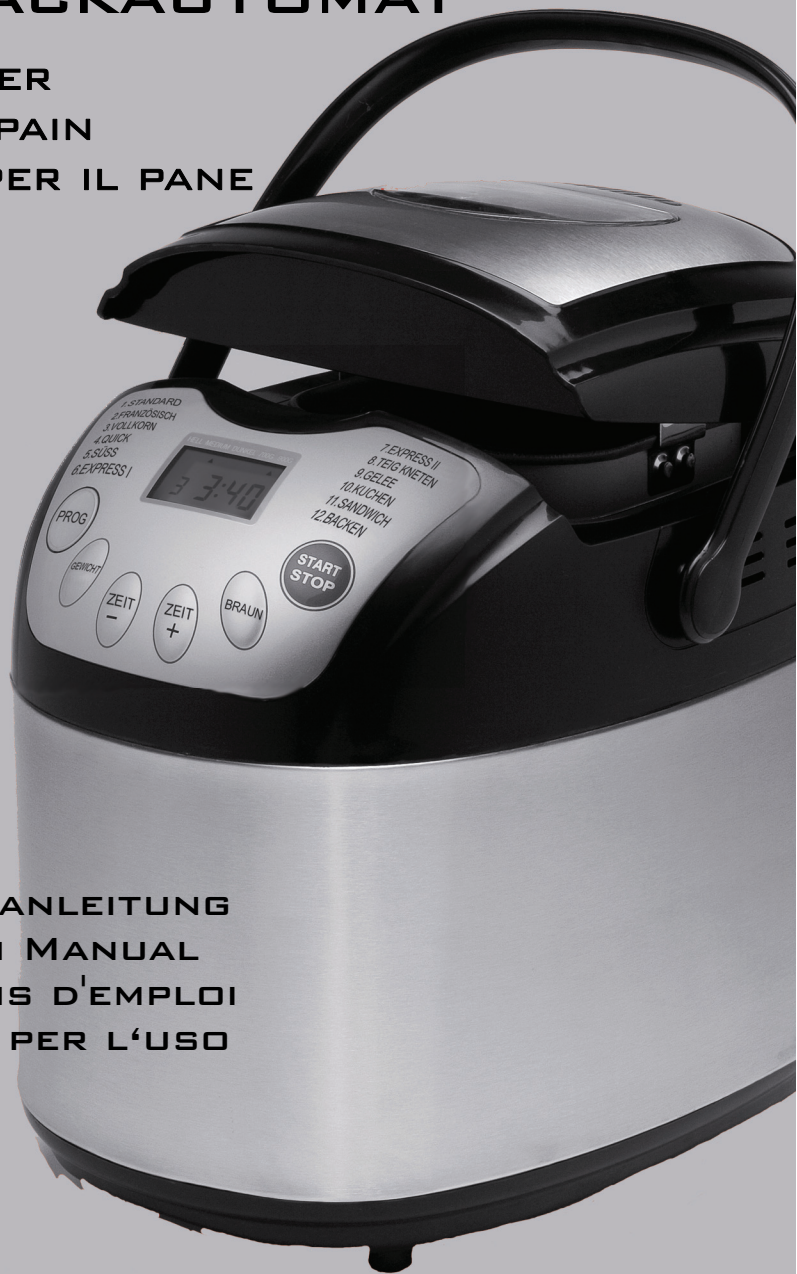


GB600

GALA

BROTBACKAUTOMAT

**BREAD MAKER
MACHINE À PAIN
MACCHINA PER IL PANE**

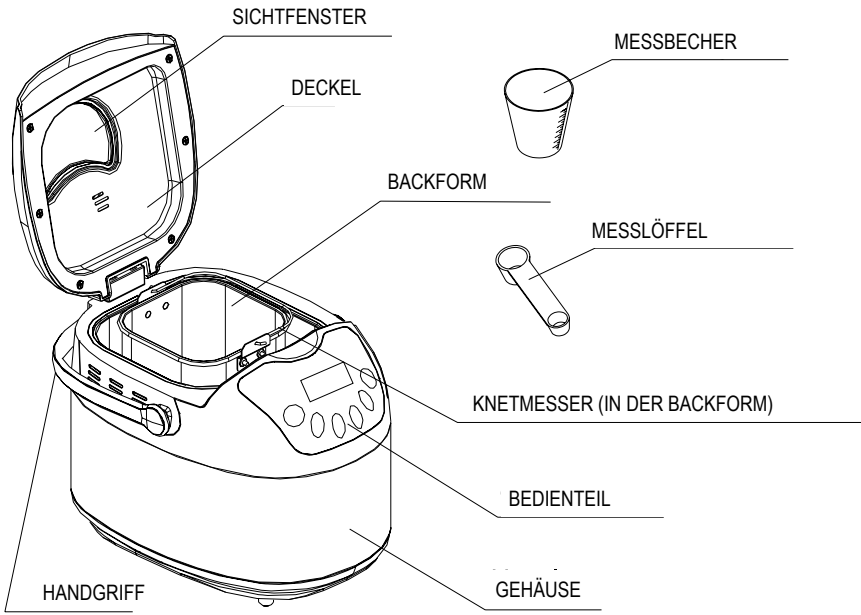


**BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
INSTRUCTIONS D'EMPLOI
ISTRUZIONI PER L'USO**

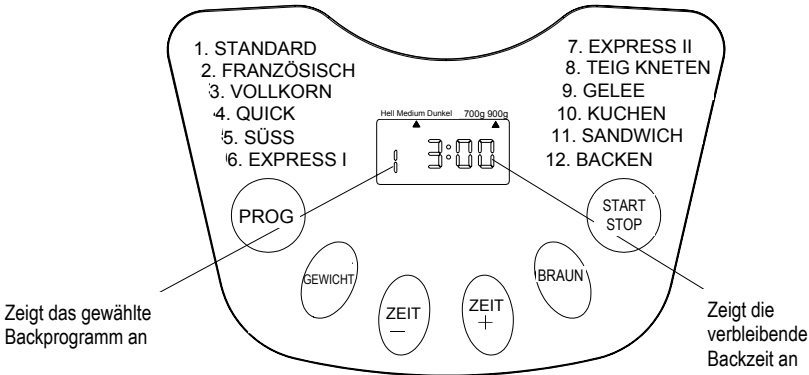
Wichtige Sicherheitshinweise für alle elektrische Geräte

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Wickeln Sie das Netzkabel immer komplett vom Gerät ab.
- Die Netzspannung muß mit den Angaben auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Produkts) übereinstimmen.
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Das Gerät deshalb außer Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- **Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.**
- Schlagen Sie niemals auf die Backform oder versuchen diese gewaltsam aus dem Gerät zu entnehmen. Dadurch wird die Backform beschädigt.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebeetiketten bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Oberfläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf erhitzte Flächen.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einer stabilen hitzebeständigen Unterfläche. Benutzen Sie das Gerät niemals auf einer Tischdecke oder ähnlichen entflammaren Materialien. Außerdem darf das Gerät nicht auf einer metallischen Ablagefläche oder der Spülmaschine betrieben werden.
- Lassen Sie die Netzleitung nicht vom Tisch herunterhängen, nicht einklemmen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Stellen Sie keine Gegenstände wie Pappe Plastik oder entflammaren Materialien in die Nähe Ihres Gerätes.
- Tauchen Sie das Gerät, Netzleitung oder Netzstecker nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Dadurch besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile im Innern des Gerätes, während es in Betrieb ist.
- Metallfolien und andere Materialien dürfen nicht in das Gerät gegeben werden, Es besteht die Gefahr eines Kurzschlusses und Brandes.
- Niemals das Gerät mit einem Tuch oder anderen abdecken. Im Betrieb entstehen Dampf und Hitze, diese müssen ungehindert aus dem Gerät austreten können.
- Die Außenseite vom Gerät kann bei hohen Temperatureinstellungen heiß werden. Fassen Sie das Gerät deshalb nur am dafür vorgesehenen Griff an. Benutzen Sie daher unbedingt Backofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Stecken Sie das Gerät aus, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel zum Ausstecken, sondern immer nur am Stecker anfassen.
- Nehmen Sie das Gerät nie in Betrieb, wenn es heruntergefallen, beschädigt, ins Wasser gefallen oder draußen aufbewahrt wurde. Schicken Sie es zur Überprüfung an das Service Center.
- Das Innere des Gerätes ist wartungsfrei. Um Beschädigungen und elektrischen Schlag zu vermeiden, entfernen Sie bitte keine Gehäuseteile und versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Sollten am Gerät Funktionsstörungen auftreten oder falls es auf den Boden oder ins Wasser gefallen ist, wenden Sie es unbedingt an unsere Hotline. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Schäden für den Benutzer führen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät oder an der Anschlußleitung dürfen nur von einem autorisierten Reparaturservice durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Reparaturen entfällt der Garantieanspruch.
- Halten Sie das Gerät sauber. Befolgen Sie die Reinigungshinweise für das Gerät
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf

Lernen Sie Ihren Brotbackautomaten kennen



Das Bedienteil



Nach der Aufheizphase

Sobald der Brotbackautomat eingesteckt ist ertönt ein Signal und nach kurzer Zeit erscheint im Display „3:00“ und die Markierungen zeigen auf **900g** und **MEDIUM**. Dies ist die Standard-einstellung des Backautomaten.

START/STOP

Zum Starten und stoppen des ausgewählten Backprogramms.

Zum Starten eines Backprogramms drücken Sie die **Start/Stop** Taste. Ein Signalton ertönt und der Doppelpunkt in der Zeitanzeige beginnt zu blinken, dieses signalisiert, daß das Programm begonnen hat. Jede Taste wird nach dem Start deaktiviert bis auf die **Start/Stop** Taste

Um ein Programm zu stoppen, drücken Sie für ca. 3 Sekunden auf die **Start/Stop** Taste, bis ein Signalton ertönt der, den Programmabbruch bestätigt. Damit wird auch ein versehentliches Unterbrechen des Betriebes verhindert.

PROG

Diese Taste dient zum Wählen der verschiedenen Backprogramme, dabei wird automatisch die zugehörige Backzeit im Display angezeigt. Halten Sie die Taste gedrückt, um schnell durch die Programme zu wechseln.

1. **STANDARD:** Kneten, Aufgehen und Backen von normalen Brot. Sie können die Zutaten nach Bedarf ändern, um ein anderes Aroma zu bekommen.
2. **FRANZÖSISCH:** Kneten, Aufgehen und Backen von normalen Brot mit einer länger anhaltenden Aufgehphase. Das Programm führt zu einer dunklen Kruste und hellen Teig.
3. **VOLLKORN:** Kneten, Aufgehen und Backen von Weizenbrot. Diese Einstellung hat eine längere Vorheizphase damit das Getreide besser Wasser aufnehmen kann, um anschließend mehr aufzugehen.
4. **QUICK:** Kneten, aufgehen und backen mit Backpulver oder Backnatron. Das Brot wird auf dieser Einstellung etwas schmaler mit einer dichteren Struktur.
5. **SÜSS:** Kneten, aufgehen und backen von süßem Brot. Zum Backen von knusprigen und süßem Brot.
6. **EXPRESS I:** Kneten, aufgehen und backen von 750g Brot Leib in kürzester Zeit
7. **EXPRESS II:** Kneten, aufgehen und backen von 900g Brot Leib in kürzester Zeit
8. **TEIG KNETEN:** Kneten und aufgehen ohne zu backen.
9. **GELEE:** Gelee und Marmelade kochen
10. **KUCHEN:** Kneten, aufgehen und backen, aufgehen lassen mit Soda oder Backpulver
11. **SANDWICH:** Kneten, aufgehen und Backen von Sandwich. Zum backen von lockerem Struktur mit einer dünnen Kruste
12. **BACKEN:** nur backen kein Kneten und aufgehen lassen. Kann auch verwendet werden um die Backzeit zu erhöhen.

BRAUN

Mit dem Color Knopf können Sie die Farbe der Kruste einstellen: Hell, Medium, oder Dunkel
Drücken Sie diesen Knopf mehrmals bis die gewünschte Farbe erscheint.

GEWICHT

Drücken Sie den Loaf Size Knopf, um die Größe des Brots einzugeben.
Bitte bedenken Sie dass die Gesamtzeit sich zu den Einzelprogrammen verändert.

ZEIT+ / ZEIT-

Wenn Sie das Gerät nicht sofort, sondern zu einem späteren Zeitpunkt in Betrieb nehmen möchten, können Sie diese Funktion auswählen.

Sie entscheiden wann das Backprogramm losgehen soll. Bedenken Sie hierzu die Backzeit mit ein. So ist es möglich warmes Brot zu servieren. Zuerst muss das Programm und der Bräunungsgrad gewählt werden, danach die +/- Zeit. Die Zeitschritte hierfür werden in 10 Minuten Schritten bis zu 13 Stunden gewählt.

Beispiel: Jetzt sind es 20.30. Wenn Sie möchten das Ihr Brot am nächsten Tag um 7 Uhr fertig wird stellen Sie 10 und 30 Minuten ein. Wählen Sie das Menü, Farbe und Brotgröße aus und drücken danach die +/-Taste um die Zeit von 10:30 einzustellen, die auf dem Display nun angezeigt wird. Drücken Sie danach die Start Stopp Taste, um das verzögerte Programm zu aktivieren. Sie sehen im Display die Markierung blinken und der Zeitzähler zählt abwärts. Nun bekommen Sie Ihr Brot um 7.00 Uhr am Morgen. Falls Sie Ihr Brot nicht sofort entnehmen möchten, bleibt dieses für ungefähr eine Stunde noch warm.

Hinweis: Benutzen Sie für das Verzögerungsprogramm keine verderblichen Lebensmittel wie Eier, frische Milch, Früchte, Zwiebeln oder ähnlichem.

Warmhaltefunktion

Das Brot wird automatisch nach der Backzeit für eine Stunde warm gehalten.
Falls Sie das Brot früher entnehmen möchten, schalten Sie das Programm mit der **Start/Stop** Taste ab.

Speicherfunktion

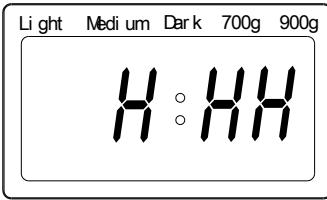
Falls die Stromversorgung nicht länger als 15 Minuten unterbrochen wird, arbeitet das Gerät danach automatisch weiter. Bei längerem Stromausfall als 15 Minuten kann das Gerät nur erneut gestartet werden. Falls der Teig noch nicht über die Knetphase hinaus ist, können Sie durch Drücken der **Start/Stop** Taste das Programm erneut starten.

Klima / Betriebstemperatur

Der Brotbackautomat kann in einem großen Temperaturbereich betrieben werden, aber es kann dazu führen, dass es Unterschiede im Backbereich gibt. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15 und 34 Grad Celsius.

Anzeigefehler

1. Falls nach einem Programmstart im Display H:HH angezeigt wird, ist die Temperatur im Gerät zu hoch. Bei dieser Anzeige stoppen Sie das Programm und öffnen den Deckel des Gerätes und lassen es für 10 bis 20 Minuten abkühlen.
2. Falls nach einem Programmstart im Display E:EE angezeigt wird, könnte eventuell der Temperatursensor defekt sein. Lassen Sie diesen bei Ihrem Service Center überprüfen.



(1)



(2)

Vor Erstinbetriebnahme:

1. Bitte Prüfen Sie alle Teile und Zubehörsachen auf eventuelle Schäden.
2. Reinigen Sie alle Teile und Zubehörsachen wie unter Reinigung und Wartung beschrieben ist
3. Stellen Sie den Brotbackautomat in den Backmodus und lassen diesen für ca. 10 Minuten leer laufen. Lassen Sie ihn danach abkühlen und reinigen diesen erneut.
4. Trocknen Sie alle Teile gut ab und bauen diese wieder zusammen, danach ist Ihr Gerät zur Benutzung bereit.

So backen Sie ein Brot

1. Plazieren Sie die Backform in Ihre Position, dann drehen Sie diese im Uhrzeigersinn fest. Fixieren Sie das Knetmesser auf die Antriebsachse. Drehen Sie das Knetmesser im Uhrzeigersinn in seine Position. Wir empfehlen Ihnen den Knethacken an der Achse vorher mit Butter einzufetten um diesen leichter aufsetzen und nach dem Backvorgang besser lösen zu können.
2. Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter ein. Beachten Sie hierbei die Reihenfolge in Ihrem Rezept. Normalerweise werden erst die Flüssigkeiten dazugegeben, danach Zucker, Salz und Mehl, anschließend Backhefe oder Backpulver. Bei Verwendung von hohem Roggen- oder Vollkornanteil empfehlen wir Ihnen die Reihenfolge der Zutaten umzukehren, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Außerdem bekommen Sie dadurch ein besseres Knetergebnis.
3. Machen Sie mit Ihrem Finger an einer trockenen Stelle ein kleines Loch in das Mehl und füllen die Hefe hinein, ohne das die Hefe in Kontakt mit den Flüssigkeiten oder Salz kommt.
4. Schließen Sie den Deckel und stecken das Gerät ein.
5. Drücken Sie die Taste PROG, um das jeweilige Programm auszuwählen.
6. Drücken Sie die Taste BRAUN, um die Bräune der Kruste zu bestimmen
7. Drücken Sie die Taste GEWICHT, um das Gewicht Ihres Brots einzustellen (750G oder 900 G)
8. Stellen Sie die Verzögerungszeit durch Drücken der Taste ZEIT+/- ein. Lassen Sie diese Funktion weg falls Sie sofort ein Programm starten möchten.
9. Drücken Sie den **Start/Stop** Knopf.
10. Bei dem Programm STANDARD, FRANZÖSISCH, VOLLKORN, SÜSS, SANDWICH ertönt ein langes akustisches Signal während des Betriebes, damit Sie aufgefordert werden, weitere Zutaten beizufügen. Öffnen Sie den Deckel und geben die Zutaten hinein. Es besteht die Möglichkeit, daß Dampf aus den Lüftungsschlitzen entweichen kann. Dieses ist normal.
11. Am Ende des Backprozess ertönen 10 kurze Töne. Um den Prozess zu stoppen und um das Brot zu entnehmen, drücken Sie die Taste Start/Stop für ca 3-5 Sekunden. Öffnen Sie den Deckel und packen die Backform am Griff an. (Backofenhandschuhe benutzen). Drehen Sie die Backform entgegen dem Uhrzeigersinn und ziehen diese nach oben heraus.
12. Benutzen Sie eine Holz- oder Kunststoffspachtel, um das Brot aus der Backform zu entfernen.

Gefahr: Die Backform und das Brot sind sehr heiß! Seihen Sie besonders vorsichtig und benutzen Sie Ofenhandschuhe!

13. Drehen Sie die Backform auf einer sauberen Ablagefläche herum. Durch leichtes Schütteln kann das Brot aus der Backform herausgelöst werden.
14. Lösen Sie das Brot vorsichtig aus der Backform heraus und lassen es für mindestens 20 Minuten abkühlen bevor Sie es anschneiden.
15. Wenn Sie am Ende des Backvorgangs nicht zugegen sind oder nicht die Start/Stop Taste gedrückt haben, hält sich das Brot automatisch für ca. eine Stunde warm. Danach schaltet sich der Brotbackautomat ab.
16. Ziehen Sie nach Benutzung des Gerätes Ihre Netzschnur aus der Steckdose heraus.

Spezielle Bedienung

Schnelle Brote

Diese werden mit Backpulver statt Hefe zubereitet. Das Backpulver reagiert beim Backen mit den Flüssigkeiten und der Hitze und läßt den Teig beim Backen aufgehen, dadurch wird Zeit gespart. Für ein ideales Ergebnis sollten die flüssigen Zutaten zuerst in die Backform und danach die Trockenen Zutaten in die Backform gegeben werden. Beim Mischen der Zutaten kann es zu Ansammlungen von trockenen Zutaten am Rad der Backform kommen. Bringen Sie diese mit einem Spachtel in den Teig zurück, damit verhindern Sie ein Verklumpen des Teiges.

EXPRESS Programme

Der Brotbackautomat kann Brot in nur 1 Stunde zubereiten, wenn die EXPRESS Programme gewählt werden. Dabei bekommt das Brot eine dichtere Struktur und Festigkeit. EXPRESS I ist für 750g Brote und EXPRESS II für 900g Brote geeignet. Hierfür muß das Wasser als Zutat mit einer Temperatur von ca. 45-50°C hinzugegeben werden (vorher mit einem Thermometer prüfen!), da diese Temperatur kritisch für den Gärungsprozess ist. Bei zu niedriger Temperatur wird das Brot nicht weit genug aufgehen, zu hohe Temperaturen töten die Hefe ab und der Teig geht gar nicht auf.

Reinigung und Pflege

Stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Backform: Reinigen Sie die Innenseite und Aussenseite mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Lassen Sie die Backform trocknen, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen.
2. Knetmesser: Wenn Das Knetmesser nicht von der Achse gezogen werden kann, füllen Sie den Behälter mit warmen Wasser und lassen das Knetmesser darin für ca. 30 Minuten einweichen. Danach kann das Knetmesser zur Reinigung entnommen werden. Reinigen Sie das Knetmesser mit einem wichen, feuchten Tuch ab.
3. Deckel und Fenster: Wischen Sie den Deckel von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
4. Gehäuse: Wischen Sie die Oberfläche des Gehäuses sanft mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen Reiniger oder Scheuermittel, diese können die Oberfläche beschädigen. Das Gerät niemals in Wasser eintauchen!

Hinweis:

Die Backform und das Knetmesser können in der Spümaschine gereinigt werden.

Stellen Sie den Brotbackautomaten erst weg, wenn dieser vollständig abgekühlt und trocken ist. Das Zubehör kann in der Backform aufbewahrt werden.

1. Hartweizenmehl

Weizenmehl hat einen hohen Gehalt an Gluten und Proteinen. Es verhindert, daß der Teig nach dem Aufgehen wieder zusammenfällt. Durch den hohen Glutengehalt können mit diesem Mehl größere Brote gebacken werden. Dies ist die wichtigste Zutat zum Backen von Brot.

2. Weizenmehl

Weizenmehl wird aus einer bestimmten Mischung von Weizen und Hartweizen gemahlen. Dieses Mehl ist geeignet zum Backen von Kuchen und schnellen Broten..

3. Vollkornmehl

Vollkornmehl wird, wie der Name schon sagt, aus ganzen Weizenkörnern gemahlen, also mit Schale. Dieses Mehl besitzt mehr Nährstoffe als "normales" Mehl. Damit gebackenes Brot fällt in der Regel etwas kleiner aus. In vielen Rezepten wird daher Vollkornmehl und Hartweizenmehl zusammen verwendet.

4. Dunkles Weizenmehl

Dieses Mehl ist sehr reich an Ballaststoffen, ähnlich wie Hartweizenmehl. Zum richtigen Aufgehen des Backteiges wird dieses Mehl zusammen mit Hartweizenmehl verwendet.

5. Backmehl

Backmehl wird aus (weichen) Weizen gemahlen und wird speziell zur Herstellung von Kuchen verwendet.

6. Maismehl und Hafermehl

Diese werden durch Mahlen von Mais oder Hafer hergestellt und werden in Vollkornbrot gerne verwendet, um den Geschmack und die Beschaffenheit zu verändern.

7. Zucker

Zucker ist eine wichtige Backzutat. Einerseits gibt Zucker Farbe und einen süßeren Geschmack zum Brot, andererseits ist Zucker in Verbindung mit Hefe zum Aufgehen des teiges nötig. In der Regel wird weißer Zucker verwendet, bei Bedarf kann aber auch Puderzucker, Brauner Kandiszucker oder Rohrzucker verwendet werden.

8. Hefe

Hefe ist eine aktive, lebendige Zutat, welche in Verbindung mit Zucker in einem Gärungsprozess Kohlendioxid erzeugt, durch welches der Teig aufgeht und innen locker wird.

1 TL Trockenhefe = 3/4 TL Frischhefe

5 TL Trockenhefe = 1 TL Frischhefe

2 EL Trockenhefe = 1 1/2 TL Frischhefe

Hefe wird kühl gelagert, am besten im Kühlschrank. Nach der Verwendung muß die Hefe wieder in den Kühlschrank gelagert werden.

Prüfen Sie das Verfallsdatum der Hefe, bevor Sie diese verwenden. Die häufigste Ursache dafür, wenn der Brotteig nicht aufgeht, ist tote Hefe.

So können Sie erkennen, ob Ihre Hefe noch aktiv (lebendig) ist:

1. Füllen Sie 1/2 Tasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Meßbecher.
2. Geben Sie 1 TL Weissen Zucker hinzu, gut verrühren.
3. Geben Sie nun 2 TL Hefe langsam hinzu.
4. Lassen Sie die Mischung an einem warmen Ort für 10 Minuten stehen. Nicht umrühren.
5. Hat sich nach 10 Minuten eine Schaumkrone gebildet, ist die Hefe noch lebendig und aktiv. Wenn nicht, dann ist die Hefe tot.

9. Salz

Salz verbessert den Geschmack von Brot und trägt zu Farbe der Kruste bei. Aber Salz hindert auch Hefe am Gärungsprozess. Nie mehr Salz als nötig verwenden. Hefe darf nicht direkt mit Salz in Berührung kommen. Wenn Sie kein Salz verwenden wollen, können Sie es weglassen. Salzloses Brot wird größer.

10. Eier

Eier verbessern die Beschaffenheit des Brotes, machen dieses nahrhafter und größer. Bei Verwendung von Eiern müssen diese gleichmäßig verrührt werden.

11. Butter, Schmalz und Pflanzenfett

Fette machen Brot weicher und länger haltbar. Butter direkt aus dem Kühlschrank sollte zerkleinert oder geschmolzen zum Teig gegeben werden.

12. Backpulver

Backpulver wird verwendet, um Teig während des Backvorganges aufgehen zu lassen. der Gärungsprozess findet hier durch chemische Prozesse statt. Backpulver wird verwendet zum schnellen Backen von Brot, ohne Gehen des Teiges.

13. Wasser und andere Flüssigkeiten

Wasser ist eine wichtige Backzutat. In der Regel wird kaltes Wasser verwendet (20-25°C). Für die EXPRESS Backfunktion wird warmes Wasser (45.50°C) verwendet, um den Gärungsvorgang zu beschleunigen. Anstelle von Wasser kann auch Milch verwendet werden, um den Geschmack und und die Krustenbräunung zu verbessern.

Zusätzlich können auch Fruchtsäfte verwendet werden, um den Brot einen besonderen Geschmack zu verleihen.

Zutaten abmessen

Ein wichtiger Schritt in der Zubereitung von Brot ist die richtige Menge der Zutaten.

Es wird sehr empfohlen, den mitgelieferten Meßbecher und Meßlöffel zu verwenden, um die Zutaten richtig abzumessen. Durch falsche Mengen der Zutaten wird das Backergebnis stark beeinflusst.

1. Flüssige Zutaten abmessen

Wasser, frische Milch werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, daß der Becher waagrecht gehalten wird.

Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

2. Trockene Zutaten abmessen

Trockene Backzutaten werden mit dem Messbecher abgemessen. Achten Sie beim Abmessen darauf, daß der Becher waagrecht gehalten wird.

Reinigen Sie den Becher nach jeder Zutat gründlich.

3. Reihenfolge der Zutaten

Geben Sie die Zutaten in der folgenden Reihenfolge in die Backform:

1. Flüssige Zutaten (Milch, Wasser, Eier), Salz, Zucker
2. Trockene Zutaten (Mehl, Schrot, Hefe, Backpulver)

Beim Hineingeben der Zutaten darf das Mehl noch nicht vollständig nass werden. Die Hefe kann nur an einer trockenen Stelle auf dem Mehl hinzugegeben werden. Außerdem darf die Hefe nicht direkt mit Salz in Berührung kommen. Nach dem Kneten ertönt ein Signal, hier können jetzt bei Bedarf Früchte hinzugegeben werden. Werden die Früchte zu früh hinzugegeben, geht der Geschmack verloren. Wenn die Timerfunktion verwendet wird, sollten keine verderblichen Zutaten im Teig verwendet werden, z.B. Eier oder Früchte.

No.	Problem	Ursache	Lösung
1	Rauch aus dem Gerät beim Backvorgang	Zutaten sind mit dem Heizelement in Berührung gekommen. Bei erster Verwendung kann noch etwas Öl auf dem Heizelement von der Produktion verblieben sein. Dies vergeht nach kurzer Zeit.	Stecken Sie das Gerät aus und reinigen Sie das Heizelement. Vorsicht HEISS! Vor der ersten Verwendung, Gerät ohne Zutaten und bei geöffneten Deckel in Betrieb nehmen.
2	Brotboden zu dick	Das Brot ist zu lange in der Form / zu lange warm gehalten worden.	Nehmen Sie das Brot so früh wie möglich heraus
3	Brot lässt sich nur schwer herausnehmen	Knetmesser klemmt auf der Antriebsachse	Nehmen Sie das Brot heraus und lassen Sie die Backform mit dem Knetmesser mit eingefülltem warmen Wasser 10 Minuten einweichen, danach das Knetmesser entnehmen und reinigen.
4	Backmischung nicht gleichmäßig, schlechtes Backresultat.	1.Falsches Programm gewählt	Wählen Sie das richtige Backprogramm
		2.Nach dem Backen und mehrfachen Öffnen des Deckels ist das Brot trocken, ohne goldbraune Kruste.	Deckel während dem Backvorgang nicht öffnen
		3. Knetmesser hat zuwenig Kraft	Prüfen Sie den Knetantrieb, lassen Sie das Gerät ohne Zutaten laufen. Sollte das Knetmesser immer noch schwer laufen, muss das Gerät repariert werden.
5	Display zeigt "H:HH" nach Drücken von start/stop	Die Temperatur im Gerät ist zu hoch zum Backen.	Stoppen Sie den Betrieb, stecken Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
6	Motor läuft, aber Teig wird nicht gerührt.	Backform nicht richtig eingesetzt oder zuviel Teig in der Form	Setzen Sie die Backform richtig ein. Mischen Sie die Zutaten in den richtigen Mengen enTLrechen des Rezeptes.
7	Brot wird zu groß und drückt gegen den Deckel	Zuviel Hefe, Mehl und/oder Wasser im Teig	Mischen Sie die Zutaten in den richtigen Mengen enTLrechen des Rezeptes.
8	Brot ist zu klein oder geht nicht auf Bread size is too small or bread has no rise	Keine oder zu wenig Hefe oder inaktive Hefe. Wasser zu warm oder Hefe in Berührung mit Salz gekommen.	Prüfen Sie die Zutaten
9	Teig geht über den Rand der Backform auf	Zuviel Flüssigkeit oder zuviel Hefe	Prüfen Sie die Zutaten
10	Brot fällt in der Mitte beim Backen zusammen	1.Falsches Mehl verwendet	Verwenden Sie ein geeignetes Mehl
		2. Teig ist zu schnell aufgegangen, z.B. durch zu hohe Temperatur	Verwenden Sie Hefe immer bei Raumtemperatur
		3. Zuviel Wasser, dadurch wird der Teig nicht fest genug	Verwenden Sie weniger Wasser
11	Brot ist zu schwer, zu fest in der Zusammensetzung	1.Zu viel Mehl oder zu wenig Wasser verwendet	Verwenden Sie weniger Mehl oder mehr Wasser
		2. Zu viele Fruchtzutaten oder zuwenig Hefe	Prüfen Sie die Menge der Zutaten
12	Brot ist innen hohl	1. Zuviel Wasser oder Hefe, oder zuwenig Salz	Prüfen Sie die Menge der Zutaten
		2. Zu hohe Wassertemperatur	Prüfen Sie die Wassertemperatur
13	Zu dicke Kruste oder zu dunkle Kruste bei Verwendung von viel Zucker im Teig	Verschiedene Rezepte und Zutaten bestimmen das Aussehen des Brotes, Zucker verursacht meist eine sehr dunkle Kruste.	Wird die Kruste zu dunkel bei Verwendung von viel Zucker, kann der Backvorgang 5-10 Minuten vorzeitig mit der Taste start/stop unterbrochen werden. Lassen Sie das Brot danach noch ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel im Automaten, bevor Sie es entnehmen.

BROTREZEPTE

1 Tasse =250 ml 1 EL = 3 TL
 1 EL =15 ml 1 TL = 5ml

1. Weissbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	250ml	300ml
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zucker	2 EL	2 1/2 EL
Hartweizengrieß	120g	150g
Hartweizenmehl	270g	350g
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Öl	2 EL	2 1/2 EL

Programm: FRANZÖSISCH

2. Rosinen-Nuß-Brot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser oder Milch	250ml	330ml
Margarine or butter	2 EL	2 1/2 EL
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zucker	2 EL	2 1/2 EL
Hartweizenmehl	450g	520g
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Rosinen	50g	75g
Gehackte Walnusskerne	30g	40g

Programm: STANDARD

3. Grobes Weissbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Milch	280ml	330ml
Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Grobes Weizenmehl	380g	510g
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: STANDARD

4. Vollkornbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	250ml	320ml
Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	1 EL	1 EL
Hartweizenmehl	200g	260g
Weizenvollkornmehl	200g	260g
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: VOLLKORN

5. Traditionelles Weissbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	250ml	330ml
Margarine oder Butter	1 EL	1 1/2 EL
Salz	1 TL	1 3/4 TL
Zucker	1 1/2 EL	2 EL
Mulchpulver	1 1/2 EL	2 EL
Hartweizenmehl	450g	520g
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL

Programm: STANDARD

6. Italienisches Weissbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	220ml	280ml
Margarine oder Butter	2 EL	2 1/2 EL
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 1/2 EL	3 EL
Hartweizenmehl	300g	400g
Maisgrieß	80g	100g
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 3/4 TL

Programm: SANDWICH

7. Stutenbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Frische Milch	210ml	230ml
Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Eier	1	2
Salz	1 TL	1 TL
Honig	1 1/2 EL	2 EL
Zucker	3 EL	4 EL
Hartweizenmehl	450g	520g
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: SÜSS

8. Kartoffelbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser oder Milch	170ml	230ml
Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Eier	1	2
Kartoffelpüree	120g	150g
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Hartweizenmehl	380g	460g
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: STANDARD

9. Grobes Brot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	240ml	310ml
Salz	1 TL	1 TL
Öl	1 1/2 EL	2 EL
Course bread flour	380g	500g
Zucker	3/4 EL	1 EL
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL

Programm: FRANZÖSISCH

10. Irish Soda Brot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Buttermilch	220ml	
Eier	2	
Öl	2 EL	
Mehl	500g	
Zucker	1/2 Tasse	
Backnatron	1 EL	
Salz	1/2 EL	
Rosinen	1 Tasse	

Programm: QUICK

11. Reisbrot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Reiskochwasser	230ml	300ml
Hartweizenmehl	400g	520g
Reiskörner (Trockengewicht)	35g	50g
Zucker	3 EL	4 EL
Grobes Weizenmehl	380g	510g
Trockenhefe	0,9 TL	1 TL

Programm: STANDARD

12. Karottenbrot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	250ml	310ml
Butter	1 1/2 EL	2 EL
Hartweizenmehl	420g	520g
Karotten, fein gewürfelt	56g	70g
Salz	1 TL	1 TL
Zucker	2 EL	2 1/2 EL
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: STANDARD

13. Ultra-Fast Pesto Brot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser (48°C)	270ml	340ml
Pestomischung	3 EL	1/2 Tasse
Milchpulver	1 1/3 EL	2 EL
Zucker	1 1/3 EL	2 EL
Salz	1/7 TL	2/3 TL
Hartweizenmehl	450g	520g
Trockenhefe	3 TL	4 TL

Programm: EXPRESS

14. Walnussbrot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Milch	120ml	160ml
Eier	2	2
Butter (geschmolzen)	4 EL	5 EL
Zucker	4 EL	5 EL
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zitronenschalen	3/4 EL	1 EL
Hartweizenmehl	380g	500g
Gehackte Walnusskerne	40g	60g
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: SÜSS

15. Weizenbrot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	150ml	220ml
Zucker	2 1/2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 TL
Margarine oder Butter	1 1/2 EL	2 EL
Honig	1 1/2 EL	2 EL
Eier	2	2
Weizenvollkornmehl	380g	500g
Trockenhefe	2 1/2 TL	4 TL

Programm: VOLLKORN

16. Maisbrot		
BROTGRÖSSE	750g	900g
Milch	120ml	
Eier	3	
Margarine oder Butter	1/3 Tasse	
Zucker	1/4 Tasse	
Salz	1 EL	
Mehl	350g	
Maismehl	140g	
Backpulver	5 TL	

Programm: QUICK

17. Feigen-Walnuß-Brot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	250ml	310ml
Hartweizenmehl	330g	460g
Roggenmehl	75g	100g
Salz	1 TL	1 TL
Öl	1 EL	2 EL
Feigen, klein geschnitten	35g	50g
Gehackte Walnuskerne	35g	50g
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL

Programm: STANDARD

18. Französisches Brot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	230ml	300ml
Salz	1 TL	1 1/3 TL
Zucker	3/4 EL	1 EL
Hartweizenmehl	390g	500g
Öl	1 EL	2 EL
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL

Programm: FRANZÖSISCH

19. Ultra-Fast Käse-Pfeffer-Brot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser (48°C)	230ml	300ml
SoWeicher Ziegenkäse	40g	55g
Milchpulver	2 EL	3 EL
Salz	2/3 TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Gemahlener schw. Pfeffer	1 EL	1 1/3 EL
Hartweizenmehl	410g	520g
Öl	1 EL	2 EL
Trockenhefe	3 TL	4 TL

Programm: EXPRESS

20. Rosinenbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	120ml	190ml
Eier	2	3
Öl	2 EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Hartweizenmehl	400g	520g
Rosinen	50g	75g
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL

Programm: SÜSS

21. Zimt-Rosinen-Nuß-Brot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	220ml	270ml
Öl	2 EL	3 EL
Zimt	3/4 TL	1 TL
Brauner Zucker	1 EL	1 1/3 EL
Rosinen	60g	80g
Nüsse	60g	80g
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Hartweizenmehl	350g	460g
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL

Programm: SÜSS

22. Sandwichbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	220ml	300ml
Margarine oder Butter	1 1/2 EL 2 EL	
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 1/2 EL
Hartweizenmehl	380g	500g
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL

Programm: SÜSS

23. Feiertagsbrot

BROTGRÖSSE	750g	900g
Wasser	100ml	120ml
Milch	140ml	180ml
Öl	2 EL	3 EL
Salz	1 1/2 TL	2 TL
Zucker	4 EL	5 EL
Hartweizenmehl	380g	500g
Gehackte Walnuskerne	60g	80g
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 3/4 TL

Programm: SÜSS

Marmelade

Mit diesem Brotbackautomat kann sehr einfach Marmelade hergestellt werden. Auch wenn Sie noch nie Marmelade selber hergestellt haben, versuchen Sie es einfach mal. Ihnen werden köstliche Marmelade einfach und lecker gelingen.

Und so wird es gemacht:

- Waschen Sie frische, reife Früchte. Früchte mit harter Schale, wie z.B. Äpfel, Birnen, Pfirsiche schälen.
- Achten Sie darauf, daß Sie immer die empfohlene angegebenen Mengen der Zutaten verwenden, welche für das GELEE-Programm angegeben sind. Ansonsten kann es passieren, daß die Marmelade zu früh kocht oder überkocht.
- Wiegen Sie die Früchte ab, schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke (max. 1 cm) oder pürieren Sie die Früchte. Verwenden Sie 2:1 Gelierzucker in den angegebenen Mengen.
- Verwenden Sie keinen 1:1 Gelierzucker oder normalen Zucker, sonst wird die Marmelade nicht fest genug.
- Vermischen Sie die Früchte mit dem Gelierzucker und starten Sie das automatische Programm.
- Nach ca. 80 Minuten erklingt ein Signalton, die Marmelade kann aus dem Behälter in Einmachgläser umgefüllt werden. Verschließen Sie die Einmachgläser sorgfältig.

24. Erdbeergelee

Zutaten:

- 900g gewaschene, frische Erdbeeren, entweder zerkleinert oder püriert.
 - 500g Gelierzucker 2:1
 - 1 EL Zitronensaft
1. Mischen Sie alle Zutaten in der Backform mit einem Kunststoffschaber zusammen.
 2. Starten Sie das Programm GELEE.
 3. Entfernen Sie zwischendurch Zuckerreste am Behälterrand mit einem Spachtel.

4. Bei erklingen des Signaltones, nehmen Sie den Behälter mit Backofenhandschuhen aus dem Gerät.
5. Die Marmelade in Einmachgläser füllen und diese gut verschließen.

24. Beerengelee

Zutaten:

- 950g aufgetaute Tiefkühlbeeren.
 - 500g Gelierzucker 2:1
 - 1 EL Zitronensaft
1. Mischen Sie alle Zutaten in der Backform mit einem Kunststoffschaber zusammen.
 2. Starten Sie das Programm GELEE.
 3. Entfernen Sie zwischendurch Zuckerreste am Behälterrand mit einem Spachtel.
 4. Bei erklingen des Signaltones, nehmen Sie den Behälter mit Backofenhandschuhen aus dem Gerät.
 5. Die Marmelade in Einmachgläser füllen und diese gut verschließen.

26. Orangengelee

Zutaten:

- 900g geschälte und dünn geschnittene Orangen
 - 100g geschälte und dünn geschnittene Zitronen
 - 500g Gelierzucker 2:1
1. Schälen Sie die Orangen und Zitronen und schneiden Sie sie in kleine Stücke.
 2. Mischen Sie alle Zutaten in der Backform mit einem Kunststoffschaber zusammen.
 3. Starten Sie das Programm GELEE.
 4. Entfernen Sie zwischendurch Zuckerreste am Behälterrand mit einem Spachtel.
 5. Bei erklingen des Signaltones, nehmen Sie den Behälter mit Backofenhandschuhen aus dem Gerät.
 6. Die Marmelade in Einmachgläser füllen und diese gut verschließen.

Technische Daten

Produkt:	Gala Brotbackautomat
Modell:	GB600
Artikelnr.:	093 30 3000
Versorgungsspannung:	230V~, 50Hz
Leistungsaufnahme:	600 Watt

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN JEDERZEIT OHNE ANKÜNDIGUNG VORBEHALTEN

Hinweise zum Umweltschutz



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Für den Fall, daß trotz unserer hohen Qualitätskontrollen
Ihr Gerät einen Defekt aufweisen sollte,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicehotline.
Diese erreichen Sie Montag bis Freitag
in der Zeit von 10-18 Uhr unter:

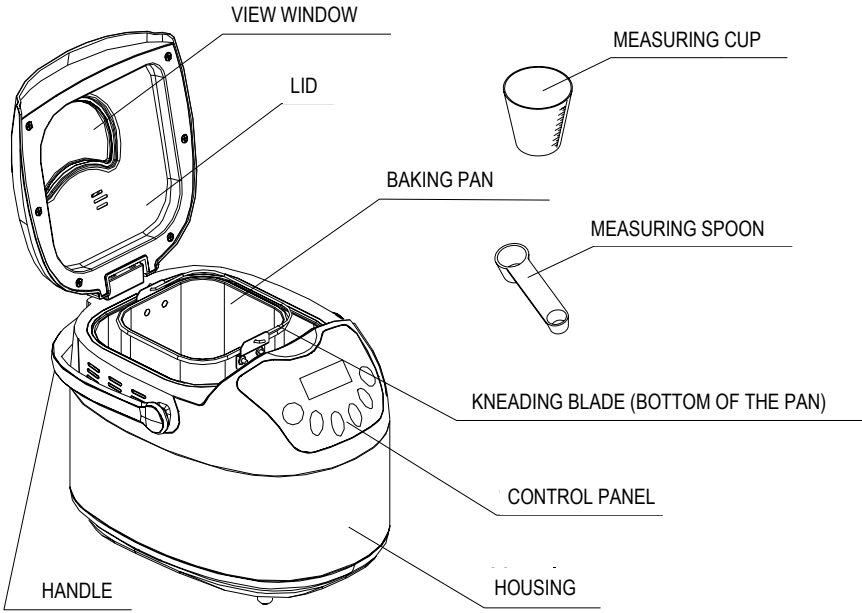
0180 5 - 22 17 98 (€ 0,14/Min.).

Sollte das Gerät eingeschickt werden müssen,
wenden Sie sich bitte an die Servicehotline.

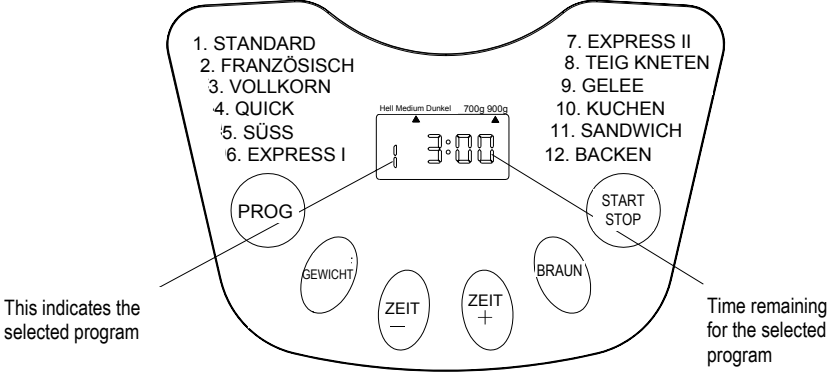
Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

- Read all instructions before using the appliance.
- Unwind the cord fully before use.
- Before using the appliance, check that the specifications on the rating plate agree with the type of current and voltage in your household.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance correctly. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan, this may damage the bread pan.
- Remove any packaging material and stickers before using the appliance.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is leveled, clean and free of water, flour, etc.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always operate the appliance on a stable, heatresistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials. Do not use on a metal surface, for example, a sink drain board.
- When operating the appliance, ensure the power cord is kept away from any heat source including the surface of the appliance. Ensure the power cord does not become trapped between the lid and base of the appliance.
- When operating the appliance, allow a minimum distance of 15cm on all sides of the appliance. This will provide adequate air circulation.
- When operating the appliance, insert the power plug into a single power outlet. Do not plug into a double adaptor, or similar, or use with other appliances.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials near or in the appliance.
- To protect against electric shock do not immerse the appliance, its cord or power plug in water or any other liquid.
- Do not touch any moving or spinning parts of the appliance when in use.
- Do not apply excessive force to remove the baking pan from the appliance. This will damage the baking pan.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
- Never cover the bread maker with a towel or any other material. Heat and steam are being produced during operation and must be able to escape freely.
- The outer surface of the appliance may become hot when operating at high temperatures. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting, removing or handling items from the appliance when hot. Alternatively, allow the appliance to cool before handling.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not place hands inside the appliance during operation.
- Use only the accessories supplied with the appliance.
- Do not store any materials other than the supplied accessories in the appliance when not in use.
- Do not attempt to operate the appliance by any method other than those described in this booklet
- Always ensure the appliance has cooled, is turned off at the power outlet and the cord is unplugged before attempting to move the appliance, when not in use, if left unattended and before disassembling, cleaning or storing.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power supply cord, plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance to the nearest authorised service centre for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorised service centre.
- Keep this manual.

Know your bread maker



Function Introduction



AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged the power supply a beep will be heard and “ 3:00” will appear in the display after a short time. The arrows point to **900g** and **MEDIUM**, indicating the default setting.

START / STOP

- For starting and stopping the selected baking program.
- To start a program, press the “**START/STOP**” button once. A short beep will be heard and the two dots in the time display begin to flash, indicating the start of the program. Any other button is deactivated except the “**START/STOP**” button after a program has begun.
- To stop the program, press the “**START/STOP**” button for approx. 3 seconds until a beep confirms that the program has been switched off. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.

PROG

This button is used to select different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep), the next program is selected. Press the button continuously to cycle through the 12 menus continuously.

1. **STANDARD (Basic)**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to add flavor.
2. **FRANZÖSISCH (French)**: kneading, rise and baking with a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **VOLLKORN (Whole wheat)**: kneading, rise and baking of whole wheat bread. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **QUICK**: kneading, rise and baking loaf with baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **SÜSS (Sweet)**: kneading, rise and baking the sweet bread. For baking the crisp and sweet bread.
6. **EXPRESS I (Ultra fast I)**: kneading, rise and baking 750g loaf in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
7. **EXPRESS II (Ultra fast II)**: the same as above, but for baking 900g loaf.
8. **TEIG KNETEN (Dough)**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **GELEE (Jam)**: boiling jams and marmalades.
10. **KUCHEN (Cake)**: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **SANDWICH**: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.
12. **BACKEN (Bake)**: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings.

BRAUN (Color)

With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color.

GEWICHT (Loaf size)

Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size.

ZEIT (TIME) + / -

If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.

You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **TIME +** or **TIME -**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing **TIME +** or **TIME -** to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.

Example: Now it is 8:30p.m,if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **TIME +** or **TIME -** to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this delay program. You can see the dot flashing and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, If You don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1 hour starts.

Note: For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.

KEEP WARM

Bread is automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

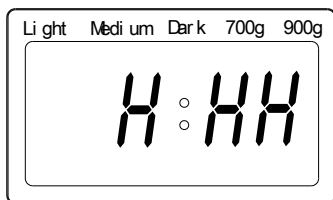
If the power supply has been interrupted during the process of bread making, the process will continue automatically, if the power is back on within 15 minutes, even without pressing **START/STOP**. If interruption time exceeds 15 minutes, the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted. But if the dough is not beyond the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the **START/STOP** to restart the program from the beginning .

ENVIRONMENT

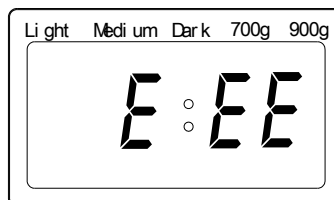
The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15°C and 34°C

WARNING DISPLAY:

1. If the display shows “H:HH” after the program has been started, (see below figure 1) the temperature inside is still too high. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
2. If the display shows “E:EE” after you have pressed **START/STOP**, (see below figure 2) the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by the service center.



(1)



(2)

BEFORE FIRST USE:

1. Please check if all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all the parts according to the latter section „**Cleaning and Maintenance**”
3. set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. Let it cool down and clean once more.
4. Dry all parts thoroughly and assembly them. Now the appliance is ready for using.

How to make bread

1. Place the pan in position, then turn it clockwise until they click in correct position. Fix the kneading blade onto the drive shafts. Turn the kneaders clockwise until they click into place. It is recommended to fill the holes with margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily after baking.
2. Place ingredients into the baking pan. Please keep to the order mentioned in the recipe. Usually water and any other liquids should be poured in first, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient. In case of heavy dough with high Rye or wholemeal portion we advise to reverse the order of ingredients. i.e. to fill in first the dry yeast and flour, and finally the liquid to get a better kneading result.
3. Make a small hole on one side of the flour with you finger. Add yeast to the small hole and make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.
4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
5. Press the **PROG** button to select your desired program.
6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.
7. Press the **LOAF SIZE** button to select the desired size (750g or 900g).
8. Set the delay time by pressing **TIME +** or **TIME -** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the **START/STOP** button to start.
10. For the program BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, SWEET, SANDWICH, a long beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add the ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.
11. Once the process has been completed 10 beeps will sound. You can press **START/STOP** button for approx. 3-5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid and firmly grab the baking pan handle using oven mitts. Slightly turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.
12. Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the baking pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn the baking pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until the bread falls out onto the rack.
14. Remove the bread carefully from the pan and let it cool down for about 20 minutes before slicing.
15. If you are absent or have not pressed START/STOP button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour and then shut off.
16. After use, unplug the power cord.

Note:

Before slicing the loaf, use the hook to remove the kneading blade hidden in the bottom of loaf. The loaf is hot, never use the hand to remove the kneading blade.

Special introduction

Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is recommended that all liquids are placed in the bottom of the bread pan and dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread batter, dry ingredients may collect in the corners of the pan and it will be necessary to help the machine mix to avoid flour lumps. Use a rubber spatula to remove the dry ingredients from the corners back into the batter.

Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour using the ULTRA FAST programs. These 2 programs can bake bread in 58 minutes, the bread will be slightly more dense in texture. ULTRA FAST-I is for baking 750g bread while ULTRA FAST-II is for 900g. Please note that as an ingredient, hot water of 48 - 50°C should be used. Check the water temperature with a cooking thermometer as the temperature is very critical for the baking process. If the water temperature is too low, the bread will not rise up to expected size; if the water temperature is too high, it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Baking pan: Rub the inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive cleaners as they will damage the non-stick coating. Let the pan dry completely before inserting into the machine.
2. Kneading blade: If the kneading blade is difficult to remove from the axle, fill the pan with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. After this, the kneader can be easily removed for cleaning. Wipe the blade carefully with a cotton damp cloth.
3. Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.
4. Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

Note:

The baking pan and the kneading blade are dishwasher-safe components.

Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down and that it is clean and dry. The spoon, cup and kneading blade can be stored inside the baking pan.

1. Bread flour

Bread flour has high content of high gluten (so it can also be called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rising. As the gluten content is higher than the common flour, it can be used for making bread with large size and more fiber. Bread flour is the most important ingredients of making bread.

2. Plain flour

Plain flour is made by mixing well-chosen soft and hard wheat and is generally applicable for making express bread or cakes.

3. Whole wheat flour

Whole wheat flour is made by grinding whole wheat, containing wheat skin and gluten. Whole wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. Bread made with whole wheat flour is usually smaller in size. Many recipes usually combine the whole wheat flour and bread flour to achieve best results.

4. Black wheat flour

Black wheat flour, also named by "rough flour", is a kind of high fiber flour that is similar to whole wheat flour. To obtain the large size after rising it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. Cake powder

Cake powder is made by grinding soft wheat or low protein wheat, which is specially used for making cakes. Different flour seems to be alike, Actually yeast performance or absorbability of various flour differs largely for growing areas, growth reasons, grinding process and storage life. You may choose flour with different trademark to test, taste and compare in local market, and select the one which could produce the best result according to your own experiences and taste.

6. Corn flour and oatmeal flour

Corn flour and oat flour are made by grinding corn and oatmeal respectively, they both are additive ingredients in making rough bread, enhancing the flavor and texture.

7. Sugar

Sugar is a very important ingredient to add sweet taste and color to the bread. It acts as active nourishment for the yeast. White sugar is generally used, brown sugar, powdered sugar or cotton sugar may also be used by special requirements.

8. Yeast

Yeast is the active, living ingredient in the process of making bread, as it produces carbon dioxide, making making bread expand (rise) and soft inner texture and fibre. For this, yeast requires carbohydrate in sugar and flour as nourishment.

1 TL. active dry yeast = 3/4 TL. instant yeast

5 TL. active dry yeast = 1 TL. instant yeast

2 TL. active dry yeast = 1.5 TL. instant yeast

Yeast needs to be stored in the refrigerator as it will be killed at high temperature. Check the date and storage life of your yeast before use. Put it back in the refrigerator for storage as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by dead yeast.

Here is how you can determine if your yeast is fresh and active:

1. pour 1/2 cup warm water (45-50°C) into a measuring cup.

2. Put 1 TL. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 TL. yeast over the water.

3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.

4. If the froth reaches the full cup, the yeast is fresh and active. If not, then the yeast is dead.

9. Salt

Salt is necessary to improve the bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. if you don't want to use salt, omit it. Without salt, bread will be larger.

10. Egg

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and larger in size, and add special egg flavor to bread. The eggs must be stirred evenly when used.

11. Grease, butter and vegetable oil

Grease can make bread softer and provide longer storage life. If used straight from the refrigerator, butter should be melted or chopped into small pieces for use to distribute it evenly in the batter.

12. Baking powder

Baking powder is mainly used to give rise to the Ultra Fast bread and cake, as it does not need any rise time before baking, producing gas to form bubbles and to soften the texture of the bread utilizing chemical principles.

13. Soda

Used in the same way as baking powder. It can be used in combination with baking powder.

14. Water and other liquid

Water is an essential ingredient for making bread. For normal baking, cold water of a temperature between 20°C and 25°C is generally used. But the water temperature should be within 45-50°C for achieving the adequate rising speed for Ultra Fast bread. The water may be replaced by fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, eg. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

Ingredients weight

One of important step for making good bread is using the proper amount of ingredients. It is strongly recommended to use the measuring cup and measuring spoon to measure the accurate ingredient amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. Weighing liquid ingredients

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally.

When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. Measure dry powder

Dry powder should be kept in natural and loose conditions, level the cup mouth gently by blade to ensure accurate measure.

3. Ingredient sequence

The sequence of adding the ingredients should be followed in the proper order.

- Liquid ingredients, eggs, salt, milk powder etc.
- dry ingredients, like flour, baking powder etc.

When adding the ingredients, the flour cannot be completely wet by the liquids. The yeast can only be placed on the dry flour. Exclusively, yeast must not touch salt. After the flour has been kneaded for some time there will be a beep to remind you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavor will be diminished after long time mixing. When you use the delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs or fruit.

No.	Problem	Course	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking	Some ingredients adhere to the heat element or nearby, for the first use, oil remained on the surface of heat element	Unplug the bread maker and clean the heat element, but be careful not to burn you, during the first use, dry operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick	Keep bread warm and leave bread in the bread pan for a long time so that water is losing too much	Take bread out soon without keeping it warm
3	It is very difficult to take bread out	Kneader adheres tightly to the shaft in bread pan	After taking bread out, put hot water into bread pan and immerge kneader for 10 minutes, then take it out and clean.
4	Stir ingredients not evenly and bake badly	1.selected program menu is improper	Select the proper program menu
		2.after operating, open cover several times and bread is dry, no brown crust color	Don't open cover at the last rise
		3.Stir resistance is too large so that kneader almost can't rotate and stir adequately	Check kneader hole, then take bread pan out and operate without load, if not normal, contact with the authorized service facility.
5	Display "H:HH" after pressing "start/stop" button	The temperature in bread maker is too high to make bread.	Press "start/stop" button and unplug bread maker, then take bread pan out and open cover until the bread maker cools down
6	Hear the motor noises but dough isn't stirred	Bread pan is fixed improperly or dough is too large to be stirred	Check whether bread pan is fixed properly and dough is made according to recipe and the ingredients is weighed accurately
7	Bread size is so large as to push cover	Yeast is too much or flour is excessive or water is too much or environment temperature is too high	Check the above factors, reduce properly the amount according to the true reasons
8	Bread size is too small or bread has no rise	No yeast or the amount of yeast is not enough, moreover, yeast may have a poor activity as water temperature is too high or yeast is mixed together with salt, or the environment temperature is lower.	Check the amount and performance of yeast, increase the environment temperature properly.
9	Dough is so large to overflow bread pan	The amount of liquids is so much as to make dough soft and yeast is also excessive.	Reduce the amount of liquids and improve dough rigidity
10	Bread collapses in the middle parts when baking dough	1.used flour is not strong powder and can't make dough rise	Use bread flour or strong powder.
		2.yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high	Yeast is used under room temperature
		2.Excessive water makes dough too wet and soft.	According to the ability of absorbing water, adjust water on recipe
11	Bread weight is very large and organization construct is too dense	1.too much flour or short of water	Reduce flour or increase water
		2.too many fruit ingredients or too much whole wheat flour	Reduce the amount of corresponding ingredients and increase yeast
12	Middle parts are hollow after cutting bread	1. Excessive water or yeast or no salt	Reduce properly water or yeast and check salt
		2.water temperature is too high	Check water temperature
13	Bread surface is adhered to dry powder	1.there is strong glutinosity ingredients in bread such as butter and bananas etc.	Do not add strong glutinosity ingredients into bread.
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	Crust is too thick and baking color is too dark when making cakes or food with excessive sugar	Different recipes or ingredients have great effect on making bread, baking color will become very dark because of much sugar	If baking color is too dark for the recipe with excessive sugar, press start/stop to interrupt the program ahead 5-10 min of intended finishing time. Before removing out the bread you should keep the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed

BREADMAKER COOKBOOK

1 CUP =250 ml
 1 tbsp =15 ml
 1 Packet Dry yeast = 8

1. White Bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	250ml	300ml
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Durum wheat semolina	120g	150g
Bread flour	270g	350g
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp

Program: FRENCH

2. Nut & raisin bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water or milk	250ml	330ml
Margarine or butter	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Sugar	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Raisins	50g	75g
Crushed walnuts	30g	40g

Program: BASIC

3. Coarse white bread

LOAF SIZE	750g	900g
Milk	280ml	330ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Coarse bread flour	380g	510g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: BASIC

4. Wholemeal bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	250ml	320ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	1 tbsp	1 tbsp
Bread flour	200g	260g
Wheat wholemeal flour	200g	260g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: WHOLE-WHEAT

5. Traditional white bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	250ml	330ml
Margarine or butter	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 3/4 tsp
Sugar	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Dry milk	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp

Program: BASIC

6. Italian white bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	220ml	280ml
Margarine or butter	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Bread flour	300g	400g
Corn semolina	80g	100g
Dry yeast	1 1/2 tsp	1 3/4 tsp

Program: SANDWICH

7. Sweet bread

LOAF SIZE	750g	900g
Fresh milk	210ml	230ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Eggs	1	2
Salt	1 tsp	1 tsp
Honey	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: SWEET

8. Potatoe bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water or milk	170ml	230ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Eggs	1	2
Mashed boiled potatoes	120g	150g
Salt	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Bread flour	380g	460g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: BASIC

9. Coarse Bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	240ml	310ml
Salt	1 tsp	1 tsp
Oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Course bread flour	380g	500g
Sugar	3/4 tbsp	1 tbsp
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp

Program: FRENCH

10. Irish soda bread

LOAF SIZE	750g	
Buttermilk	220ml	
Eggs	2	
Oil	2 tbsp	
All-purpose flour	500g	
Sugar	1/2 cup	
Baking Soda	1 tbsp	
Salt	1/2 tbsp	
Raisins	1 cup	

Program: QUICK

11. Rice bread

LOAF SIZE	750g	900g
Rice cooking water	230ml	300ml
Bread flour	400g	520g
Round grain rice (raw weight)	35g	50g
Sugar	3 tbsp	4 tbsp
Coarse bread flour	380g	510g
Dry yeast	0,9 tsp	1 tsp

Program: BASIC

12. Carrot bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	250ml	310ml
Butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Bread flour	420g	520g
Finely diced carrots	56g	70g
Salt	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: BASIC

13. Ultra-Fast pesto bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water (48°C)	270ml	340ml
Prepared pesto	3 tbsp	1/2 cup
Dry milk	1 1/3 tbsp	2 tbsp
Sugar	1 1/3 tbsp	2 tbsp
Salt	1/7 tsp	2/3 tsp
Bread flour	450g	520g
Dry yeast	3 tsp	4 tsp

Program: ULTRA-FAST

14. Cranberry walnut bread

LOAF SIZE	750g	900g
Milk	120ml	160ml
Eggs	2	2
Butter oil	4 tbsp	5 tbsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Lemon peel	3/4 tbsp	1 tbsp
Bread flour	380g	500g
Chopped walnuts	40g	60g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: SWEET

15. Wheat bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	150ml	220ml
Sugar	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Honey	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Eggs	2	2
Wheat wholemeal flour	380g	500g
Dry yeast	2 1/2 tsp	4 tsp

Program: WHOLE-WHEAT

10. Irish soda bread

LOAF SIZE	750g	
Milk	120ml	
Eggs	3	
Margarine or butter	1/3 cup	
Sugar	1/4 cup	
Salt	1 tbsp	
All-purpose flour	350g	
Corn meal	140g	
Baking powder	5 tsp	

Program: QUICK

17. Fig & walnut Bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	250ml	310ml
Bread flour	330g	460g
Rye flour	75g	100g
Salt	1 tsp	1 tsp
Oil	1 tbsp	2 tbsp
Finely cut dry figs	35g	50g
Chopped walnuts	35g	50g
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp

Program: BASIC

18. Classic french bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	230ml	300ml
Salt	1 tsp	1 1/3 tsp
Sugar	3/4 tbsp	1 tbsp
Bread flour	390g	500g
Oil	1 tbsp	2 tbsp
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp

Program: FRENCH

19. Ultra-Fast cheese-cracked pepper bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water (48°C)	230ml	300ml
Soft goat cheese	40g	55g
Dry milk	2 tbsp	3 tbsp
Salt	2/3 tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Cracked black pepper	1 tbsp	1 1/3 tbsp
Bread flour	410g	520g
Oil	1 tbsp	2 tbsp
Dry yeast	3 tsp	4 tsp

Program: ULTRA-FAST

20. Rich sweet bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	120ml	190ml
Eggs	2	3
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Bread flour	400g	520g
Raisins	50g	75g
Dry yeast	1 tsp	1 1/2 tsp

Program: SWEET

21. Cinnamon raisin nut bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	220ml	270ml
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Cinnamon	3/4 tsp	1 tsp
Dark brown sugar	1 tbsp	1 1/3 tbsp
Raisins	60g	80g
Nuts	60g	80g
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Bread flour	350g	460g
Dry yeast	1 tsp	1 1/4 tsp

Program: SWEET

22. Sandwich bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	220ml	300ml
Margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Sugar	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Bread flour	380g	500g
Dry yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp

Program: SWEET

23. Holiday bread

LOAF SIZE	750g	900g
Water	100ml	120ml
Milk	140ml	180ml
Oil	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Sugar	4 tbsp	5 tbsp
Bread flour	380g	500g
Chopped walnuts	60g	80g
Dry yeast	1 1/2 tsp	1 3/4 tsp

Program: SWEET

Marmalade and Jam

It is easy to make jams or marmalades with the bread baking machine. Even if you have never made marmalade before, it is worth giving it a try. You can be sure to make especially tasty marmalades

Proceed as follows:

- Wash fresh, ripe fruit. Peel the apples, peaches, pears and other hard-peeled fruits.
- Always use the recommended amount of ingredients, as these are precisely determined for the JAM program. Otherwise the marmalade risks to boil too early or to spill over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max 1cm). Add the 2:1 jellifying sugar in the specified quantities.
- Never use normal sugar or 1:1 jellifying sugar, as the jam will not be thick enough.
- Mix the fruit with the sugar and start the program which will run completely automatic.
- After approx 80 minutes the acoustic signal is given, you can fill the marmalade into glass jars. Close the jars well

24. Strawberry Jam

Ingredients:

- 900g washed and cleaned fresh strawberries, either cut into pieces or pureed
 - 500g 2:1 jellifying sugar
 - 1 tbsp Lemon juice
1. Mix all the ingredients in the container with a plastic scraper.
 2. Select the JAM program and start.
 3. Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula
 4. When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
 5. Fill the marmalade into glass jars and close them well.

25. Berry Jam

Ingredients:

- 950g thawed, deep-frozen berries
 - 500g 2:1 jellifying sugar
 - 1 tbsp Lemon juice
1. Mix all the ingredients in the container with a plastic scraper.
 2. Select the JAM program and start.
 3. Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula
 4. When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
 5. Fill the marmalade into glass jars and close them well.

26. Orange jam

Ingredients:

- 900g peeled and thinly diced oranges
 - 100g peeled and thinly diced lemons
 - 500g 2:1 jellifying sugar
1. Peel the oranges and lemons and cut them into pieces
 2. Add the sugar and mix all the ingredients in the container
 3. Select the JAM program and start.
 4. Remove the sugar remains on the side of the container with a spatula
 5. When the acoustic signal is given, take the container out of the appliance with oven cloths.
 6. Fill the marmalade into glass jars and close them well.

Technical specifications

Product:	Gala Bread maker
Model no.:	GB600
Art. no.:	093 30 3000
Voltage rating:	AC 230V, 50Hz
Power consumption:	600 Watt

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE



Disposal

Dispose of the packaging in the proper manner.

If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice.

(Waste Electrical and Electronic Equipment Directive)



If this product should be defective, despite our high standard quality control, please contact the service & support hotline. The hotline is available Monday through Friday from 10am to 6pm at this number:

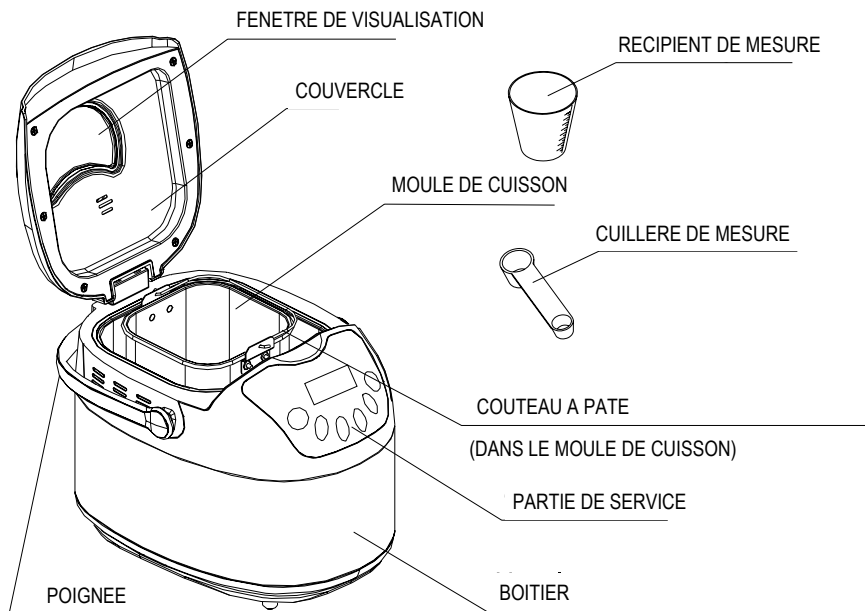
0180 5 - 22 17 98 (€ 0,14 / Min. Germany only)

If the product needs to be sent to the servicecenter, please call service & support.

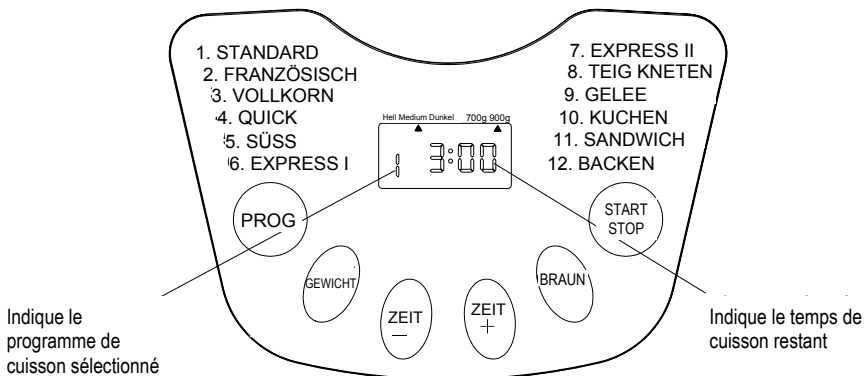
Importantes indications de sécurité applicables à tous les appareils électriques

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.
- Déconnectez toujours complètement le câble électrique de l'appareil.
- La tension du réseau électrique doit correspondre aux indications figurant sur le panneau de type (sur la partie inférieure du produit).
- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Il faut donc utiliser et conserver l'appareil hors de la portée des enfants.
- **Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique.**
- Ne pétrissez jamais la pâte dans le moule de cuisson ou ne tentez pas de retirer ce dernier brutalement de l'appareil. Cela endommagerait le moule de cuisson.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes autocollantes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placez l'appareil sur une surface plane. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil sur un plateau de table ou sur des matériaux inflammables similaires. En outre, l'appareil ne doit pas être utilisé sur des surfaces métalliques ou sur le lave-vaisselle.
- Ne laissez pas le câble électrique pendre de la table, ne le coincez pas et ne le mettez pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- Ne placez pas d'objets tels que des sacs en plastique ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne plongez pas l'appareil, le câble électrique ou la prise électrique dans de l'eau ni dans d'autres liquides. Vous encourez un risque d'électrocution.
- Ne touchez aucune des pièces mobiles à l'intérieur de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Aucune feuille métallique ni d'autres matériaux ne doivent être introduits dans l'appareil. Vous risquez de provoquer un court-circuit et un incendie.
- Ne jamais recouvrir l'appareil d'un torchon ou autre. De la vapeur et de la chaleur sont produits par l'appareil et elles doivent pouvoir sortir sans gêne de celui-ci.
- Les parties externes de l'appareil peuvent devenir très chaudes lors de réglages à hautes températures. Ne touchez l'appareil que par la poignée prévue à cet effet. Utilisez ainsi impérativement des gants à four lorsque vous utilisez l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou qu'il doit être nettoyé. Laissez d'abord l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne tirez pas sur le câble pour le débrancher, saisissez toujours la prise électrique.
- Ne mettez jamais l'appareil en route lorsqu'il est tombé, qu'il est endommagé, qu'il est tombé dans l'eau ou s'il a été conservé à l'extérieur. Envoyez-le d'abord au Service Center pour vérification.
- L'intérieur de l'appareil ne nécessite aucune maintenance. Pour éviter tout dommage et décharge électrique, ne retirez jamais les parties du boîtier et n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Si des pannes devaient survenir ou s'il est tombé par terre ou dans l'eau, vous devez impérativement contacter notre Hotline. Les réparations non conformes peuvent déboucher sur des dommages considérables à l'utilisateur.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service à la clientèle afin d'éviter tout risque d'accident.
- Les réparations sur l'appareil ou sur le câble de raccordement ne doivent être effectuées que par un service de réparation autorisé. Le droit à la garantie est caduc en cas de réparation non conforme.
- Gardez l'appareil propre. Veuillez respecter les indications de nettoyage de l'appareil.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi

Familiarisez-vous avec votre machine à pain



La partie de service



Après la phase de chauffage

Dès que la machine à pain est branchée, un signal retentit et le message « 3.00 » s'affiche en quelques secondes à l'écran. L'affichage standard qui s'affiche lors de l'allumage de l'appareil indique les marquages de **900 g** et **Medium**.

START/STOP

Pour démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.

Appuyez de nouveau sur le bouton START/STOP pour lancer un programme de cuisson. Une tonalité se fait entendre et les 2 marques dans la fenêtre de temps commencent à clignoter, ce qui signale le début d'un programme. Toutes les touches seront désactivées après le démarrage, sauf la touche START/STOP.

Pour arrêter un programme, pressez environ 3 secondes sur la touche START/STOP jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore qui confirme l'interruption du programme. Cette fonction vous aide à éviter qu'un programme ne soit modifié pendant le fonctionnement de la machine.

PROG

Ce bouton sert au réglage des différents programmes. Chaque temps sélectionné (signalé par une tonalité) est confirmé par la touche PROG. Pressez la touche successivement pour sélectionner l'un des 12 programmes disponibles.

1. **STANDARD**: Pétrir, lever et pain cuit normalement. Vous pouvez également modifier vos composants pour obtenir un meilleur arôme.
2. **FRANZÖSISCH**: Pétrir, lever et pain cuit normalement avec une phase de levage durant un peu plus de temps. Le programme permet d'obtenir une croûte plus foncée et une mie claire.
3. **VOLLKORN**: Pétrir, lever et cuisson de pain de céréales. Ce réglage dispose d'une phase plus longue de préchauffage afin que les céréales puissent absorber l'eau et lever.
4. **QUICK**: Pétrir, lever et cuire avec de la levure ou du carbonate de soude. Avec ce réglage, le pain sera un peu plus réduit avec une structure plus dense.
5. **SÜSS**: Pétrir, lever et cuisson de pain sucré. Pour cuire du pain croquant et sucré.
6. **EXPRESS I**: Pétrir, lever et cuisson de 750 g de pain en peu de temps
7. **EXPRESS II**: Pétrir, lever et cuisson de 900 g de pain en peu de temps
8. **TEIG KNETEN**: Pétrir et lever sans cuisson
9. **GELEE**: Cuire des gelées et des confitures
10. **KUCHEN**: Pétrir, lever et cuire, laisser lever avec du soda ou de la levure
11. **SANDWICH**: Pétrir, lever et cuisson de sandwichs. Pour cuire une structure plus souple avec une croûte fine
12. **BACKEN**: Cuisson uniquement, pas de malaxage ni de levage. Peut être utilisé pour accroître le temps de cuisson.

BRAUN (color)

Avec le bouton **BRAUN**, vous pouvez régler la couleur de la croûte sur clair, moyen ou foncé. Pressez plusieurs fois sur ce bouton pour obtenir la couleur désirée.

GEWICHT

Pressez sur le bouton **GEWICHT** afin d'indiquer la taille du pain. Veuillez noter que le temps total varie en fonction des programmes individuels.

ZEIT + ou ZEIT -

Si vous souhaitez mettre l'appareil en route non pas tout de suite, mais à un moment ultérieur, vous pouvez utiliser cette fonction.

Vous décidez quand le programme de cuisson devra démarrer. Veuillez tenir compte du temps de cuisson. Il est alors possible de servir du pain chaud. Il faut d'abord choisir le programme et le niveau de brunissage, puis le **ZEIT +/-**. Les intervalles de temps sont réglés par tranche de 10 minutes et peuvent aller jusqu'à 13 heures.

Exemple: Il est maintenant 20h30 et vous désirez avoir du pain prêt le lendemain à 07h00. Réglez 10 heures et 30 minutes. Sélectionnez le menu, la couleur et la taille du pain, puis pressez sur la touche +/- pour régler l'heure afin que 10h30 apparaisse à l'écran. Pressez ensuite sur le bouton START/STOP pour activer le programme de retardement. Vous voyez le marquage clignoter à l'écran et l'horloge se met en route à rebours. Vous bénéficierez alors de pain frais pour 07h00 le lendemain matin. Si vous ne désirez pas retirer immédiatement votre pain, celui-ci restera chaud pendant encore une heure environ.

Indication: N'utilisez, pour le programme de retardement, aucune denrée alimentaire périssable telle que des œufs, du lait frais, des fruits, des oignons ou similaires.

Keep Warm

Le pain est conservé automatiquement au chaud pendant une heure après le temps de cuisson. Si vous souhaitez retirer le pain avant, arrêter le programme avec la touche Marche/Arrêt.

Memory

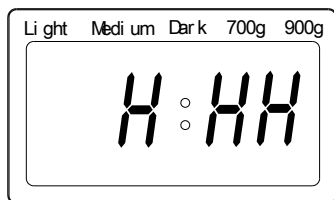
En cas de panne de courant inférieure à 15 minutes, l'appareil continue à travailler automatiquement pendant 15 minutes une fois le courant rétabli. En cas de panne de courant supérieure à 15 minutes, l'appareil doit être redémarré. Si la pâte n'est pas encore au stade de la phase de pétrissage, vous pouvez démarrer de nouveau le programme avec la touche START/STOP.

Atmosphère / Température d'exploitation

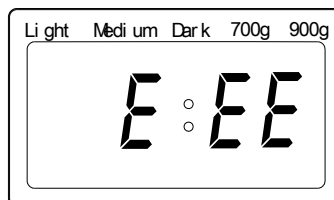
Si la machine à pain peut être exploitée dans un environnement supportant une large gamme de températures, cela peut déboucher sur des différences dans le domaine de la cuisson. Nous recommandons une température des locaux comprise entre 15 et 34 degrés Celsius.

Erreur d'affichage

1. Si H:HH apparaît à l'écran après un lancement de programme, la température de l'appareil est trop élevée. En présence de cet affichage, arrêtez le programme et ouvrez le couvercle de l'appareil, puis laissez refroidir pendant 10 à 20 minutes.
2. Si, après le lancement d'un programme, E:EE est affiché à l'écran, le détecteur de température peut éventuellement être endommagé. Veuillez le faire vérifier par votre Service Center.



(1)



(2)

Avant la première mise en service:

1. Veuillez vérifier toutes les pièces et les accessoires par rapport à d'éventuels dommages.
2. Nettoyez toutes les pièces et les accessoires comme mentionné sous nettoyage et maintenance.
3. Placez la machine à pain en mode cuisson et laissez-la fonctionner à vide pendant env. 10 minutes. Laissez-la ensuite refroidir, puis nettoyez-la de nouveau.
4. Laissez bien sécher toutes les pièces et remontez-les, votre appareil sera ensuite prêt à l'emploi.

Comment cuire le pain

1. Placez le moule de cuisson dans sa position, puis serrez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Fixez la tige à pétrir dans l'axe de l'entraînement. Tournez la tige à pétrir dans le sens des aiguilles d'une montre pour la mettre dans sa position. Nous vous recommandons de graisser préalablement avec du beurre le crochet de pétrissage dans l'axe afin de pouvoir l'insérer plus facilement comme pour pouvoir le retirer après l'étape de cuisson.
2. Mettez vos ingrédients dans le récipient. Veuillez respecter dans ce contexte l'ordre de succession de votre recette. Normalement, il faut ajouter d'abord les liquides, puis le sucre, le sel et la farine, ensuite la levure ou la poudre à lever. En cas d'utilisation d'une part élevée de seigle ou de céréales complètes, nous vous recommandons d'inverser l'ordre de succession afin d'obtenir un meilleur résultat. En outre, vous aurez plus de facilité avec le pétrissage de la pâte.
3. Faites un petit trou dans la pâte avec le doigt et mettez-y la levure sans que celle-ci n'entre en contact avec les liquides ou avec le sel.
4. Refermez le couvercle et insérez le câble électrique dans la prise de courant.
5. Appuyez sur le bouton PROG pour sélectionner le programme correspondant.
6. Appuyez sur le Bouton BRAUN pour déterminer la couleur de la croûte.
7. Appuyez sur le bouton GEWICHT pour déterminer la taille de votre pain (750 g ou 900 g).
8. Réglez le temps de retardement en pressant sur la touche ZEIT +/- . N'utilisez pas cette fonction si vous désirez lancer immédiatement un programme.
9. Appuyez sur le bouton START/STOP.
10. Dans les programmes STANDARD, FRANZÖSISCH, VOLLKORN, SÜSS et SANDWICH, un signal acoustique durable se fera entendre pendant le fonctionnement afin de vous indiquer à quel moment insérer des ingrédients supplémentaires. Ouvrez le couvercle et insérez les ingrédients. Il est possible que de la vapeur sorte des fentes d'aération. Ceci est parfaitement normal.
11. 10 tonalités rapides retentissent à la fin du processus de cuisson. Pour arrêter le processus et pour pouvoir retirer le pain, vous pouvez appuyer sur la touche START/STOP pendant env. 3-5 secondes. Ouvrez le couvercle et attrapez le moule de cuisson (utiliser des gants à four). Tournez le moule de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut pour le sortir.
12. Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour sortir le pain du moule de cuisson.

Danger: le moule de cuisson et le pain sont très chauds ! Faites très attention et utilisez des gants à four!

13. Posez le moule de cuisson sur une surface propre de stockage. En secouant légèrement, le pain peut être retiré du moule de cuisson.
14. Détachez le pain avec précaution du moule de cuisson et laissez-le refroidir encore 20 minutes au minimum avant de le couper.
15. Si vous n'êtes pas là à la fin du processus de cuisson ou ni vous n'avez pas appuyé sur la touche START/STOP, le pain restera automatiquement au chaud pendant env. une heure. Ensuite, la machine à pain s'arrêtera automatiquement.
16. Après l'utilisation de l'appareil, retirez le câble électrique de la prise électrique.

Utilisation spéciale

Pain rapide

Celui-ci est préparé avec de la poudre à lever en lieu et place de levure. La poudre à lever réagit avec les liquides et la chaleur lors de la cuisson et elle fait lever la pâte lors de la cuisson, ce qui fait gagner du temps. Pour obtenir un excellent résultat, les ingrédients liquides doivent être placés en premier dans le moule de cuisson, puis les ingrédients secs. Lors du mélange des ingrédients, il peut se produire des grumeaux des ingrédients secs sur les bords du moule de cuisson. Ramenez-les vers le centre avec une spatule afin d'empêcher tout agglomérat dans la pâte.

Programmes EXPRESS

La machine à pain peut préparer le pain en 1 heure seulement lorsque les programmes EXPRESS sont sélectionnés. Le pain bénéficie alors d'une structure et d'une consistance plus ferme. EXPRESS I est conçu pour des pains de 750 g et EXPRESS II pour des pains de 900 g. Pour ce faire, il faut ajouter de l'eau en tant qu'ingrédient à une température d'env. 45-50°C (vérifiez au préalable avec un thermomètre!) étant donné que cette température est critique pour le processus de fermentation. Si la température est trop basse, le pain ne lèvera pas suffisamment alors que des températures trop élevées annihilent la levure et la pâte ne lèvera plus du tout.

Nettoyage et entretien

Arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. Moule de cuisson: Nettoyez la partie intérieure et la partie extérieure avec un chiffon humide. N'utilisez aucun produit nettoyant fort ni abrasif étant donné que ceux-ci peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir le moule de cuisson avant de l'utiliser de nouveau.
2. Couteau à pâte: Si le couteau à pâte ne peut pas être retiré de l'axe, remplissez le récipient avec de l'eau chaude et laissez le couteau à pâte dedans pendant env. 30 minutes. Ensuite, le couteau à pâte peut être retiré pour nettoyage. Nettoyez le couteau à pâte avec un chiffon doux et humide.
3. Couvercle et fenêtre: Essuyez le couvercle à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide.
4. Boîtier: Essuyez doucement la surface du boîtier avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant puissant ni de produit abrasif, ceux-ci peuvent endommager les surfaces. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Indication:

Le moule de cuisson et le couteau à pâte peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Ne rangez la machine à pain que lorsque celle-ci est totalement refroidie et sèche. L'accessoire peut être conservé dans le moule de cuisson.

1. Farine de blé dur

La farine de blé dur possède une plus forte proportion de gluten et de protéines. Cela permet d'éviter que la pâte ne retombe après qu'elle ait levé. Grâce à la plus forte proportion de gluten, des pains de plus grande dimension peuvent être cuits avec cette farine. Celle-ci est l'ingrédient principal de la cuisson du pain.

2. Farine de froment

La farine de froment est moulue à partir d'un mélange déterminé de blé tendre et de blé dur. Cette farine convient à la cuisson de gâteaux et de pains rapides.

3. Farine de blé complet

La farine de pain complet est, comme son nom l'indique, moulue à partir de méteil complet, autrement dit avec la coque. Cette farine contient plus de substances nutritives que la farine « normale ». Ainsi, le pain cuit est généralement plus petit. La farine complète et la farine de farine de blé dur sont utilisées ensemble dans de nombreuses recettes.

4. Farine de froment noir

Cette farine est très riche en fibres alimentaires, de manière similaire à la farine de blé dur. Pour obtenir une levée correcte de la pâte à cuisson, cette farine est utilisée ensemble avec de farine de blé dur.

5. Farine panifiable

La farine panifiable est moulue à partir de blé (tendre) et elle est utilisée spécialement pour la fabrication de gâteaux.

6. Farine de maïs et farine d'avoine

Celles-ci sont fabriquées par moulure du maïs ou d'avoine et elles sont utilisées largement dans le pain complet afin de modifier le goût et la qualité.

7. Sucre

Le sucre est un ingrédient important pour la cuisson. D'une part, le sucre donne de la couleur et un goût sucré au pain, et d'autre part, le sucre est nécessaire au levage de la pâte en connexion avec la levure. En règle générale, on utilise du sucre blanc, en cas de besoin, on peut également utiliser du sucre glace, du sucre candi brun ou du sucre brut.

8. Levure

La levure est un ingrédient actif et vivant qui, en relation avec le sucre, crée du dioxyde carbone dans le cadre du processus de fermentation, ce qui permet à la levure de lever et d'être moins dense à l'intérieur.

1 cuillère à café de levure sèche = 3/4 cuillère à café de levure fraîche

5 cuillères à café de levure sèche = 1 cuillère à café de levure fraîche

2 cuillères à soupe de levure sèche = 1 1/2 cuillère à café de levure fraîche

La levure est stockée au frais, le mieux étant encore au réfrigérateur. Après usage, il faut remettre la levure au réfrigérateur.

Vérifiez la date de péremption de la levure avant de l'utiliser. La raison principale pour laquelle la pâte à pain ne lève pas est que la levure est périmée.

Vous pouvez identifier ainsi si votre levure est encore active (vivante):

1. Remplissez une 1/2 tasse d'eau chaude (45-50°C) et mettez-la dans un verre à mesurer.
2. Ajoutez 1 cuillère à café de sucre, bien mélanger.
3. Ajoutez maintenant lentement 2 cuillères à café de levure.
4. Laissez reposer le mélange dans un endroit chaud pendant 10 minutes. Ne pas mélanger.
5. Si, au bout de 10 minutes, une couronne mousseuse s'est formée, la levure est vivante et active. Dans le cas contraire, elle est morte.

9. Sel

Le sel améliore le goût du pain et il sert à colorer la croûte. Mais le sel gêne aussi la levure dans le processus de fermentation. Ne jamais utiliser plus de sel que nécessaire. La levure ne doit pas entrer en contact direct avec le sel lors du mixage. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, vous pouvez l'ignorer. Le pain sans sel est plus volumineux.

10. Oeufs

Les œufs améliorent les caractéristiques du pain, ils le rendent plus nourrissant et lui donnent une taille supérieure. En cas d'utilisation d'œufs, ceux-ci doivent être mélangés de manière uniforme.

11. Beurre, saindoux et graisse végétale

Les graisses rendent le pain plus mou et ils permettent de le conserver plus longtemps. Le beurre sortant directement du réfrigérateur doit être réduit en petits morceaux ou il doit être inséré amolli dans la pâte.

12. Poudre à lever

La poudre à lever est utilisée pour faire lever la pâte pendant le processus de cuisson. Le processus de fermentation a lieu ici au travers d'un processus chimique. La poudre à lever est utilisée pour une cuisson rapide du pain sans levage de la pâte.

13. Eau et autres liquides

L'eau est un ingrédient important pour la cuisson. En règle générale, on utilise de l'eau froide (20-25°C). Pour les fonctions de cuisson EXPRESS, on utilise de l'eau chaude (45,50°C) afin d'accélérer le processus de fermentation. A la place de l'eau, on peut également utiliser du lait pour améliorer le goût et la coloration de la croûte.

En outre, on peut utiliser des jus de fruits pour donner un goût spécifique au pain.

Mesure des quantités

Une étape importante dans la préparation du pain est d'ajouter la quantité correcte d'ingrédients. Il est hautement recommandé d'utiliser le récipient de mesure et la cuillère de mesure fournis afin de doser correctement les ingrédients. Le résultat de la cuisson est fortement influencé par de mauvaises quantités d'ingrédients.

1. Mesurer les ingrédients liquides

L'eau et le lait frais seront mesurés avec le récipient de mesure. Veillez, lors de la mesure, à ce que le gobelet soit tenu en position horizontale.

Nettoyez le récipient à fond après chaque ingrédient.

2. Mesurer les ingrédients secs

Les ingrédients secs de cuisson sont mesurés avec le récipient de mesure. Veillez, lors de la mesure, à ce que le gobelet soit tenu en position horizontale. Nettoyez le récipient à fond après chaque ingrédient.

3. Ordre de succession des ingrédients

Ajoutez les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre de succession suivant:

1. Ingrédients liquides (lait, eau, œufs), sel, sucre
2. Ingrédients secs (farine, grains égrugés, levure, poudre à lever)

Lors de l'ajoute des ingrédients, il ne faut pas que la farine devienne totalement humide. La levure ne doit être ajoutée que sur de la farine sèche. En outre, la levure ne doit pas entrer en contact direct avec le sel. Après le pétrissage, on entend un signal qui indique que des fruits peuvent être insérés en cas de besoin. Si les fruits sont placés trop rapidement, le goût en sera gâté. Lorsque l'on utilise la fonction Timer, il ne faut ajouter aucun ingrédient périssable dans la pâte, notamment aucun œuf ou fruit.

N°	Problème	Origine	Solution
1	Fumée sortant de l'appareil lors de la cuisson	Les ingrédients sont entrés en contact avec l'élément de chauffage. Lors de la première utilisation, il peut rester encore un peu d'huile sur l'élément de chauffage après la production. Celle-ci sera supprimée rapidement.	Arrêtez l'appareil et nettoyez l'élément de chauffage. Attention, il est BRÛLANT! Avant la première utilisation, mettre l'appareil en service sans ingrédients et en laissant le couvercle ouvert.
2	Dessous du pain trop épais	Le pain est trop gros dans le moule / il est resté au chaud trop longtemps.	Retirez le pain aussi rapidement que possible
3	Le pain ne peut être retiré que difficilement	Le couteau à pâte colle sur l'axe de l'entraînement	Retirez le pain et laissez le moule de cuisson tremper avec le couteau à pâte pendant 10 minutes dans de l'eau chaude, puis retirez ensuite le couteau à pâte et nettoyez-le.
4	Mélange à pain pas uniforme, mauvais résultat de cuisson	1.Choix d'un mauvais programme	Sélectionnez le programme de cuisson correct
		2.Après la cuisson et l'ouverture multiple du couvercle, le pain va sécher sans croûte brune-dorée	Ne pas ouvrir le couvercle pendant le processus de cuisson
		3. Le couteau à pâte n'a pas suffisamment de force	Vérifiez l'entraînement de la pâte, faire fonctionner l'appareil sans ingrédients. Si le couteau à pâte tourne encore difficilement, il faut faire réparer l'appareil.
5	L'écran affiche « H:HH » après une pression sur Marche/Arrêt	La température dans l'appareil est trop élevée pour la cuisson	Arrêtez l'appareil, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le remettre de nouveau en marche.
6	Le moteur tourne, mais la pâte n'est pas pétrie	Le moule de cuisson n'est pas inséré correctement ou il y a trop de pâte dans le moule	Placez le moule de cuisson de manière correcte. Mélangez les ingrédients en quantité correcte selon la recette.
7	Le pain est trop volumineux et il touche le couvercle	Trop de levure, de farine et/ou d'eau dans la pâte	Mélangez les ingrédients dans les quantités correctes en respectant les indications de la recette.
8	Le pain est trop petit ou il ne lève pas	Pas ou pas assez de levure ou levure inactive. Eau trop chaude ou levure entrée en contact avec le sel	Vérifiez les ingrédients
9	La pâte déborde du moule de cuisson	Trop de liquide ou trop de levure	Vérifiez les ingrédients
10	Pendant la cuisson, le pain retombe au milieu	1.Utilisation d'une mauvaise farine	Utilisez une farine adéquate
		2. La pâte est montée trop rapidement, par exemple en raison d'une température trop élevée	Utilisez toujours la levure à la température ambiante
		3. Trop d'eau, ce qui fait que la pâte n'est pas suffisamment ferme	Utilisez moins d'eau
11	Le pain est trop lourd, trop dur dans sa composition	1.Utilisation de trop de farine ou de pas assez d'eau	Utilisez moins de farine ou plus d'eau
		2. Trop d'ingrédients aux fruits ou pas assez de levure	Vérifiez la quantité des ingrédients
12	Le pain est creux à l'intérieur	1. Trop d'eau ou de levure ou pas assez de sel	Vérifiez la quantité des ingrédients
		2. Température de l'eau trop élevée	Vérifiez la température de l'eau
13	Croûte trop dure ou croûte trop foncée avec utilisation de trop de sucre dans la pâte	Différentes recettes et de nombreux ingrédients déterminent la présentation du pain. Souvent, le sucre provoque une croûte très foncée	Si la croûte est trop foncée en cas d'utilisation de trop de sucre, on peut interrompre prématurément le processus de cuisson pendant 5-10 minutes à l'aide de la touche Marche/Arrêt. Laissez le pain dans l'appareil pendant encore 20 minutes environ avec le couvercle fermé avant de le retirer

Données techniques

Produit:	machine à pain Gala
Modèle:	GB600
N° d'article:	093 30 3000
Alimentation électrique:	230V~, 50Hz
Puissance:	600 Watts

SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS TECHNIQUES SANS PREAVIS

Indications relatives à la protection de l'environnement

Veillez éliminer les emballages en fonction de leur genre.

A la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires, il doit être remis à un centre de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole sur le produit, dans le mode d'emploi ou sur l'emballage, y fait référence.

Les composants sont recyclables conformément à leurs caractéristiques. En les réutilisant, en valorisant les matériaux ou en procédant à d'autres formes de réutilisation des appareils anciens, vous fournissez une importante contribution à la protection de notre environnement. Veuillez vous demander à votre administration communale quels sont les offices de recyclage compétents.



Si, en dépit de nos contrôles élevés de qualité, votre appareil devait présenter un défaut, veuillez vous adresser à notre Hotline.

Vous pouvez la contacter du lundi au vendredi entre 10-18 heures au:

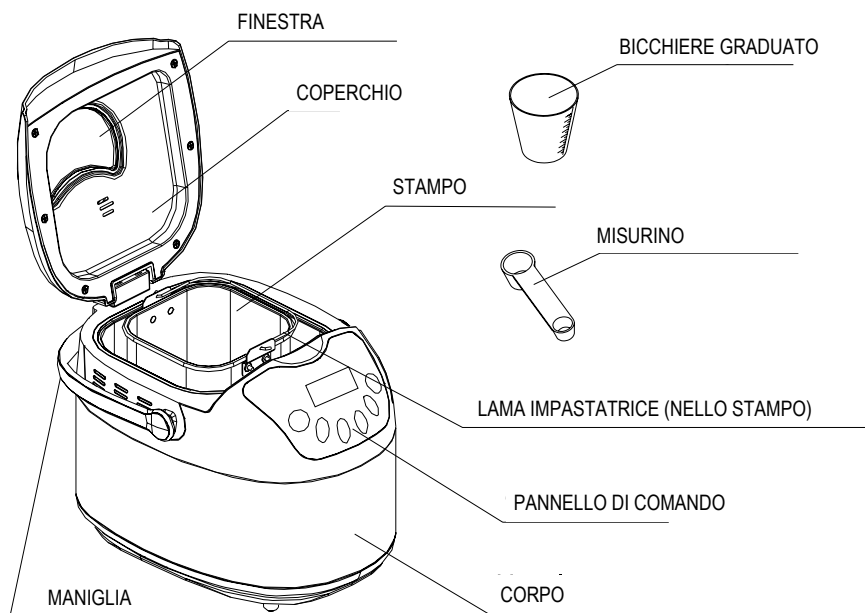
0180 5 - 22 17 98 (€ 0,14/min.).

Si l'appareil doit être renvoyé, veuillez vous adresser à la Hotline.

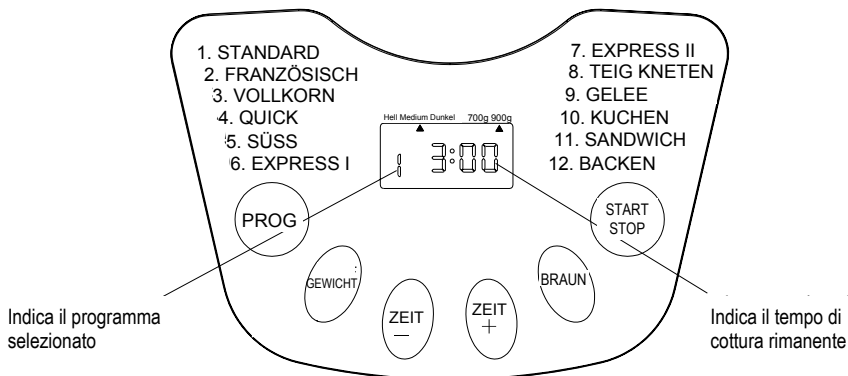
Avvertenze importanti per la sicurezza valide per tutti gli apparecchi elettrici

- Leggete attentamente le istruzioni d'uso.
- Srotolate completamente il cavo elettrico dall'apparecchio.
- Controllate che la tensione di rete corrisponda ai dati riportati sulla targhetta (lato inferiore dell'apparecchio).
- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo per bambini. Conservate ed utilizzate pertanto l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- **Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico.**
- Non estraete lo stampo con violenza o dando colpi. Lo stampo potrebbe subire dei danni.
- Eliminate tutti gli imballaggi e le etichette adesive prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta.
- Posizionate l'apparecchio su di una superficie piana. Non posizionate l'apparecchio su superfici riscaldate.
- Utilizzate sempre l'apparecchio su di una superficie stabile e resistente al calore. Non utilizzate mai l'apparecchio su di una tovaglia o altri materiali infiammabili. Inoltre, non è consentito l'uso dell'apparecchio su superfici metalliche o sopra una lavastoviglie.
- Non lasciate che il cavo elettrico penda liberamente dal piano, verificate che non sia incastrato ed evitate il contatto del cavo con superfici calde.
- Non appoggiate oggetti in cartone, plastica o materiali infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non immergete l'apparecchio, il cavo elettrico o la spina in acqua o in altri liquidi. Vi è pericolo di scossa elettrica.
- Non toccate le parti mobili all'interno dell'apparecchio quando questo è in funzione.
- Non inserite pellicole metalliche o altri materiali all'interno dell'apparecchio. Questi potrebbero provocare un corto circuito o incendiarsi.
- Non coprite mai l'apparecchio con un telo o altro. Il vapore ed il calore prodotti durante il funzionamento devono poter essere evacuati liberamente.
- Le pareti esterne dell'apparecchio possono diventare molto calde durante il funzionamento ad alte temperature. In questo caso, toccate l'apparecchio solo afferrando l'apposita maniglia. Utilizzate sempre guanti da forno quando l'apparecchio è in funzione.
- Staccate la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene utilizzato o deve essere pulito. Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non tirate il cavo per staccare la spina dalla presa, afferrate sempre la spina.
- Non mettete mai in funzione l'apparecchio dopo un urto, se è stato danneggiato, se è caduto nell'acqua o è stato conservato all'esterno. Inviatelo ad un centro di assistenza per un controllo.
- L'interno dell'apparecchio non richiede alcuna manutenzione. Per evitare danni o scosse elettriche, non smontate mai componenti dell'apparecchio e non tentate mai di riparare l'apparecchio da soli. Qualora l'apparecchio presentasse dei difetti, fosse caduto per terra o nell'acqua, rivolgetevi in ogni caso al nostro servizio di assistenza in linea. Riparazioni non effettuate correttamente possono provocare notevoli danni all'utilizzatore.
- Qualora il cavo elettrico dell'apparecchio fosse danneggiato, rivolgetevi al fornitore o ad un suo centro di assistenza per la sostituzione ed evitare pericoli.
- L'apparecchio ed il cavo elettrico possono essere riparati unicamente da un servizio di assistenza autorizzato. Riparazioni non effettuate correttamente non sono coperte da garanzia.
- Mantenete l'apparecchio sempre pulito. Attenetevi alle istruzioni per la pulizia dell'apparecchio.
- Conservate con cura le presenti istruzioni d'uso.

Imparate a conoscere la Vostra macchina per il pane



Il pannello di comando



Dopo la fase di riscaldamento

Non appena la macchina per il pane viene collegata alla presa di corrente, essa emette un segnale acustico e poco dopo appare la scritta "3.00" sul display. Quando accendete la macchina in questa condizione, le marcature saranno impostate su **900 g** e **Medium (medio)**.

START/STOP

Per avviare e spegnere il programma di cottura selezionato.

Per avviare un programma di cottura, premere nuovamente il tasto Start/Stop. Un breve segnale acustico e 2 marcature lampeggianti nella finestrella del tempo segnalano che il programma è stato avviato. Dopo che il tasto Start è stato premuto, ogni altro tasto verrà disattivato ad eccezione del tasto Start/Stop.

Per disattivare un programma, premere per ca. 3 secondi il tasto Start/Stop fino a quando non verrà emesso un segnale acustico a conferma della disattivazione del programma. In questo modo non sarà possibile modificare un programma durante il funzionamento.

PROG (Menu)

Con questo tasto potete impostare uno dei diversi programmi previsti. Il tempo impostato (segnalato da un breve segnale acustico) deve essere confermato premendo il tasto "PROG". Per selezionare uno dei 12 programmi, premere questo tasto ripetutamente.

1. **STANDARD:** impastare, lievitare e cuocere (cottura normale). Potrete tuttavia variare gli ingredienti a piacere, per migliorare il sapore.
2. **FRANZÖSISCH:** impastare, lievitare e cuocere (cottura normale) ma con una fase di lievitazione più lunga. Con questo programma il pane avrà una crosta più dorata ed una pasta più chiara.
3. **VOLLKORN:** impastare, lievitare e cuocere pane preparato con farina di grano duro. Questo programma prevede un tempo di preriscaldamento più lungo per consentire ai cereali di assorbire l'acqua e di lievitare meglio.
4. **QUICK:** impastare, lievitare e cuocere pane con lievito in polvere o bicarbonato di sodio. Questo programma consente di ottenere del pane più sottile con una struttura più soda.
5. **SÜSS:** impastare, lievitare e cuocere pane dolce. Per cuocere del pane dolce e croccante.
6. **EXPRESS I:** impastare, lievitare e cuocere panetti da 750 g in breve tempo.
7. **EXPRESS II:** impastare, lievitare e cuocere panetti da 900 g in breve tempo.
8. **TEIG KNETEN:** impastare e lievitare senza cuocere.
9. **GELEE:** cuocere gelatine e marmellate.
10. **KUCHEN:** impastare, lievitare e cuocere di pane con lievito in polvere o bicarbonato di sodio.
11. **SANDWICH:** impastare, lievitare e cuocere di pane tipo sandwich. Per cuocere del pane dalla struttura soffice e dalla crosta sottile.
12. **BACKEN:** solo cuocere, senza impastare e senza lievitare. Può anche essere utilizzato per aumentare il tempo di cottura.

BRAUN (Color)

Il tasto "BRAUN" consente di scegliere il colore della crosta: chiara, media o scura. Premere il tasto ripetutamente fino alla selezione desiderata.

GEWICHT

Premere il tasto "GEWICHT" per impostare la dimensione del pane. Tenete tuttavia presente che il tempo complessivo varia in funzione dei singoli programmi.

ZEIT + oppure ZEIT -

Se volete avviare la macchina in un secondo tempo, selezionate questa funzione. Potrete così impostare l'ora alla quale avviare il programma. Ricordate però, di calcolare anche il tempo di cottura. In questo modo potrete servire il pane caldo. Impostate dapprima il programma ed il grado di cottura (colore), ed infine il ZEIT +/- . Il tempo può essere impostato di 10 minuti in 10 minuti fino ad un massimo di 13 ore.

Esempio: Sono le ore 20.30 e volete aver il pane pronto alle ore 7 del giorno successivo: impostate 10 ore e 30 minuti. Selezionate il programma dal menu, il colore e la dimensione del pane e premete in seguito il tasto +/- per impostare il tempo 10:30 che appare sul display. Premete quindi il tasto Start/Stop, per attivare l'avvio ritardato del programma. Sul display lampeggeranno le marcature ed il contatore inizia il conto alla rovescia. Il Vostro pane darà così pronto alle ore 7.00 del mattino. Se non preleverete il pane a cottura ultimata, la macchina lo manterrà caldo ancora per un'ora.

Avvertenza: Se volete utilizzare la programmazione ritardata, consigliamo di non utilizzare ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta, cipolle e simili.

Keep Warm

Al termine della cottura, il pane verrà automaticamente tenuto in caldo ancora per un'ora. Se desiderate prelevare il pane prima dello scadere di questo tempo, spegnete il programma premendo il tasto Start/Stop.

Memory

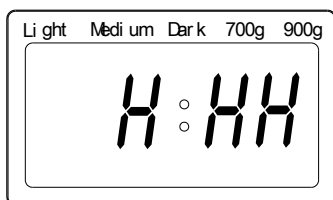
Nel caso di una interruzione di corrente e a condizione che questa non duri più di 15 minuti, la macchina riprenderà il funzionamento automaticamente dal punto in cui è stato interrotto. Qualora l'interruzione di corrente dovesse durare più di 15 minuti, la macchina dovrà essere riavviata. Se l'impasto non è ancora stato impastato completamente, potrete riavviare il programma premendo il tasto Start/Stop.

Clima / temperatura di funzionamento

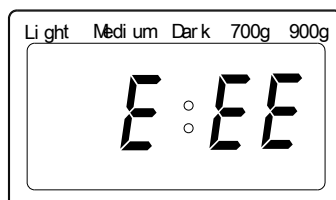
La macchina per il pane può essere utilizzata in condizioni di temperatura ambiente anche molto diverse ma ciò comporterà delle differenze tra i tempi di cottura. Consigliamo di utilizzare l'apparecchio ad una temperatura ambiente tra 15 e 34 gradi centigradi.

Segnalazioni di errore

1. Se dopo aver avviato un programma, sul display compare la scritta H:HH, significa che la temperatura dell'apparecchio è troppo elevata. In tal caso spegnere il programma, aprire il coperchio della macchina e lasciar raffreddare per circa 10-20 minuti.
2. Se dopo aver avviato un programma, sul display compare la scritta E:EE, significa che la sonda della temperatura potrebbe essere danneggiata. Fate verificare la macchina dal Vostro centro di assistenza.



(1)



(2)

Prima di avviare la macchina per la prima volta:

1. Controllate che tutti i componenti e gli accessori siano integri e non presentino danni.
2. Pulite tutti i componenti e gli accessori come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
3. Impostate la macchina per il pane sulla modalità „cottura” e mettetela in funzione a vuoto per circa 10 minuti. Lasciate quindi raffreddare la macchina e pulitela nuovamente.
4. Asciugate con cura ogni componente e rimontatelo. Ora la macchina è pronta per l'impiego.

Come cuocere il pane

1. Sistemate lo stampo nella sua sede e fissatelo ruotando lo stesso in senso orario. Montate la lama impastatrice sull'albero di trasmissione. Ruotate la lama in senso orario fino a sistemarla nella sua posizione. Consigliamo di ungere con del burro il gancio sull'albero di trasmissione prima di montare la lama in modo da poterla montare e smontare più facilmente dopo la cottura.
2. Versate gli ingredienti nel contenitore. Attenetevi alla successione indicata dalla Vostra ricetta. Generalmente si inizia con i liquidi, poi si aggiunge lo zucchero, il sale e la farina. Infine si completa il tutto con il lievito o il lievito in polvere. Se la Vostra ricetta prevede un'elevata percentuale di farina di segale o farina integrale, consigliamo di invertire la successione per ottenere un risultato migliore. Inoltre, gli ingredienti si lasceranno impastare meglio.
3. Con il dito, praticate un foro nell'impasto e riempitelo con il lievito evitando che questo entri in contatto con i liquidi e con il sale.
4. Chiudete il coperchio e collegate la spina alla presa.
5. Premete il tasto "PROG" per selezionare il programma desiderato.
6. Premete il tasto "BRAUN" per impostare il colore della crosta.
7. Premete il tasto "GEWICHT" per impostare la dimensione del pane (750 g o 900 g).
8. Impostate il tempo di ritardo premendo il tasto ZEIT +/- . Se volete avviare immediatamente il programma, non sarà necessario impostare questa funzione.
9. Premete il tasto Start/Stop.
10. Quando utilizzate i programmi STANDARD, FRANZÖSISCH, VOLLKORN, SÜSS, SANDWICH un lungo segnale acustico indicherà durante il funzionamento, il momento in cui aggiungere gli altri ingredienti. Aprite il coperchio ed aggiungete gli ingredienti. E' possibile che si verifichi la fuoriuscita di vapore dalle fessure di ventilazione. Questo è normale.
11. A cottura ultimata, la macchina emetterà 10 brevi segnali acustici. Per arrestare il funzionamento ed estrarre il pane, premere il tasto Start/Stop per circa 3-5 secondi. Aprite il coperchio ed afferrate saldamente lo stampo (utilizzando un guanto da forno). Ruotate lo stampo in senso antiorario ed estraetelo.
12. Utilizzate una spatola di legno o plastica per staccare il pane dallo stampo.

Pericolo: Lo stampo ed il pane sono molto caldi! Procedete con attenzione ed utilizzate guanti da forno!

1. Capovolgete lo stampo su di un piano pulito. Scuotetelo leggermente per staccare il pane.
2. Staccate il pane dallo stampo con cautela e lasciatelo raffreddare almeno 20 minuti prima di tagliarlo.
3. Se al termine del tempo di cottura siete assenti o non premete il tasto Start/Stop, ma macchina terrà automaticamente il pane in caldo per un'ora circa. Allo scadere di questo tempo la macchina si spegne.
4. Dopo l'uso della macchina, staccate la spina dalla presa.

Programmi speciali

Preparazione veloce

Per abbreviare i tempi di preparazione, potete sostituire il lievito con il lievito in polvere. Il lievito in polvere reagisce in fase di cottura con i liquidi ed il calore facendo lievitare l'impasto ed abbreviando così il tempo di preparazione. Per ottenere un risultato ideale, versate nello stampo dapprima gli ingredienti liquidi e poi gli ingredienti secchi. Durante la fase di impasto può accadere che gli ingredienti secchi restino incollati sui bordi dello stampo. Staccateli con una spatola ed amalgamateli all'impasto onde evitare la formazione di grumi.

Programmi EXPRESS

Con la macchina per il pane potete preparare del pane in solo un'ora utilizzando i programmi EXPRESS. In questo caso il pane avrà una struttura più soda e solida. Il programma EXPRESS I è indicato per un pane da 750 g ed il programma EXPRESS II per un pane da 900 g. In questo caso l'acqua dovrà essere aggiunta ad una temperatura di ca. 45-50°C (controllare con un termometro!) perché la temperatura rappresenta un fattore critico per il processo di fermentazione. Ad una temperatura troppo bassa, infatti, l'impasto non lieviterà a sufficienza mentre che ad una temperatura troppo elevata, l'azione del lievito verrà inibita e l'impasto non lieviterà del tutto.

Pulizia e manutenzione

Staccate la spina dalla presa e lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

1. Stampo: Pulite l'interno e l'esterno con un panno umido. Non utilizzate prodotti detergenti aggressivi o abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Asciugate bene lo stampo prima di riposizionarlo nella macchina.
2. Lama impastatrice: Se non è possibile sfilare la lama impastatrice dall'albero, riempite il contenitore con acqua calda e lasciate la lama a bagno per ca. 30 minuti. In seguito sarà possibile estrarre la lama impastatrice e pulirla. Pulite la lama impastatrice con un panno morbido ed umido.
3. Coperchio e finestra: Pulite il coperchio dall'interno e dall'esterno con un panno umido.
4. Corpo: Pulite le superfici interne ed esterne del corpo macchina con un panno umido. Non utilizzate prodotti detergenti aggressivi o abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie. Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua!

Avvertenza:

Lo stampo e la lama impastatrice possono essere lavati nella lavastoviglie.

Riponete la macchina per il pane solo quando è completamente raffreddata ed asciutta. Potrete conservare gli accessori nello stampo.

1. Farina di grano duro

La farina di grano ha un elevato contenuto di glutine e proteine. Ciò impedisce all'impasto di sgonfiarsi dopo la lievitazione. Grazie all'elevato contenuto di glutine di questa farina, è possibile preparare del pane anche di maggiori dimensioni. Questa è la componente più importante nella cottura del pane.

2. Farina di grano

La farina di grano viene ottenuta dalla miscela di grano e grano duro. Questa farina è indicata per torte e pane dalla preparazione veloce.

3. Farina integrale

La farina integrale, come si intuisce già dal nome, viene ottenuta dai grani integri ovvero non privati della scorza. Questa farina ha proprietà nutritive migliori rispetto alla farina "normale". Tuttavia, dopo la cottura, il pane risulta generalmente più piccolo. Molte ricette prevedono pertanto l'uso di farina integrale insieme a farina di grano duro.

4. Farina di grano tipo 0

Questa farina è più ricca di fibre ed assomiglia in questo senso più alla farina di grano duro. Al fine di ottenere una buona lievitazione dell'impasto, questa farina viene mescolata con la farina di grano duro.

5. Farina di grano tenero

Questa farina ottenuta dal grano tenero viene utilizzata in particolare per preparare dolci.

6. Farina di mais e avena

Queste vengono ottenute macinando il mais o l'avena e vengono utilizzate spesso per la preparazione del pane integrale per modificarne il sapore e la consistenza.

7. Zucchero

Lo zucchero è una componente importante per la cottura. Infatti lo zucchero conferisce al pane il suo colore ed un sapore più dolce ma serve anche, in combinazione con il lievito, a far lievitare la pasta. Generalmente viene utilizzato lo zucchero bianco ma al bisogno è possibile utilizzare anche zucchero a velo, zucchero candito bruno o zucchero di canna.

8. Lievito

Il lievito è un ingrediente attivo, vivo che combinato con lo zucchero, produce nel corso del processo di fermentazione, ossido di carbonio facendo lievitare la pasta e conferendole una struttura soffice.

1 cucchiaino di lievito in polvere = $\frac{3}{4}$ cucchiaino di lievito fresco

5 cucchiaini di lievito in polvere = 1 cucchiaino di lievito fresco

2 cucchiaini di lievito in polvere = 1 $\frac{1}{2}$ cucchiaini di lievito fresco

Il lievito va conservato in luogo fresco, preferibilmente in frigorifero. Dopo l'uso, il lievito deve essere riposto nuovamente in frigorifero.

Controllare la data di scadenza del lievito, prima di utilizzarlo. La causa più frequente per la mancata lievitazione del pane, è il lievito scaduto, non più attivo.

Per verificare se il Vostro lievito è ancora attivo, procedete come segue:

1. Versate $\frac{1}{2}$ tazza con acqua calda (45-50°C) in un bicchiere graduato.
2. Aggiungete 1 cucchiaino di zucchero bianco e mescolate bene.
3. Aggiungete lentamente 2 cucchiaini di lievito.
4. Lasciate riposare la miscela in un luogo caldo per 10 minuti. Non mescolare.
5. Se dopo 10 minuti si è formata una corona di schiuma, il lievito è ancora attivo e vivo. In caso contrario, il lievito non è più attivo.

9. Sale

Il sale migliora il sapore del pane e contribuisce alla colorazione della crosta. Il sale, tuttavia, impedisce anche al lievito di fermentare. Non utilizzate mai più sale del necessario. Il lievito non deve entrare in diretto contatto con il sale. Se invece, non volete utilizzare sale, lo potete anche eliminare. Il pane senza sale raggiunge dimensioni maggiori rispetto al pane salato.

10. Uova

Le uova migliorano la consistenza del pane, lo rendono più nutriente e ne aumentano le dimensioni. Se utilizzate uova, dovrete mescolarle omogeneamente.

11. Burro, strutto e grasso vegetale

I grassi rendono il pane più morbido e ne aumentano la conservazione. Il burro prelevato dal frigorifero deve essere aggiunto all'impasto tagliato a pezzetti o fuso.

12. Lievito in polvere

Il lievito in polvere viene utilizzato per far lievitare la pasta durante la cottura. In questo caso, il processo di fermentazione avviene per via chimica. Il lievito in polvere viene utilizzato per cuocere il pane più rapidamente senza far lievitare la pasta.

13. Acqua ed altri liquidi

L'acqua è una componente importante per la cottura. Generalmente si utilizza acqua fredda (20-25°C). Per la funzione ULTRA-FAST, invece, si utilizza acqua calda (45-50°C) per accelerare il processo di fermentazione. In sostituzione dell'acqua è possibile utilizzare anche latte per migliorare il sapore e la colorazione della crosta.

Inoltre, possono essere utilizzati anche succhi di frutta per conferire al pane un sapore particolare.

Dosare gli ingredienti

Una fase importante nella preparazione del pane, è il corretto dosaggio degli ingredienti. Raccomandiamo caldamente di utilizzare il bicchiere graduato ed il misurino per dosare gli ingredienti. Ingredienti in proporzioni errate compromettono il risultato finale.

1. Dosare gli ingredienti liquidi

Utilizzate il bicchiere graduato per dosare l'acqua o il latte fresco. Controllate durante il dosaggio che il bicchiere non sia inclinato.

Lavate accuratamente il bicchiere dopo ogni utilizzo.

2. Dosare gli ingredienti secchi

Utilizzate il bicchiere graduato per dosare gli ingredienti secchi. Controllate durante il dosaggio che il bicchiere non sia inclinato.

Lavate accuratamente il bicchiere dopo ogni utilizzo.

3. Successione degli ingredienti

Versate gli ingredienti nello stampo rispettando la seguente successione:

1. Ingredienti liquidi (latte, acqua, uova), sale, zucchero
2. Ingredienti secchi (farina, granaglie, lievito, lievito in polvere)

Mentre aggiungete gli ingredienti, abbiate cura a non bagnare completamente la farina. Il lievito può essere aggiunto solo alla farina in un punto dove questa è ancora asciutta. Inoltre, il lievito non deve entrare in diretto contatto con il sale. Una volta che gli ingredienti saranno stati impastati, la macchina emette un segnale acustico per indicare che potete aggiungere ora la frutta, se prevista. Se aggiungete la frutta troppo presto all'impasto, questa perderà il suo sapore. Se utilizzate la funzione timer, non utilizzate ingredienti deperibili come uova o frutta.

No.	Problema	Causa	Soluzione
1	Durante la cottura fuoriesce del fumo dalla macchina	Gli ingredienti sono entrati in contatto con la resistenza. Al momento del primo utilizzo è possibile che sulla resistenza vi siano ancora residui d'olio della produzione. L'inconveniente si elimina in poco tempo.	Staccate la spina dalla presa e pulite la resistenza. Attenzione MOLTO CALDO! Al momento della prima messa in funzione, avviate la macchina senza ingredienti e con il coperchio aperto.
2	Il fondo del pane è troppo spesso	Il pane è rimasto troppo a lungo nello stampo o è stato mantenuto caldo per troppo tempo.	Togliete il pane dallo stampo il più presto possibile.
3	Il pane si stacca con difficoltà dallo stampo	La lama impastatrice non si stacca dall'albero di trasmissione.	Togliete il pane e riempite lo stampo con la lama impastatrice con acqua calda. Lasciate in ammollo per 10 minuti. Estraete la lama e pulitela.
4	L'impasto non risulta omogeneo ed il risultato non è soddisfacente.	1. E' stato selezionato un programma di cottura non adeguato.	Selezionare un programma di cottura idoneo.
		2. Durante la cottura il coperchio è stato aperto più volte e la crosta del pane non risulta dorata.	Non aprire il coperchio durante la cottura.
		3. La lama impastatrice non ha sufficiente potenza.	Controllate la trasmissione, mettetela in funzione la macchina senza ingredienti. Se anche in questa condizione la lama impastatrice non ha potenza, la macchina dovrà essere riparata.
5	Sul display compare la scritta "H:HH" dopo aver premuto il tasto Start/Stop	La temperatura nella macchina è troppo elevata per la cottura.	Arrestate il funzionamento, staccate la spina dalla presa e lasciate raffreddare completamente la macchina prima di riavviarla.
6	Il motore funziona, ma la pasta non viene impastata.	Lo stampo non è inserito correttamente oppure contiene una quantità eccessiva di ingredienti.	Inserite lo stampo correttamente. Dosate correttamente gli ingredienti seguendo le indicazioni della ricetta.
7	Il pane diventa troppo grande e preme contro il coperchio.	L'impasto contiene troppo lievito, farina e/o acqua.	Dosate correttamente gli ingredienti seguendo le indicazioni della ricetta.
8	Il pane risulta troppo piccolo o non è lievitato.	Non è stato aggiunto il lievito o il lievito non è più attivo. L'acqua è troppo calda o il lievito è entrato in contatto con il sale.	Verificate gli ingredienti.
9	L'impasto lievita oltre il bordo dello stampo.	Troppo liquido o troppo lievito.	Verificate gli ingredienti.
10	Durante la cottura il pane si sgonfia.	1. La farina utilizzata non è adeguata.	Utilizzare farina adeguata.
		2. L'impasto è lievitato troppo velocemente per es. a causa di una temperatura eccessiva.	Utilizzate il lievito sempre a temperatura ambiente.
		3. Troppa acqua fa perdere all'impasto la sua giusta consistenza.	Utilizzate meno acqua.
11	Il pane è troppo pesante, ha una consistenza troppo soda	1. E' stata utilizzata troppa farina o troppo poca acqua.	Utilizzate meno farina o più acqua.
		2. Avete aggiunto troppa frutta o utilizzato troppo poco lievito.	Verificate il dosaggio degli ingredienti.
12	Il pane è vuoto all'interno.	1. Avete aggiunto troppa acqua, troppo lievito o troppo poco sale.	Verificate il dosaggio degli ingredienti.
		2. Temperatura dell'acqua troppo alta.	Verificate la temperatura dell'acqua.
13	Si è formata una crosta troppo spessa o troppo scura a causa dell'utilizzo di troppo zucchero nell'impasto.	A secondo della ricetta e degli ingredienti, l'aspetto del pane varia. Lo zucchero conferisce in genere, una crosta molto scura al pane.	Se utilizzate molto zucchero e la crosta diventa troppo scura, interrompete la cottura 5-10 minuti prima del termine premendo il tasto Start/Stop . Quindi lasciate il pane ancora ca. 20 minuti nella macchina a coperchio chiuso, prima di prelevarlo.

Dati tecnici

Prodotto:	Macchina per il pane
Modello:	GB600
Codice:	093 30 3000
Tensione di alimentazione:	230V~, 50Hz
Potenza assorbita:	600 Watt

CI RISERVIAMO IL DIRITTO DI APPORTARE MODIFICHE TECNICHE SENZA PREAVVISO.

Avvertenze per la tutela ambientale



Smaltite gli imballaggi in base al tipo.

Questo prodotto non deve essere smaltito come normale rifiuto domestico bensì deve essere consegnato ad un centro di smaltimento specializzato nel riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Tale necessità è indicata dal simbolo riportato sul prodotto e nelle istruzioni d'uso o sulla confezione.

I materiali utilizzati sono contrassegnati in base al tipo e sono riciclabili. Smaltendo correttamente i diversi materiali contribuirete al loro riciclaggio o riutilizzo dando così il Vostro contributo alla protezione dell'ambiente.

Rivolgetevi alla Vostra amministrazione comunale per avere maggiori informazioni sui punti di raccolta.

Nel caso in cui, nonostante i nostri controlli qualitativi, il Vostro apparecchio dovesse presentare dei difetti, rivolgetevi al nostro servizio di assistenza in linea.

Il servizio è disponibile da lunedì a venerdì,
dalle ore 10.00 alle ore 18.00 al numero

0180 5 - 22 17 98 (€ 0,14/min.).

Se fosse necessario inviare la macchina ad un centro assistenza per la riparazione, rivolgetevi al servizio in linea.

GALA