trocken sein. Feste Zutaten (Mehl, Zucker, Nüsse und anderes) sollten Sie auf einer Küchenwaage wiegen.
- Wenn Sie für die festen Zutaten keine Küchenwaage zur Verfügung haben, dann können Sie diese Zutaten auch mit einem Messlöffel oder einem Messbecher abmessen, der über eine entsprechende Skala verfügt. Beachten Sie dabei, dass viele feste Zutaten für Brot beim selben Gewicht ein deutlich größeres Volumen haben, als Wasser. Füllen Sie die festen Zutaten mit einem Löffel in den Messbecher und stellen Sie dann bei der richtigen Markierung am Messbecher eine glatte, waagerechte Oberfläche her, ohne die Zutaten anzudrücken oder anzuhäufen.
- Ganz wichtig ist es, die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter zu geben. Generell gilt: Zuerst Flüssigkeiten, Zucker, Salz und Aromen, dann das Mehl darüber schichten und am Schluss die Hefe oder Backpulver und Soda oben auf das trockene Mehl geben. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.
- Bei den Backprogrammen 1-9 erklingen kurze Signaltöne, nachdem der Teig eine

Weile geknetet wurde. Das Zutatenfach öffnet sich dann automatisch. Wenn Sie Zutaten zugeben wollen, die Sie nicht über das Zutatenfach dazugeben können (sehr feuchte oder klebrige Zutaten oder Pulver) dann öffnen Sie kurz den Deckel und füllen diese Zutaten direkt in den Teigbehälter.

- Geben Sie Früchte nicht zu früh in den Teigbehälter, da das Aroma durch zu langes Kneten verfliegt. Warten Sie das Signal ab.
- Sie können einige Programme des Gerätes mit zeitlicher Verzögerung starten. Stellen Sie dazu den Timer ein (siehe: „Den Timer verwenden“). Füllen Sie in diesem Fall vor dem Start des Programms alle Zutaten in den Teigbehälter und/oder in das Zutatenfach. Allerdings sollten Sie Früchte und Nüsse in kleinere Stücke schneiden.
- Arbeiten Sie OHNE Timer, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zugeben (Beispiel: Eier, Milch, Sahne oder Käse). Die Qualität dieser Lebensmittel leidet, wenn sie nicht gekühlt werden.
- Für die Zubereitung von Hefeteig (Beispiel: für Brote) sollten alle Zutaten Raumtemperatur (20-25 °C) haben, damit die Hefe aufgeht.
- Das Brot wird nach dem Backen bis zu 1 Stunde warm gehalten. Dadurch wird das Brot nicht zu feucht. Nehmen Sie das Brot innerhalb der Warmhaltezeit aus dem Gerät.
- Spülen Sie den Teigbehälter sofort mit warmem Wasser aus, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Dadurch vermeiden Sie, dass sich Lebensmittelreste an der Antriebswelle festsetzen und der Kneiflügel dadurch an der Antriebswelle hängen bleibt.
- Wenn Sie den Kneiflügel aus dem Gerät nehmen, nachdem der letzte Knetvorgang beendet ist, dann bleibt das Brot nach dem Backen unversehrt.
- Sollten Sie eines der Backprogramme während der Bearbeitung unbeabsichtigt abgebrochen haben (Beispiel: bei der Zugabe von Zutaten oder zum Entfernen des Kneiflügels), dann können Sie den Teig mit den Programmen Mix (mischen), Knead (kneten) und Dough (Teig) zunächst weiter vorbereiten und mit Bake (backen) fertig backen. Wählen Sie die vorgesehenen Bearbeitungsschritte und die Backzeit nach Ihrem Rezept (siehe auch: „Programme des Brotbackautomaten“). Wählen Sie zum Backen das Programm Bake (Nummer 16, siehe: „Die Backzeit verlängern“).

ZUTATEN FÜR BROT

Brotmehl	Brotmehl enthält viel Gluten. Es ist damit sehr elastisch und kann die Form des Brotes nach dem Gehen aufrechterhalten. Da der Gluten-Gehalt höher ist als bei normalem Mehl, kann man damit große Brote mit einer besseren Konsistenz backen. Das Brotmehl ist die wichtigste Zutat für das Backen von Broten.
Normales Mehl	Normales Mehl enthält kein Backpulver. Es kann für kurzgebackene Brote (Quick Bread) verwendet werden.
Vollkornweizenmehl	Das Vollkornweizenmehl wird aus ganzen Körnern gemahlen. Es enthält die Häute und Gluten. Dieses Mehl ist schwerer und nahrhafter als das normale Mehl. Die damit gebackenen Brote sind normalerweise kleiner. Deshalb wird dieses Mehl in vielen Rezepten mit Brotmehl gemischt, um so die bestmöglichen Ergebnisse zu erhalten.
Schwarzes Weizenmehl	Schwarzes Weizenmehl (auch als "grobes Mehl" bezeichnet) enthält viele Faserstoffe und entspricht dem Vollkornweizenmehl. Um große Brote zu erhalten, muss es mit einem hohen Anteil Brotmehl gemischt werden.
Backmischung	Dieses Mehl enthält bereits Backpulver und wird für Kuchen verwendet.
Maismehl und Hafermehl	Diese Mehlsorten werden für grobe Brote zugegeben, um das Aroma und die Beschaffenheit zu verbessern.
Zucker	Zucker ist für den süßen Geschmack und die Farbe des Brotes wichtig. Er wird auch als Nahrung für die Hefe verwendet. Größtenteils wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker und Zuckerwatte werden für bestimmte Zwecke eingesetzt.
Hefe	<p>Der Hefe-Stoffwechsel erzeugt Kohlendioxid, wodurch sich das Brot ausdehnt und locker wird. Allerdings braucht die Hefe dafür Kohlenhydrate aus dem Zucker und dem Mehl als Nahrung. Messen Sie die Hefe nach folgenden Faustregeln ab:</p> <p>1 Esslöffel Trockenhefe = 3 Teelöffel Trockenhefe = 15 ml 1 Teelöffel Trockenhefe = 5 ml</p> <p>Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da der Hefepilz durch hohe Temperaturen abstirbt. Bevor Sie die Hefe verwenden, sollten Sie das Herstellungs- und Haltbarkeitsdatum überprüfen. Stellen Sie die Reste nach der Verwendung sofort wieder in den Kühlschrank zurück. Wenn das Brot nicht aufgeht, dann liegt das meist an der Hefe.</p> <p>Im Folgenden ist eine Methode beschrieben, mit der Sie prüfen können, ob Ihre Hefe noch frisch und aktiv ist.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gießen Sie ½ Tasse warmes Wasser (45 - 50 °C) in einen Messbecher. • Geben Sie 1 Teelöffel weißen Zucker in das Wasser und rühren Sie um. Streuen Sie dann 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.

Salz	Das Salz verbessert den Geschmack des Brotes und die Farbe der Kruste. Allerdings macht das Salz die Hefe auch inaktiv. Verwenden Sie deshalb nie zu viel Salz in einem Rezept. Das Brot wird ohne Salz größer.
Ei	Eier können die Beschaffenheit des Brotes verbessern und das Brot nahrhafter und größer machen. Das Ei muss ohne Schale glatt geschlagen sein.
Fett, Butter und Salatöl	Fett macht das Brot weich und verbessert die Haltbarkeit. Feste Fette (Butter) sollten Sie zerlassen und dann etwas abkühlen oder in kleine Stücke schneiden.
Backpulver	Das Backpulver wird dazu verwendet, sehr schnell gebackene Brote (Ultra Fast Bread) und Kuchen zu backen, da es keine Zeit zum Gehen braucht. Durch einen chemischen Prozess erzeugt es im Teig Kohlendioxid. Das Kohlendioxid bildet Blasen im Teig und macht das Brot weicher.
Soda	Soda entspricht dem Backpulver und kann auch zusammen mit Backpulver verwendet werden.
Wasser und andere Flüssigkeiten	Wasser ist eine der wesentlichen Zutaten. Im Allgemeinen sollte das Wasser eine Temperatur zwischen 20 °C und 25 °C haben. Das Wasser kann durch frische Milch oder eine Mischung aus Wasser und 2 % Milchpulver ersetzt werden. Dadurch können Geschmack und Farbe verbessert werden. Manche Rezepte verwenden auch Saft zur Geschmacksverbesserung. Beispiel: Säfte von Äpfeln, Orangen, Zitronen und anderem.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen und 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 »Design Brotbackautomat Advanced« kennen lernen“).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT die Warnaufkleber 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/STOP-Taste 3 Sekunden gedrückt halten), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Niemals das Gehäuse oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Nie-**

mals das Gerät oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Bevor Sie den Teigbehälter in den Ofenraum stellen, vergewissern Sie sich immer, dass die Außenseiten des Teigbehälters und der Ofenraum sauber und völlig trocken sind.

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

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

Das Gerät ist jetzt für den Betrieb bereit.

BEDIENUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

VORBEREITUNGEN

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor.

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

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

Tipp:

Sie können den mitgelieferten Messbecher zum Abmessen verwenden.

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

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

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

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

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

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

6. Füllen Sie die Zutaten nach Ihrem Rezept in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter. Im Allgemeinen gilt: Füllen Sie zuerst Eier und die Flüssigkeiten ein, dann Zucker, Salz, Aromen und Gewürze. Anschließend geben Sie die trockenen Zutaten (Beispiel: Mehl, Backmischung) darüber. Ganz am Schluss geben Sie Hefe, Soda und/oder Backpulver dazu.

Tipp:

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

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

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

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

DEN BACKVORGANG STARTEN

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

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

Tipp:

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

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

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

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

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

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

Tipp:

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

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

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

⚠ ACHTUNG – bewegliche Bauteile!

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

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

- a. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

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

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

- d. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose, um das Backprogramm fortzusetzen.

⚠ WARNUNG – hohe Temperaturen: Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Tipp:

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

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

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

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

12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Schützen Sie dann Ihre Hände mit Topfhandschuhen und öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten. Achten Sie dabei darauf, dass heißer Dampf unter dem Deckel entweichen könnte. Nehmen Sie den Teigbehälter aus dem Gerät. Drehen Sie den Teigbehälter dazu

gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich am Griff leicht herausheben lässt.

13. Stellen Sie den heißen Teigbehälter auf einer hitzefesten Oberfläche ab und lassen Sie ihn etwas abkühlen.

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

14. Lösen Sie das Brot zum Beispiel mit einer Gummizunge an den Seiten vom Teigbehälter. Halten Sie den Teigbehälter über ein Kuchenrost und drehen Sie den Teigbehälter vorsichtig um. Schütteln Sie den Teigbehälter eventuell etwas, bis das Brot heraus fällt.

15. Spülen Sie den Teigbehälter sofort mit warmem Wasser, nachdem Sie das Brot herausgenommen haben. Dadurch verhindern Sie, dass Teigreste an der Antriebswelle im Teigbehälter antrocknen.

16. Lassen Sie das Brot vor dem Schneiden und Essen 15 bis 30 Minuten abkühlen. Achten Sie darauf, dass der Knetflügel nicht mehr im Brot steckt, wenn Sie das Brot schneiden wollen. Wenn nötig, ziehen Sie den Knetflügel mit dem mitgelieferten Haken aus dem Brot. Denken Sie dabei daran, dass das Brot eventuell noch heiß ist.

Tipp:

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

Tipp:

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

BESONDERHEITEN DES PROGRAMMS QUICK BREAD

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

DIE BACKZEIT VERLÄNGERN

Wenn das Brot nicht ausreichend gebacken ist oder Sie ein Programm unbeabsichtigt vorzeitig beendet haben, dann können Sie den Teig mit einer zusätzlichen, gesonderten Backzeit von bis zu 1½ Stunden backen. Lassen Sie das Brot dazu im Brotbackautomaten und schließen Sie den Deckel.

Tipp:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KONFITÜRE ZUBEREITEN

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

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

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

Tipp:

Wenn Sie Früchte verwenden, die wenig Säure enthalten (Beispiel: Erdbeeren, Pfirsiche, Süßkirschen), dann können Sie den Geliervorgang erleichtern und beschleunigen, wenn Sie eine Geliervorgangshilfe 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/STOP-Taste, um das Programm zu starten. Warten Sie, bis das Programm beendet ist und das Signal ertönt.
8. Schützen Sie ihre Hände mit Ofenhandschuhen und drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln. Nehmen Sie den Teigbehälter dann aus dem Gerät.
9. Füllen Sie die Konfitüre noch heiß in hitzefeste Gefäße. Lassen Sie die Konfitüre abkühlen.

Tipp:

Abhängig von der Art der Früchte kann der 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 »Design Brotbackautomat Advanced« Speiseeis damit zubereiten. Siehe: „Eiscreme herstellen“

Tipp:

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

EISCREME ZUBEREITEN**Vorbereitung der Zutaten**

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

1. Wenn Sie die Eiscreme mit schaumig geschlagenem Eigelb zubereiten, dann wird das Eis weicher und zarter. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig. Verwenden Sie dazu Kristallzucker bzw. Zuckerraffinade, da sich dieser Zucker leicht auflöst.
2. Erhitzen Sie die Milch in einem Topf bis sie leicht köchelt. Löffeln Sie die Milch dann unter heftigem Rühren in kleinen Portionen unter den Eigelb/Zucker-Schaum. Geben Sie die Milch nicht zu rasch dazu, da das Eigelb sonst stockt und klumpig wird.
3. Erhitzen Sie die Mischung, bis sie leicht köchelt. Lassen Sie die Mischung dann abkühlen und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf +5°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°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°C.
9. Setzen Sie die Kupplung des Eiskübels mit dem schwarzen Antriebsrad nach oben in der »Design Brotbackautomat Advanced« ein. Drehen Sie die Kupplung im Uhrzeigersinn, um sie im Ofenraum zu verriegeln. Die Kupplung muss fest stehen und darf nicht kippen oder wackeln.
10. **Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen** und nehmen Sie den Eiskübel aus dem Gefriergerät. Setzen Sie den Eiskübel auf die Kupplung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn sicher auf der Kupplung zu verriegeln. Stecken Sie den Rührflügel auf die Antriebswelle im Eiskübel.
11. Schließen Sie den Brotbackautomaten an die Stromversorgung an und wählen Sie mit der Taste MENU das Programm Ice Cream (Eiscreme, Nummer 15).
12. Wählen Sie mit den Tasten +TIME und -TIME die Rührzeit nach ihrem Rezept. Die angezeigte Zeit blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Sie können 20, 25 und 30 Minuten einstellen. Tippen Sie auf die START/STOP-Taste, um die eingestellte Zeit zu bestätigen.
13. Tippen Sie erneut kurz auf die START/STOP-Taste, um das Programm zu starten.

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

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

WICHTIG: Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Eiskübel kratzen.

zen. Niemals Gewalt anwenden! Verwenden Sie einen Kunststofflöffel oder eine Gummizunge, um das Eis aus dem Eiskübel zu nehmen.

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

Tipp:

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

JOGHURT HERSTELLEN

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

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

Tipp:

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

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

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

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

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

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

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

Tipp:

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

6. Bewahren Sie den Joghurt im Kühlschrank auf.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursachen	Die Lösung des Problems
Rauch kommt aus den Belüftungsschlitzten.	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 Warmhaltefunktion 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 Knefflügel klebt an der Antriebswelle fest.	Nehmen Sie das Brot heraus und gießen Sie heißes Wasser in den Teigbehälter. Lassen Sie Teigbehälter und Knefflügel 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 Knefflügel 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 Gehenlassen-Phase und während des Backens zu öffnen (siehe: „Programmphasen“).
	Der Teig ist zu zäh.	Geben Sie bei Ihrem Rezept etwas mehr Flüssigkeit dazu.
	Der 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.
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	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“).
	Sie haben zu viel Teig eingefüllt.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, um den Teig fester zu machen. Füllen Sie niemals mehr als 1000 g ein.
Das Brot drückt beim Backen gegen den Deckel.	Sie haben zu viel Teig eingefüllt.	Beachten Sie die Höchstmenge von 1000 g für alle Zutaten zusammengenommen. 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/STOP für 3 Sekunden, um das Programm abzubrechen. 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.		<ul style="list-style-type: none"> – Falls der Stromausfall nicht länger als 10 Minuten dauert, arbeitet das Gerät das gerade aktive Programm nach dem Wiedereinschalten bis zum Ende ab. – Wenn der Strom länger als 10 Minuten ausfällt, dann müssen Sie von vorn beginnen.

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 Sanduhr-Symbol erscheint nicht.	Sie haben ein Programm gewählt, für das der Timer nicht verfügbar ist.	Wählen Sie ein anderes Programm, sofern dies für Ihr Rezept geeignet ist. Bitte beachten Sie, dass Sie mit den Tasten +TIME und -TIME bei manchen Programmen die Laufzeit wählen. Dies ist besonders für das Programm Bake (Backen, Nummer 16) wichtig.
Das Gerät ist eingeschaltet, es reagiert aber nicht auf die Tasten.	Die Tastatur ist gesperrt.	Wenn die Tastatur gesperrt ist, zeigt der LCD-Bildschirm ein Schlüssel-Symbol an. Drücken Sie in diesem Fall die Tasten WEIGHT und BURNING COLOR gleichzeitig, um die Tastatur zu entriegeln.
	Sie haben das Programm Jam (Konfitüre) gewählt.	Beim Programm Jam (10) sind keine weiteren Eingaben möglich. Nur die Tasten MENU und START/STOP sind verfügbar.
Die Zeitanzeige blinkt auf dem LCD-Bildschirm. Das Gerät reagiert nicht auf Ihre Eingaben.	Sie haben das laufende Programm angehalten.	Berühren Sie kurz die Taste START/STOP, um das Programm fortzusetzen. Alternativ nimmt das Gerät die Bearbeitung des Programms nach ca. 3 Minuten automatisch wieder auf.
	Sie haben Programm 11, 13, 15 oder 16 gewählt. Das Gerät erwartet die Einstellung der Bearbeitungszeit.	Stellen Sie die gewünschte Bearbeitungszeit mit den Tasten +TIME und -TIME ein und tippen Sie kurz auf die START/STOP-Taste, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
Ungewöhnliche Anzeigen erscheinen auf dem Bildschirm.		
H:HH (nach dem Start eines Programms)	Die Temperatur im Ofenraum ist zu hoch.	Drücken Sie sofort START/STOP und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie dann den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
E:EO (nach dem Start eines Programms)	Der Temperatursensor ist ausgefallen.	Bringen Sie das Gerät in eine autorisierte Fachwerkstatt zur Reparatur.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ WARNUNG: Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder 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. Niemals das Gerät während des Betriebes bewegen.

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

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

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

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist (mindestens 20 Minuten). Öffnen Sie dazu den Deckel des Gerätes.
2. Zum Entriegeln, drehen Sie den Teigbehälter gegen den Uhrzeigersinn. Danach können Sie den Teigbehälter aus dem Ofenraum heben.

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

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

6. Ziehen Sie den Knetflügel nach oben aus dem Teigbehälter.

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

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

Tipp:

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

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

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

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

Tipp:

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

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

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

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

Tipp:

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

12. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.

Den Eiskübel reinigen

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

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

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

1. Schützen Sie Ihre Hände mit Handschuhen, bevor Sie den Eiskübel berühren. Um den Eiskübel aus dem Brotbackautomaten zu nehmen, drehen Sie den Eiskübel gegen den Uhrzeigersinn. Heben Sie den Eiskübel dann nach oben aus dem Ofenraum des Gerätes. Entleeren Sie den Eiskübel vollständig. Drehen Sie die Kupplung des Eiskübels gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie die Kupplung dann ebenfalls aus dem Gerät. Ziehen Sie den Rührflügel aus dem Eiskübel.
2. Waschen Sie Eiskübel, Rührflügel und Kupplung in handwarmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Tuch.
3. Trocknen Sie alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach noch eine ½ Stunde an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unerreichbar sind.

AUFBEWAHRUNG

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

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

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

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

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



ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

Hinweis:

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

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

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

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

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.

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	1½ kleine Portionen
Brotmehl	400 g	300 g	200 g
Hefe	6 g	5 g	3 g

ZUBEREITUNG

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

Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

GRÜNES BROT

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

BANANENBROT

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

Außer der Butter füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Schneiden Sie die Banane in Stücke und geben Sie die Stücke nach den anderen Zutaten vor dem Start des Programms dazu.

Geben Sie die Butter erst 10 Minuten nach dem Starten des Knetvorgangs dazu. Dadurch erhalten Sie einen besseren Teig.

Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

KOKOSBROT

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

Geben Sie die Kokosraspel in den Teigbehälter, sobald der Signalton während des Knetvorgangs ertönt. Alternativ können Sie die Kokosraspel in das Zutatenfach füllen, bevor Sie das Programm starten.

Wählen Sie Programm 4 Sweet Bread (Süßes Brot).

KUCHEN



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

LEBKUCHEN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

ORANGENKUCHEN

1 Ei

100 ml Milch

15 g Margarine

½ Päckchen Vanillezucker

1 Ampulle Orangenaroma

70 - 80 g Zucker

180 g Weizenmehl Typ 405

1 Päckchen Backpulver, gesiebt

Für den Guss: 2 Esslöffel Puderzucker, etwas Orangensaft

ZUBEREITUNG

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

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

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

HEFEKUCHEN

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

TEIG

HEFETEIG

ZUTATEN

260 ml Wasser
400 g Brotmehl
5 g Hefe

ZUBEREITUNG

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

PASTA-TEIG

ZUTATEN

260 ml Wasser
400 g Mehl

ZUBEREITUNG

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

JOGHURT



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

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

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

TRINK-JOGHURT NUSS-NUGAT

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

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

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

MOLKE-DRINK

ZUTATEN

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

ZUBEREITUNG

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

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

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

KONFITÜREN



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

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

ERDBEERKONFITÜRE

ZUTATEN

900 g frische Erdbeeren

540 g Zucker

30 g Stärkemehl

15 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

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

Starten Sie Programm 10 Jam (Konfitüre).

ORANGENMARMELADE

ZUTATEN

900 g Orangen

540 g Zucker

30 g Stärkemehl

15 ml Zitronensaft

ZUBEREITUNG

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

Starten Sie Programm 10 Jam (Konfitüre).

EIS



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

GRUNDREZEPT FÜR VANILLE-EISCREME

Ergibt ca. 300 ml

ZUTATEN

200 ml Sahne

50 ml Milch

½ Vanilleschote, geteilt und ausgeschabt oder ½ Teelöffel Vanille-Extrakt

2 Eigelb

40 g Zuckerraffinade

ZUBEREITUNG

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

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig.

Erhitzen Sie Sahne, Milch und Vanille in einem Topf bis die Mischung leicht köchelt.

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

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

abkühlen und kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank auf +5 °C.

Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Eigelb/Milch-Mischung unter.

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

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

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

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

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

SCHNELLES VANILLEEIS

Ergibt ca. 300 ml

ZUTATEN

100 ml Sahne

120 ml Vollmilch

75 ml gesüßte Kondensmilch

½ Teelöffel Vanille-Extrakt

ZUBEREITUNG

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

Verrühren Sie die Milchsorten und den Vanille-Extrakt in einem großen Krug. Kühlen Sie die Mischung im Kühlschrank.

Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Milch-Mischung unter.

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

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

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

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

Füllen Sie das Eis mit einem Kunststofflöffel in eine luftdicht schließende Gefrierbox und stellen Sie das Eis in das Gefriergerät, bis es die gewünschte Festigkeit hat. Sie können das Eis bis zu 3 Tage im Gefriergerät aufbewahren.

SCHOKOLADENEIS

Ergibt ca. 350 ml

ZUTATEN

200 ml Sahne

25 ml Milch

75 g Zartbitterschokolade, gehackt

2 Eigelb

30 g Zuckerraffinade

ZUBEREITUNG

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

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig.

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

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

Schlagen Sie die gekühlte Schlagsahne in einem vorgekühlten Behälter steif. Mischen Sie dann die kalte Eigelb/Milch-Mischung unter.

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

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

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

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

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

NUSS-NUGAT-GELATO

Ergibt ca. 350 ml

ZUTATEN

150 ml Milch

75 g Nuss-Nugat-Creme

¼ Teelöffel Vanille-Extrakt

2 Eigelb

75 g Zuckerraffinade

2 Esslöffel geröstete Haselnüsse, fein gehackt

ZUBEREITUNG

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

Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker zusammen schaumig.

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

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

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

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

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

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

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

GEFRORENER ERDBEER-JOGHURT

Ergibt ca. 340 ml

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

ZUTATEN

150 g frische Erdbeeren
150 g naturbelassener Joghurt
40 g Zuckerraffinade

ZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

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

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

ZITRONEN-SORBET

Ergibt ca. 300 ml

ZUTATEN

75 g Zucker

150 ml Wasser

75 ml frischer Zitronensaft

1 kleines Eiweiß

ZUBEREITUNG

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

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

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

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

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

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

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

