



# ROMMELSBACHER

D  
GB

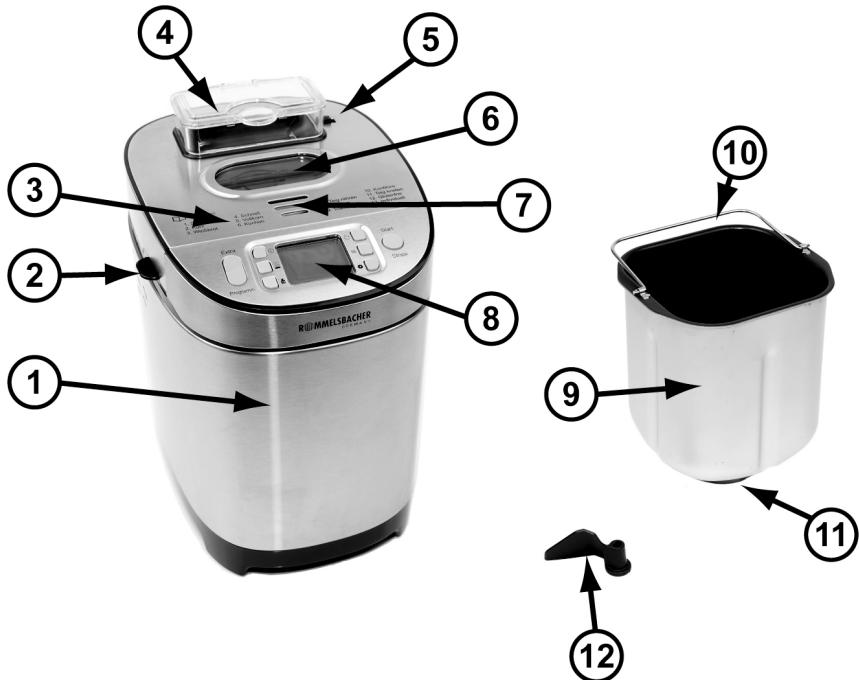
Bedienungsanleitung

Instruction manual



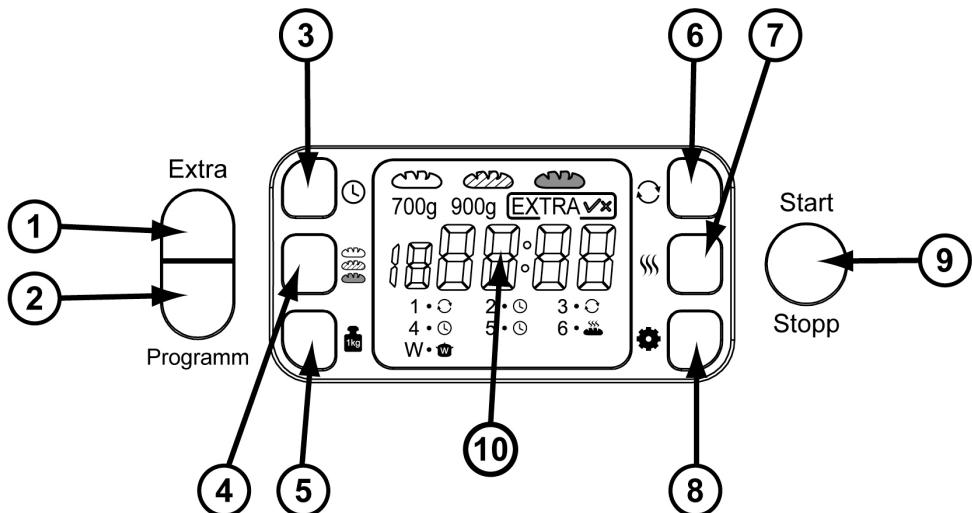
**BA 550**  
Brotbackautomat  
Bread Maker

## Produktbeschreibung / Product description



	D	GB
1	Basisgerät	Base unit
2	Griff zum Öffnen des Deckels (beidseitig)	Grip for opening the lid (on both sides)
3	Gehäusedeckel	Housing lid
4	Zutatenbehälter	Ingredients container
5	Entriegelungstaste für Zutatenbehälter	Release button for ingredients container
6	Sichtfenster	Inspection window
7	Lüftungsöffnungen	Ventilation slots
8	Bedienfeld mit Display	Control panel with display
9	Backform	Baking pan
10	Klapbarer Bügelgriff	Foldable bow handle
11	Antriebsverbindung	Drive connection
12	Knethaken	Kneader
	nicht abgebildetes Zubehör: - Messbecher - Messlöffel - Haken zum Entfernen des Knethakens	Accessory parts without illustration: - Measuring cup - Measuring spoon - Hook for removing the kneader

## Bedienfeld / Control Panel

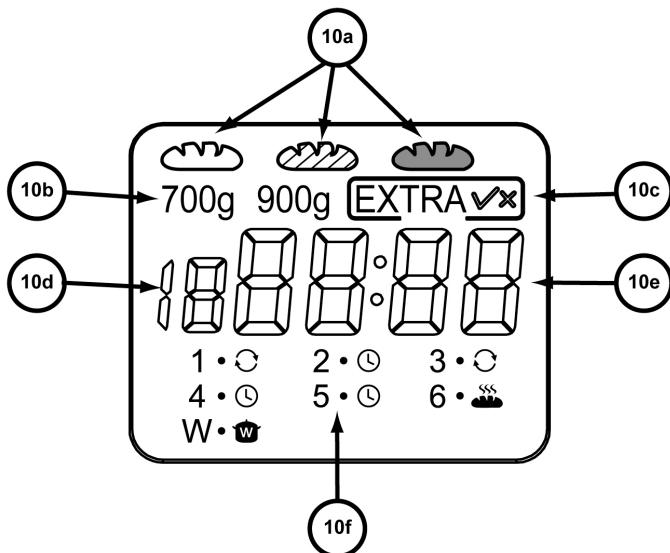


**Hinweis:** Jedes Drücken einer aktiven Taste wird mit einem kurzen Signalton bestätigt.

**Note:** Every time an activated button is pressed, this will be confirmed by a short beep.

	D	GB
1	Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Zutatenbehälters	Button for activation/de-activation of the ingredients container
2	Taste für die Auswahl des Programmes (13 Programme)	Button for selecting the programme (13 programmes)
3	Taste zur Einstellung der Startzeitvorwahl (bis 13 Stunden) / Zeiteinstellung	Button for setting the start time pre-selection (up to 13 hours) / time setting
4	Taste zur Einstellung des Bräunungsgrades (hell / mittel / dunkel)	Button for setting the degree of browning (light / medium / dark)
5	Taste zur Einstellung der Brotgröße (700 g / 900 g)	Button for setting the bread size (700 gr / 900 gr)
6	Schnellstarttaste für das Programm 11 „Teig rühren“	Quick-start-button for programme 11 "stirring dough"
7	Schnellstarttaste für das Programm 8 „Backen“	Quick-start-button for programme 8 "baking"
8	Taste zum Einstellen der Parameter für das Programm „Individuell“	Button for setting the parameters for programme "individual"
9	Taste für Start/Pause/Stopp	Button for Start/Pause/Stop
10	LC-Display	LC-Display

## Display



**Hinweis:** Die Beleuchtung des Displays erlischt jeweils 20 Sekunden nach der letzten Eingabe.

**Note:** The illumination of the display turns off after 20 seconds each of the last input.

	D	GB
10a	Anzeige für den eingestellten Bräunungsgrad hell mittel dunkel	Display for the selected degree of browning light medium dark
10b	Anzeige für die gewählte Brotgröße 700 g / 900 g	Display for the selected size of bread 700 g / 900 g
10c	Anzeige für den Zutatenbehälter EXTRA✓ aktiv EXTRA✗ nicht aktiv	Display for the ingredients container EXTRA✓ active EXTRA✗ inactive
10d	Anzeige des gewählten Programms	Display of the selected programme
10e	Anzeige der Zeiteinstellung	Display of the time set
10f	Anzeige des Arbeitsfortschritts 1 • ⌂ Kneten 1 2 • ⌂ Gehen 1 3 • ⌂ Kneten 2 4 • ⌂ Gehen 2 5 • ⌂ Gehen 3 6 • ⌂ Backen W • ⌂ Warmhalten	Display of the work progress 1 • ⌂ Kneading 1 2 • ⌂ Rising 1 3 • ⌂ Kneading 2 4 • ⌂ Rising 2 5 • ⌂ Rising 3 6 • ⌂ Baking W • ⌂ Keep warm

## D – Inhaltsverzeichnis

## GB – Contents

	Seite		Page
Produktbeschreibung .....	2	Product description .....	2
Bedienfeld.....	3	Control panel.....	3
Display .....	4	Display .....	4
Einleitung .....	6	Introduction.....	25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	6	Intended use .....	25
Technische Daten .....	6	Technical data .....	25
Lieferumfang.....	6	Scope of supply .....	25
Für Ihre Sicherheit.....	7	For your safety .....	26
Ausstattungsmerkmale .....	10	Equipment features .....	28
Vor dem ersten Gebrauch .....	10	Prior to initial use .....	29
Gerät zusammenbauen.....	11	Assembly of the appliance.....	30
Gerät auseinanderbauen.....	12	Disassembly of the appliance.....	31
Programmübersicht/Programmdetails .....	13	Programme overview/programme details....	32
Inbetriebnahme des Gerätes .....	15	Initial operation of the appliance .....	34
Gerät zusammenbauen .....	15	Assembly of the appliance .....	34
Gerät an Stromnetz anschließen .....	15	Connect the appliance to the power supply.....	34
Backform befüllen .....	15	Fill the baking pan .....	34
Zutatenbehälter befüllen.....	15	Fill the ingredients container.....	34
Programm wählen.....	16	Select a programme .....	35
Brotgröße wählen .....	16	Select a bread size .....	35
Bräunungsgrad wählen .....	16	Select degree of browning .....	35
Programm starten / pausieren / beenden .....	16	starting/pausing/ending a programme.....	35
Fertiges Brot / Speisen aus Backform entnehmen .....	16	Remove finished bread / foods from baking pan..	35
Individuelles Programm .....	17	individual programme.....	36
Startzeitvorwahl.....	18	Start time pre-selection.....	37
Schnellstarttaste für Programm 8 „Backen“ .....	18	Quick start button programme 8 "baking" .....	37
Schnellstarttaste für Programm 11 „Teig rühren“ .....	18	Quick start button programme 11 "stirring dough" ..	37
Programm vorzeitig beenden .....	18	Ending a programme prematurely.....	37
Dauerhaftes Ausschalten.....	18	Permanent switch-off .....	37
Reinigung und Pflege .....	19	Cleaning and maintenance .....	38
Fehlercodes .....	19	Error codes.....	38
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung .....	20	Troubleshooting.....	39
Kleine Mehlkunde .....	22	Interesting facts about flour .....	41
Rezepte .....	22	Disposal/recycling.....	41
Rezepte .....	22	Recipes .....	42
Entsorgung/Recycling .....	25		
Service und Garantie .....	44		

## Einleitung

 Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Brotbackautomaten entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Zubereitung einer Vielzahl von unterschiedlichen Brotsorten, zum Rühren und Kneten von Teig und zur Herstellung von Konfitüre im haushaltsüblichen Rahmen (in der Küche, bei Tisch, im Büro etc.) bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	550 W
Schutzklasse:	I
Standbyverbrauch:	≤ 0,8 W

### Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).



**ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheits-hinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/Verbrennungen verursachen!**

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.

- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



**Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**



- Die Oberflächen von Gerät, Gehäusedeckel, Zutatenbehälter, Backform und Knethaken werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sowie der Inhalt in der Backform sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Beim Öffnen des Gehäusedeckels kann heißer Dampf entweichen!

## Arbeiten Sie daher mit Vorsicht!

- Zum Schutz empfehlen wir bei der Entnahme der Backform die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Backform und Heizelemente nie mit Alufolie abdecken bzw. auskleiden!
- Gerät nur mit geschlossenem Gehäusedeckel und nicht ohne eingesetztem Zutatenbehälter betreiben!
- Verwenden Sie nur die Original Backform bzw. den Original Knethaken!
- Während der Benutzung nicht mit Gegenständen in der Backform hantieren (Ausnahme: während der Knetpausen z.B. mit einem hitzebeständigen Silikonspatel) und nie in den laufenden Knethaken greifen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom laufenden Gerät ferngehalten werden.

- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
  - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und rutschfeste Fläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) und betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden!
  - Lassen Sie um das Gerät einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben mindestens 60 cm, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können!
  - Achten Sie darauf, dass sich oberhalb des Gerätes keine hitze- bzw. feuchtigkeitsempfindlichen Möbel befinden, die beschädigt werden könnten!
  - Sorgen Sie für einen ungehinderten Abzug der entweichenden Hitze/Dampfes!
- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die sich bei Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Betreiben oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und dem Reinigen oder bei Nichtgebrauch stets vom Netz zu trennen!
- Gerät und Zubehörteile außerhalb der Reichweite von Kindern lagern!
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

## Ausstattungsmerkmale

### Programmauswahl

Dieser Brotbackautomat eignet sich perfekt, um selbstgebackenes Brot nach individuellen Rezepten herzustellen. Bestimmen Sie die Zutaten für Ihre Brotrezepte selbst, ganz natürlich und ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe. Insgesamt stehen 12 Programme plus 1 frei einstellbares Programm zur Verfügung. Sie können den Bräunungsgrad selbst bestimmen und entscheiden, ob ein großes oder kleines Brot gebacken werden soll.

### Zutatenbehälter

Auf Knopfdruck lässt sich der Zutatenbehälter programmieren – Nüsse, Körner und sonstige Beigaben werden automatisch und zur richtigen Zeit zugegeben.

*Bitte beachten: nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.*

### Bedientasten

Die Wahl der Programme sowie deren Einstellungen erfolgt über leichtgängige Drucktasten. Das Drücken der jeweiligen Taste wird mit einem Signalton bestätigt.

### Warmhaltefunktion

Nach Ablauf des gewählten Programmes schaltet das Gerät automatisch für 60 Minuten in die Warmhaltefunktion.

*Bitte beachten: nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.*

### Startzeitvorwahl

Das Gerät ist mit einer Startzeitvorwahl bis zu 13 Stunden ausgestattet. So können Backmischungen bereits Stunden vorher im Gerät vorbereitet und zum richtigen Zeitpunkt fertiggestellt werden.

*Bitte beachten: nicht alle Programme sind mit der Startzeitvorwahl ausgestattet.*

**ACHTUNG:** Die Verwendung der Startzeitvorwahl ist nicht zu empfehlen, wenn leicht verderbliche Zutaten (z. B. Milch, Eier usw.) verarbeitet werden sollen.

### Antihafbeschichtung der Backform

Die Innenseite der herausnehmbaren Backform ist mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Diese ist besonders reinigungsfreundlich und verhindert ein Anhaften des Back- und Kochgutes an der Oberfläche. Wir empfehlen, die Backform nicht in der Spülmaschine zu reinigen.

**ACHTUNG:** Schneiden und kratzen Sie nicht auf der Oberfläche der Backform. Eine zerkratzte Beschichtung fällt nicht unter die Garantieleistungen.

### Memory-Funktion

Das Gerät ist bei Stromausfall mit einem Speicherschutz ausgestattet. Sollte die Stromversorgung während des Betriebes kurzzeitig unterbrochen werden, startet das Gerät innerhalb von 10 Minuten wieder, ohne dass die Taste „Start/Stopp“ erneut gedrückt werden muss.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Innen- und Außenseite des Gerätes sowie Backform, Knethaken, Zutatenbehälter und Zubehörteile. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.
  - Vor der ersten Benutzung des Gerätes starten Sie bitte das Programm „8 – Backen“ mit einer Zeiteinstellung von 10 Minuten, um die Schutzschicht des Heizelementes einzubrennen.
- Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung in dem Raum. Vermeiden Sie, dass Geruchsbelästigungen in andere Räume ziehen.
- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch.

## Gerät zusammenbauen



**Achtung Verletzungsgefahr!**  
**Gerät und Zubehörteile müssen vollständig abgekühlt sein,**  
**um das Gerät zusammenzubauen!**

<b>Vor dem Zusammenbauen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!</b>	Gehäusedeckel öffnen. Nutzen Sie hierzu die beiden kleinen Griffe rechts und links an der Seite des Deckels. Backform leicht schräg gestellt (siehe Abb.) auf den Motorantrieb in der Innenseite des Gerätes aufstellen.	Backform nach rechts bis zum Anschlag drehen. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Backform.	Knethaken auf den Schaft des Motorantriebes aufstecken. Achten Sie darauf, dass die jeweils abgeflachte Seite von Schaft und Knethaken übereinstimmen.
Den Knethaken auf korrekten Sitz überprüfen. Gehäusedeckel schließen. Nutzen Sie hierzu die beiden kleinen Griffe rechts und links an der Seite des Deckels.	Zutatenbehälter auf der linken Seite schräg aufsetzen. Achten Sie darauf, dass die Nase des Zutatenbehälters unterhalb des dafür vorgesehenen Steges am Gehäusedeckel positioniert ist.	Zutatenbehälter auf der rechten Seite nach unten drücken bis der Behälter einrastet.	Gehäusedeckel öffnen und überprüfen, ob die Klappe des Zutatenbehälters geschlossen ist. Gegebenenfalls die Klappe einrasten lassen. <b>Hinweis:</b> Achten Sie darauf, dass die Klappe des Zutatenbehälters vor der Inbetriebnahme stets geschlossen ist.

## Gerät auseinanderbauen



Achtung Verletzungsgefahr!

Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um das Gerät auseinanderzubauen!

			
<b>Vor dem Auseinanderbauen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen!</b>	<b>Hinweis:</b> Lässt sich der Knethaken nicht entfernen, empfehlen wir die Backform mit etwas lauwarmen Wasser zu befüllen und einweichen zu lassen (siehe auch unter „Reinigung und Pflege“).	Knethaken nach oben vom Schaft abziehen und aus der Backform entnehmen.	Backform nach links bis zum Anschlag drehen.
			
Backform mit Hilfe des klappbaren Bügelgriffes nach oben aus dem Innenraum entnehmen.	Zum Entnehmen des Zutatenbehälters die Entriegelungstaste auf der rechten Seite entriegeln.	Zutatenbehälter seitlich anheben und nach oben abnehmen.	

## Programmübersicht – Programmdetails

Nachstehend erhalten Sie eine umfassende Information über die einzelnen Programmdetails.

Programme			verfügbare Einstellungen			
Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Start-vorwahl	Bräunung	Größe	Zutaten-behälter
1	Standard	Für normales Mischbrot sowie Sauerteigbrote.	✓	✓	✓	✓
2	Kurz	Für leichtere Teige und/oder kleinere Mengen.	✓	✓	–	✓
3	Weißbrot	Für Teige mit hohem Weizenmehlanteil sowie für lockere und besonders luftige Brote.	✓	✓	✓	✓
4	Schnell	Für schnell gehende Teige ohne lange Gehzeit. <b>Hinweis:</b> Nutzen Sie für ein optimales Backergebnis lauwarmes Wasser.	–	✓	–	✓
5	Vollkorn	Klassische, schwere Korn-Teige mit hohem Anteil von Roggen, Dinkel usw. sowie für alle Teige, die eine hohe Geh-Temperatur vor dem Backen benötigen.	✓	✓	✓	✓
6	Kuchen	Ideal für Rührkuchen, Muffins und Brownies.	✓	✓	–	✓
7	Teig kneten	Für das Durchkneten von schweren Teigen und Hefeteig mit anschließender Gehzeit.	✓	–	–	–
8	Backen	Reine Backfunktion, für fertige Teige oder auch zum manuellen Nachbacken.	–	✓	–	–
9	Toastbrot	Perfekt für Sandwich-Brot.	✓	✓	✓	✓
10	Konfitüre	Zum schonenden Herstellen (ohne Kochen) von Konfitüre, auch für Marmelade und Gelee geeignet. <b>Hinweis:</b> Wir empfehlen beim Zubereiten von Konfitüre etc. eine separate Backform zu benutzen.	–	–	–	–
11	Teig rühren	Zum Vermischen von Rührteig. Hierdurch spart man sich das manuelle Vermischen der Zutaten.	–	–	–	–
12	Gluten-frei	Für alle glutenfreien Teige nutzbar, Anpassung allerdings entsprechend der Vorgaben des jeweiligen Rezeptes.	✓	✓	✓	✓
13	Individuell	Individuelle Einstellungsmöglichkeiten aller Knet-, Geh- und Backphasen.	✓	✓	–	✓

Programme		Gewicht	Gesamt-dauer in Stunden	Zeiteinstellungen in Minuten					Backzeit in Minuten Bräunung			Warm-halten in Minuten
Nr.	Bezeichnung			Kneten 1	Gehen 1	Kneten 2	Gehen 2	Gehen 3	hell	mittel	dunkel	
1	Standard	700 g	2:53 h	11	20	17	23	37	65	65	65	60
		900 g	3:00 h	12	20	18	23	37	70	70	70	60
2	Kurz	–	2:35 h	12	10	13	10	40	70	70	70	60
3	Weißbrot	700 g	3:40 h	18	40	22	30	45	65	65	65	60
		900 g	3:50 h	20	40	25	30	45	70	70	70	60
4	Schnell	–	2:05 h	12	10	8	0	25	70	70	70	60
5	Vollkorn	700 g	3:37 h	11	25	21	35	60	65	65	65	60
		900 g	3:45 h	12	25	23	35	60	70	70	70	60
6	Kuchen	–	1:50 h	7	4	10	9	–	80	80	80	60
7	Teig kneten	–	1:30 h	20	0	0	35	35	–	–	–	–
8	Backen	–	10 – 60 Min	–	–	–	–	–	bis 60	bis 60	bis 60	bis 60
9	Toastbrot	700 g	3:00 h	17	40	8	25	35	55	55	55	60
		900 g	3:05 h	17	40	8	25	35	60	60	60	60
10	Konfitüre	–	1:30 h	–	–	–	–	–	–	–	–	–
11	Teig rühren	–	25 Min	25	–	–	–	–	–	–	–	–
12	Gluten-frei	700 g	2:50 h	12	5	13	30	40	70	70	70	60
		900 g	2:55 h	12	10	13	30	40	70	70	70	60
13	Individuell	–	–	individuell und minutengenau einstellbar								bis 60

## Inbetriebnahme des Gerätes



**Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**

- Die Oberflächen von Gerät, Gehäusedeckel, Zutatenbehälter, Backform und Knethaken werden während des Betriebes heiß!
- Heiße Oberflächen sowie der Inhalt in der Backform sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!
- Beim Öffnen des Gehäusedeckels kann heißer Dampf entweichen!



### Gerät zusammenbauen

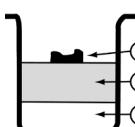
- Folgen Sie den Anweisungen gemäß „Gerät zusammenbauen“

### Gerät an das Stromnetz anschließen



- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Es ertönt ein Signalton.
- Das Programm „1“ wird angezeigt.  
(Standardwerte: „Gewicht: 900 g – Bräunung: mittel – Zeit: 03:00“).
- Das Display leuchtet auf, das Gerät ist betriebsbereit.

### Backform befüllen



- Bereiten Sie alle Zutaten vor, die Sie zum Verarbeiten benötigen.  
Achten Sie auf das Mengenverhältnis zwischen flüssigen und trockenen Zutaten.
- Gehäusedeckel öffnen. Nutzen Sie hierzu die beiden kleinen Griffe rechts und links an der Seite des Deckels.
- Befüllen Sie die Backform gemäß der nachstehenden Reihenfolge:
  - 1.) flüssige Zutaten (bis ca. 350 ml)
  - 2.) trockene Zutaten wie Mehl, Backmischung usw. (bis ca. 500 g)
  - 3.) weitere Zutaten wie Hefe, Speisenatron, Backpulver (bis ca. 10 g)
- Nach dem Befüllen den Gehäusedeckel schließen. Nutzen Sie hierzu die beiden kleinen Griffe rechts und links an der Seite des Deckels.

**Achtung: Bei einer zu großen Menge kann der Teig überlaufen und im Backraum oder am Heizelement festbrennen!**

### Zutatenbehälter befüllen



- Standardmäßig ist die Funktion des Zutatenbehälters aktiviert.  
Dies wird im Display durch die Anzeige „EXTRA ✓“ angezeigt.
- Wird die Funktion nicht benötigt, drücken Sie zum Deaktivieren die Taste „Extra“.  
Die Deaktivierung der Funktion wird im Display durch die Anzeige „EXTRA ✗“ angezeigt.  
Durch erneutes Drücken der Taste „Extra“ wird die Funktion wieder aktiviert.
- **Wichtig:** Überprüfen Sie, bevor Sie den Zutatenbehälter befüllen, ob die Klappe des Behälters geschlossen ist!
- Deckel des Zutatenbehälters nach oben aufklappen.
- Zutaten einfüllen (keine Flüssigkeiten und nicht mehr als 2/3 der Füllmenge des Behälters).
- Deckel des Zutatenbehälters schließen.
- **Hinweis:** nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.

## Programm wählen



Programm

- Wählen Sie mit der Taste „Programm“ das gewünschte Programm.  
Die Auswahl ist im Display sichtbar.

## Brotgröße wählen



- Wählen Sie mit der Taste „Gewicht“ die gewünschte Brotgröße (700 g / 900 g) aus.  
Ein 700 g Brot kann auch im 900 g Modus gebacken werden; es wird dabei nur etwas stärker geknetet und die Bräunung fällt leicht dunkler aus.  
Die Auswahl ist im Display sichtbar.

**Hinweis:** nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.

## Bräunungsgrad wählen



- Wählen Sie mit der Taste „Bräunung“ den gewünschten Bräunungsgrad (hell / mittel / dunkel) aus.

Die Auswahl ist im Display sichtbar.

**Hinweis:** nicht alle Programme sind mit dieser Funktion ausgestattet.

## Programm starten / pausieren / beenden

### a.) Starten

Start



Stopp

- Zum Starten des Gerätes drücken Sie die Taste „Start/Stopp“. Das Gerät startet die Zubereitung, im Display blinken die beiden Punkte der Zeitanzeige.  
Weiterhin werden im Display die einzelnen Phasen des Programmablaufes angezeigt.  
Die Zeitanzeige des gewählten Programmes läuft rückwärts mit „Count-down“ Modus.

### b.) Pausieren

- Das Gerät kann zum Pausieren angehalten werden. Drücken Sie hierzu die Taste „Start/Stopp“. Im Display blinkt die Anzeige für die Zeit.
- Zum Fortfahren des Programmes drücken Sie erneut die Taste „Start/Stopp“.

**Hinweis:** wird innerhalb von 10 Minuten keine weitere Taste gedrückt, setzt das Gerät den Betrieb automatisch fort.

### c.) Beenden

- Nach Beendigung der Zubereitung ertönt ein 10-maliger Signalton.
- Das Gerät startet automatisch die Warmhaltefunktion für 60 Minuten.
- Nach Ablauf der Warmhaltezeit stoppt das Gerät den Betrieb.  
Dies wird durch einen mehrmaligen Signalton angezeigt.
- Im Display wird die Laufzeit „0:00“ angezeigt, die beiden Punkte in der Mitte der Zeiteinstellung blinken.
- Wird die Warmhaltefunktion nicht gewünscht, folgen Sie den Anweisungen unter „Programm vorzeitig beenden“.

**Hinweis:** nicht alle Programme sind mit einer Warmhaltefunktion ausgestattet.

## Fertiges Brot/Speisen aus der Backform entnehmen

- Öffnen Sie den Gehäusedeckel. Nutzen Sie hierzu die beiden kleinen Griffe rechts und links an der Seite des Deckels.
- Wichtig: Zum Entnehmen der Backform nutzen Sie bitte hitzebeständige Topflappen.
- Drehen Sie die Backform leicht nach links und entnehmen Sie die Backform unter Hilfenahme des klappbaren Bügelgriffes aus dem Innenraum des Gerätes (nähtere Information siehe unter „Gerät auseinanderbauen“).

- Brot aus der Backform kippen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Sollte sich der Knethaken nicht automatisch aus dem Brot lösen, den Knethaken mit dem beiliegendem Haken vorsichtig aus dem Brot ziehen.

## Individuelles Programm



Programm

- Das Programm „13“ ist für die individuelle Programmierung vorgesehen. Sie können alle Phasen des Programmablaufes nach Ihren Wünschen festlegen.
- Wählen Sie mit der Taste „Programm“ durch mehrmaliges Drücken das Programm „13“ aus. Die Auswahl ist im Display sichtbar.

**1** •

### Programmierung der Phase „Kneten 1“

- Drücken Sie hierzu die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 40 Min. möglich).

**2** •

### Programmierung der Phase „Gehen 1“

- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 90 Min. möglich).

**3** •

### Programmierung der Phase „Kneten 2“

- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 40 Min. möglich).

**4** •

### Programmierung der Phase „Gehen 2“

- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 90 Min. möglich).

**5** •

### Programmierung der Phase „Gehen 3“

- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 90 Min. möglich).

**6** •

### Programmierung der Phase „Backen“

- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 80 Min. möglich).

**W** •

### Programmierung der Phase „Warmhalten“

- Drücken Sie hierzu erneut die Taste „Einstellung“.
- Durch Drücken der Taste „Zeitvorwahl“ kann die gewünschte Zeiteinstellung vorgenommen werden. (Zeiteinstellung von 0 Min. bis 60 Min. möglich).

Start



Stopp

- Zum Bestätigen der Einstellungen drücken Sie nun die Taste „Start/Stopp“. Die Einstellungen sind nun dauerhaft gespeichert. Die individuelle Einstellung bleibt auch dann erhalten, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird.

## Startzeitvorwahl



- Befüllen Sie das Gerät mit den gewünschten Zutaten und wählen Sie alle Einstellungen (Programm / Gewicht / Bräunungsgrad / Zutatenbehälter (aktiv / nicht aktiv)).
- Zum Einstellen der Zeit für die Startzeitvorwahl drücken Sie die Taste „Zeit“. Durch erneutes Drücken können Sie die Zeit im 10-Minuten-Takt verändern. Durch dauerhaftes Drücken der Taste „Zeit“ wird die Zeit im beschleunigten 10-Minuten-Rhythmus verändert. Die Auswahl wird im Display angezeigt.

Start



Stopp

- Ist die gewünschte Zeiteinstellung erreicht, drücken Sie zum Aktivieren der Funktion die Taste „Start/Stopp“.

Im Display wird nun das gewählte Programm angezeigt, die beiden Punkte zwischen der Zeitanzeige blinken.

**Beispiel:** Es ist 20:30, das Brot soll am nächsten Tag um 07:00 fertig sein, d. h. in 10:30 Stunden.  
Als Zeiteinstellung ist „10:30“ zu wählen.

**Hinweis:** nicht alle Programme sind mit der Startzeitvorwahl ausgestattet.

**Achtung:** Die Verwendung der Startzeitvorwahl ist nicht zu empfehlen, wenn leicht verderbliche Zutaten (z. B. Milch, Eier usw.) verarbeitet werden sollen.

## Schnellstarttaste für Programm 8 „Backen“



- Drücken Sie die Taste, um direkt zum Programm „8“ zu gelangen.
- Zum Einstellen der gewünschten Backdauer drücken Sie Taste 3 „Zeiteinstellung“. Durch erneutes Drücken können Sie die Zeit im 10 Minuten-Takt verändern.

## Schnellstarttaste für Programm 11 „Teig Rühren“



- Drücken Sie die Taste, um direkt zum Programm „11“ zu gelangen.

## Programm vorzeitig beenden

Start



Stopp

- Das gewählte Programm kann jederzeit abgebrochen werden.
- Drücken Sie hierzu die Taste „Start/Stopp“ für 3 Sekunden.
- Das Gerät stoppt den Betrieb. Dies wird durch einen längeren Signalton angezeigt. Das Display wird auf Programm „1“ zurückgestellt.

## Dauerhaftes Ausschalten



- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

## Reinigung und Pflege



### Achtung Verletzungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
- Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!
- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen!



- Wir empfehlen die Reinigung der Backform und des Knethakens von Hand, da die Antihaftbeschichtung durch die Salze der Reinigungsmittel im Geschirrspüler angegriffen und beschädigt werden kann.
- Der Zutatenbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet.

- Sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Deckel und Basisgerät.
- Das Basisgerät von außen und innen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie diese dann sorgfältig ab.
- Lässt sich der Knethaken nicht aus der Backform entfernen, empfehlen wir die Backform mit etwas lauwarmen Wasser zu befüllen und einweichen zu lassen. Den Knethaken nicht mit Gewalt oder einem Werkzeug entfernen.
- Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen eine haushaltsübliche Reinigungsbürste mit weichen Borsten.
- Vor dem Zusammenbauen und zur erneuten Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!
- Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!

## Fehlercodes

Fehlercode im Display	Fehler	Fehlerbeseitigung
„HHH“ und ein mehrmaliger Signalton beim Start eines Programmes.	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Den Netzstecker ziehen.</li><li>• Gehäusedeckel öffnen und Gerät für 15-20 Minuten abkühlen lassen.</li></ul>
„HHH“ und ein mehrmaliger Signalton während des Betriebes.	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das aktuelle Programm stoppen.</li><li>• Den Netzstecker ziehen.</li><li>• Gehäusedeckel öffnen und Gerät für 15-20 Minuten abkühlen lassen.</li></ul>

Fehlercode im Display	Fehler	Fehlerbeseitigung
„LLL“ und ein mehrmaliger Signalton beim Start eines Programmes.	Die Temperatur im Inneren des Gerätes ist zu niedrig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Netzstecker ziehen.</li> <li>• Gehäusedeckel öffnen.</li> <li>• Warten Sie für 15-20 Minuten bis das Gerät eine Raumtemperatur zwischen 15 °C und 34 °C erreicht hat.</li> </ul>
„Err“ beim Start eines Programmes.	Temperatursensor arbeitet nicht korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben.</li> <li>• Kontaktieren Sie den Kundenservice von Rommelsbacher.</li> </ul>

## Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

- Die Funktionsweise des Gerätes ist für eine Raumtemperatur von 15 °C bis 34 °C ausgelegt.
- Abweichende Temperaturen können das Backergebnis beeinflussen.

Problem	Ursache	Lösung
Rauch tritt während des Backens aus den Lüftungsöffnungen auf der Oberseite des Gehäusedeckels.	Bei einer zu großen Menge kann der Teig überlaufen und im Backraum oder am Heizelement festbrennen!	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Netzstecker ziehen.</li> <li>• Gehäusedeckel öffnen und Gerät für 15-20 Minuten abkühlen lassen.</li> <li>• Backraum und Heizelement reinigen.</li> </ul>
Die Bodenkruste des Brotes ist zu dick.	Sie haben das Brot zu lange in der Backform warmgehalten, so dass es zu viel Feuchtigkeit verliert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nehmen Sie das Brot heraus, ohne die Warmhaltefunktion zu nutzen.</li> </ul>
Es ist sehr schwierig, den Knethaken herauszunehmen.	Der Knethaken steckt fest auf dem Schaft des Motorantriebes und lässt sich nicht lösen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Backform mit etwas lauwarmen Wasser befüllen und zusammen mit dem Knethaken einweichen lassen.</li> </ul> <p><b>Tipp:</b> Vor dem Aufsetzen des Knethakens einen Tropfen Öl auf dem Schaft auftragen.</p>
Die Zutaten werden nicht gleichmäßig verrührt und backen schlecht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das gewählte Programmnenü ist nicht richtig.</li> <li>2. Nach Betrieb öffnen Sie den Deckel mehrmals und das Brot ist trocken, keine braune Krustenfarbe.</li> <li>3. Der Rührwiderstand ist so groß, so dass der Knethaken sich fast nicht drehen und somit nicht richtig rühren kann.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wählen Sie das richtige Programmnenü.</li> <li>• Öffnen Sie den Deckel nach dem letzten Gehen des Teiges nicht mehr.</li> <li>• Nehmen Sie den Teig aus der Backform heraus und lassen Sie das Gerät ohne Last laufen; wenn sich der Knethaken nicht normal dreht, nehmen Sie Kontakt zu unserem Kundenservice auf.</li> </ul>

Problem	Ursache	Lösung
Sie hören Motorengeräusche, aber der Teig wird nicht gerührt.	Die Backform ist nicht richtig fixiert oder der Knethaken wurde nicht eingesetzt. Eventuell ist die Teigmenge zu groß, um gerührt zu werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie, ob die Backform und der Knethaken ordnungsgemäß eingesetzt sind.</li> <li>Prüfen Sie, ob der Teig gemäß Rezept gemacht wurde (Zutaten korrekt abgemessen) und in der richtigen Reihenfolge eingefüllt worden sind.</li> </ul>
Das Brot ist so groß, dass es den Deckel anhebt.	Es wurde zu viel Hefe oder Mehl oder Wasser zugefügt oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie, ob der Teig gemäß Rezept gemacht wurde (Zutaten korrekt abgemessen) und in der richtigen Reihenfolge eingefüllt worden sind.</li> <li>Menge der Zutaten entsprechend reduzieren.</li> </ul>
Das Brot ist zu klein oder es geht nicht auf.	1. Keine Hefe zugegeben. 2. Menge an Hefe ist zu gering. 3. Wassertemperatur zu hoch für die Aktivierung des Hefeprozesses. 4. Hefe wurde mit Salz vermischt. 5. Zu kurze Gehzeit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen Sie die Menge und die Aktivität der Hefe, erhöhen Sie die Umgebungstemperatur entsprechend.</li> </ul>
Es ist so viel Teig, dass die Backform überläuft.	1. Die Flüssigkeitsmenge ist zu groß. 2. Anteil an Hefe ist zu groß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Teigfestigkeit.</li> </ul>
Das Brot fällt in der Mitte zusammen, wenn der Teig gebacken wird.	1. Das verwendete Mehl ist nicht zum Brotbacken geeignet. 2. Hefe kommt zu früh mit Flüssigkeit in Kontakt. 3. Zu viel Flüssigkeit macht den Teig zu nass und weich. 4. Wassertemperatur zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dosierung der Zutaten entsprechend anpassen.</li> <li>Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht sofort in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt.</li> <li>Kühleres Wasser verwenden (20 °C – 25 °C).</li> </ul>
Das Gewicht des Brotes ist sehr hoch und die Struktur zu dicht.	1. Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser 2. Zu viele Früchtezutaten oder zu viel Vollkornmehl. 3. Zu wenig Hefe verwendet. 4. Zu kurze Gehzeit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduzieren Sie den Mehlanteil oder erhöhen Sie den Wasseranteil.</li> <li>Reduzieren Sie den Anteil der entsprechenden Zutaten und erhöhen Sie den Hefeanteil.</li> </ul>
Der Mittelteil ist hohl nachdem Brot geschnitten wurde.	1. Zu viel Wasser oder Hefe. 2. Kein Salz verwendet. 3. Wassertemperatur ist zu hoch.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dosierung der Zutaten entsprechend anpassen.</li> <li>Prüfen Sie die Wassertemperatur.</li> </ul>
Auf der Brotoberfläche klebt trockenes Pulver.	1. Das Brot enthält stark glutenhaltige Zutaten wie z. B. Butter. 2. Es wurde nicht richtig gerührt aufgrund fehlenden Wassers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie keine stark glutenhaltigen Zutaten ins Brot.</li> <li>Prüfen Sie den Wasseranteil und die mechanische Konstruktion des Brotautomaten.</li> </ul>

## Kleine Mehlkunde

In Deutschland ist es üblich, die Mehlsorte nach der Typenzahl zu bestimmen. Die Typenzahl gibt den Anteil an Mineralstoffen (Schalenanteile des Korns) im mg je 100 g Mehl an, d. h. die gängige Haushaltsmehl-Type 405 hat ganz wenig Mineralstoffe/Schalenanteile, Type 1700 sehr viel.

Neben dem klassischen Brot mit dem Weizenmehl Type 405 ist auch eine Kombination von verschiedenen Mehltypen, z. B. Type 505 Weizenmehl mit Type 1050 Dinkelmehl und Roggenmehl Type 1150 (plus Hefe, plus Gewürze) sehr beliebt.

### Weizenmehl

Type 405: hellstes Mehl. Beste Klebeeigenschaften. Perfekt für feine Kuchen und feines Gebäck.

Type 550: etwas dunkler. Verwendung für Brötchen, helles Brot.

Type 812: noch dunkler. Ideales Mehl für helle und dunkle Mischbrote.

Type 1050: Dunkles Mehl mit kräftigem Eigengeschmack. Viele Ballaststoffe. Brotmehl.

Für Vollkorngebäck/Vollkornbrot.

Type 1700: Weizenbackschröt. dunkel, kräftig. Für Vollkornbrot.

## Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern oder auf die Empfehlungen des Herstellers der Brotbackmischungen zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten sind jeweils für 700 g bzw. 900 g gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können. Bitte beachten Sie dabei jedoch das Mischungsverhältnis zwischen trockenen und nassen Zutaten. Viel Spaß und Guten Appetit!

### Hinweise:

- Brot 1 h vor dem Aufschneiden ruhen lassen
- Beim Befüllen der Backform beachten Sie bitte die Hinweise und die Reihenfolge wie auf Seite 15 angegeben.
- Bei relativ hoher Wassertemperatur (ca. 35 °C) kann die Hefe schon beim Kneten gehen, wodurch sich eine große Luftblase im Brot bilden kann. Diese kann beim Backen zusammenfallen und am Ende einen unschönen Krater bilden. Wir empfehlen daher, eher zimmerwarmes bis lauwarmes Wasser zu verwenden (20 °C – 25 °C).
- Wenn man während der Zubereitung die Pause-Funktion (Taste für Start/Pause/Stopp) nutzt, kann man zum Beispiel mit einem Silikonspatel die am Backformrand eventuell auftretenden Mehlnester oder Teigbrocken dem Teig zuführen.

Programm	Rezept & Zutaten
# 1 „Standard“ Größe: Max. ca. 900 g Bräunung: mittel oder dunkel	<b>Klassisches Mischbrot</b> 350 ml lauwarmes Wasser                    1 TL Salz 250 g Weizenmehl Type 405                ½ TL Zucker 250 g Roggenmehl Type 1150                25 g zerlassene Butter ½ Packung Trockenhefe <b>Tipp:</b> In den Zutatenbehälter Brotgewürze nach Wahl geben.

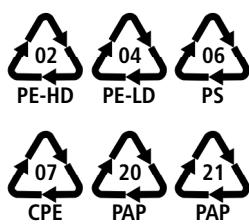
Programm	Rezept & Zutaten
# 2 „Kurz“ Bräunung: mittel oder dunkel	<b>Schnelles Frühstücksbrot</b> 200 ml lauwarmes Wasser      2 TL zerlassene Butter 150 g Weizenmehl Type 405      ½ TL Salz 150 g Roggenmehl Type 1150      1 EL Honig ½ Packung Trockenhefe  <b>Tipp:</b> Für eine deftige Alternative einen ½ TL Zucker statt Honig verwenden. Und den Zutatenbehälter locker mit gehackten Zwiebeln und kleinen Schinkenwürfeln füllen.
# 3 „Weißbrot“ Größe: 700 g Bräunung: dunkel	<b>Klassisches Weißbrot</b> 150 ml Wasser      ½ Packung Trockenhefe 150 ml Milch      1 EL Salz 40 g zerlassene Butter      1 TL Zucker 450 g Weizenmehl Type 405  <b>Tipp:</b> Weizenmehlbrote gelingen voluminös, daher nicht mehr als ca. 750 g an Gesamt-Zutaten verwenden. Butter kann durch Margarine oder Pflanzencreme ersetzt werden. Für noch mehr Bräunung wählen Sie den 900 g Modus.
# 4 „Schnell“ Bräunung: dunkel	<b>Zucchini-Dinkel-Brot</b> 350 ml Buttermilch      1 EL Salz 40 g zerlassene Butter      1 TL Zucker 500 g Dinkelmehl Type 630 150      1 TL Kräuter der Provence g geraspelte Zucchini      50 g gehackte Walnüsse 1 Packung Trockenhefe  <b>Tipp:</b> Die Walnüsse in den Zutatenbehälter geben.
# 5 „Vollkorn“ Größe: 900 g Bräunung: dunkel	<b>Italienisches Bauernbrot</b> 400 ml lauwarmes Wasser      1 TL getrocknetes Basilikum 400 g Dinkelmehl Type 630      Prise Zucker 1 Packung Trockenhefe      50 g Pinienkerne 1 TL Salz      40 g Sesam 1 TL Oregano  <b>Tipp:</b> Die Pinienkerne in den Zutatenbehälter geben.
# 6 „Kuchen“ Bräunung: mittel	<b>Nussiger Rührkuchen</b> 150 g zerlassene Butter      1 Packung Backpulver 250 g Weizenmehl Type 405      40 g gehackte Mandeln 150 g Zucker      40 g gehackte Haselnüsse 3 Eier Größe M  <b>Tipp:</b> Die Mandeln oder Haselnüsse in den Zutatenbehälter geben.
# 7 „Teig kneten“	Zutaten für Teige, die eine Gehzeit benötigen, z.B. Hefeteige und glutenfreie Teige  <b>Tipp:</b> In der Geh-Phase liegt die Temperatur bei ca. 32 °C.
# 8 „Backen“	Vorgefertigte Teige (z.B. Kuchen, Brot etc.) nach Wunsch backen lassen  <b>Tipp:</b> Die Maximaltemperatur auf Stufe „dunkel“ beträgt etwa 175 °C in der Backform.

# 9 „Toastbrot“ Größe: 700 g Bräunung: mittel oder dunkel	<b>Honig-Toast</b> 150 ml Wasser 150 ml Milch 40 g weiche Butter 425 g Weizenmehl Type 405  <b>Tipp:</b> Weizenmehlbrote gelingen voluminös, daher nicht mehr als 750 g an Gesamt-Zutaten verwenden. Butter kann durch Margarine oder Pflanzencreme ersetzt werden. Für noch mehr Bräunung wählen Sie den 900 g Modus.	1 Packung Trockenhefe 3 EL Honig oder Agavendicksaft 1 TL Salz
# 10 „Konfitüre“ Größe: Max ca. 1.500 g	<b>Beeren-Konfitüre</b> 100 ml Apfelsaft 400 g grob pürierte Johannisbeeren 400 g grob pürierte Brombeeren  <b>Tipp:</b> Für eine weniger saure Alternative Himbeeren statt Johannisbeeren verwenden. <b>Wichtig:</b> Haltbarkeit liegt bei ca. 2 Wochen.	400 g grob pürierte Johannisbeeren 500 g Gelierzucker (2:1)
# 11 „Teig rühren“	Vermischen von Zutaten für alle möglichen Teige und Süßspeisen.  <b>Tipp:</b> Es findet keine aktive Erwärmung statt.	
# 12 „Glutenfrei“ Größe: 700 g Bräunung: dunkel	<b>Proteinbrot</b> 250 g Quark 4 Eier (Größe M)  <b>Tipp:</b> Brot vor dem Anschneiden noch etwa 2 – 4 h ruhen lassen. Eine Lagerung im Kühlschrank ist sinnvoll. Alternativ auch doppelte Menge möglich. Hier bei jedoch das <b>Brot nach der Warmhaltezeit noch etwa 2 – 4 h ruhen lassen.</b>	75 g gemahlene Leinsamen

## Entsorgung/Recycling

### Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungssteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialen an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

### Entsorgungshinweis



Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im

Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

### **Bitte beachten Sie:**

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)1, Quecksilber (Hg)2 oder Blei (Pb)3, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



## **Introduction**



We are pleased you decided in favour of this bread maker and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly impress you as well.

To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through carefully and observe the following information. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### **Intended use**

The appliance is designed for preparing a variety of different types of bread, for stirring and kneading dough and for preparing jam for domestic use (in the kitchen, at table, in the office, etc.). Other uses or modifications of the appliance are not intended and pose considerable risks. For damage arising from unintended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

### **Technical data**

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Nominal voltage:	220 – 240 V~ 50 Hz
Nominal power:	550 W
Protection class:	I
Standby power consumption:	≤ 0,8 W

### **Scope of supply**

Check the scope of supply for completeness as well as the product and all components for damage (see product description page 2) immediately after unpacking.

## For your safety



**WARNING: Read all safety advices and instructions. Misuse or non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!**

### General safety advices

- General safety advices:
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations.  
Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be carried out by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

## Safety advices for using the appliance



### **WARNING: Hazard of injury and burns!**



- The surfaces of the appliance, the housing lid, ingredients container, baking pan and kneader are getting hot during operation!
- Hot surfaces as well as the contents of the baking pan firstly stay hot after switch-off!
- When opening the housing lid, hot steam may escape!

### **Thus, act with caution!**

- We recommend to use heat-proof potholders for protection when removing the baking pan!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top, as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover or line the baking pan and the heating elements with aluminium foil!
- Do only operate the appliance with closed housing lid and never without the inserted ingredients container!
- Only use the original baking pan respectively original kneader!
- During operation, do not handle with objects in the baking pan (except in stirring pauses by using a silicone spatula for example) and never reach into the running kneader. To avoid injuries, it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the running appliance.
- Observe the following when setting up the appliance:
  - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths, etc.) and do not operate it in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
  - Keep a distance of at least 10 cm to all sides and 60 cm above the appliance to avoid damage by heat or steam and to grant an unobstructed work area!
  - Make sure that there is no furniture sensitive to heat or moisture above the appliance.
  - Make sure heat/steam can escape easily!

- Appliance and accessory parts must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before replacing accessory or accessory parts which are moving during operation.
- Do not operate or store the appliance outdoors or in wet rooms.
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning!
- Always disconnect the appliance from the power socket if it is not supervised as well as before cleaning and in case of non-use!
- Store the appliance and accessory parts beyond children's reach.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

## Equipment features

### **Programme selection**

This bread maker is perfect to make homemade bread from individual recipes. Decide for the ingredients of your bread yourself, very natural and without additives and preservatives. There is a total of 12 programmes plus 1 programme which is freely adjustable. You can decide for the degree of browning and also for the size of your bread (big/small).

### **Ingredients container**

You can programme the ingredients container with the touch of a button – nuts, seeds and other ingredients are added automatically and at the right time.

*Note: not all programmes are equipped with this feature.*

### **Operating buttons**

Selecting programmes as well as their settings are made via smooth-running pushbuttons. Every time a button is pressed, this will be confirmed with a beep.

### **Keep-warm function**

At the end of the selected programme the appliance automatically switches to the keep-warm function for 60 minutes.

*Note: not all programmes are equipped with this feature.*

### **Start time pre-selection**

The appliance is equipped with a start time pre-selection up to 13 hours. Thus baking mixtures can already be prepared hours in advance and finished at the right time.

*Note: not all programmes are equipped with the start time pre-selection.*

**ATTENTION:** We do not recommend using the start time pre-selection, if easily perishable ingredients (e. g. milk, eggs, etc.) shall be processed.

### **Non-stick coating of the baking pan**

The inner side of the removable baking pan is equipped with a high quality non-stick coating, which is particularly easy to clean and prevents baking or cooking ingredients from sticking onto the surface. Cleaning the baking pan in the dishwasher is not recommended.

**ATTENTION:** Do not cut or scratch on the surface of the baking pan. Scratched protective coating is not covered by the terms of warranty.

## **Memory-function**

The appliance is equipped with a memory function in case of power failure. If the power supply is briefly interrupted during operation, the appliance is automatically restarted within 10 minutes without pressing the "Start/Stopp" button once again.

## **Prior to initial use**

- For a start, please clean the inside and outside of the appliance as well as the baking pan, kneader, ingredients container and accessory parts. For further information please refer to chapter "Cleaning and care".
- Prior to initial use of the appliance, please start the programme "8 – baking" with a time setting of 10 minutes in order to burn-in the protective coating of the heating element.  
**Note:** Please do not be bothered by the slight, harmless smoke and smell that will occur for a short while. While doing so, make sure that the room is well-aerated. Prevent bad smell to draught into other rooms.
- After the appliance has cooled down, please clean the interior with a moist cloth.

## Assembly of the appliance



**Warning: Hazard of injury!**

**Appliance and accessory parts have to cool down completely before assembling the appliance!**

	  	<p><b>Prior to assembly of the appliance, always pull the power plug!</b></p> <p>Open the housing lid. Please use the small grips on the right and left side of the lid. Fit the baking pan slightly sloping (see picture) on the motor drive inside of the appliance.</p> <p>Turn the baking pan clockwise until the stop. Pay attention to the correct position of the baking pan.</p> <p>Fit the kneader on the shaft of the motor drive. Make sure that the flattened side of shaft and kneader are matching.</p>
   	<p>Check the kneader for the correct position. Close the housing lid. To do so, use the small grips on the right and left side of the lid.</p> <p>Fit the ingredients container slightly sloping on the left side. Make sure that the lug of the ingredients container is positioned below the appropriate bar at the housing lid.</p> <p>Press the ingredients container down at the right side, until the container snaps in.</p> <p>Open the housing lid and check if the flap of the ingredients container is closed. If necessary, let the flap snap in.</p> <p><b>Note:</b> Make sure that the flap of the ingredients container is always closed before operation.</p>	

## Disassembly of the appliance



**Warning: hazard of injury and burns!**

**Appliance and accessory parts have to cool-down completely before disassembling the appliance!**

	  	<p><b>Prior to disassembly of the appliance, always pull the power plug!</b></p> <p><b>Note:</b> If the kneader is difficult to remove, we recommend to fill the baking pan with some lukewarm water and let it soak (also refer to chapter "Cleaning and care").</p> <p>Pull the kneader off the shaft (upwards) and remove it from the baking pan.</p> <p>Turn the baking pan counter-clockwise until the stop.</p>	
  	<p>Remove the baking pan (upwards) from the interior by means of the foldable bow handle.</p> <p>To remove the ingredients container, press the release button on the right side.</p> <p>Lift the ingredients container sideways and remove it upwards.</p>		

## Programme overview – programme details

Below please find a comprehensive information on details of the individual programmes.

Programme			available settings			
No.	Name	Description	Start time pre-selection	Browning	Size	Ingredients container
1	Standard (Standard)	for regular mixed bread and sourdough breads	✓	✓	✓	✓
2	Kurz (Short)	for lighter doughs and/or smaller quantities	✓	✓	—	✓
3	Weißbrot (White bread)	for doughs with a high percentage of wheat flour as well as for fluffy and especially airy breads	✓	✓	✓	✓
4	Schnell (Quick)	for doughs rising quickly without long rising time. <b>Note:</b> for best baking results, use lukewarm water.	—	✓	—	✓
5	Vollkorn (Whole grain bread)	classic, heavy grain doughs with a high content of rye, spelt, etc. as well as for all doughs which need a high temperature for rising before baking.	✓	✓	✓	✓
6	Kuchen (Cake)	ideal for batter, muffins and brownies.	✓	✓	—	✓
7	Teig kneten (Kneading dough)	for kneading heavy doughs and yeast dough with subsequent rising time.	✓	—	—	—
8	Backen (Baking)	pure baking function, for ready doughs or also for manual additional baking.	—	✓	—	—
9	Toastbrot (Toast)	perfect for sandwich-bread.	✓	✓	✓	✓
10	Konfitüre (Jam)	for careful preparation (without cooking) of jam, also suitable for marmalade and jelly. <b>Note:</b> We recommend to use a separate baking pan for preparing marmalade, etc.	—	—	—	—
11	Teig rühren (Stirring dough)	for mixing of batter. Thus you do not have to mix the ingredients manually.	—	—	—	—
12	Gluten-frei (Gluten-free)	can be used for all gluten-free doughs, however with adaptation according to the specification defined in the recipe.	✓	✓	✓	✓
13	Individuell (Individual)	individual settings for every kneading, rising and baking phase.	✓	✓	—	✓

Programme		Weight	Total duration in hours	Time setting in minutes					Baking time in minutes			Keep-warm in minutes
No.	Description			kneading 1	rising 1	kneading 2	rising 2	rising 3	light	medium	dark	
<b>1</b>	Standard (Standard)	700 g	2:53 h	11	20	17	23	37	65	65	65	60
		900 g	3:00 h	12	20	18	23	37	70	70	70	60
<b>2</b>	Kurz	–	2:35 h	12	10	13	10	40	70	70	70	60
<b>3</b>	Weißbrot	700 g	3:40 h	18	40	22	30	45	65	65	65	60
		900 g	3:50 h	20	40	25	30	45	70	70	70	60
<b>4</b>	Schnell	–	2:05 h	12	10	8	0	25	70	70	70	60
<b>5</b>	Vollkorn	700 g	3:37 h	11	25	21	35	60	65	65	65	60
		900 g	3:45 h	12	25	23	35	60	70	70	70	60
<b>6</b>	Kuchen	–	1:50 h	7	4	10	9	–	80	80	80	60
<b>7</b>	Teig kneten	–	1:30 h	20	0	0	35	35	–	–	–	–
<b>8</b>	Backen	–	10 – 60 min.	–	–	–	–	–	up to 60	up to 60	up to 60	up to 60
<b>9</b>	Toastbrot	700 g	3:00 h	17	40	8	25	35	55	55	55	60
		900 g	3:05 h	17	40	8	25	35	60	60	60	60
<b>10</b>	Konfitüre	–	1:30 h	–	–	–	–	–	–	–	–	–
<b>11</b>	Teig rühren	–	25 min.	25	–	–	–	–	–	–	–	–
<b>12</b>	Gluten-frei	700 g	2:50 h	12	5	13	30	40	70	70	70	60
		900 g	2:55 h	12	10	13	30	40	70	70	70	60
<b>13</b>	Individuell	–	–	individual settings for every kneading, rising and baking phase.								up to 60

## Initial operation of the appliance



### **WARNING: Hazard of injury and burns!!**



- The surfaces of the appliance, housing lid, ingredients container, baking pan and kneader are getting hot during operation!
- Hot surfaces as well as the contents of the baking pan firstly stay hot after switch-off!
- When opening the housing lid hot steam may escape!

### Assembly of the appliance!

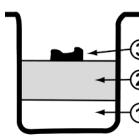
- Follow the instructions according to "Assembly of the appliance".

### Connect the appliance to the power supply



- Insert the power cord to a socket. A signal tone sounds.  
Programme „1“ is displayed.  
(Standard values: „weight: 900 gr – browning: medium – time: 03:00“).
- The display lights up, the appliance is ready for operation.

### Fill the baking pan



- Prepare all ingredients that you need for processing.  
Pay attention to the ratio between liquid and dry ingredients.
- Open the housing lid. To do so, use the small grips on the right and left side of the lid.
- Fill the baking pan in the following order:
  - 1.) liquid ingredients (up to approx. 350 ml)
  - 2.) dry ingredients like flour, baking mixture, etc. (up to approx. 500 g)
  - 3.) further ingredients like yeast, baking soda, baking-powder (up to approx. 10 g)
- Close the housing lid after filling the baking pan. To do so, use the small grips on the right and left side of the lid.

**Warning: With a too big quantity, the dough may overflow and burn on at the baking pan or heating element!**

### Fill the ingredients container



- The function of the ingredients container is activated by default. This is shown on the display by „EXTRA✓“.
- If you do not need the function, press the button "Extra" for de-activation.  
The de-activation of the function is shown on the display with "EXTRA✗".  
Pressing the "Extra" button once again re-activates the function.
- **Important:** Before filling the ingredients container, check whether the flap of the container is closed!
- Fill in the ingredients (no liquids and not more than 2/3 of the filling quantity of the container).
- Close the lid of the ingredients container.
- **Note:** not all programmes are equipped with this function.

## Selecting a programme



Programm

- Select the desired programme with the button "Programm"  
The selection is shown on the display.

## Selecting a bread size



- Select the desired bread size (700 gr / 900 gr) with the button "weight".  
Any 700 g bread can also be baked in the 900 g mode; in this case the dough gets kneaded more intensely and the browning will be slightly darker.  
The selection is shown on the display.  
**Note:** not all programmes are equipped with this function.

## Selecting a degree of browning



- Select the desired degree of browning (light / medium / dark) with the button "browning".  
The selection is shown on the display.  
**Note:** not all programmes are equipped with this function.

## Starting / pausing / ending a programme

### a.) Starting

Start



- In order to start the appliance, press the button „Start/Stopp”.  
The appliance starts operating, in the display the colon of the time display is blinking.  
Furthermore the individual phases of the programme run are shown in the display.  
The time display of the selected programme runs backwards in the "count-down"-mode.

### b.) Pausing

Stopp

- The appliance can be stopped for pausing. For this purpose, press the button „Start/Stopp”.  
The display shows a flashing time value. In order to continue the programme, press the button "Start/Stopp" once again.  
**Note:** if within 10 minutes no other button is pressed, the operation is continued automatically

### c.) Ending

- Upon termination of the preparation, a 10-time signal tone sounds.
- The appliance automatically starts the keep warm function for 60 minutes.
- Once the keep warm time has elapsed, the appliance stops operating.  
This is announced by a multiple signal tone.
- On the display the runtime "0:00" is shown, the colon in the middle of the time setting is blinking.
- In case the keep warm function is not desired, follow the instructions of point "Ending the programme prematurely".  
**Note:** not all programmes are equipped with the keep warm function.

## Remove finished bread/foods from the baking pan

- Open the housing lid by pushing the two small grips on the right and left side of the lid.
- **Important:** Please use heat resistant potholders for removing the baking pan.
- Turn the baking pan slightly to the left and remove it from the inside of the appliance by using the foldable bow handle (for further information please see chapter „Disassembly of the appliance”).
- Dump the bread out of the baking pan and let it cool down on a cake rack.
- If the kneader does not come off the bread automatically, pull out the kneader carefully with the enclosed hook.

## Individual programme



Programm

- Programme "13" is intended for your individual programming. You can set all phases of the programme sequence according to your desires.
- Select the programme "13" by pressing the button "Programm" several times. The selection is shown on the display.

1 •

### Programming the sequence "kneading 1"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 40 min. possible).

2 •

### Programming the sequence "rising 1"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 90 min. possible).

3 •

### Programming the sequence "kneading 2"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 40 min. possible).

4 •

### Programming the sequence "rising 2"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 90 min. possible).

5 •

### Programming the sequence "rising 3"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 90 min. possible).

6 •

### Programming the sequence "baking"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 80 min. possible).

•

### Programming the sequence "keep warm"

- Press the button for parameter setting (8).
- By pressing the button for start time pre-selection (3), the requested time can be set (time setting from 0 min. to 60 min. possible).

Start



Stopp

- For confirmation of the settings, press the button "Start/Stopp" now. The settings are saved permanently now. Your individual setting is also kept if the appliance is disconnected from the power socket.

## Start time pre-selection



- Fill the appliance with the desired ingredients and select all settings (programme / weight / degree of browning / ingredients container (active / inactive)).
- For setting the time for the start time pre-selection, press the button "Zeit" (time). By pressing the button again, you can adapt the time in a 10-minutes-rhythm. By continuously pressing the button "time", the time is adapted in an accelerated 10-minutes rhythm. The selection is shown in the display.

Start



Stopp

- When the desired time setting is reached, press the button "Start/Stopp" for activating the function. Now the selected program is shown in the display, the colon in the time display is blinking.

**Example:** It is 8.30 p.m., the bread shall be finished at 7 a.m. next day, in other words in 10:30 hours.

Select "10:30" as time setting.

**Note:** not all programmes are equipped with the start time pre-selection.

**Note:** We do not recommend using the start time pre-selection if highly perishable ingredients (e. g. milk, eggs, etc.) shall be processed.

## Quick start button for programme 8 "baking"



- Press the respective button to get to programme "8" directly.
- For setting the desired baking time, press button 3 "Time setting". By pressing the button again you can adapt the time in 10-minute intervals.

## Quick start button for programme 11 "stirring dough"



- Press the respective button to get to programme "11" directly.

## Ending the programme prematurely

Start



Stopp

- The selected programme can be stopped at any time.
- For this purpose, press the button "Start/Stopp" for 3 seconds.
- The appliance stops the operation. This is announced by a longer signal tone. The display is reset to "Programme 1"

## Permanent switch-off



- Pull the power plug after each use for a permanent and safe switch-off.

## Cleaning and care



### WARNING: Hazard of injury or burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Never immerse base unit, power plug and power cord in water or clean them under running water!
- Prior to cleaning let cool down the appliance and all accessory parts!



- We recommend to clean the baking pan and the kneader by hand, as the non-stick coating might get damaged by the salts of the cleaning agents in the dishwasher.
- The ingredients container is not dishwasher safe.
- Clean appliance and accessory parts immediately after use so that residues will not dry on.
- Remove all detachable parts from lid and base unit.
- Clean the base unit inside and outside with a damp cloth and dry it afterwards.
- Clean all accessory parts in hot water with some detergent and dry them thoroughly.
- If the kneader is difficult to remove from the baking pan, we recommend to fill the baking pan with some lukewarm water and let it soak. Do not remove the kneader by force or with a tool.
- For cleaning coarse soilings, use a common household cleaning brush with soft bristles.
- Before reassembly and re-use, all accessory parts have to be completely dry.
- Under no circumstances use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!
- Never clean the appliance with a steam cleaner!

## Error codes

Error code in the display	Error	Troubleshooting
"HHH" and a repeated signal tone when starting a programme.	The temperature in the bread maker is too high.	<ul style="list-style-type: none"><li>• First, unplug the appliance!</li><li>• Open the housing lid and let the appliance cool down for 15 – 20 minutes.</li></ul>
"HHH" and a repeated signal tone during operation.	The temperature in the bread maker is too high.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stop the current programme.</li><li>• Then unplug the appliance.</li><li>• Open the housing lid and let the appliance cool down for 15 – 20 minutes.</li></ul>
"LLL" and a repeated signal tone when starting a programme.	The temperature in the bread maker is too low.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pull the power plug.</li><li>• Open the housing lid.</li><li>• Wait for 15-20 minutes until the appliance has reached a room temperature between 15 °C and 34 °C.</li></ul>
"Err" when starting a programme.	Temperature sensor does not work properly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pull the power plug and do not operate the appliance any more.</li><li>• Contact your customer service.</li></ul>

## Troubleshooting

- The functioning of the appliance is designed for a room temperature of 15 °C to 34 °C.
- Different temperatures may have influence on the baking result.

Problem	Cause	Solution
Smoke is coming out of the ventilations slots on the upper part of the housing lid during baking.	If the quantity is too big, the dough can overflow and burn-in on the baking pan or at the heating element!	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pull the power plug.</li> <li>Open the housing lid and let the appliance cool down for 15 – 20 minutes.</li> <li>Clean the baking pan and the heating element.</li> </ul>
The bottom crust of the bread is too thick.	You have kept the bread warm in the baking pan too long, thus it has lost too much moisture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Take the bread out without using the keep-warm function.</li> </ul>
It is very difficult to remove the kneader.	The kneader sticks firmly on the shaft of the motor drive and cannot be removed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fill the pan with lukewarm water and let it soak together with the kneader.</li> </ul> <p><b>Tip:</b> Apply a drop of oil to the shaft before placing the kneader in the baking pan.</p>
The ingredients are not stirred evenly and do bake badly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>The selected programme menu is not suitable.</li> <li>After operation you have opened the lid several times and the bread is dry, without brown crust colour.</li> <li>The stirring resistance is too large so that the kneader almost can't rotate and therefore can't stir adequately.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Select the suitable programme.</li> <li>Do not open the lid after the dough has risen for the last time.</li> <li>Take the dough off the baking pan and let the appliance run without load; if the kneader does not rotate properly, please contact your customer service.</li> </ul>
You can hear the motor noise, but the dough is not stirred.	<p>The baking pan has not been fixed properly or the kneader has not been inserted.</p> <p>Maybe the quantity of dough is too big to be stirred.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the baking pan and the kneader are inserted properly.</li> <li>Check if the dough has been prepared according to the recipe (ingredients have been measured correctly) and filled in the proper order.</li> </ul>
The bread is so big that the lid is raised.	Too much yeast or flour or water has been added to the dough or the ambient temperature is too high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the dough has been prepared acc. to the recipe (ingredients have been measured correctly) and filled in the proper order.</li> <li>Reduce the quantity of ingredients accordingly.</li> </ul>

Problem	Cause	Solution
The bread is too small or it does not rise.	1. No yeast added. 2. Quantity of yeast is too small. 3. Water temperature is too high for the activation of the yeast process. 4. Yeast has been mixed with salt. 5. Rising time too short.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the amount and the activity of the yeast, increase the environment temperature accordingly.</li> </ul>
There is too much dough so that it spills over the baking pan.	1. The amount of liquid is too large. 2. The proportion of yeast is too big.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the amount of liquid and improve the stability of dough.</li> </ul>
The bread collapses in the middle during baking.	1. The used flour is not suitable for baking bread. 2. The yeast gets in contact with the liquid too early. 3. Excessive liquid makes the dough too wet and soft. 4. Water temperature too high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust the quantity of the ingredients accordingly.</li> <li>Make sure the yeast does not get in contact with the liquid immediately.</li> <li>Use water with lower temperature (20 °C - 25 °C).</li> </ul>
The bread is very heavy and the bread structure is too dense.	1. Too much flour or too little water. 2. Too many fruit ingredients or too much wholegrain flour. 3. Too little yeast used. 4. Rising time too short.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the proportion of flour and increase water.</li> <li>Reduce the proportion of corresponding ingredients and increase yeast.</li> </ul>
The middle part is hollow after cutting the bread.	1. Excessive water or yeast 2. No salt added. 3. Water temperature is too high.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adjust quantity of ingredients accordingly.</li> <li>Check the water temperature.</li> </ul>
Dry powder is sticking on the surface of the bread.	1. There are strongly glutinous ingredients in the bread such as butter. 2. The dough has not been stirred sufficiently because of lacking water.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not add strongly glutinous ingredients to the bread.</li> <li>Check the proportion of water and the mechanical construction of the bread maker.</li> </ul>

## Interesting facts about flour

In Germany, it is common to determine the type of flour according to a specific type number. The type number indicates the proportion of minerals (shell parts of the grain) in mg per 100 g of flour, which means that the common all-purpose flour - German type 405 - has very little mineral nutrients / shell components, whilst type 1700 has very much of them.

Besides to the traditional bread with wheat flour Type 405, also the combination of different types of flour, e.g. wheat flour type 505 with flour type 1050 and rye flour Type 1150 (plus yeast, plus spices) is very popular.

### Wheat flour

Type 405: Whitest flour. Best bonding properties. Perfect for fine cakes and fine pastries.

Type 550: Somewhat darker. Used for buns and white bread.

Type 812: Even darker. Ideal flour for white and dark mixed breads.

Type 1050: Dark flour with a strong original taste. Lots of dietary fibres. Bread flour for whole grain pastries/whole grain bread.

Type 1700: bruised grain of wheat, dark, strong. For whole grain bread.

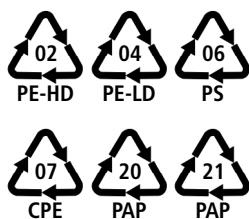
## Disposal/recycling

### Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points.

Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

### Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

**Tip:** Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

## Recipes

With the following recipes we would like to give you some ideas and suggestions. Of course, you can also revert to the suggestions in commercial cookbooks or to the recommendations of the manufacturer of bread mixes or create your own recipes. The ingredients are each intended for 700 g or 900 g - but you can also adapt the quantities and the composition to your own needs and personal taste. However, please observe the mixing ratio between dry and wet ingredients. Have fun and enjoy your homemade baked goods!

### Notes:

- Let the bread rest for 1 h before slicing.
- Please observe the instructions and the sequence as stated on page 29 when filling the baking pan.
- In case the water temperature is quite high (about 35 °C), the yeast might already start rising during the kneading process. This may form a big air bubble inside the bread. During baking, this bubble could collapse and form an unaesthetic crater on top. Therefore, we recommend using water with room temperature or lukewarm water (20 °C - 25 °C).
- If you use the pause function (button for start/pause/stop) during preparation, you can use a silicone spatula in order to take off flour nests or pieces of dough sticking at the edges of the baking pan and add them to the dough.

Programme	Recipes & Ingredients
# 1 "Standard" Weight: max. ca. 900 Browning: medium dark or dark	<b>Classic mixed bread</b> 350 ml lukewarm water      ½ pack dry yeast      25 g melted butter 250 g wheat flour type 405      1 tsp. salt 250 g rye flour type 1150      ½ tsp. sugar <b>Tip:</b> Add some bread spices of your choice by means of the ingredients container.
# 2 "Kurz" (short) Browning: medium dark or dark	<b>Quick breakfast bread</b> 200 ml lukewarm water      2 tsp. melted butter 150 g wheat flour type 405      ½ tsp salt 150 g rye flour type 1150      1 tbsp. honey ½ pack dry yeast <b>Tip:</b> For a hearty alternative use ½ tsp. of sugar instead of honey. Fill the ingredients container loosely with chopped onions and small pieces of ham.
# 3 "Weißbrot" (white bread) Weight: 700 g Browning: dark	<b>Classic white bread</b> 150 ml water      450 g wheat flour type 405      1 tsp. sugar 150 ml milk      ½ pack dry yeast 40 g melted butter      1 tbsp. salt <b>Tip:</b> Breads made of wheat flour become voluminous, so don't use more than a total of about 750 g of ingredients. Butter can be replaced by margarine or by a vegan alternative. For even more browning choose the 900 g mode.
# 4 "Schnell" (quick) Browning: dark	<b>Zucchini-spelt-bread</b> 350 ml buttermilk      1 tbsp. salt 40 g melted butter      1 tsp. sugar 500 g spelt flour type 630      1 tsp. herbs of Provence 150 g rasped zucchini      50 g chopped walnuts 1 pack dry yeast <b>Tip:</b> Put the walnuts in the ingredients container.

Programme	Recipes & Ingredients	
# 5 "Vollkorn" <b>(whole grain bread)</b> Weight: 900 g Browning: dark	<b>Italian farmhouse bread</b> 400 ml lukewarm water 400 g spelt flour type 630 1 pack dry yeast 1 tsp. salt 1 tsp. oregano	1 tsp. dried basil 1 pinch of sugar 50 g pine nuts 40 g sesame
	<b>Tip:</b> Put the pine nuts in the ingredients container.	
# 6 "Kuchen" Browning: medium dark	<b>Stirred cake with nuts</b> 150 g melted butter 250 g wheat flour type 405 150 g sugar 3 eggs (size M)	1 pack baking powder 40 g chopped almonds 40 g chopped hazelnuts
	<b>Tip:</b> Put the almonds and hazelnuts in the ingredients container.	
# 7 "Teig kneten" <b>(kneading dough)</b>	Kneading of ingredients for doughs, which need some rising time e.g. yeast doughs and gluten-free doughs	
	<b>Tip:</b> During the rising time the temperature is about 32°C.	
# 8 "Backen" <b>(baking)</b>	Baking of ready-made doughs (e.g. cakes, bread etc.) bake as desired.	
	<b>Tip:</b> The maximum temperature at level "dark" is about 175 °C in the baking pan.	
# 9 "Toastbrot" <b>(toast)</b> Weight: 700 g Browning: medium dark or dark	<b>Honey-toast</b> 150 ml water 150 ml milk 40 g soft butter 425 g wheat flour type 405	1 pack dry yeast 3 tbsp. honey or agave nectar 1 tsp. salt
	<b>Tip:</b> Breads made of wheat flour become voluminous, so don't use more than a total of about 750 g of ingredients. Butter can be replaced by margarine or by a vegan alternative. For even more browning choose the 900 g mode.	
# 10 "Konfitüre" <b>(jam)</b> Weight: Max ca. 1.500 g	<b>Berry jam</b> 100 ml apple juice 400 g coarsely pureed blackberries	400 g coarsely pureed currants 500 g preserving sugar (2:1)
	<b>Tip:</b> For a less sour alternative you can use raspberries instead of redcurrants. Attention: The expiration date is about 2 weeks.	
# 11 "Teig rühren" <b>(stirring dough)</b>	Mixing of ingredients for all kinds of doughs and desserts	
	<b>Tip:</b> There is no heating during this programme.	
# 12 "Glutenfrei" <b>(gluten-free)</b> Weight: 700 g Browning: dark	<b>Protein bread</b> 250 g curd 4 eggs (size M)	75 g grounded flaxseeds
	<b>Tip:</b> Let the bread rest for about 2-4 h before slicing. Best stored in the refrigerator. Preparing double the quantity is an alternative. In this case let the bread still rest for around 2-4 h after the keeping-warm time.	

## Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

## Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

**Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!**

### SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!  
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.  
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.  
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

### Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)