

INHOUD

Voor een veilig gebruik van het apparaat	102
Kenmerken van het apparaat	103
Bedieningspaneel	105
Keuze van de ingrediënten	107
Het apparaat gebruiken	108
De programma's selecteren	109
De functie uitgestelde start gebruiken	110
Instellingen turbo, taarten, jam, oven, cake, pasta en deeg	111
Beveiliging van het programma bij een stroomonderbreking	112
Belangrijke raadgevingen voor de dosering	112
Handige tips	113
Onderhoud, reiniging en assistentie	114
Recepten:	
Traditioneel	115
Turbo	117
Volkoren	118
Zoet	120
Frans	122
Taart	123
Jam	124
Oven	125
Cake	126
Pastadeeg	126
Pizzadeeg	128
Informatie over de display en programmeertijden	130
Probleemoplossing	131

VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Vóór het gebruik

1. Lees alle aanwijzingen, waarschuwingen en productlabels. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen.
2. Haal al het "vreemde" materiaal uit het bakblik.
3. Reinig het bakblik en de kneedarm vóór het gebruik.
4. Gebruik het apparaat altijd met een stopcontact van 220-230V.
5. Plaats geen voorwerpen op het snoer en raak de warme wanden van het apparaat niet aan.
Zorg ervoor dat het snoer niet voor de voeten hangt en dat er niet over gestruikeld kan worden. Laat het snoer niet van de tafel of het werkvlak hangen.

Tijdens het gebruik

1. Dit apparaat wordt tijdens de werking warm. Blijf uit de buurt met uw handen en gezicht.
2. Open het deksel niet en verwijder het bakblik niet tijdens de werking, tenzij dit aangegeven wordt in de gebruiksaanwijzingen.
3. Plaats niets op het deksel van het apparaat. Dek de ventilatieopeningen niet af.
4. Het apparaat is uitgerust met een beveiligingsprogramma dat ervoor zorgt dat het bakken bij een black-out (stroomonderbreking) niet gestopt wordt.
Een langdurige stroomonderbreking kan ertoe leiden dat het programma geannuleerd wordt (zie pagina 112 voor alle details).
5. **De bewegende onderdelen niet aanraken en/of niet proberen hen te blokkeren (b.v. draaiende kneedarm).**
6. **Steek uw handen niet in het apparaat wanneer dit in werking is.**

Waar het apparaat te gebruiken:

1. Gebruik het apparaat op een stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Gebruik het apparaat niet op een plaats waar het blootgesteld is aan rechtstreeks zonlicht of andere warmtebronnen, zoals kachels of ovens.
3. Zet het apparaat niet boven op andere apparaten.
4. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen, want het wordt warm. Bovendien kan het bakken onderbroken worden wanneer tijdens de werking per ongeluk op een toets gedrukt wordt.
5. Plaats het apparaat op minstens 20 cm van de wanden, die door de hitte zouden kunnen verkleuren.

Na het gebruik

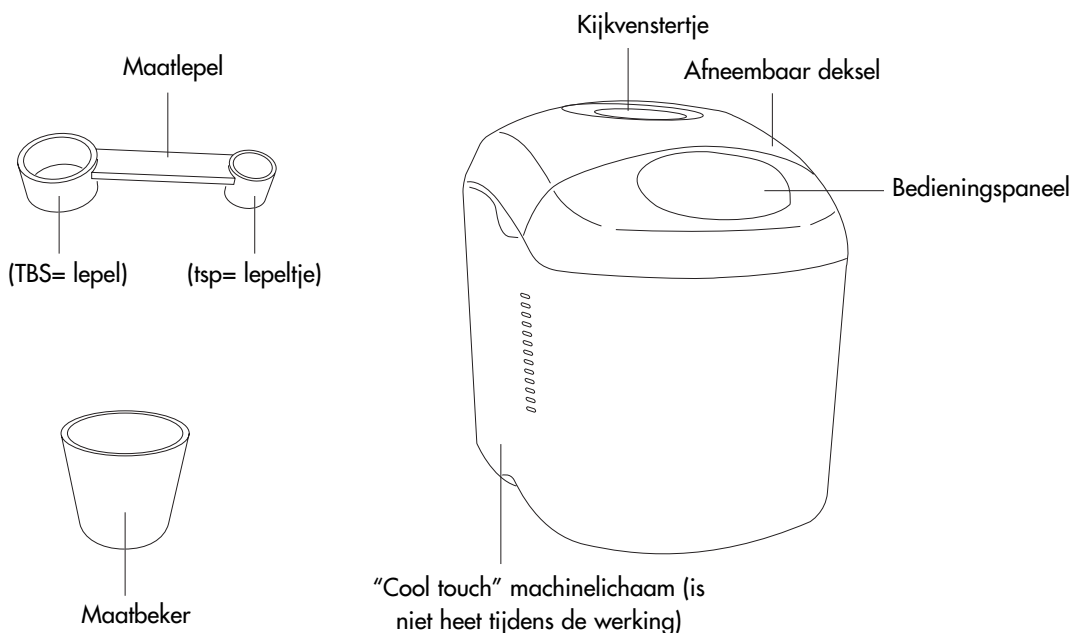
1. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact na elk gebruik en alvorens het te gaan schoonmaken.
1. Gebruik ovenwanten om het bakblik na het bakken uit het apparaat te halen.
1. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen en op te bergen.
1. Lees de gebruiksaanwijzingen vóór de reiniging. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water, want dan bestaat het risico op elektrische schokken of schade aan het apparaat.
1. Gebruik geen scherpe of snijdende metalen voorwerpen om het bakblik te reinigen.

Veiligheidsvoorschriften

1. Om elektrische schokken of verwondingen te voorkomen, mogen uitsluitend de door de fabrikant aangeraden accessoires worden gebruikt.
2. Gebruik het apparaat niet in de open lucht, of voor commerciële doeleinden of doeleinden waarvoor het apparaat niet bedoeld is.
3. Zet het apparaat niet aan wanneer het snoer of de stekker versleten of beschadigd zijn. Zet het apparaat niet aan indien het gevallen is of op een of andere manier beschadigd is; breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde servicecentrum voor een controle, reparatie of voor mechanische of elektrische afstellingen.
4. Trek aan de stekker (en niet aan het snoer) wanneer u het apparaat wilt afkoppelen van het elektriciteitsnet.
5. Het gebruik van verlengsnoeren: het apparaat wordt geleverd met een kort snoer, om mogelijke verwondingen door verstrikt raken in, of struikelen over een lang snoer te beperken. Gebruik het apparaat alleen met verlengsnoeren die gecontroleerd en getest zijn door een vakbekwaam technicus of personeel van het servicecentrum. Het verlengsnoer mag niet van het werkvlak hangen zodat kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen struikelen.
6. Elektrische voeding: wanneer het elektrische circuit overbelast is, werkt het apparaat mogelijk niet correct. Het apparaat moet worden aangesloten op een aparte elektrische leiding, waarop geen andere

- apparaten aangesloten zijn.
7. Uit veiligheidsoverwegingen en om te voorkomen dat onbevoegden zich bezighouden met het onderhoud, zijn sommige apparaten verzegeld. Deze apparaten dienen altijd naar het dichtstbijzijnde erkend servicecentrum te worden gebracht voor afstelling of reparatie.
 8. Zonder het nodige toezicht mag het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet worden toegestaan.
 9. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
 10. **LET OP:** verkeerd gebruik (verkeerd recept, te lange baktijd) kan leiden tot oververhitting van het brood, dat vlam kan vatten. In dit geval, het deksel niet openen, maar de stekker uit het stopcontact halen. Wacht tot het apparaat goed afgekoeld is alvorens het deksel te openen.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke doeleinden.***

KENMERKEN VAN HET APPARAAT EN ACCESSOIRES



Het apparaat is een volautomatische broodkneedmachine waarmee makkelijk en in weinig tijd brood gebakken wordt. Het apparaat bezit nog andere kenmerken:

Turbo-instelling

Een unieke functie om in minder dan 2 uur brood te bakken. Ideaal voor onaangekondigde gasten of wanneer er snel brood op tafel moet komen.

“Cool touch” machinelichaam

Om het apparaat veiliger te maken tijdens het bakken van brood, vooral in aanwezigheid van kinderen.

Verticale broodvorm 750 gram of 1 kg

Bakt brood in verticale vorm, in 2 maten die uiterst geschikt zijn voor sandwiches.

Beveiliging van het programma bij een stroomonderbreking

Bewaart het geheugen bij een tijdelijke stroomonderbreking.

Zodra de stroom terugkeert, wordt de bakcyclus hervat vanaf het punt waar hij onderbroken werd.

Zie pagina 112 voor meer informatie.

Kijkvenstertje

Om elke fase van de bakcyclus te controleren.

Warmhoudfunctie gedurende 60 minuten.

Houdt het brood tot één uur na de bakcyclus warm.

Functie Uitgestelde start met 15 uren

Stelt het apparaat zo in, dat u op het gewenste moment vers brood heeft. U kunt 's ochtends wakker worden met de geur van vers gebakken brood.

Geluidssignaal voor vruchten en nootjes.

Garandeert een grotere creativiteit bij het bakken van brood. Het apparaat laat een geluidssignaal horen om aan te geven dat het fruit of de nootjes toegevoegd mogen worden. Zo wordt voorkomen dat deze tijdens het kneden van het deeg te veel verbrijzeld worden.

Soorten brood:

Bakt alle soorten brood die gekozen kunnen worden uit de volgende instellingen: traditioneel, volkoren, frans, cake en zoet brood.

Opties voor de bruining

U kunt kiezen voor brood dat licht, medium of donker van kleur is. Dit kan voor alle broodsoorten naar persoonlijke voorkeur worden ingesteld.

Instelling Volkoren snel

Verkort de afwerktijden en maakt het mogelijk het brood sneller te bakken.

Taart

Met deze instelling kunnen verschillende soorten taart bereid worden.

Jam

In deze gebruiksaanwijzingen vindt u heerlijke recepten om zelf jam te maken.

Oven

Aan de hand van de recepten kunt u makkelijk overheerlijke gerechten klaarmaken, van pudding tot risotto.

Cake

Ideaal om in 1 uur tijd een traditionele cake te bakken.

Pastadeeg

Ideaal om zelf pasta te maken.

Pizzadeeg

Kneedt het deeg voor pizza, broodjes, pasta en andere soorten brood.

Afneembaar deksel

Afneembaar voor gemakkelijker schoonmaken.

Uitneembaar blik met antiaanbaklaag

Om het brood makkelijk te verwijderen en voor een betere reiniging.

600 watt vermogen

Een optimale voeding voor de perfecte broodvorm.

BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel van het apparaat is gebruiksvriendelijk.

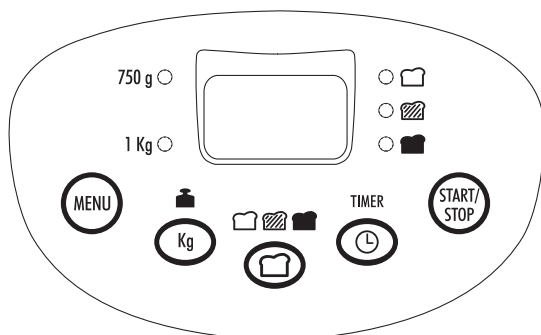
Met het eenvoudig te gebruiken bedieningspaneel kunt u het gewenste bakprogramma selecteren; de grote display vergemakkelijkt het aflezen van het geselecteerde menu en de baktijden voor het programma in kwestie.

Display

De display geeft de instelling van het geselecteerde programma weer van (1) tot (12), naast de graad van bruining en het gewicht van het brood.

De display geeft het aantal uren en minuten weer tot het eind van de cyclus (aangegeven met "0:00").

bedieningspaneel



NL MENU

1 TRADITIONEEL	7 TAART
2 TURBO	8 JAM
3 VOLKOREN	9 OVEN
4 VOLKOREN SNEL	10 CAKE
5 ZOET	11 PASTADEEG
6 FRANS	12 PIZZADEEG

Toets MENU

Druk op de toets MENU om een in het geheugen opgeslagen recept te selecteren van (1) tot (12). Telkens wanneer op de toets gedrukt wordt, klinkt er een geluidssignaal.

Toets TIMER

Om de start van de gewenste bakcyclus uit te stellen.

Zie pag. 11 over de aanwijzingen voor het gebruik van deze functie.

Toets "bruining"

Indrukken om de gewenste graad van bruining te selecteren: Licht, Medium, Donker.

Toets Kg

Druk om de afmetingen van het brood te selecteren: 750 gram of 1 kg.

Toets START/STOP

Indrukken om het geselecteerde recept te starten of om terug te tellen voor de uitgestelde start.

Om de handeling te blokkeren of de instelling van de timer te annuleren, deze toets 2-3 seconden ingedrukt houden, tot u een geluidssignaal hoort.

PROGRAMMA-INSTELLINGEN

(1) Traditioneel

Gebruik deze instelling om traditioneel wit brood te bakken. U kunt 3 graden van bruining kiezen – Licht, Medium en Donker. Met dit apparaat kan voor nagenoeg elke boordsoort de graad van bruining gekozen worden.

(2) Turbo

De Turbo-instelling wordt gebruikt om brood te bakken in ongeveer 2 uren. U kunt dus heel wat tijd besparen door de afwerk tijden te verkorten. Ideaal wanneer in weinig tijd brood op tafel moet komen. Het brood dat met deze instelling gebakken wordt kan wat kleiner uitvallen en wat dichter van structuur zijn, vanwege de kortere gistingstijden.

(3) Volkoren

Volkorenbrood vergt een langere gistingstijd omdat volkorenmeel langzamer rijst. Volkorenbrood zal dus een zwaardere consistentie hebben.

(4) Volkoren snel

Deze instelling versnelt de afwerk tijden voor volkorenbrood. Ideaal voor onaangekondigde gasten of wanneer er snel brood op tafel moet komen.

(5) Zoet

Deze cyclus wordt gebruikt voor brood met toevoegingen zoals suiker, gedroogde vruchten of chocolade. Om te voorkomen dat het brood te donker van kleur wordt, wordt aangeraden de Lichte graad van bruining te kiezen.

(6) Frans

Deze cyclus wordt gebruikt voor brood met een krokante korstje, zoals stokbrood en Italiaans brood.

(7) Taart

Deze instelling maakt het mogelijk taarten te bereiden of kant-en-klare mixen te gebruiken om op elk moment zelfgemaakte taart in huis te hebben.

(8) Jam

Gebruik vers fruit om het hele jaar door verse, zoete en smakvolle jam te bereiden en te bewaren.

(9) Oven

Met deze functie voert het apparaat een bakcyclus uit zoals een gewone elektrische oven.

(10) Cake

Gebruik deze instelling om een traditionele cake te bakken. De taart zal een zwaardere en dichtere consistentie hebben dan gewoon brood.

(11) Pastadeeg

Met deze functie kan pastadeeg bereid worden, ideaal voor fettuccine, ravioli en lasagne.

(12) Pizzadeeg

Gebruik deze instellingen om alleen deeg te bereiden en daarna zelf het brood te creëren dat u vervolgens in een traditionele oven bakt. Kneedt deeg voor pizza, grissini en broodjes.

KEUZE VAN DE INGREDIËNTEN

Voor een optimaal resultaat wordt geadviseerd altijd verse producten van goede kwaliteit te gebruiken.

Gist

Gist is een heus "actief" micro-organisme. Anders gezegd, zonder gist rijst het brood niet.

Wanneer gist vochtig wordt, gevoed wordt door de suiker en naar behoren verwarmd wordt, produceert het de gassen die nodig zijn om het deeg te doen rijzen.

Indien de temperatuur te laag is, werkt de gist niet; is de temperatuur te hoog, dan wordt de werking van het gist teniet gedaan.

Het apparaat houdt rekening met dit aspect door altijd te zorgen voor de juiste temperatuur in de bakruimte.

Het is dus raadzaam alleen droge actieve gist te gebruiken. Controleer de houdbaarheid van het product, want oude gist zal het brood niet doen rijzen.

Het wordt aangeraden boven in het mengsel een kuiltje te maken waar de gist in gedaan wordt. Op die manier wordt de gist geactiveerd zodra hij bij het kneden in contact komt met vloeistof en suiker.

Indien u verse gist in blokjes wilt gebruiken, moet die eerst wat opgelost worden met een vork in het water in het bakblik.

Meel

Het is noodzakelijk meel van goede kwaliteit te gebruiken. Let op de houdbaarheid.

Om het brood te laten rijzen, moet het meel een vrij hoog proteïnegehalte hebben.

Het wordt aangeraden speciaal meel voor brood te gebruiken.

In tegenstelling tot wit meel, bevat tarwemeel zemelen en tarwekiemen die zwaar zijn en het rijzen van het brood verhinderen.

Volkorenbrood is dus zwaarder van consistentie en kleiner van omvang.

Groter en lichter brood krijgt u door een mengsel van tarwe- en wit meel te gebruiken voor de recepten voor volkorenbrood.

Het is belangrijk het meel voor elk recept goed te wegen, vanwege de natuurlijke verluchting. Zo zal het brood perfect worden gebakken.

Er kunnen grote zakken meel worden gebruikt, maar het resultaat kan variëren.

De consistentie en de hoogte van het brood zullen niet gelijkmatig zijn indien het meel te lang bewaard is onder onjuiste omstandigheden.

Koop alleen grote zakken meel wanneer u vaak brood bakt.

Suikers

Suikers maken het brood zoet, geven een donkerder kleurtje aan de korst en maken het brood zachter, dankzij de voeding van de gist. Het is mogelijk gelijke hoeveelheden te gebruiken van witte of bruine suiker, melasse, ahornsuiker, honing of andere zoetstoffen. Men kan ook kiezen voor kunstmatige zoetstoffen in dezelfde hoeveelheden, maar die zullen wel een andere smaak en consistentie aan het brood geven.

Vloeistoffen

Wanneer de vloeistoffen vermengd worden met de proteïnen van het meel, ontstaan de gluten die nodig zijn om het brood te doen rijzen. Bij de meeste recepten wordt water gebruikt, maar het is ook mogelijk andere vloeistoffen zoals melk of vruchtensap te gebruiken. Voor optimale resultaten moet u dus experimenteren met de hoeveelheden vloeistof. Wanneer er teveel vloeistof gebruikt wordt, kan het brood tijdens het bakken inzakken, terwijl te weinig vloeistof het brood niet zal doen rijzen. Gebruik vloeistoffen op kamertemperatuur.

Zout

Zout in kleine hoeveelheden voegt smaak toe en houdt de werking van de gist in de hand. Te veel zout verhindert het rijzen van het brood. Doseer dus correct. Er kan een willekeurig keukenzout worden gebruikt.

Eieren

Eieren worden gebruikt in sommige broodrecepten; zij voegen vloeistof toe, vergemakkelijken het rijzen van het brood en vergroten de voedingswaarde van het brood. Ze worden dus gebruikt voor de zoetere broodsoorten.

Vetten

Heel wat soorten brood bevatten vetten, die de smaak versterken en het vocht vasthouden. Het is mogelijk olie of zachte boter in gelijke hoeveelheden te gebruiken. Wanneer geen vetten toegevoegd worden, kunnen de smaak en consistentie van het brood veranderen.

Tips

- Verschillende merken gist, die gebruikt worden met verschillende merken meel, zijn van invloed op de afmetingen en de consistentie van het brood. Probeer deze ingrediënten uit, om te bepalen welke combinatie de beste resultaten geeft.
- Het is normaal dat het brood een ongelijke hoogte en consistentie heeft, ook wanneer steeds dezelfde ingrediënten gebruikt worden. Dit gebrek aan homogeniteit wordt meestal beïnvloed door de variabele natuurlijke proteïnegehalten van de tarwe in het meel.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1. Alvorens het apparaat in werking te stellen, het bakblik langzaam uit het apparaat halen. Reinig het bakblik en de kneedarm met een vochtige doek. Droog goed af. Het bakblik niet onderdompelen in water wanneer dit niet nodig is. Gebruik geen schurende reinigingsproducten die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Was de elementen van het apparaat niet in de vaatwasmachine af. Selecteer een recept uit de sectie en bereid de ingrediënten volgens de aanwijzingen voor (zie Belangrijke adviezen voor de dosering op pag. 112).
2. Voeg de ingrediënten toe in het bakblik, in de aangegeven volgorde. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn en met zorg gedoseerd worden. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
3. Plaats het bakblik in de bakkamer van het apparaat. De handgreep moet hierbij in lijn zijn met de twee grendels van roestvrij staal aan weerszijden van de bakkamer zelf. Duw het bakblik naar beneden, tot het goed op zijn plaats zit. Laat de handgreep naar beneden, naar de zijkant van het bakblik toe. Sluit het deksel en steek de stekker in een stopcontact van 220-230V.

Opmerking: wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt, laat de display een geluidssignaal horen en verschijnt het opschrift "0:00" knipperend tot er een programma geselecteerd wordt.

4. Selecteer het gewenste programma, het gewicht en de kleur van de korst. Druk op de toets START/STOP. Het apparaat geeft de totale baktijd en vervolgens de resterende tijd weer.
5. Om het bakblik uit het apparaat te halen, raadpleeg pagina 114. Verwijder het bakblik niet voordat het apparaat uitgeschakeld is (door de toets START/STOP minstens 3 seconden ingedrukt te houden).

DE PROGRAMMA'S SELECTEREN

1. Om een programma te selecteren, gebruik de toets MENU tot het nummer van het gewenste programma verschijnt (van 1 tot 12) op het bedieningspaneel. Telkens wanneer op de toets MENU gedrukt wordt, is een geluidssignaal hoorbaar.
2. Gebruik de toets Kg (gewicht) om de afmetingen van het brood te selecteren. In deze fase geeft de display de totale baktijd weer. Deze baktijd verandert wanneer de graad van bruining gekozen wordt.
3. Gebruik de toets  "bruining" om het gewenste kleurtje te selecteren. Het is mogelijk te kiezen tussen Licht, Medium en Donker, al naargelang de geselecteerde instellingen. Zie de volgende tabel. Indien geen kleur gekozen wordt, selecteert het apparaat standaard de graad Medium.
Opmerking: de meeste instellingen maken het mogelijk te kiezen uit verschillende graden van bruining, met uitzondering van de programma's nr. 8, 9, 10, 11 en 12.
4. Om te beginnen, druk op de toets START/STOP. Het apparaat laat een geluidssignaal horen en geeft de totale baktijd weer. Om een handeling op een willekeurig moment te annuleren, moet de toets START/STOP 2-3 seconden ingedrukt gehouden worden. Open het deksel nooit tijdens de bakcyclus, behalve om vruchten of nootjes toe te voegen.

De volgende tabel illustreert de programma-instellingen en de opties voor het bruinbakken.

MENU'	INSTELLING	BRUINING			FUNCTIE	GELUIDSSIGNAAL	750g	1kg
		licht	medium	donker	UITGESTELDE START	VOOR VRUCHTEN EN NOOTJES		
1	traditioneel*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	turbo	✓	✓	✓	✓		✓	✓
3	volkoren	✓	✓	✓	✓		✓	✓
4	snel	✓	✓	✓	✓		✓	✓
5	zoet*	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
6	frans	✓	✓	✓	✓		✓	
7	taart	✓	✓	✓	✓		✓	✓
8	jam				✓			
9	oven				✓			
10	cake				✓			
11	pastadeeg				✓			
12	pizzadeeg				✓			

* De functie Uitgestelde start wordt afgeraden voor traditioneel of zoet brood waar vruchten of nootjes aan toegevoegd worden.

Toevoegen van vruchten of nootjes

Het is mogelijk vruchten of nootjes toe te voegen in de instellingen Traditioneel (1) en Zoet (5), na de 8 korte pieptonen. Open het deksel en voeg de vruchten of de nootjes zoals aangegeven in het recept toe tijdens het kneden. Sluit het deksel, en het apparaat zal de cyclus automatisch afronden.

Het apparaat laat 5 minuten vóór het einde van de bakfase een geluidssignaal horen.

Aan het einde van de bakfase geeft het apparaat een geluidssignaal af en verschijnt op de display "0:00".

Het apparaat schakelt automatisch over op de warmhoudfunctie, gedurende 60 minuten.

De warme lucht circuleert in de bakkamer om de vermindering van condens te bevorderen.

Het brood kan aan het einde van de bakcyclus op elk willekeurig moment uit de bakkamer gehaald worden, zelfs tijdens de warmhoudfunctie.

Druk op de toets START/STOP om de warmhoudfunctie te onderbreken en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Het brood uit het apparaat halen

Het bakblik is na de bakcyclus heet. Gebruik pannelappen om het brood uit de bakkamer te halen. Verwijder het bakblik langzaam. Laat het brood 10 minuten afkoelen alvorens het uit het bakblik te halen. Tik tegen de bodem en zijanten van het bakblik, draai het om en schud voorzichtig tot het brood eruit komt. Gebruik zo nodig een plastic spatel om het brood van de zijanten van het bakblik los te maken. Het kan gebeuren dat de kneedarm aan het brood blijft kleven; dit is normaal en het volstaat om de kneedarm met de hand uit het brood te verwijderen. Leg het brood op een metalen rooster en laat het minstens 10 minuten afkoelen alvorens het te snijden. Om het brood makkelijker te snijden, kunt u een elektrisch mes of een broodmes gebruiken.

Na het gebruik van het apparaat

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het 30 minuten afkoelen alvorens een volgend programma te starten. Indien het apparaat te snel opnieuw gebruikt wordt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt op de display "E:01", wat wijst op een onvoldoende afkoeling. Druk op START/STOP en wacht tot het apparaat afgekoeld is.

DE FUNCTIE UITGESTELDE START GEBRUIKEN

Met dit apparaat is het mogelijk de start van de bakcyclus uit te stellen met maximaal 15 uur; op die manier kunnen we 's ochtends ontwaken en de geur van versgebakken brood ruiken of de deur uitgaan terwijl het apparaat nog aan het werk is.

Het wordt aangeraden boven in het mengsel een kuiltje te maken waar de gist in gedaan wordt. Op die manier wordt de gist geactiveerd zodra hij bij het kneden in contact komt met vloeistof en suiker.

Opmerking: gebruik de functie Uitgestelde start niet wanneer het recept ingrediënten bevat die kunnen bederven, zoals melk, eieren of kaas.

Vruchten en nootjes moeten met de hand worden toegevoegd.

Gebruik de functie Uitgestelde start niet voor recepten waarbij in een latere fase vruchten en nootjes toegevoegd moeten worden, omdat die tijdens het kneden te veel verbrijzeld worden.

1. Volg de fasen 1, 2 en 3 op 108.
2. Druk op de toets TIMER tot het gewenste aantal uren en minuten bereikt wordt om het brood te laten bereiden (binnen hoeveel uur moet het brood klaar zijn vanaf dat moment).
3. Druk op de knop START/STOP om de cyclus te starten. De timer begint terug te tellen. Het brood zal gebakken en klaar zijn na verstrijken van de weergegeven tijd.

Opmerking: bij een fout, of als de timer teruggesteld moet worden, moet de toets START/STOP 2-3 seconden ingedrukt gehouden worden.

Voorbeeld

Voordat u om 8 uur de deur uitgaat om u naar uw werk te gaan, kan de functie Uitgestelde start op dusdanige wijze ingesteld worden dat het geselecteerde programma uitgevoerd is of het brood gebakken is om 18:00, wanneer u thuiskomt, ofwel 10 uur later.

Na bovengenoemde instructies opgevolgd te hebben, druk op de toets Uitgesteld tot de display 10:00 weergeeft. Druk vervolgens op START/STOP.

Dit betekent dat het brood of het geselecteerde programma over 10 uur klaar zullen zijn.

De timer van het apparaat begint terug te tellen en het geselecteerde programma is om 18:00 afgelopen.

Opmerking: er hoeft geen rekening te worden gehouden met de tijd die nodig is om het geselecteerde programma uit te voeren.

Dit wordt automatisch geregistreerd in het apparaat op het moment van de selectie.

TURBO

Voor een snellere bakcyclus wordt de instelling Turbo gebruikt om de totale duur van de cyclus te versnellen. Dit is een bijzonder handige functie om in weinig tijd brood op tafel te hebben.

Vanwege de verkorte gistingstijden kan het brood dat met deze instelling gebakken wordt, kleiner en dichter van structuur zijn. Selecteer de instelling Turbo om Traditioneel en Volkorenbrood te bakken

TAART

Met deze instelling kunnen verschillende soorten hartige en zoete taart bereid worden. Deze instelling kan gebruikt worden om taartdeeg te kneden en te bakken. Wij adviseren kant-en-klare mixen te gebruiken. Kies een lichte bruining om de randen niet te verbranden. Lees de aanwijzingen voor de taarten in het deel Recepten.

JAM

Met deze instelling kan het hele jaar door verse en overheerlijke jam bereid worden. Lees de aanwijzingen voor Jam in het deel Recepten.

OVEN

Als de ovenfunctie wordt ingesteld, voert het apparaat een bakcyclus uit zoals een gewone elektrische oven. Deze instelling blijft gedurende een uur actief en kan handmatig worden bediend door op de toets START/STOP te drukken, om de functie elk gewenst moment te onderbreken.

Het is mogelijk deze instelling te gebruiken om de bakcyclus van het brood af te maken na een stroomonderbreking.

In dit geval moet het deeg rijzen in het bakblik zonder elektrische voeding, tot het 1/4 gestegen is in het blik. Sluit de elektriciteit weer aan en selecteer het programma (9) Oven. Druk op START/STOP.

Opmerking: het kan nodig zijn 10-15 minuten te wachten om het apparaat te laten afkoelen alvorens het programma Oven te selecteren.

Indien geprobeerd wordt de functie Oven te gebruiken voordat het apparaat afgekoeld is, verschijnt de foutmelding "E101" op de display.

CAKE

Met deze instelling wordt in minder dan één uur een traditionele cake gebakken.

Lees de aanwijzingen voor Cake in het deel Recepten.

PASTADEEG

Met deze instelling kan deeg voor verse pasta bereid worden. Wanneer het deeg klaar is, kan het in een pastamachine voor fettuccine, ravioli en lasagne gedaan worden. Lees de aanwijzingen voor Pasta in het deel Recepten.

PIZZADEEG

Met deze instelling kunnen verschillende deegsoorten bereid worden voor grissini, broodjes en pizza, die vervolgens in een traditionele oven gebakken worden.

Lees de aanwijzingen voor Deeg in het deel Recepten.

BEVEILIGING VAN HET PROGRAMMA BIJ EEN STROOMONDERBREKING

Het apparaat is uitgerust met een beveiliging die het programmeergeheugen beschermt bij een stroomonderbreking of overspanning.

Dit betekent dat het apparaat bij een stroomonderbreking tijdens de bakcyclus het geheugen minstens 10 minuten in stand houdt en de bakcyclus voortzet vanaf het punt waarop het onderbroken werd, zodra de stroomtoevoer hersteld is.

Deze optie is van toepassing tijdens de cyclus Kneden, Bakken of Uitgestelde start.

Zonder deze optie zou het apparaat een reset uitvoeren en zou de bakcyclus stopgezet worden.

Bij een storing van meer dan 10 minuten, moeten de ingrediënten worden weggegooid en het proces vanaf het begin worden gestart.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR DE DOSERING

Elk ingrediënt van het brood vervult een specifieke rol en voor de beste resultaten is het dus zeer belangrijk alle ingrediënten correct te doseren.

Voor een optimaal resultaat wordt geadviseerd de ingrediënten op een keukenweegschaal te wegen, in het bijzonder het meel, omdat dit vanwege de verluchting, in precieze hoeveelheden aanwezig moet zijn voor een perfecte kwaliteit van het brood.

In elk recept zijn de doseringen opgegeven.

Indien u niet beschikt over een keukenweegschaal, gebruik dan de bijgeleverde maatbeker en maatlepel, en volg de onderstaande aanwijzingen op.

Droge ingrediënten

Gebruik de bijgeleverde maatbeker en maatlepel. Gebruik geen eetlepels, koffiekopjes e.d. Het meel wordt in de maatbeker gegoten zonder aan te drukken. Strijk het af met een plat mes; de droge ingrediënten niet aandrukken in de maatbeker.

Vloeistoffen

Vul de maatbeker tot het aangegeven niveau. Controleer de dosering van de maatbeker door deze op een vlakke ondergrond te zetten.

Tot slot...

Doe eerst de vloeistoffen in het bakblik, vervolgens de droge ingrediënten en als laatste de gist. Maak een kuiltje boven in de droge ingrediënten en doe er de gist in. Verwijder het materiaal dat buiten het bakblik terechtgekomen is. Dit garandeert een goed gistingsproces en een homogene bakcyclus van het brood.

Toevoegen van vruchten en nootjes

De vruchten en nootjes worden op het einde van de kneedcyclus toegevoegd. Het apparaat laat een geluidssignaal horen om aan te geven dat het fruit of de nootjes toegevoegd mogen worden. Indien men dit doet vóór het geluidssignaal, dan worden de vruchten en nootjes tot pap verwerkt door een overmatige kneding.

HANDIGE TIPS

Volgorde van de ingrediënten

Giet eerst de vloeistoffen in de bak, vervolgens de droge ingrediënten en als laatste de gist. De vruchten en nootjes worden later toegevoegd, wanneer het apparaat de eerste kneedcyclus voltooid heeft. Op die manier is het brood op elk moment krokant en gelijkmatig gebakken.

Versheid

Controleer of alle ingrediënten vers zijn en gebruikt worden vóór de aangegeven houdbaarheidsdatum. Gebruik voor de functie Uitgestelde start geen ingrediënten die kunnen bederven, zoals melk, yoghurt, eieren of kaas. Bewaar de droge producten in hermetisch afgesloten bakken, om te voorkomen dat ze slecht van kwaliteit worden.

Het brood snijden

Wacht, voor een beter resultaat, minstens 10 minuten alvorens het brood te snijden, om het de tijd te geven af te koelen.
Leg het brood op zijn kant en snijd met zaagbewegingen. Gebruik hiervoor een broodmes.
Om makkelijker te snijden, wordt het gebruik van een elektrisch mes aangeraden.

Het brood invriezen

Alvorens vers brood in te vriezen, moet het volledig afgekoeld zijn en in plastic folie worden gewikkeld. Snijd het brood alvorens het in te vriezen en gebruik het volgens de behoefte van het moment.

Het brood uit het bakblik halen

Net zoals bij taart, moet het brood een beetje afkoelen voordat het uit het bakblik gehaald kan worden. Laat het brood ongeveer 10 minuten in het bakblik en haal het er dan pas uit. Gebruik ovenwanten om het nog warme bakblik te verwijderen.

Garneringen

Het is mogelijk tijdens de bakfase ingrediënten toe te voegen zoals kruiden, sesamzaad of stukjes bacon. Open het deksel van het apparaat, breng een kleine hoeveelheid melk of eierdooier aan en voeg de garnering toe.
Zorg ervoor dat deze ingrediënten niet uit het bakblik komen.
Sluit het deksel weer en ga verder met de bakcyclus.
Opmerking: deze fase moet snel uitgevoerd worden om te voorkomen dat het brood inzakt.

Kleur van de bruining

Het is normaal dat de bovenkant van het brood lichter van kleur is dan aan de zijkanten. Verschillende combinaties van ingrediënten kunnen de graad van bruining al dan niet bevorderen.

Bakken op grote hoogten

Op hoogten van meer dan 900 meter zal het deeg sneller rijzen. Bij het bakken op grote hoogten moeten er dus enkele proeven worden gedaan. Volg de onderstaande aanwijzingen en noteer die aanwijzing die het beste aan uw behoeften voldoet.

1. Verminder de hoeveelheid gist met 25%, om te voorkomen dat het brood te veel gaat rijzen.
2. Vermeerder het zout met 25%. Het brood zal langzamer rijzen en niet zo makkelijk inzakken.
3. Controleer het deeg tijdens de menging. Het meel dat op grote hoogten bewaard wordt, zal meestal droger zijn. U kunt ook enkele eetlepels water toevoegen aan het deeg, om een homogene bal te verkrijgen.

ONDERHOUD EN REINIGING

LET OP: Alvorens het apparaat te reinigen, de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat volledig laten afkoelen.

Reiniging van de buitenkant

Maak de buitenkant schoon met een licht bevochtigde doek en droog af met een droge, zachte doek. Gebruik geen metaalsponsjes of schuurmiddelen, om de buitenkant niet te krassen.

Reiniging van het bakblik met antiaanbaklaag

Reinig het bakblik en de kneedarm met een vochtige doek. Goed afdrogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende reinigingsproducten, omdat die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Was het bakblik voorzichtig met water en zeep en gebruik een zachte doek. Droog goed af na het gebruik.

Opmerking: Om het bakblik beter te reinigen, is het raadzaam de kneedarm eruit te halen.

Onderhoud van het bakblik met antiaanbaklaag

Gebruik geen metalen keukengerei om de ingrediënten of het brood te verwijderen, want daardoor kan de antiaanbaklaag worden beschadigd.

Het is normaal dat de antiaanbaklaag na verloop van tijd verslijt of verkleurt.

Dit wordt veroorzaakt door de damp, de vochtigheid, de voedingsmiddelen, de zuren en het mengsel van verschillende ingrediënten, alsmede door de slijtage van het apparaat.

Dit is niet gevaarlijk en is niet van invloed op de werking van het apparaat.

Was geen enkel element van het apparaat in de vaatwasmachine.

Dompel het apparaat niet onder in water.

Het deksel verwijderen en reinigen

Verwijder het deksel door het bijna verticaal op te tillen (ongeveer 70°). Houd de basis van de apparaat met één hand vast en maak het deksel los van de pen.

Maak de binnenkant en buitenkant van het deksel schoon met een vochtige doek en droog het goed af alvorens het deksel terug te plaatsen.

Opbergen

Controleer of het apparaat volledig afgekoeld is en droog het af alvorens het met gesloten deksel op te bergen. Plaats geen zware voorwerpen op het deksel.

ASSISTENTIE

Voor verdere assistentie bij het gebruik van het apparaat, volg deze eenvoudige stappen.

- Lees de aanwijzingen voor het opsporen van storingen, op pagina 132.
- Indien de problemen aanhouden, contact opnemen met een erkend Servicecentrum.

RECEPTEN

Opmerking:

De recepten kunnen variëren op grond van de vochtigheidsgraad van de ingrediënten en het kan dus nodig zijn ze te aan te passen; bijvoorbeeld, het gewicht van meel verandert wanneer het vocht uit de lucht absorbeert. Het is dus mogelijk kleine veranderingen aan te brengen in de recepten, om betere resultaten te verkrijgen. Noteer altijd de uitgeprobeerde hoeveelheden, zodat het recept naar wens aangepast kan worden. Het is mogelijk dat met dit apparaat verschillen waargenomen worden in de smaak, consistentie en het uiterlijk van het brood. Dit is vrij normaal en is meestal te wijten aan de gebruikte ingrediënten. Om teleurstellingen te voorkomen, wordt geadviseerd de lijst met aanbevolen ingrediënten op pagina 107 te lezen, alvorens de recepten in deze gebruiksaanwijzingen te gaan bereiden.

TRADITIONEEL

Traditioneel	750g	1kg
Water	315ml	415ml
Olie	1 lepel	2 lepels
Meel	600g (3 ³ / ₄ maatbekers)	680 (4 ¹ / ₄ maatbekers)
Suiker	1 lepel	2 lepels
Zout	1 ¹ / ₂ lepeltjes	2 lepeltjes
Droge actieve gist	1 ¹ / ₂ lepeltjes	1 ¹ / ₂ lepeltjes

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (1) TRADITIONEEL te programmeren.
4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP

Brood met salami en kaas

	750g
Water	315ml
Olie	1 lepel
Suiker	1 lepel
Zout	1 ¹ / ₂ lepeltje
Oregano, gedroogd	¹ / ₂ lepeltje
Salami, gehakt	100 g (² / ₃ maatbeker)
Mozzarella, geraspt	50 g (² / ₃ maatbeker)
Meel	600g (3 ³ / ₄ maatbeker)
Droge actieve gist	1 ¹ / ₂ lepeltje

Werkwijze

1. Doe de ingrediënten in het bakblik, in de aangegeven volgorde. Meng de ingrediënten goed door elkaar. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (1) TRADITIONEEL te programmeren.
 4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP
- Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 750 gram.

BROOD MET BIER EN BACON**750g**

Bier	140ml
Water	140ml
Olie	20g
Bacon, gebakken	$\frac{1}{3}$ maatbeker
Mosterd	1 lepel
Ui, fijngenhakt	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepeltje
Suiker	1 lepel
Meel	600g (3 $\frac{3}{4}$)
Droge actieve gist	1 $\frac{1}{2}$ lepeltje

Werkwijze

1. Giet het bier en het water in het bakblik. Voeg de olie, de bacon, de ui en de mosterd toe en meng dit met een plastic spatel. Meng het meel met de suiker en het zout en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (1) TRADITIONEEL te programmeren.
 4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP
- Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 750 gram.

Zoet brood**750g**

Lauw water	160 ml
Gesmolten boter	100g
Eierdooier	3
Zout	$\frac{1}{2}$ lepeltje
Meel	360g (2 $\frac{1}{4}$ maatbekers)
Droge actieve gist	2 lepeltjes

Werkwijze

1. Meng het water met de gesmolten boter, de eierdooier en het zout. Giet alles in het bakblik. Voeg het meel toe, maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (1) TRADITIONEEL te programmeren.
 4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP
- Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 750 gram.

TURBO

Traditioneel	750g	1kg
Water	315ml	415ml
Olie	1 lepel	2 lepels
Meel	600g (3 ³ / ₄ maatbekers)	680 (4 ¹ / ₄ maatbekers)
Suiker	1 lepel	2 lepels
Zout	1 ³ / ₄ lepeltje	2 lepeltjes
Droge actieve gist	1 ¹ / ₂ lepeltje	1 ¹ / ₂ lepeltje

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (2) TURBO te programmeren.
4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP

Volkoren	750g	1kg
Water	355ml	420ml
Olie	1 lepel	2 lepels
Meel met gistpoeder	350g	400g
Volkoren meel	250g	300g
Bruine suiker	1 lepel	2 lepels
Zout	1 ¹ / ₂ lepeltjes	2 lepeltjes
Droge actieve gist	2 lepeltjes	3 lepeltjes

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker en het zout en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (2) TURBO te programmeren.
4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP.

Kruidenbrood	750g
Water	315ml
Olie	1 lepel
Ui, fijnggehakt	1/4 maatbeker
Gemengde verse kruiden, basilicum, venkel en tijm, fijngesneden	3 lepels
Knoflook, fijnggehakt	1 grote teen
Suiker	1 lepel
Zout	1 1/2 lepelkje
Paprikapoeder 1 lepelkje	1 lepelkje
Meel	600g (3 3/4)
Droge actieve gist	1 1/2 lepelkje

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg er de olie, de fijngehakte ui, de verse kruiden en de knoflook aan toe. Meng met een plastic spatel. Meng het meel met de bruine suiker, het paprikapoeder en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (2) TURBO te programmeren.
 4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP.
- Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 750 gram.

VOLKOREN

Alle volkorencycli beginnen met een voorverwarming van 30 minuten. In deze fase beweegt de kneedarm niet in het bakblik.

Volkorenbrood	1kg
Lauw water	375ml
Eenvoudig volkorenmeel	320g
Meel	300g
Bruine suiker	1 lepel
Zout	1 1/2 lepelkje
Droge actieve gist	2 lepeljes

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik. Meng beide meelsoorten met de bruine suiker en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (3) VOLKOREN of (4) VOLKOREN SNEL te programmeren.
 4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP.
- Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 1 kg.

SOJABROOD

	750g
Water	325ml
Boter	2 lepels
Eenvoudig volkorenmeel	320g (2 maatbekers)
Meel	200g (1 $\frac{1}{4}$ maatbeker)
Sojazaad	$\frac{1}{3}$ maatbeker
Bruine suiker	2 lepels
Zout	1 lepeltje
Droge actieve gist	1 lepeltje

Metodo

1. Giet het water in het bakblik en voeg de boter toe. Meng beide meelsoorten met het sojazaad, de bruine suiker en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (3) VOLKOREN of (4) VOLKOREN SNEL te programmeren.
4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP.

Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 750 gram.

Bitter roggebrood

	750g
Bier	200ml
Water	125ml
Meel	300g
Bittere rogge	200g
Zout	$\frac{1}{4}$ lepeltje
Droge actieve gist	2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes

Werkwijze

1. Giet het bier en het water in het bakblik. Meng het meel, de rogge en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (3) VOLKOREN of (4) VOLKOREN SNEL te programmeren.
4. Selecteer de Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP.

Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor brood van 1 kg.

ZOET BROOD

Voor optimale resultaten, dient altijd een. Lichte bruining te worden geselecteerd, om te voorkomen dat de korst verbrandt.

Traditioneel haverbrood

750g

Water	290ml
Honing	1/4 maatbeker
Olie	2 lepels
Meel	480g (3 maatbekers)
Havervlokken	200g (2 maatbekers)
Zout	1 1/2 lepeltjes
Droge actieve gist	2 lepeltjes

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik. Voeg de honing en de olie toe. Meng door elkaar met een plastic spatel. Meng de havervlokken met het meel en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (5) ZOET te programmeren.
 4. Selecteer de lichte Bruining en druk op START/STOP.
- Gebruik de functie Uitgestelde Start niet voor de instelling Zoet, omdat de ingrediënten bederven.

Chocoladebrood

750g

Water	250ml
Olie	2 lepels
Suiker	2 lepels
Chocoladepoeder	1 lepel
Zout	1 1/2 lepeltje
Meel	480g (3 maatbekers)
Droge actieve gist	2 lepeltjes
Chocoladeschilfers	3/4 maatbeker

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker, de chocoladepoeder en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (5) ZOET te programmeren.
 4. Selecteer de medium Bruining en druk op START/STOP.
- Gebruik de functie Uitgestelde Start niet voor de instelling Zoet, omdat de ingrediënten bederven.
- Wanneer het apparaat 8 pieptonen afgeeft, is dat het moment om de chocoladeschilfers toe te voegen tijdens de kneedfase.

Appelbrood**750g**

Water	250ml
Olie	1 lepel
Kaneel, gemalen	2 lepels
Bruine suiker	2 lepels
Zout	1 1/2 lepeltje
Meel	500g (3 maatbekers)
Droge actieve gist	2 lepeltjes
Gedroogde appels, in stukjes gesneden	70g (1 maatbeker)

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de bruine suiker, het gemalen kaneel en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (5) ZOET te programmeren.
4. Selecteer de lichte Bruining en druk op START/STOP.

Gebruik de functie Uitgestelde Start niet voor de instelling Zoet, omdat de ingrediënten bederven.

Wanneer het apparaat 8 pieptonen afgeeft, is dat het moment om de stukjes appel toe te voegen tijdens de kneedfase.

Vruchtenbrood 750 gram**750g**

Water	250ml
Olie	1 lepel
Gemengde gedroogde vruchten	1/3 maatbeker
Kruidnagels	1 1/2 lepeltje
Nootmuskaat, gemalen	2 lepeltjes
Bruine suiker	2 lepels
Zout	1 1/2 lepeltje
Meel	500g (3 maatbekers)
Droge actieve gist	2 lepeltjes

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel en de gemengde vruchten, de bruine suiker, de gemalen nootmuskaat, de kruidnagels en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (5) ZOET te programmeren.
4. Selecteer de medium Bruining en druk op START/STOP.

Gebruik de functie Uitgestelde Start niet voor de instelling Zoet, omdat de ingrediënten bederven.

FRANS

Frans stokbrood	750g
Water	290ml
Olie	1 1/2 lepel
Meel	520g (3 1/4 maatbekers)
Suiker	1 lepel
Zout	1 lepeltje
Droge actieve gist	1 1/2 lepeltje

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker en het zout, en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (6) FRANS te programmeren.
4. Selecteer de medium Bruining en druk op START/STOP.

Yoghurtbrood	750g
Water	220ml
Natuurlijk yoghurt	1/2 maatbeker
Citroensap	2 lepels
Olie	2 lepels
Meel	540g (3 1/3 maatbekers)
Suiker	1 lepel
Zout	1 lepeltje
Droge actieve gist	2 lepeltjes

Werkwijze

1. Meng het water, de yoghurt, de olie en het citroensap, en giet alles in het bakblik. Meng het meel met de suiker en het zout en giet alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat buiten het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (6) FRANS te programmeren.
 4. Selecteer de medium Bruining en druk op START/STOP.
- Gebruik de functie Uitgestelde Start niet voor de instelling Frans, omdat de ingrediënten bederven.

TAART

Handige tips voor een optimaal resultaat.

- Het is normaal dat de taarten maar voor de helft of driekwart boven het bakblik rijzen. De consistentie moet licht en aangenaam zijn.
- Vanwege van het hoge gehalte aan suikers en vetten in de taarten, is het altijd raadzaam de instelling medium Bruining te kiezen, om te voorkomen dat de randen verbranden.
- Gebruik geen dubbele hoeveelheden taartmix: de consistentie kan dan te vast worden.

Opmerking: het wordt aanbevolen voorverpakte taartmixen te gebruiken die in elke supermarkt verkrijgbaar zijn.

Taart met sinaasappel en maanzaad

1 kg

1 confezione di miscela per torta

all'arancio e ai semi di papavero

750g

Eieren

3 x 60g

Water

200ml ($\frac{3}{4}$ maatbeker)

Olie of boter, zacht

2 lepels

Werkwijze

1. Meng de taart volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet het deeg in het bakblik.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (7) TAART te programmeren.
4. Selecteer de lichte Bruining, het juiste Gewicht en druk op START/STOP

Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor een taart van 1 kg.

Gebruik de functie Uitgestelde start niet voor de taart met sinaasappel en maanzaad, omdat de ingrediënten bederven.

Laat de taart minstens 5 minuten afkoelen in het bakblik en haal hem er dan uit.

Maak de taart los van de zijanten m.b.v. een hittebestendige spatel van plastic en haal hem uit het bakblik.

Fruittaart

750g

1 pakje mix voor fruittaart

525g

Ei 1 x 60g

Water

80ml ($\frac{1}{3}$ maatbeker)

Werkwijze

1. Meng de taart volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet het deeg in het bakblik.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (7) TAART te programmeren.
4. Selecteer de lichte Bruining, het Gewicht en druk op START/STOP

Opmerking: dit recept is alleen geschikt voor een taart van 750 gram.

Gebruik de functie Uitgestelde start niet voor de fruittaart, omdat de ingrediënten bederven.

Laat de taart minstens 5 minuten afkoelen in het bakblik en haal hem er dan uit.

Maak de taart los van de zijanten m.b.v. een hittebestendige spatel van plastic en haal hem uit het bakblik.

JAM

Handige tips voor een optimaal resultaat.

- Gebruik vers en rijp fruit dat in kleine stukjes gesneden is.
- De jam moet dikvloeibaar zijn en al stukjes fruit bevatten. Voeg dus geen andere stukjes fruit toe aan de jam.
- Gebruik niet minder suiker dan aangegeven en gebruik geen surrogaatproducten.
- Giet de warme jam in gesteriliseerde potten en laat bovenaan ongeveer 2 cm vrij. Sluit de pot onmiddellijk af.
- Plak een etiket op de pot. Laten afkoelen tot kamertemperatuur alvorens in de koelkast te zetten.
- Voor elk recept is verdikkingsmiddel nodig. Dit verdikkingsmiddel bevordert de geleijachtige consistentie van de gekoelde jam. Het verdikkingsmiddel is in de supermarkt verkrijgbaar in zakjes.

Opmerking: het is normaal dat de overtollige damp tijdens het koken ontsnapt langs de ventilatieopening.

Aardbeienjam

500g aardbeien, in stukjes gesneden.

1 1/2 maatbeker suiker

3 lepels verdikkingsmiddel

Werkwijze

1. Doe de ingrediënten in het bakblik, in de aangegeven volgorde.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (8) JAM te programmeren en druk op START/STOP.
Meng gedurende 5 minuten, open het deksel en schraap de jam van de wanden van het bakblik met behulp van een plastic spatel.

Schep het schuim dat zich bovenop gevormd heeft eraf, en giet de jam in warme gesteriliseerde potten. Sluit af en breng een etiket aan. De jam wordt bij het afkoelen dikker. Voor 600 ml (3 potten van 200 ml).

Appel- en rabarberjam

160gram (ongeveer 3) geschildte en in stukjes gesneden appelen

300gram rabarber, in stukjes van 3 cm gesneden

1 1/2 maatbeker suiker

2 lepels citroensap

3 lepels verdikkingsmiddel

Werkwijze

1. Voeg de ingrediënten toe in het bakblik, in de aangegeven volgorde.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (8) JAM te programmeren en druk op START/STOP.
Meng gedurende 5 minuten, open het deksel en schraap de jam van de wanden van het bakblik met behulp van een plastic spatel.

Schep het schuim dat zich bovenop gevormd heeft eraf, en giet de jam in warme gesteriliseerde potten. Sluit af en breng een etiket aan. De jam wordt bij het afkoelen dikker. Voor 500 ml (2 potten van 250 ml).

OVEN

Met de Ovenfunctie voert het apparaat een bakcyclus uit zoals een gewone elektrische oven. Deze instelling blijft gedurende een uur actief en kan handmatig worden bediend door op de toets START/STOP te drukken, om de functie op elk gewenst moment te onderbreken.

Citroenpudding

60g zachte boter

175g (3/4 maatbeker) fijne suiker

2 eieren

40g (4 lepels) meel met gistpoeder

Geraspte citroenschil en het sap van 2 citroenen (ongeveer 1/3 maatbeker)

310ml melk

Werkwijze

1. Meng de boter met de suiker en de eierdooier, tot u een smeugig deeg heeft. Voeg het meel, de geraspte citroenschil en het citroensap toe. Door elkaar mengen met een plastic spatel. Giet er langzaam de melk bij. Klop de eiwitten hard en voeg dit toe aan het citroenmengsel. Giet alles in het bakblik en verwijder eventueel meel dat aan buiten het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (9) OVEN te programmeren en druk op START/STOP. Serveer de pudding warm of koud met vanille-ijs. Voor 4 porties

Risotto met champignons

1 fijngehakte ui

1 grote teen knoflook, fijngehakt

2 maatbekers Arborio-rijst

1 liter bouillon (4 maatbekers)

125 ml (1/2 maatbeker) witte wijn

250 gram (2 maatbekers) champignons, in schijfjes gesneden

1/2 maatbeker geraspte parmezaanse kaas

1/4 maatbeker peterselie, fijngehakt

Werkwijze

1. Doe de ui, de peterselie, de rijst, de bouillon, de wijn en de champignons in het bakblik.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (9) OVEN te programmeren en druk op START/STOP. Voeg de parmezaanse kaas en de peterselie toe en serveer. Voor 6 maatbekers (4 porties)

CAKE

Cake is smaakvol en heeft een dichte, zware consistentie, met een hoogte van ongeveer 15 cm. Soms komt de breedte niet overeen met de breedte van het bakblik. Dit is normaal, omdat de cake tijdens het rijzen zijn eigen vorm aanneemt.

Cake

150ml melk
1 heel ei + 1 eierdooier
60g zachte boter
270g meel
een snuifje zout
16g gist
130g suiker
40g gezoete cacao poeder

Werkwijze

1. Doe de melk en de boter in het bakblik. Voeg het meel en het zout toe, en verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (10) CAKE te programmeren en druk op START/STOP.

Het is ook mogelijk kant-en-klare cakemix te kopen die in de supermarkt verkrijgbaar is. De verpakking moet gebruiksaanwijzingen bevatten.

PASTADEEG

Pastadeeg

Meel 500g (3 maatbekers)
4 eieren van 60 g
1/2 lepeltje zout
3 lepels water

Werkwijze

1. Meng de eieren met het water en giet dit in het bakblik. Voeg het meel en het zout toe. Verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (11) PASTADEEG te programmeren en druk op START/STOP. Het deeg is klaar om te worden verwerkt.

Voor 600 gram deeg

Opmerking: indien het pastadeeg te kleverig is, dient er meel te worden toegevoegd.

Deeg met spinazie: voeg 100 gram uitgelekte spinazie toe aan de ingrediënten van het recept voor pastadeeg.

Deeg met tomaat: voeg 2 lepels tomatenpuree toe aan de ingrediënten van het recept voor pastadeeg.

Ravioli gevuld met pompoen en kaas

1 hoeveelheid pastadeeg (zie vorig recept)

Vulling

1 1/2 maatbeker pompoen, gekookt en gepureerd

1 1/2 maatbeker ricottakaas

1 lepeltje zout

1/2 maatbeker paneermeel

1/4 lepeltje nootmuskaat

2 grote tenen knoflook, fijngehakt

Werkwijze

1. Doe alle ingrediënten van de vulling in een grote kom en meng ze goed door elkaar.
2. Verdeel het deeg in 4 porties. Maak met elke portie een vierkant van 30 cm x 30 cm op een met meel bestoven oppervlak.
3. Leg op twee vierkanten van het uitgerolde deeg hoopjes van telkens één lepeltje vulling, met tussenafstanden van 5 cm. Breng wat water of losgeklopt ei aan op de randen, en leg bovenop elk vierkant één van de overige twee vierkanten deeg. Het deeg goed aandrukken tussen de vulling en de zijkanen, om het te sluiten. Snijd de ravioli in vierkantjes met een pastawieltje.
4. Kook de ravioli in een grote pan kokend water gedurende 4-5 minuten of tot ze beetgaar zijn. Goed laten uitlekken en serveren.

Voor 4-6 personen

PIZZADEEG

Grissini

Water	240 ml	Garnering (instrijken met het ei)
Olie	2 lepels	2 lepeltjes di water
Zout	1/2 lepeltje	1 eiwit
Suiker	2 lepeltjes	3-4 lepels zeezout
Meel	500g (3 maatbekers)	
Droge actieve gist	2 lepeltjes	

Werkwijze

1. Giet het water in het bakblik en voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker en het zout, en doe alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (12) PIZZADEEG te programmeren en druk op START/STOP.
4. Haal het deeg volledig uit het bakblik en kneed het zacht op een met meel bestoven oppervlak. Verdeel het deeg in 30 stukjes. Rol elk stukje tot een staafje van 20 cm.
5. Schik de grissini op een onderlinge afstand van 2,5 cm op de ovenplaat die eerst bekleed is met bakpapier. Afdekken met een doek en het deeg 30 minuten laten rijzen.
6. Afwerking: klop het eiwit los met het water en giet het over de grissini, voeg het zout toe. Bakken gedurende 20 minuten op 200°C.

Voor 30 grissini

Broodjes

Water	250ml (1 1/2 maatbeker)	Afwerking (bestrijken met het ei)
Uovo	1 da 60 g	1 ei
Olie	2 lepels	2 lepeltjes water
Zout	1/2 lepeltje	2 lepels wit en zwart maanzaad
Suiker	1/4 maatbeker	
Meel	520g (3 1/4 maatbeker)	
Droge actieve gist	2 lepeltjes	

Werkwijze

1. Meng het water en het ei, en giet het in het bakblik. Voeg de olie toe. Meng het meel met de suiker en het zout, en doe alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (12) PIZZADEEG te programmeren en druk op START/STOP.
4. Haal het deeg volledig uit het bakblik en kneed het zacht op een met meel bestoven oppervlak. Verdeel het deeg in 12 porties van 60 gram elk. Rol elk stukje tot een bol.
5. Leg ze op de ovenplaat die eerst bekleed is met bakpapier. Afdekken en het deeg 30 minuten laten rijzen.
6. Garnering: meng het ei en het water en strijk de broodjes in met een dunne laag. Voeg het maanzaad toe. Bakken gedurende 15-20 minuten op 200°C.

Voor 12 broodjes

Pizzadeeg

Water	290 ml
Olie vegetale	3 lepels
Zout	1 lepeltje
Suiker	1 lepeltje
Meel	500g (3 maatbekers)
Droge actieve gist	2 1/2 lepeltjes

Werkwijze

1. Giet het water en de olie in het bakblik. Voeg de suiker, het zout en het meel toe. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
 2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
 3. Druk op de toets MENU om (12) PIZZADEEG te programmeren en druk op START/STOP.
 4. Haal het deeg volledig uit het bakblik. Verdeel het deeg in tweeën en pas de vorm aan 2 pizzaplatten aan.
- Garneer de pizza en bak gedurende 20 minuten of langer op 180°C.

Focaccia met verse kruiden

Water	330 ml	Garnering
Olijfolie	1 lepel	2 lepels olijfolie
Zout	1/2 lepeltje	1 lepeltje oregano
Suiker	2 lepels	1 lepeltje fijngehakte basilicum
Meel	500g (3 maatbekers)	
Droge actieve gist	2 1/2 lepeltje	

Werkwijze

1. Giet het water en de olie in het bakblik. Meng het meel, de suiker en het zout, en giet het in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (12) PIZZADEEG te programmeren en druk op START/STOP.
4. Haal het deeg volledig uit het bakblik en kneed het zacht op een met meel bestoven oppervlak. Vorm een rechthoek van 12 cm bij 30 cm en leg deze op een geoliede bakplaat. Dek af met een doek en laat het deeg 30 minuten rijzen. Duw eventuele uitstekende delen van het deeg naar binnen met de knokkels.
5. Giet wat olie op de focaccia, voeg de kruiden toe en bak in de voorverwarmde oven op 180°C gedurende 30 minuten of tot hij goudbruin gebakken is.

Zoete broodjes

Warm water	150 ml
Olie	2 lepels
1 ei van 60 gram	
Gemengde kruiden, gemalen	1/2 lepeltje
Gemengde gedroogde vruchten	1 maatbeker
Zout	1/2 lepeltje
2 lepeltjes bruine suiker	
Meel	280g (1 3/4 maatbeker)
Droge actieve gist	2 lepeltjes

Voor het glazuur

- 2 lepels water
- 2 lepels suiker
- 1 lepeltje gelatine

Werkwijze

1. Meng het ei met het water en giet het in het bakblik. Voeg de olie toe. Meng het meel, de bruine suiker, het zout en de specerijen, voeg tenslotte de droge vruchten toe en doe alles in het bakblik. Maak een kuiltje in het deeg en doe er de gist in. Verwijder eventueel meel dat aan de buitenkant van het bakblik gemorst is.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (12) PIZZADEEG te programmeren en druk op START/STOP.
4. Haal het deeg volledig uit het bakblik en kneed het zacht op een met meel bestoven oppervlak. Verdeel het deeg in 12 stukjes. Rol elk stukje tot een broodje en schik ze naast elkaar op een licht geoliede bakplaat. Afdekken met een doek en het deeg 30 minuten laten rijzen. Bakken gedurende 15-20 minuten op 200°C.
5. GLAZUUR: giet het water, de suiker en de gelatine in een kommetje, verwarm en meng tot alles opgelost is.
Strijk de nog warme broodjes hiermee in.
Voor 12 broodjes

INFORMATIE OVER DE DISPLAY EN DE PROGRAMMEERTIJDEN

Alle tijden zijn in uren en minuten, tenzij anders vermeld.

MENU	KG (gewicht)	BRUINING	DUUR	VOORVERWARMING	1 KNEEDFASE	2 KNEEDFASE	1 RIJSFASE	3 KNEEDFASE	2 RIJSFASE	4 KNEEDFASE	3 RIJSFASE	BAKKEN	WARMHOUDEN
traditioneel	750g	Licht	2:55	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	50	60
		Medium	3:05	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	60	60
		Donker	3:15	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	70	60
	1kg	Licht	3:00	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	55	60
		Medium	3:10	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	65	60
		Donker	3:20	-	3	22	37	15 sec.	28	3 sec.	35	75	60
turbo	750g	Licht	1:54	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	45	60
		Medium	1:57	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	48	60
		Donker	2:02	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	53	60
	1kg	Licht	1:56	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	47	60
		Medium	1:59	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	50	60
		Donker	2:04	-	3	20	-	-	12	2 sec.	34	55	60
volkoren	750g	Licht	3:34	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	49	60
		Medium	3:44	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	59	60
		Donker	3:54	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	69	60
	1kg	Licht	3:40	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	55	60
		Medium	3:50	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	65	60
		Donker	4:00	30	3	22	50	15 sec.	20	3 sec.	40	75	60
volkoren snel	750g	Licht	2:22	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	52	60
		Medium	2:27	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	57	60
		Donker	2:35	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	65	60
	1kg	Licht	2:25	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	55	60
		Medium	2:30	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	60	60
		Donker	2:38	5	3	20	-	-	22	3 sec.	40	68	60
zoet	750g	Licht	3:09	-	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	54	60
		Medium	3:19	-	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	65	60
		Donker	3:29	-	3	22	43	15 sec.	27	3 sec.	40	74	60
frans	750g	Licht	3:15	-	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	50	60
		Medium	3:25	-	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	60	60
		Donker	3:35	-	3	22	42	15 sec.	28	3 sec.	50	70	60
taart	750g	Licht	1:15	-	3	16	-	-	-	-	-	56	22
		Medium	1:25	-	3	16	-	-	-	-	-	66	22
		Donker	1:35	-	3	16	-	-	-	-	-	76	22
	1kg	Licht	1:20	-	3	16	-	-	-	-	-	61	22
		Medium	1:30	-	3	16	-	-	-	-	-	71	22
		Donker	1:40	-	3	16	-	-	-	-	-	81	22
jam			1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	14
oven			1:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60	60
cake			0:59	-	1	5	-	-	-	-	8	42	60
pasta			0:13	-	3	5	-	-	1	10 sec.	4	-	-
deeg			1:10	-	3	15	52	-	-	-	52	-	-

De display geeft eventuele storingen van het apparaat weer. Het apparaat moet in een tochtvrije ruimte worden gezet, dus binnen, uit de buurt van warmtebronnen en niet rechtstreeks in het zonlicht.

AFLEZEN DISPLAY	PROBLEEM	OPLOSSING
"0:00" knipperend	Instelling selectie programma	Gebruik de toets MENU om het programma te selecteren.
"E:01" knipperend	Bakkamer te warm om een ander programma te starten	Druk op de toets START/STOP om te annuleren. Open het deksel en laat afkoelen

Een pieptoon is hoorbaar wanneer:

Het apparaat aangesloten wordt op het elektriciteitsnet	Lange pieptoon
Een menu-instelling wordt geselecteerd	Korte pieptoon
Invoer niet geldig	Lange pieptoon
Start van een bakcyclus	2 lange pieptonen
Einde van een bakcyclus	Korte en lange pieptonen
Geluidssignaal voor vruchten en nootjes	8 korte pieptonen

OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN STORINGEN

CONTROLEER HET VOLGENDE:		STORINGEN IN HET APPARAAT							
		LED tijdsindicator licht niet op	De ingrediënten zijn niet gemengd	De baktijden van het brood zijn te lang	Het brood valt uiteen aan de randen en is onderaan vochtig	Onvoldoende bruin-gebakken	Goudbruin gebakken en kleverig, niet gaar en niet gebakken in het midden	De randen zijn bruin-gebakken maar onderaan is het brood bedekt met meel	Brood onregelmatig gesneden en kleverig
De stekker zit niet in het stopcontact		✓							
Het bakblik is niet goed geplaatst			✓						
Er zijn ingrediënten op het verwarmingselement terechtgekomen									
Het deksel is tijdens de werking meerdere keren geopend of open gelaten						✓	✓		
Bedieningspaneel	Fout selectie programma		✓	✓		✓	✓		
	Fout selectie werkwijze (of DEEGSOORT)						✓		
Het brood is na de bakcyclus te lang in het bakblik gelaten					✓		✓		
Brood onmiddellijk na de bakcyclus gesneden (zonder dat de damp ontsnapt is)									✓
Kneedproces niet voltooid								✓	
Elektrische storing							✓		

CONTROLEER HET VOLGENDE:			BAKRESULTATEN								
			Zware consistentie	Niet gaar in het midden	Ruwe en niet homogene consistentie	Inzakking	Het brood rijst te veel	Het brood rijst niet genoeg	Meel bovenaan	Te bruin gebakken	Randen bruingebakken en vol meel, in het midden kleverig en niet gaar
Doseerfouten	MEEL	Insufficiente		✓							
		Troppa	✓				✓				
	GIST	Insufficiente				✓		✓			
		Troppa					✓				
	WATER OF VLOEISTOF	Insufficiente	✓					✓			
		Troppa		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUIKER	Omesso	✓								
		Troppa				✓		✓		✓	
	ZOUT	Omesso			✓	✓	✓				
	MEEL	Niet vers product of geen merkproduct		✓					✓		
Meel met gistpoeder			✓				✓	✓			
GIST	Oude gist		✓			✓		✓			
	Verkeerd soort gist		✓			✓		✓			
Er is warm water gebruikt in plaats van water op kamertemperatuur						✓		✓			

