

INHOUD

Voor een veilig gebruik van het apparaat	165
Kenmerken van het apparaat	166
Bedieningspaneel met monitor van het bakverloop	168
Monitor bakverloop	169
Menu-instellingen	170
Gebruik van het apparaat	172
Eenvoudige fases die voor het bakken gevolgd moeten worden	173
Brood bakken: een kunst en een wetenschap	174
Belangrijke raadgevingen voor de dosering	175
Automatische dispenser van gedroogde vruchten en noten	176
Het bakproces	176
Programmering van het apparaat	177
De functie uitgestelde start gebruiken	179
Beveiliging van het programma bij een stroomonderbreking	179
Praktische tips voor een beter resultaat	180
Onderhoud en reiniging	181
Recepten	182-210
Tabel van de baktijden	211
Informatie over de display en de programmeertijden	213
Probleemoplossing	214
Vragen en antwoorden	216

VOOR EEN VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

1. Lees alle aanwijzingen, waarschuwingen en productlabels. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen.
2. Haal al het Afgreemde Ah materiaal uit het bakblik.
3. Reinig het bakblik en de kneedarm vóór het gebruik.
4. Verwijder de plastic folie van het bedieningspaneel en alle labels.
5. Gebruik het apparaat altijd met een stopcontact van 220-230V.
6. 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 voelt koud aan maar 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 179 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.
2. Gebruik ovenwanten om het bakblik na het bakken uit het apparaat te halen.
3. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen en op te bergen.
4. 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.
5. Gebruik geen scherpe of snijdende metalen voorwerpen om het bakblik te reinigen.

Veiligheidsvoorschriften

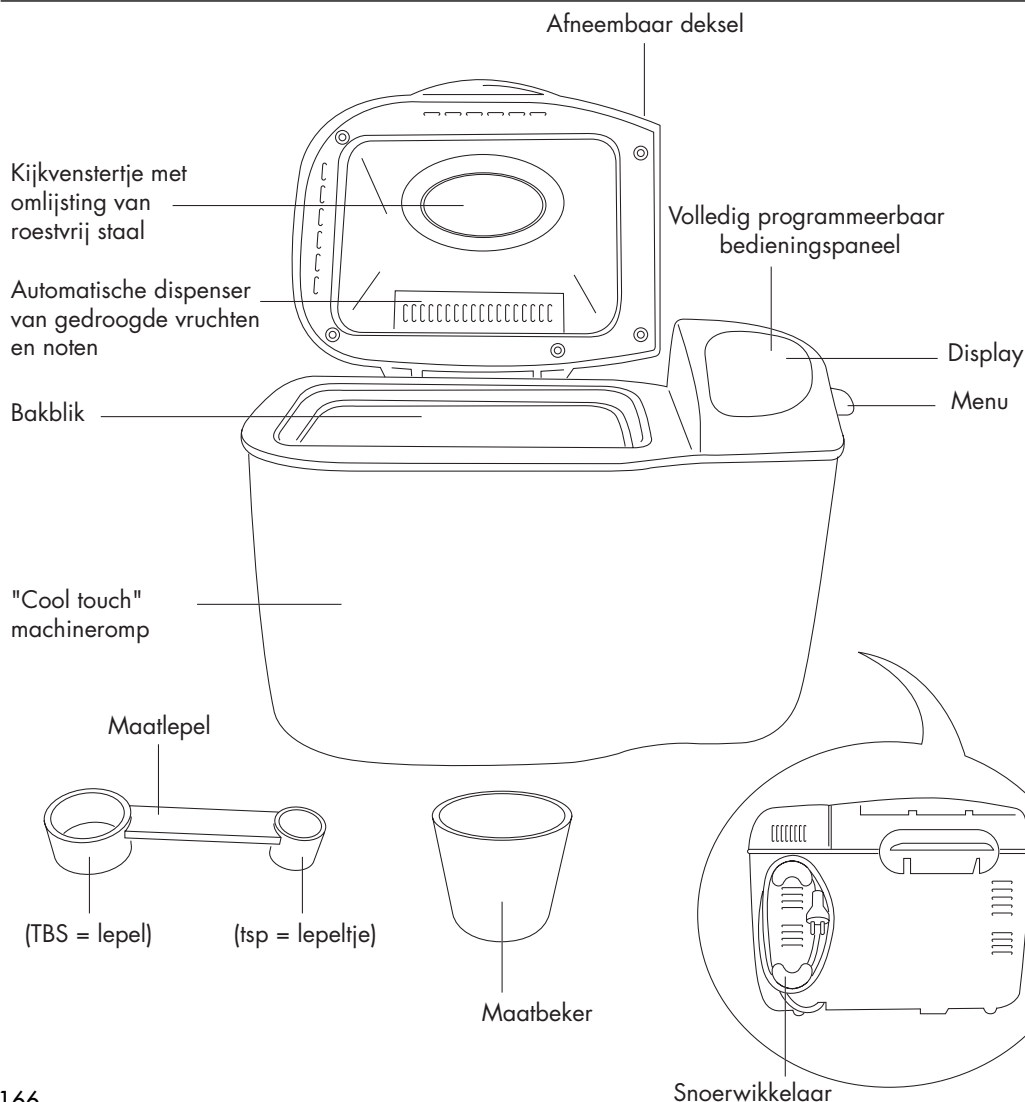
1. Om elektrische schokken of verwondingen te voorkomen, mogen uitsluitend de door de fabrikant aanbevolen accessoires worden gebruikt.
2. Gebruik het apparaat niet in de open lucht, of voor commerciële doeleinden of doeleinden waarvoor het apparaat niet bedoeld is.
3. Wanneer het stroomsnoer beschadigd is, wordt het vervangen door de fabrikant of zijn technische dienst, of in ieder geval door een persoon met gelijkaardige bekwaamheid, teneinde elk risico te vermijden. 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. Eventuele verlengsnoeren

moeten met voorzichtigheid worden gebruikt: ze moeten zodanig gelegd worden dat ze 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 volledig programmeerbare broodbakmachine waarmee makkelijk en in weinig tijd brood gebakken wordt.

Het apparaat heeft nog een aantal andere kenmerken:

Dispenser van gedroogde vruchten en noten

Laat automatisch de ingrediënten tijdens de kneedcyclus in het deeg vallen, op basis van de recepten.

Zie pagina 176 voor meer informatie

8 programmeerbare instellingen die opgeslagen kunnen worden

De technologie van het apparaat biedt een complete programmeerbaarheid en opslag van 8 lievelingsrecepten. Het is mogelijk om uit te gaan van de basisingrediënten of om een van de 8 vooraf ingestelde menu's te kiezen. Zie pagina 177 voor meer informatie

76 bak- en kneedopties

Waaronder traditioneel, gistvrij/glutenvrij, volkoren, frans, zoet, taart, cake, jam, pasta- en pizzadeeg.

Beknopte informatiekaarten

De praktische uitneembare kaarten geven eenvoudige en beknopte uitleg over de werking van het apparaat, zonder de gebruikershandleiding te hoeven raadplegen.

Zie pagina 8 voor meer informatie.

Monitor bakverloop

Laat elke fase van het broodbakproces zien. Zie pagina 169 voor meer informatie

Horizontale broden tot 1,5 kg

4 horizontale broden tot 1,5 kg met de mogelijkheid om 3 verschillende graden van bruining in te stellen, om aan de smaak van het gehele gezin te kunnen voldoen.

Functie Uitgestelde start tot max. 15 uur

Wakker worden met de geur van warm en krokant brood dankzij de functie Uitgestelde start (maximaal 15 uur).

Zie pagina 179 voor meer informatie.

Beveiliging van het programma bij een stroomonderbreking

Slaat het programma op bij een tijdelijke stroomonderbreking.

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

Zie pagina 179 voor meer informatie.

Opbergen snoer

Het snoer wordt netjes achter het apparaat gewikkeld wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

AgCool touchAh machineromp

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

Kijkvenstertje

Om elke fase van de bakcyclus te controleren.

Warmhoudfunctie gedurende 60 minuten.

Houdt het brood tot één uur na de bakcyclus warm.

BEDIENINGSPANEEL

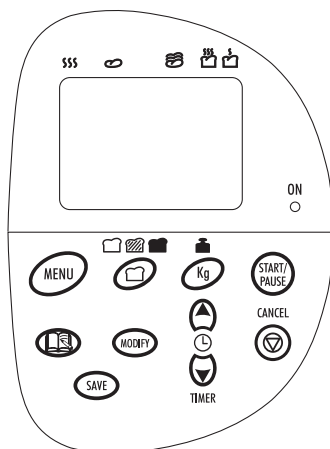
Het bedieningspaneel van het apparaat is gebruiksvriendelijk. Met het eenvoudig te gebruiken bedieningspaneel kunt u het gewenste bakprogramma selecteren; de grote display vergemakkelijkt het aflezen van het geselecteerde menu en de baktijden voor het programma in kwestie.

Display

De display geeft de instelling van het geselecteerde programma van (1) tot (12), de kleur van BRUINING en het GEWICHT van het brood weer.

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

bedieningspaneel



Menu

Druk op de toets MENU om een van de automatische bakmenu's te selecteren van (1) tot (12).

Deze instellingen worden op pagina 170 toegelicht.

Het standaardmenu wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, is MENU 1.

Bruining

Druk op de knop  "Bruining" om de gewenste kleur te selecteren: Licht, Medium, Donker.

De standaardinstelling is Medium.

Gewicht

Druk op de knop KG (gewicht) om de afmetingen van het brood te selecteren: 750 g, 1,0 kg of 1,25 kg (1,5 kg). Een broodvorm van 1,5 kg wordt verkregen door de instelling 1,25 kg te gebruiken. De standaardinstelling is 1,0 kg.

Persoonlijke recepten

Druk op de toets **PERSOONLIJKE RECEPTEN**  om de opgeslagen persoonlijk recepten te doorlopen; er verschijnt het pictogram van een BOEK op het scherm.

Als er geen recepten zijn opgeslagen, blijft het pictogram leeg en de display geeft "0:00" weer.

Save (opslaan)

Zorgt voor het opslaan van gewijzigde voorkeursprogramma's, afhankelijk van de persoonlijke smaak.

De opslag van het menu wordt aangegeven door een geluidssignaal van het bedieningspaneel.

Vertraging/afstelling

Zorgt voor de vertraging van de voltooiing van het gewenste programma tot max. 15 uur of, tijdens de programmering, voor de afstelling van de tijd van de huidige fase van de bakcyclus door op de toetsen **TIMER**   te drukken.

Cancel (wissen)

Als deze toets langer dan 3 seconden ingedrukt wordt gehouden, kan de programmering of het bakproces gewist worden. Zodra het proces is gewist, keert men terug naar het begin van de huidige cyclus.

Start/Pause

Druk op de toets START/PAUSE (start/pauze) om de geselecteerde instelling te starten of om de timer terug te laten tellen. Om de huidige bakcyclus te onderbreken, moet de toets START/PAUSE (start/pauze) langer dan 3 seconden ingedrukt worden gehouden. Het knipperen van de tijd geeft de bedrijfswijze PAUZE aan. Druk opnieuw op de toets om de bakcyclus te hervatten.

Batterij

Wanneer het apparaat vermogen verliest, verschijnt het pictogram met de batterij . Dit geeft aan dat de machine gebruikt maakt van voeding door een inwendige batterij.

MONITOR BAKVERLOOP

De monitor van het bakverloop bevindt zich in het bovenste gedeelte van de display. Deze geeft elke fase van de bakcyclus weer en onder elk pictogram bevinden zich een serie hokjes. Tijdens de bakcyclus wordt één van deze hokjes gemarkeerd als huidige fase van de cyclus.

Voorverwarmen

Deze optie maakt alleen deel uit van de instellingen Volkoren en Jam. Het apparaat verwarmt de ingrediënten voor voordat de eerste kneedfase begint.

Kneden

Geeft aan dat het brood zich in een van de 2 fasen van kneden of inzakken bevindt.

Rijzen

Geeft aan dat het brood zich in een van de 3 rijfsfasen bevindt, begunstigd door de lage temperatuur.

Bakken

Geeft aan dat het brood zich in de bakfase bevindt. Dit is de eindfase van de cyclus, tijdens welke een hoge temperatuur wordt gebruikt om het brood te bakken.

Warmhouden

Deze optie begint wanneer de bakcyclus van het brood is voltooid. Het brood wordt maximaal 60 minuten warm gehouden.

MENU-INSTELLINGEN

(1) Traditioneel

Druk een maal op de toets MENU en de display zal "1" weergeven. Gebruik deze instelling om traditioneel wit brood te bakken. U kunt 3 graden van bruining kiezen – Licht, Medium of Donker. De standaardinstelling van het apparaat is een brood van 1,0 kg met medium bruining. Om een ander type bruining te selecteren, drukt u één maal op de toets  "bruining" voor donker en twee maal voor licht.

Als het gewicht van het brood anders is dan 1,0 kg, drukt u op de toets KG (gewicht) totdat het gewenste gewicht wordt bereikt

(2) Turbo

De Turbo-instelling wordt gebruikt om het brood sneller, dus in een kortere cyclustijd te bakken.

Het brood dat met deze instelling gebakken wordt, is meestal kleiner en heeft een vastere structuur, vanwege de kortere rijstijd. Men adviseert om de Turbo-instelling te selecteren voor het bakken van Traditioneel, Volkoren, Zoet en Frans brood. Doe, voor de Turbo-instelling, alle ingrediënten in het bakblik en zet dit in het apparaat; druk vervolgens twee maal op de toets MENU: de display zal "2" weergeven.

(3) Gistvrij

Dit apparaat is de eerste broodbakmachine die een specifiek recept heeft ingesteld voor mensen die allergisch voor gluten zijn. In verband met het gebruik van andere ingrediënten in glutenvrij brood, wordt geadviseerd enkele praktische tips te lezen in de aanwijzingen Glutenvrij in het deel Recepten, alvorens met bakken te beginnen. Deze instelling is ook de basis voor gistvrij brood.

Lees de aanwijzingen Gistvrij in het deel Recepten.

Druk drie maal op de toets MENU; de display zal "3" weergeven.

(4) Volkoren

Volkorenbrood vergt een langere gistingstijd omdat volkorenmeel langzamer rijst.

De baktijd van volkorenbrood zal dus langer zijn, en de consistentie zal zwaarder zijn.

Druk vier maal op de toets MENU; de display zal "4" weergeven.

Opmerking: wanneer de instelling Volkoren wordt geselecteerd, begint de eerste kneedfase niet meteen.

Dit is toe te schrijven aan de optie Voorverwarmen van 30 minuten, die in de instelling zelf aanwezig is en die voor een goed bakresultaat zorgt.

(5) Zoet

Deze cyclus wordt gebruikt voor brood met toevoegingen zoals suiker, gedroogde vruchten of chocolade.

Druk vijf maal op de toets MENU; de display zal "5" weergeven.

Om te voorkomen dat het brood te donker van kleur wordt, wordt aangeraden om de Lichte graad van bruining te kiezen.

(6) Frans

Deze cyclus wordt gebruikt voor brood met een krokanter korstje, zoals Frans en Italiaans brood.

Druk zes maal op de toets MENU; de display zal "6" weergeven.

Deze instelling is geschikt voor een broodtype met een laag vet- en suikergehalte.

(7) Taart

Met deze instelling kunnen smakelijke zelfgemaakte taarten en gebak bereid worden.

Deze instelling kan gebruikt worden om taartdeeg te kneden en te bakken.

Wij adviseren kant-en-klare taartmixen te gebruiken.

Kies een lichte bruining om de randen niet te verbranden. Lees de aanwijzingen voor de taarten in het deel Recepten. Druk zeven maal op de toets MENU; de display zal "7" weergeven

(8) Cake

Met deze instelling kunnen verschillende soorten zoete en smakelijke cakes in één uur en twintig minuten worden bereid, voor een vorm van 1 kg. Zodra de Cake-cyclus is voltooid, kan het nodig zijn om de Oven-functie te kiezen om de cake nog eens 15 minuten extra te bakken en op die manier voor een krokante korst te zorgen. Het is tevens mogelijk om voor dit resultaat de programmeermodus te gebruiken (zie pagina 177 voor meer informatie). Lees de aanwijzingen voor Cake in het deel Recepten. Druk acht maal op de toets MENU; de display zal "8" weergeven

(9) Jam

Met deze instelling kan het hele jaar door verse en overheerlijke jam bereid worden. Lees de aanwijzingen voor Jam in het deel Recepten. Druk negen maal op de toets MENU; de display zal "9" weergeven. Opmerking: net zoals bij Volkoren, voorziet ook de Jam-instelling in 30 minuten Voorverwarmen om een goed resultaat te verzekeren.

(10) Oven

Als de ovenfunctie wordt ingesteld, voert het apparaat een bakcyclus zoals een gewone elektrische oven uit. Deze instelling blijft gedurende een uur actief en kan handmatig worden bediend door op de toets START/PAUSE (start/pauze) 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/PAUSE (start/pauze). Deze instelling kan ook gebruikt worden om de baktijden te verhogen.

Als het brood aan het einde van de bakcyclus nog op een deegmengsel lijkt, of als men het brood nog langer wil laten bakken, kan de Oven-functie geselecteerd worden om het bakken voort te zetten.

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 Oven-functie te gebruiken voordat het apparaat afgekoeld is, verschijnt de foutmelding "E01" op de display (zie pagina 213 voor meer informatie).

Druk tien maal op de toets MENU; de display zal "10" weergeven

(11) 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.

Druk elf maal op de toets MENU; de display zal "11" weergeven

(12) 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.

Druk twaalf maal op de toets MENU; de display zal "12" weergeven

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Alvorens het apparaat in werking te stellen

Men adviseert het bakblik uit te nemen (zie de volgende aanwijzingen); 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.

Uitnemen van het bakblik

Open het deksel van het apparaat en neem het bakblik uit door het bij de handgreep beet te pakken en omhoog te tillen.

Het is beter om het bakblik uit te nemen voordat de ingrediënten worden toegevoegd, om te voorkomen dat deze in de bakkamer en op het verwarmingselement terechtkomen.

Toevoeging van de ingrediënten

Men adviseert om de ingrediënten in de aangegeven volgorde in het bakblik toe te voegen.

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn en zorgvuldig gedoseerd worden.

Inbrengen van het bakblik

Breng het bakblik in de bakkamer in en duw het naar beneden, totdat 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 AC-stopcontact van 220-230V.

Operking: 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.

EENVOUDIGE FASES DIE VOOR HET BAKKEN MET HET APPARAAT GEVOLGD MOETEN WORDEN

De volgende aanwijzingen dienen om beginners bij elke fase van het bakproces te begeleiden.

Deze aanwijzingen betreffen in het bijzonder de recepten voor brood, deeg en pasta (zie deel Recepten van deze handleiding).

Men adviseert om alle ingrediënten zorgvuldig te wegen en de bijgeleverde maatbeker en maatlepel te gebruiken.

Fase 1 Voeg de ingrediënten toe

De ingrediënten moeten in de volgende volgorde in het bakblik worden gedaan:

1. Vloeibare ingrediënten
2. Droge ingrediënten
3. Gist

Om een goed resultaat te verkrijgen is het belangrijk dat de ingrediënten in de juiste volgorde worden toegevoegd en precies afgewogen zijn.

Fase 2 Selecteer de menu-instelling

Druk op de toets MENU om de gewenste selectie te maken. Door op de toets MENU te drukken, kan men één voor één de recepten, van (1) tot (12), doorlopen, en elke keer wordt het nummer van het recept op de display weergegeven.

Fase 3 Selecteer de bruining

Druk op de toets  "bruining" om de gewenste kleur te selecteren.

Voor de korstkleur van de geselecteerde instellingen kan gekozen worden uit Licht, Medium of Donker.

Als geen specifieke bruining wordt gekozen, past het apparaat automatisch de standaardinstelling toe, d.w.z. Medium.

Fase 4 Selecteer het gewicht van de broodvorm

Druk op de toets KG (gewicht) om het gewenste formaat te selecteren: 750 g, 1,0 kg of 1,25 kg (1,5 kg).

Als geen gewicht wordt geselecteerd, past het apparaat automatisch de standaardinstelling toe, d.w.z. 1,0 kg.

Fase 5 Druk op Start

Opmerking: indien geen selecties zijn gemaakt, past het apparaat een standaardgewicht van 1,0 kg toe, met een medium bruining ingesteld op Menu 1.

Druk op de toets START/PAUSE (start/pauze) om de geselecteerde instelling te starten. De display geeft de uren en minuten tot de voltooiing van de cyclus aan.

Fase 6 Warm, vers en knapperig brood

Na afloop van de bakcyclus geeft de machine een geluidssignaal af en de display geeft 00:00h weer.

Het apparaat schakelt automatisch over op de Warmhoudcyclus die 60 minuten duurt.

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

Een rood lampje op het bedieningspaneel knippert gedurende circa 15-20 minuten. Gebruik, wanneer dit lampje dooft, pannenvellen om het bakblik uit de bakkamer te tillen.

Laat het brood 10 minuten afkoelen alvorens het uit het bakblik te halen. Draai het bakblik 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.

Leg het brood op een metalen rooster om het te laten afkoelen.

De aanbevolen afkoeltijd bedraagt circa 15 minuten, om een optimale consistentie te verzekeren en het brood makkelijker te kunnen snijden.

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 op onvoldoende afkoeling wijst.

Druk op START/PAUSE (start/pauze) en wacht tot het apparaat afgekoeld is.

BROOD BAKKEN: EEN KUNST EN EEN WETENSCHAP

Brood bakken is tegelijkertijd een kunst en een wetenschap.

Het apparaat voert het grootste deel van het werk uit, maar er zijn bepaalde aspecten die men van elk basis ingrediënt en het broodbakproces moet kennen. De ingrediënten van traditioneel brood zijn zeer eenvoudig: meel, suiker, zout, vloeistof (water of melk), eventueel een vette substantie (boter of olie) en gist. Elk van deze ingrediënten vervult een specifieke functie en geeft een speciale smaak aan het eindproduct.

Het is daarom belangrijk om de juiste ingrediënten in de juiste verhoudingen te gebruiken, zodat de beste resultaten worden verkregen.

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 gasen 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 bakkamer. **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 vermindert 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.

Grassi

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.

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.

Opmerking: 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 of koffiekopjes. 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.

Dit garandeert een goed gistingsproces en een homogene bakcyclus van het brood.

AUTOMATISCHE DISPENSER VAN GEDROOGDE VRUCHTEN EN NOTEN

Het apparaat is voorzien van een dispenser van gedroogde vruchten en noten die automatisch de droge ingrediënten in het deeg laat vallen tijdens de kneedcyclus.

Dit gebeurt circa 8 minuten voordat kneedfase 2 is beëindigd, en garandeert dat de gedroogde vruchten en noten niet verbrijzeld worden, dat de stukken heel blijven en op uniforme wijze over het deeg verdeeld wor-

den. De inhoud van de dispenser van gedroogde vruchten en noten bedraagt 1 maatbeker droge ingrediënten. Toevoeging van deze ingrediënten is een optie die voor alle menu-instellingen mogelijk is, ook al wordt toevoeging alleen geadviseerd bij Traditioneel (1), Gistvrij/Glutenvrij (3), Volkoren (4) en Zoet (5) brood.

De dispenser van gedroogde vruchten en noten is een van de kenmerken van het apparaat die ontworpen zijn om een groter gemak bij het uitvoeren van de recepten te bieden.

OPMERKING: Forceer het dekseltje niet, aangezien dit alleen automatisch geopend kan worden door de elektronische besturing van het apparaat.

Als het nodig mocht zijn de dispenser te legen, neem dan de stekker uit en verwijder het bakblik. Zet vervolgens het apparaat op zijn kop.

HET BAKPROCES

Mengen, kneden, rijzen, bakken – dat zijn de verschillende fasen die het apparaat uitvoert.

Mengen en kneden

Bij handmatig bakken, worden de ingrediënten eerst gemengd en vervolgens gekneed. Het apparaat voert deze handelingen automatisch uit.

Rijzen

Bij handmatig bakken, wordt het deeg op een warme plek gezet, zodat het na het kneden kan rijzen door de gassen die door het gistingsproces worden geproduceerd.

Na het kneden van het deeg, behoudt het apparaat een optimale temperatuur voor het rijzen tijdens deze procesfase. Als alleen de kneedcyclus is gekozen, stopt het apparaat na de eerste rijfsfase.

Nu kan het deeg verwijderd en bewerkt worden – focaccia, pizza of andere bakproducten – en vervolgens in een bakoven gezet worden.

Inzakken

Bij handmatig bakken, wordt na het rijzen het deeg meestal nog eventjes gekneed om het te laten inzakken. Dit proces zorgt ervoor dat ongewenste lucht- en gasbellen die zich tijdens het gisten hebben gevormd, verwijderd worden zodat het brood een meer gelijkmatige en aantrekkelijke consistentie krijgt.

Het apparaat voert deze handeling automatisch uit door de kneedarm een bepaald aantal malen te laten draaien.

Tweede rijfsfase

Na het inzakken, rijst het deeg een tweede maal gedurende een periode die van het type brood afhangt.

Zo vereist bijvoorbeeld volkorenbrood een langere rijfsfase, omdat het meel zemelen en tarwekiemen bevat die dit proces verlangzamen.

Het apparaat regelt automatisch de temperatuur en de duur van deze tweede rijfsfase op basis van de gemaakte selecties.

Bakken

Het apparaat regelt automatisch de baktijden om elke keer een perfect resultaat te bieden!

Afkoelen

Bij handmatig bakken moet het brood onmiddellijk uit het bakblik worden genomen, om te voorkomen dat de korst zwaar wordt.

Voor dit doel is het apparaat van een warmhoudfunctie voorzien die na het bakken de eliminatie van warme lucht uit de bakkamer bevordert.

Nadat het brood uit het bakblik is genomen, eerst nog 15 minuten laten afkoelen om het te kunnen snijden.

PROGRAMMERING VAN HET APPARAAT

Dankzij de technologie van het apparaat kunt u 8 persoonlijke recepten programmeren. Als u de volgende eenvoudige aanwijzingen volgt, zal de bereiding bijzonder gemakkelijk zijn.

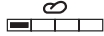
Voordat met programmeren van de persoonlijke recepten wordt begonnen, is het belangrijk dat elke fase van de bakcyclus goed begrepen wordt.

Opmerking: de volgorde waarin de afzonderlijke fases toegelicht worden, komt niet overeen met de volgorde van de bakcyclus.

Elke fase is oplopend genummerd van (1) t/m (10).

Voorverwarmen: het apparaat is voorzien van een voorverwarmfunctie die helpt om de ingrediënten op de optimale temperatuur te brengen voor het activeren van het gist wanneer de kneedcyclus begint. Deze fase wordt voornamelijk gebruikt voor volkorenbrood en jam, maar is ook praktisch op koude dagen.

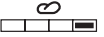
Kneden: 1.  De instelbare tijd voor het voorverwarmen is 0-99 minuten. deze cyclus maakt een deeg van de ingrediënten; het gaat om de beginfase van het bakken. Mengt de ingrediënten, activeert het gist en maakt het rijzen van het deeg mogelijk.

2.  De instelbare tijd voor kneedfase 1 is 0-10 minuten. Snelheid van de kneedarm: langzaam

3.  De instelbare tijd voor kneedfase 2 is 0-30 minuten. Snelheid van de kneedarm: snel

Het inzakken, dat deel uitmaakt van de kneedcyclus, regelt de uitzetting van de gassen tijdens de rijscycli (door ongewenste luchtballen te verwijderen).

5.  De instelbare tijd voor inzakfase 1 is 0-30 seconden. Snelheid van de kneedarm: snel

7.  De instelbare tijd voor inzakfase 2 is 0-30 seconden. Snelheid van de kneedarm: snel

Rijzen: de temperatuur van het apparaat neemt toe, waardoor het deeg gaat gisten en rijzen.

4.  De instelbare tijd voor rijfsfase 1 is: 0-99 minuten. Temperatuur: warm

6.  De instelbare tijd voor rijfsfase 2 is: 0-99 minuten. Temperatuur: warm

8.  De instelbare tijd voor rijfsfase 3 is: 0-99 minuten. Temperatuur: warm

Bakken: de temperatuur van het apparaat stijgt opnieuw, wat de extra uitzetting van het deeg bevordert.

9.  De instelbare tijd voor het bakken is: 0-99 minuten. Temperatuur: hoog

Warmhouden: de temperatuur van het apparaat stijgt opnieuw, wat de extra uitzetting van het deeg bevordert.

10.  De instelbare tijd voor de warmhoudfunctie 3 is: 0-99 minuten. Temperatuur: warm

Tijdens de programmering kan een van de bestaande menu's gebruikt worden, of een recept vanaf het begin worden samengesteld door te drukken op de toets **PERSOONLIJKE RECEPTEN**  en de hieronder beschreven fases 3-5 te volgen.

1. Selecteer, alvorens met het programmeren van een recept te beginnen, een van de bestaande menu's van (1) t/m (8). Dit zal de basis van het nieuwe recept zijn. Druk op de toets **MENU** om de betreffende lijst te doorlopen.

Opmerking: lees de tabel met de baktijden op de pagina's 50-51, zodat u het meest geschikte menu kunt kiezen.

2. Houd, om het programmeren te starten, de toets **MODIFY** (wijzigen) 2 seconden ingedrukt. Het bedieningspaneel geeft een geluidssignaal af, het pictogram **BOEK**  verschijnt op de display en de eerste fase van de bakcyclus – Voorverwarmen – knippert.
3. Druk, om de tijden in te stellen, op de toetsen **TIMER** (vertraging/afstelling)  . Druk, zodra de gewenste tijd is geselecteerd, op de toets **MODIFY** (wijzigen) om naar de volgende fase van de bakcyclus te gaan. Druk vervolgens opnieuw op de toetsen **TIMER** (vertraging/afstelling)   om de gewenste tijden in te stellen. Herhaal deze handeling totdat alle tijden zijn ingesteld.

Opmerking: het programmeren is voltooid wanneer men een dubbel geluidssignaal hoort, het pictogram **BOEK**  gaat knipperen en op de display de volledige bakcyclus verschijnt.

Opmerking: vergeet niet dat u ook de informatiekaart voor snelle raadpleging kunt gebruiken.

4. Zodra de programmering voltooid is, kunt u de recepten opslaan door op de toets **SAVE** (opslaan) te drukken; het pictogram **BOEK**  houdt op met knipperen en het bedieningspaneel geeft 3 geluidssignalen af. Het recept is opgeslagen in een van de 8 vakjes voor de persoonlijke recepten.

OF

Het is mogelijk om het recept uit te proberen zonder het op te slaan door op **START/PAUSE** (start/pauze) te drukken. Om het recept op te slaan, moet **SAVE** (opslaan) worden ingedrukt vóór het einde van de cyclus **WARMHOUDEN** .

Opmerking: Het recept kan niet worden opgeslagen na de warmhoudcyclus.

5. Om op een willekeurig moment de programmering te annuleren, de toets **CANCEL** (wissen) ingedrukt houden.

Programmering van een persoonlijk recept

Het is mogelijk om op elk moment wijzigingen aan te brengen in de persoonlijke recepten of om ze te vervangen.

1. Selecteer het recept dat gewijzigd moet worden door te drukken op de toets **PERSOONLIJKE RECEPTEN** .

Hiermee kan men alle persoonlijke recepten (1) – (8) doorlopen.

2. Houd, om het programmeren te starten, de toets **MODIFY** (wijzigen) 2 seconden ingedrukt. Het bedieningspaneel geeft een geluidssignaal af en de eerste fase van de bakcyclus – Voorverwarmen – begint te knipperen. Nu kunnen de aanwijzingen voor de programmering gevolgd worden, fases 3-5.

Wijzigen van de recepten tijdens het bakproces

De technologie van het apparaat biedt volledige vrijheid.

Het is zelfs mogelijk om een recept tijdens het bakken te wijzigen: hiervoor drukt u op de toets **MODIFY** (wijzigen) om de machine in pauze te zetten, en gebruikt u de toetsen **TIMER** (vertraging/afstelling)   om de huidige fase te wijzigen. Druk opnieuw op de toets **MODIFY** (wijzigen) om de bakcyclus te hervatten.

Bekijken van menu's en persoonlijke recepten

1. Het is mogelijk om elk programma aan het begin van het bakproces te bekijken door te drukken op de toets **MODIFY** (wijzigen). Houd deze toets ingedrukt om de verschillende fases te doorlopen.
2. Druk, om het bekijken van een menu of een van de persoonlijke recepten te verlaten, op de toets **CANCEL** (wissen): men keert automatisch terug naar het begin van het volgende menu of persoonlijke recept.

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.

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

1. Volg de fases 1-4 op pagina 173.
2. Druk op de toets TIMER (vertraging/afstelling) ▲▼ tot het gewenste aantal uren en minuten bereikt wordt om het brood te laten bereiden.
3. Druk op de knop START/PAUSE (start/pauze) om de cyclus te starten. De timer begint terug te tellen. De timer begint terug te tellen en de indicator van het Voorverwarmen knippert. Het brood zal gebakken en klaar zijn na verstrijken van de op de display weergegeven tijd.
Opmerking: bij een fout, of als de timer teruggesteld moet worden, moet de toets START/PAUSE (start/pauze) 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, oftewel 10 uur later.

Na bovengenoemde instructies opgevolgd te hebben, druk op de toets TIMER (vertraging/afstelling) ▲▼ tot de display 10:00 weergeeft. Druk vervolgens op START/PAUSE (start/pauze).

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.

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.

Opmerking: wanneer de storing optreedt, kan de display nog enkele minuten zichtbaar blijven en vervolgens verdwijnen.

Dit betekent niet dat het programma verloren is gegaan.

Kneden	10 minuten
Bakken	10 minuten
Rijzen	10 minuten
Vertraging	30 minuten

PRAKTISCHE TIPS VOOR EEN BETER RESULTAAT

Automatische dispenser van gedroogde vruchten en noten

Controleer of de dispenser van gedroogde vruchten en noten gesloten is alvorens met bakken te beginnen.

Versheid

Controleer of alle ingrediënten vers zijn en gebruikt worden vóór de aangegeven houdbaarheidsdatum.

Anders dan brood dat in de supermarkt wordt gekocht, bevat het brood dat met dit apparaat wordt gebakken geen conserveringsmiddelen en is dus niet lang houdbaar.

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 15 minuten alvorens het brood te snijden, om het de tijd te geven af te koelen.

Het brood invriezen

Alvorens vers brood in te vriezen, moet het volledig afgekoeld zijn en in plastic folie worden gewikkeld.

Snijdt 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.

Het kan gebeuren dat de kneedarm in het brood blijft zitten; dit is normaal en het volstaat om de kneedarm met de hand uit het brood 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.

Als men de bovenkant van het brood iets donkerder wenst, selecteer dan de instelling van het programma Bakken en bak totdat de gewenste kleur is bereikt.

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.

Dompel het bakblik niet in water onder.

Het bakblik kan, als het nodig mocht zijn, voorzichtig gewassen worden met water en zeep met behulp van een zachte doek.

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 circa 45° open te zetten en naar u toe te trekken.

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.

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 uitgeteelde 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 180 te lezen, alvorens de recepten in deze handleiding te gaan bereiden.

TRADITIONELE RECEPTEN

Werkwijze voor traditioneel brood

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
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 kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Opmerking: als de programma-instelling TURBO (2) wordt gebruikt, kan extra baktijd nodig zijn.

TRADITIONEEL WIT BROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	315ml	415ml	515ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Suiker	1 lepel	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel
Meel	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760g (4 $\frac{3}{4}$)
Droge gist	1 $\frac{1}{2}$ clepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepeltes

MELKBROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Melk	375ml	410ml	450ml
Olie	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepeltes
Suiker	3 lepels	3 lepels	4 lepels
Meel	560g (3 $\frac{1}{2}$)	680g (4)	760g (4 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepeltes

Werkwijze voor volkorenbrood

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (4) VOLKOREN te programmeren.
4. Selecteer de kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Opmerking: als de programma-instelling TURBO (2) wordt gebruikt, kan extra baktijd nodig zijn.

Kies in dit geval (10) OVEN om het bakken voort te zetten.

Volkorenbrood	750g	1,0kg	1,25kg
Water	320ml	420ml	520ml
Olie	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Bruine suiker	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepels
Volkorenmeel	540g (3 $\frac{1}{3}$)	700g (4 $\frac{1}{3}$)	860g (5 $\frac{1}{3}$)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 lepeltes

VARIËTEIT VAN KLASSIEK BROOD

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
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 kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Opmerking: als de programma-instelling TURBO (2) wordt gebruikt, kan extra baktijd nodig zijn.

Kies in dit geval (10) OVEN om het bakken voort te zetten.

POMPOENBROOD	750g	1,0kg	1,25kg
Water	300ml	400ml	500ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Fijnggehakte/gekookte pompoen	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker
Gemalen nootmuskaat	2 lepeltes	2 lepeltes	3 lepeltes
Zout	1 lepelte	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 lepeltes
Suiker	1 lepel	1 lepel	2 lepeltes
Meel	520g (3 $\frac{1}{3}$)	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 lepeltes

BROOD MET KAAS EN KRUIDEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	315ml	415ml	515ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Suiker	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels
Meel	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760g (4 $\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 lepeltes
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Geraspte parmezaanse kaas	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker
Gemengde kruiden	1 lepelte	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 lepeltes

PESTOBROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	315ml	415ml	515ml
Olijfolie	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepels	3 lepels
Fijnggehakte knoflook	1 teentje	1 teentje	1 teentje
Fijnggehakt vers basilicum	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 maatbeker	2 $\frac{1}{2}$ maatbeker
Suiker	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels
Meel	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	760g (4 $\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	1 $\frac{1}{2}$ lepelte	2 maatbeker
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Pijnboompitten	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker

BROOD MET KNOFLOOK EN KRUIDEN

750g	
Water	315ml
Olie	1 lepel
Fijnggehakte knoflook	2 teentjes
Fijnggehakte kruiden	2 lepel(t)jes
Zout	1 1/2 lepel(t)je
Suiker	1 lepel
Meel	600g (3 3/4)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel(t)je

BROOD MET TOMAAT EN BASILICUM

750g	
Water	315ml
Olie	1 lepel
Basilicum, vers en fijnggehakt	1 lepel
Tomatenpuree	1 lepel
Zout	1 1/2 lepel(t)je
Suiker	1 lepel
Meel	600g (3 3/4)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel(t)je

BROOD MET ROZEMARIJN EN OLIE

750g	
Water	265ml
Olijfolie	50ml
Rozemarijn, vers en fijnggehakt	1 lepel(t)je
Zout	1 1/2 lepel(t)je
Suiker	1 lepel
Meel	600g (3 3/4)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel(t)je

BROOD MET OLIJVEN EN GEDROOGDE TOMATEN

750g	
Water	315ml
Olie	1 lepel
Zout	1 1/2 lepel(t)je
Suiker	1 lepel
Meel	600g (3 3/4)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel(t)je

Dispenser gedroogde vruchten en noten

Fijnggehakte gedroogde tomaten	2 lepels
Olijven, gedroogd, ontpit en fijnggehakt	2 lepels

BROOD MET SINAASAPPEL EN TIJM

750g	
Water	315ml
Olie	1 lepel
Tijm, gedroogd	1 lepel(t)je
Sinaasappels, schil, geraspt	1 1/2 lepel(t)je
Zout	1 1/2 lepel(t)je
Suiker	1 lepel
Meel	600g (3 3/4)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel(t)je

1,0kg

415ml
2 cucchiari
2 teentjes
2 lepel(t)jes
2 lepel(t)jes
1 lepel
680g (4 1/4)
1 1/2 lepel(t)je

1,0kg

415ml
2 lepels
2 lepels
1 1/2 lepel
2 lepel(t)jes
1 lepel
680g (4 1/4)
1 1/2 lepel(t)je

1,0kg

340ml
75ml
2 lepel(t)jes
2 lepel(t)jes
1 1/2 lepel
680g (4 1/4)
1 1/2 lepel(t)je

1,0kg

415ml
2 lepels
2 lepel(t)jes
1 lepel
680g (4 1/4)
1 1/2 lepel(t)je

3 lepels

2 1/2 lepels

1,25kg

515ml
3 cucchiari
3 teentjes
3 lepel(t)jes
2 1/2 lepel(t)jes
1 1/2 lepel
760g (4 3/4)
2 lepel(t)jes

1,25kg

515ml
3 lepels
3 lepels
2 lepels
2 1/2 lepel(t)jes
1 1/2 lepel
760g (4 3/4)
2 lepel(t)jes

1,25kg

415ml
100ml
3 lepel(t)jes
2 1/2 lepel(t)jes
2 lepels
760g (4 3/4)
2 lepel(t)jes

1,25kg

515ml
3 lepels
2 1/2 lepel(t)jes
1 1/2 lepel
760g (4 3/4)
2 lepel(t)jes

4 lepels

3 lepels

1,25kg

515ml
3 lepels
2 lepel(t)jes
2 1/2 lepel(t)jes
2 1/2 lepel(t)jes
2 lepels
760g (4 3/4)
2 lepel(t)jes

UIENBROOD

Water	315ml
Olie	1 lepel
Ui, fijngenhakt	$\frac{3}{4}$ maatbeker
Zout	$1\frac{1}{2}$ lepel
Suiker	1 lepel
Meel	600g ($3\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	$1\frac{1}{2}$ lepel

1,0kg

415ml
2 lepels
$\frac{3}{4}$ maatbeker
2 lepel
1 lepel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ lepel

1,25kg

515ml
3 lepels
1 maatbeker
$2\frac{1}{2}$ lepel
$1\frac{1}{2}$ lepel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 lepel

BROOD MET SALAMI EN KAAS**750g**

Water	315ml
Olie	1 lepel
Oregano, gedroogd	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Salami, fijngenhakt	$\frac{2}{3}$ maatbeker
Mozzarella, in kleine stukjes	$\frac{1}{3}$ maatbeker
Zout	$1\frac{1}{2}$ lepel
Suiker	1 lepel
Meel	600g ($3\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	$1\frac{1}{2}$ lepel

1,0kg

415ml
2 lepels
1 maatbeker
$\frac{2}{3}$ maatbeker
$\frac{1}{3}$ maatbeker
2 lepel
1 lepel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ lepel

1,25kg

515ml
3 lepels
$1\frac{1}{2}$ maatbeker
1 maatbeker
$\frac{1}{2}$ maatbeker
$2\frac{1}{2}$ lepel
$1\frac{1}{2}$ lepel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 lepel

**BROOD MET CITROEN EN
MAANZAAD****750g**

Water	315ml
Olie	1 lepel
Citroenschil, geraspt	2 lepels
Maanzaad	2 lepels
Zout	$1\frac{1}{2}$ lepel
Suiker	1 lepel
Meel	600g ($3\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	$1\frac{1}{2}$ lepel

1,0kg

415ml
2 lepels
$2\frac{1}{2}$ lepels
3 lepels
2 lepel
1 lepel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ lepel

1,25kg

515ml
3 lepels
3 lepels
4 lepels
$2\frac{1}{2}$ lepel
$1\frac{1}{2}$ lepel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 lepel

BROOD MET BIER EN SPEK**750g**

Bier	140ml
Water	180ml
Olie	1 lepel
Spek, gekookt en in blokjes	$\frac{1}{3}$ maatbeker
Ui, fijngenhakt	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Zout	$1\frac{1}{2}$ lepel
Suiker	1 lepel
Meel	600g ($3\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	$1\frac{1}{2}$ lepel

1,0kg

200ml
215ml
2 lepels
$\frac{1}{2}$ maatbeker
$\frac{3}{4}$ maatbeker
2 lepel
1 lepel
680g ($4\frac{1}{4}$)
$1\frac{1}{2}$ lepel

1,25kg

260ml
250ml
3 lepels
$\frac{2}{3}$ maatbeker
1 maatbeker
$2\frac{1}{2}$ lepel
$1\frac{1}{2}$ lepel
760g ($4\frac{3}{4}$)
2 lepel

VARIËTEIT VAN VOLKORENBROOD

Alle VOLKOREN cycli beginnen met 30 minuten voorverwarmen van de ingrediënten. In deze fase beweegt de kneedarm niet.

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (4) VOLKOREN te programmeren.
4. Selecteer de kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Opmerking: als de programma-instelling TURBO (2) wordt gebruikt, kan extra baktijd nodig zijn. Kies in dit geval (10) OVEN om het bakken voort te zetten.

HAVERBROOD MET ZONNE-BLOEMPITTEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	275ml	375ml	475ml
Olie	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Honing	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Meel	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)	480g (3)
Volkorenmeel	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)
Haver	$\frac{1}{3}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Zonnebloempitten	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{3}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker

VOLKORENBROOD MET ROZIJ-NEN EN WALNOTEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	320ml	420ml	520ml
Olie	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepels
Zout	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Bruine suiker	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepels
Volkorenmeel	540g (3 $\frac{1}{2}$)	700g (4 $\frac{1}{3}$)	860g (5 $\frac{1}{3}$)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Rozijnen	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{2}{3}$ maatbeker
Walnoten, gehakt	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker

SOJABROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	370ml	470ml	570ml
Olie	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepels
Sojapoeder	3 lepels	3 lepels	3 lepels
Zout	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Bruine suiker	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	2 $\frac{1}{2}$ lepels
Volkorenmeel	320g (2)	320g (2)	370g (2 $\frac{1}{2}$)
Meel	220g (1 $\frac{1}{3}$)	380g (2 $\frac{1}{3}$)	510g (3)
Actieve droge gist	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel

ROGGEBROOD

Water	300ml
Olie	1 lepel
Zout	1 lepel
Komijnzaad	1 lepel
Volkorenmeel	400g (3 1/2)
Roggemeel	160g (1)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel

1,0kg

400ml
1 1/2 lepel
1 1/2 lepel
1 1/2 lepel
480g (4)
160g (1)
1 1/2 lepel

1,25kg

500ml
2 lepels
2 lepel
2 lepel
560g (4 1/2)
200g (1 1/4)
2 lepel

DONKER BROOD

Water	300ml
Olie	1 lepel
Venkelzaad	1 lepel
Melasse	2 lepels
Zout	1 lepel
Oploskoffie	1 lepel
Roggemeel	120g (3/4)
Volkorenmeel	120g (3/4)
Meel	200g (1 1/4)
Actieve droge gist	1 lepel

1,0kg

375ml
2 lepels
1 lepel
3 lepels
1 lepel
2 lepel
160g (1)
160g (1)
240g (1 1/2)
1 lepel

1,25kg

450ml
3 lepels
1 1/2 lepel
4 lepels
1 1/2 lepel
3 2 lepel
200g (1 1/4)
200g (1 1/4)
280g (1 3/4)
1 1/2 lepel

MEERGRANENBROOD

Water	370ml
Olie	1 1/2 lepel
Granenmengsel	1/2 maatbeker
Zout	1 lepel
Bruine suiker	1 1/2 lepel
Meel	320g (2)
Volkorenmeel	220g (1 1/3)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel

1,0kg

470ml
2 lepels
3/4 maatbeker
1 1/2 lepel
2 lepels
380g (2 1/3)
380g (2 1/3)
1 1/2 lepel

1,25kg

570ml
2 1/2 lepel
1 maatbeker
2 lepel
2 1/2 lepel
540g (3 1/3)
440g (2 2/3)
2 lepel

VOLKOREN ROGGEBROOD

Water	320ml
Olie	1 1/2 lepel
Cacao	2 lepels
Melasse	1/3 maatbeker
Zout	1 lepel
Roggemeel	120g (1/4)
Volkorenmeel	420g (2 2/3)
Actieve droge gist	1 1/2 lepel

1,0kg

420ml
2 lepels
2 1/2 lepel
1/3 maatbeker
1 1/2 lepel
160g (1)
540g (3 1/3)
1 1/2 lepel

1,25kg

520ml
2 1/2 lepel
3 lepels
2/3 maatbeker
2 lepel
200g (1 1/4)
660g (4)
2 lepel

VOLKORENBROOD MET WORTEL	750g	1,0kg	1,25kg
Water	300ml	375ml	450ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Wortel, geschild en geraspt	$\frac{1}{3}$ maatbeker	$\frac{2}{3}$ maatbeker	1 maatbeker
Nootmuskaat, gemalen	1 lepeltje	$1\frac{1}{2}$ lepeltje	2 lepeltjes
Zout	1 lepeltje	$1\frac{1}{2}$ lepeltjes	2 lepeltjes
Bruine suiker	2 lepels	$2\frac{1}{2}$ lepels	3 lepels
Volkorenmeel	240g ($1\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g ($2\frac{1}{2}$)
Meel	200g ($1\frac{1}{4}$)	240g ($1\frac{1}{2}$)	280g ($1\frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	1 lepeltje	1 lepeltje	$1\frac{1}{2}$ lepeltje

BROOD MET AARDAPPEL EN GROENE PEPERKORRELS	750g	1,0kg	1,25kg
Water	320ml	420ml	520ml
Olie	$1\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	$2\frac{1}{2}$ lepels
Zout	$1\frac{1}{2}$ lepeltje	2 lepeltjes	$2\frac{1}{2}$ lepeltjes
Suiker	$1\frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	$2\frac{1}{2}$ lepels
Aardappelvlokken	3 lepels	4 lepels	5 lepels
Volkorenmeel	380g ($2\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)	540g ($3\frac{1}{3}$)
Meel	160g (1)	160g (1)	320g (2)
Actieve droge gist	1 lepeltje	1 lepeltje	$1\frac{1}{2}$ lepeltjes
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Groene peperkorrels	2 lepels	2 lepels	3 lepels

GLUTENVRIJ BROOD

Het bakken van glutenvrij brood van goede kwaliteit vereist ervaring en een goede kennis van de verschillende ingrediënten. Hieronder geven wij voor het bakken van glutenvrij brood enkele praktische tips en informatie over de ingrediënten, die alvorens te beginnen gelezen moeten worden.

Praktische tips

- Volg, voor een optimaal resultaat, aandachtig de aanwijzingen van elk recept.
- Al onze bakproducten zonder gluten kunnen ingevroren en goed bewaard worden.
- Om een goede vermenging van de ingrediënten te garanderen, kan het nodig zijn om bij de kneedcyclus aanwezig te zijn.
Controleer tijdens het bakken van de eerste broodvormen de consistentie van het deeg gedurende 5 minuten.
Als er droge ingrediënten zijn die niet gemengd zijn, deze met een metalen spatel van de zijanten van het bakblik schrapen en in dezelfde richting van de kneedarm mengen.
- Gebruik niet de functie Uitgestelde start tijdens het bakken van glutenvrij brood, aangezien bepaalde ingrediënten bederfelijk zijn en van kwaliteit kunnen veranderen.
- Laat het brood volledig afkoelen alvorens het te snijden.
- Het is normaal dat glutenvrij brood een zware en ietwat dichte consistentie heeft.
Dit brood moet minstens 10-12 cm hoog zijn en smaakvol zijn.
Voor een lichtere consistentie, de hoeveelheid zout verminderen tot $\frac{1}{2}$ lepeltje.
- Weeg alle ingrediënten, inclusief water, voor een beter resultaat.
- Gebruik metrische maten (g, ml etc.) voor alle droge ingrediënten.
- Als azijn wordt gebruikt, vermijd dan moutazijn.
- Verwijder het bakblik na de bakcyclus onmiddellijk uit de bakkamer, d.w.z. maak geen gebruik van de warmhoudfunctie.
- Laat het brood circa 7 minuten in het bakblik alvorens het op een metalen rooster te plaatsen.

Meelsoorten

- Een mengsel van meelsoorten zal een beter resultaat opleveren en de bruining bevorderen.
- Als alleen rijstmeel wordt gebruikt, zal de bruining aan de bovenkant zeer licht zijn, ongeacht de bak-tijd.
- Het is mogelijk om fijn en grof meel van witte rijst te gebruiken.
- Als alleen rijstmeel wordt gebruikt, wordt het brood sneller ouder dan brood gemaakt van een mengsel van meelsoorten.
De toevoeging van olie zorgt ervoor dat het brood langer vers blijft.

Consistentie

- Het deeg lijkt op dat van een dik deegmengsel voor taarten.
Controleer 10-15 minuten tijdens het kneden en als de consistentie te dik mocht zijn, voeg dan een kleine hoeveelheid water toe – 1 lepel per keer.
- De omgevingsomstandigheden kunnen een opmerkelijk effect op de consistentie van het deeg hebben.
Een verandering van de weersomstandigheden kan de reactie van de actieve droge gist beïnvloeden.
Als men bijvoorbeeld brood bakt op een vochtige en regenachtige dag, kan het nodig zijn om 10 à 20 ml minder water toe te voegen om de juiste consistentie van het deeg te verkrijgen.

Werkwijze

- 1 Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (3) GISTVRIJ te programmeren.
4. Selecteer de donkere BRUINING.
5. Selecteer een gewicht van 1,25 kg en druk op START/PAUSE.

Brood met glutenvrij rijstmeel

500 ml warm water
3 eieren van 60 g
 $\frac{1}{3}$ maatbeker oliïfolie
1 lepelje witte wijnazijn (nooit moutazijn)
1 maatbeker bruin rijstmeel
2 maatbekers meel van ongepelde rijst
1 maatbeker fijn maismeel
2 lepels suiker
2 lepeljes actieve droge gist
1 $\frac{1}{3}$ lepelje zout

Glutenvrij zadenbrood

490-500 ml warm water
3 eieren van 60 g
 $\frac{1}{2}$ maatbeker olie
1 lepelje azijn
 $\frac{1}{2}$ maatbeker bruin rijstmeel
 $\frac{1}{2}$ maatbeker kikkererwtenmeel
2 maatbekers meel van ongepelde rijst
3 lepels zaadmengsel *
2 lepels suiker
1 $\frac{1}{2}$ lepelje zout
2 lepeljes actieve droge gist

* Te gebruiken zaden: sesamzaad, maanzaad, zonnebloempitten, sojapoeder, pompoenpitten.

GLUTENVRIJ RIJSTBROOD

470 ml warm water

3 eieren van 60 g

$\frac{1}{3}$ maatbeker olie

1 lepelkje azijn

$\frac{1}{2}$ maatbeker bruin rijstmeel

$\frac{1}{2}$ maatbeker kikkererwtenmeel

2 maatbekers meel van ongepelde rijst

2 lepels suiker

1 $\frac{1}{2}$ lepelkje zout sale

2 lepeljes actieve droge gist

Variatie: het is mogelijk om $\frac{1}{2}$ maatbeker geraspte kaas toe te voegen.

GLUTENVRIJ FRUITBROOD

470 ml warm water

3 eieren van 60 g

$\frac{1}{3}$ maatbeker olie

1 lepelkje azijn

$\frac{1}{2}$ maatbeker bruin rijstmeel

$\frac{1}{2}$ maatbeker soja- of kikkererwtenmeel

2 maatbekers meel van ongepelde rijst

2 lepels witte suiker

3 lepels bruine suiker

1 $\frac{1}{2}$ lepelkje zout

1 lepel kaneel

2 lepeljes actieve droge gist

Fruit: vul de dispenser met gemengde gedroogde vruchten: sultanarozijnen, ribes, krenten, stukjes abrikoos, appel, peer, pruim, dadels, vijgen.

Gebruik uitsluitend gedroogde vruchten.

GLUTENVRIJE BROODJES (IDEAAL VOOR DE LUNCH VAN DE KINDEREN)

Geschikt voor alle genoemde glutenvrije recepten.

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (12) PIZZADEEG te programmeren.
4. Neem na voltooiing van dit menu het bakblik uit de bakkamer en doe het deeg in 12 goed ingeoliede muffin-vormpjes van gemiddelde grootte.
5. Gebruik een natte vork en koud water om de bovenkant van de vormpjes plat te strijken.
Opmerking: er kunnen nu garneringen op de broodjes worden gedaan – geraspte kaas, kaneel, suiker of stukjes noot voor de fruitbroodjes.
6. Bak in een voorverwarmde oven (190°C) gedurende 10-12 minuten of totdat ze goudbruin zijn.

Aanbevolen programmeeropties

Er zijn talrijke factoren die het bakresultaat van glutenvrij brood kunnen beïnvloeden, zoals de kwaliteit van de ingrediënten, de omgevingsomstandigheden: hoogte, vochtigheid en temperatuur.

Men adviseert om de programmeerbaarheid van dit apparaat uit te proberen, vooral in het geval van glutenvrije recepten. Zie pagina 189 voor meer informatie.

Stappen voor het wijzigen van kneedfase 2

1. Druk op de toets MENU om de instelling Glutenvrij (MENU 3) te selecteren.
2. Selecteer een donkere bruining en een GEWICHT van 1,25 kg.
3. Druk 2 seconden op de toets MODIFY (wijzigen) tot een geluidssignaal wordt gehoord. Het pictogram BOEK  verschijnt op de display en de eerste fase van de bakcyclus VOORVERWARMEN  knippert.
4. Druk twee maal op de toets MODIFY (wijzigen) om naar de tweede kneedfase (Kneden 2) over te gaan. In het deel Kneden van de monitor van het bakverloop wordt het tweede rechthoekje  gemarkeerd.
De afgelezen tijd op de display is 15 minuten.
5. Verhoog dit interval met de toets TIMER (vertraging/afstelling)  tot maximaal 30.
6. Blijf MODIFY (wijzigen) ingedrukt houden tot het einde van het recept. Men zal een tweede geluidssignaal horen en het pictogram BOEK  gaat knipperen.
7. Druk op de toets SAVE (opslaan) en het pictogram BOEK houdt op met knipperen; de machine zal 3 geluidssignalen afgeven.
8. Druk op START/PAUSE.

Dit nieuwe recept is opgeslagen als "3" in het deel "Persoonlijke recepten". Zie pagina 177 om dit recept in de toekomst te gebruiken.

Opmerking: zie de tabel van de baktijden op pag. 211 om beter de duur van elke bakfase van het brood te begrijpen.

GISTVRIJ BROOD

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel.
3. Druk op de toets MENU om (3) GISTVRIJ te programmeren.
4. Selecteer de lichte BRUINING en een GEWICHT van 1,25 kg.
5. Druk 2 seconden op de toets MODIFY (wijzigen).
6. Druk 5 maal op de toets MODIFY (wijzigen) tot de monitor van het bakverloop begint te knipperen in de Rijsfase. Stel met de toets TIMER (vertraging/afstelling) ▲▼ een duur van "0.00" in.
Herhaal deze handeling voor alle rijstfasen.
7. Druk op de toets MODIFY (wijzigen); de monitor van het bakverloop moet knipperen in de Bakfase.
Gebruik de toets TIMER (vertraging/afstelling) ▲▼ om de baktijd te verhogen tot 80 minuten.
8. Drukt twee maal op MODIFY (wijzigen) en druk op START/PAUSE.

Opmerking: dit brood heeft meestal een minder gelijkmatige consistentie dat standaardbrood. Men adviseert om meel van goede kwaliteit te gebruiken.

Men adviseert om dit recept onder de persoonlijke recepten op te slaan (zie pagina 177 voor meer informatie).

Belangrijk

- Als het brood aan het einde van de cyclus er nog "deegachtig" uitziet, of als men de baktijden wil verlengen, selecteer dan de bakfunctie om het bakken voort te zetten.
- Het kan nodig zijn om 10 à 15 minuten te wachten op de afkoeling van de machine alvorens het bakprogramma te selecteren.
- Het is mogelijk om het bakproces op elk moment te onderbreken door 2 seconden op de toets CANCEL (wissen) te drukken, of om de baktijden te verhogen met de toets MODIFY (wijzigen).

BROOD MET HONING EN CITROEN

3 lepels olie

3 eieren

220 ml wei

$\frac{1}{4}$ maatbeker honing

$\frac{1}{4}$ lepeltje zout

1 lepel geraspte citroenschil

$\frac{3}{4}$ maatbeker geprakte banaan

600 g (3 $\frac{3}{4}$) meel

BROOD MET DADELS EN WALNOTEN

3 $\frac{1}{2}$ lepels olie

3 eieren

220 ml wei

$\frac{1}{4}$ lepeltje zout

$\frac{1}{4}$ maatbeker bruine suiker

400g (2 $\frac{1}{2}$) meel met gist in poedervorm

Dispenser gedroogde vruchten en noten

$\frac{1}{4}$ maatbeker in stukjes gesneden dadels

$\frac{1}{4}$ maatbeker verbrokkelde walnoten

MEERGRANENBROOD

3 lepels olie

3 eieren, 220 ml melk

$\frac{1}{4}$ lepeltje zout

2 lepels suiker

$\frac{1}{2}$ maatbeker gemengde granen

600g ($3\frac{3}{4}$ maatbeker) meel

BROOD MET KAAS EN SPAANSE PEPER

$3\frac{1}{2}$ lepels olie

3 eieren, 220 ml wei

$\frac{1}{4}$ lepeltje parmezaanse kaas

$\frac{1}{4}$ lepeltje zout

$\frac{1}{2}$ lepel suiker

600 ($3\frac{3}{4}$ maatbekers) meel

Dispenser gedroogde vruchten en noten

$\frac{1}{3}$ maatbeker spaanse pepertjes, fijngenhakt

BROOD MET OLIJVEN EN UIEN

3 lepels olie

3 eieren

220 ml melk

$\frac{1}{4}$ lepeltje zout

2 lepels suiker

600 g ($3\frac{1}{4}$ maatbeker) meel

Dispenser gedroogde vruchten en noten

$\frac{1}{4}$ maatbeker in stukjes gesneden ui

2 lepels in stukjes gesneden olijven

BANAAN EN WALNOOT

3 lepels olie

3 eieren

220 ml melk

$\frac{1}{4}$ lepeltje zout

3 lepels suiker

$\frac{3}{4}$ maatbeker geprakte banaan

600 g ($3\frac{3}{4}$) meel

Dispenser gedroogde vruchten en noten

$\frac{1}{3}$ maatbeker gehakte noten

ZOET BROOD

Selecteer voor een goed resultaat altijd een lichte Bruining om te voorkomen dat de korst verbrandt.

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
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 kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Gebruik niet de functie Uitgestelde start voor het programma ZOET, aangezien de ingrediënten aan bederf onderhevig zijn. Opmerking: als de programma-instelling TURBO (2) wordt gebruikt, kan extra baktijd nodig zijn. Kies in dit geval (10) OVEN om het bakken voort te zetten.

BOERENHAVERBROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	270ml	400ml	525ml
Olie	2 lepels	3 lepels	4 lepels
Havervlokken	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker
Zout	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	$2 \frac{1}{2}$ lepel
Honing	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Meel	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	$2 \frac{1}{2}$ lepel

KRENTENBROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	250ml	375ml	500ml
Kaneel, gemalen (facultatief)	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Bruine suiker	2 lepels	3 lepels	4 lepels
Zout	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	$2 \frac{1}{2}$ lepel
Meel	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	$2 \frac{1}{2}$ lepel

Dispenser gedroogde vruchten en noten

Krenten en rozijnen	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker
---------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------

CHOCOLADEBROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	250ml	375ml	420ml
Olie	2 lepels	2 lepels	3 lepels
Cacao	1 lepel	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepels
Suiker	2 lepels	3 lepels	4 lepels
Zout	$1 \frac{1}{2}$ lepel	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Meel	480g (3)	520g ($3 \frac{1}{4}$)	560g ($3 \frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	3 lepel

Dispenser gedroogde vruchten en noten

Stukjes chocolade	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker	1 maatbeker
-------------------	-------------------------	-------------	-------------

BROOD MET BANAAN EN HAZELNOTEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	125ml	200ml	275ml
Banaan, geprakt	$\frac{3}{4}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker
Olie	2 lepels	2 lepels	3 lepels
Eieren	1x60 g	1x60g	1x60g
Suiker	3 lepels	3 lepels	4 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Meel	520g (3 $\frac{1}{4}$)	600g (3 $\frac{3}{4}$)	680g (4 $\frac{1}{4}$)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	3 lepel
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Hazelnoot	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker

BROOD GEAROMATISEERD MET APPELS

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	250ml	375ml	500ml
Kaneel, gemalen	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel	3 lepel
Olie	1 lepel	2 lepel	3 lepel
Kruidnagel	$\frac{1}{2}$ lepel	$\frac{1}{2}$ lepel	$\frac{1}{2}$ lepel
Bruine suiker	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel	3 lepel
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Meel	480g (3)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Gedroogde appel, in stukjes	$\frac{1}{3}$ maatbeker	$\frac{2}{3}$ maatbeker	1 maatbeker

PIÑA COLADA BROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	225ml	290ml	360ml
Rum	1 lepel	2 lepel	3 lepel
Olie	1 lepel	2 lepel	3 lepel
Ananas, droog en gemalen	$\frac{2}{3}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker
Suiker	2 lepel	2 lepel	3 lepel
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Meel	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Geroosterde kokosnoot	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker

BROOD MET ABRIKOZEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	250ml	375ml	500ml
Olie	1 lepel	2 lepel	3 lepel
Nootmuskaat, gemalen	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel	3 lepel
Bruine suiker	2 lepel	2 lepel	3 lepel
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Meel	480g (3)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
<i>Dispenser gedroogde vruchten en noten</i>			
Gedroogde abrikozen, in stukjes	$\frac{2}{3}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker

BROOD MET KOKOSNOOT EN KERSEN

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	240ml	320ml	400ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Honing	3 lepels	$\frac{1}{4}$ maatbeker	4 lepels
Kersen uit een pot, in stukjes gesneden	$\frac{2}{3}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker
Volkorenmeel	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Meel	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepeltes	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Geroosterde kokosnoot	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker

BROOD MET GEMENGD FRUIT

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	250ml	375ml	500ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Kruidnagels	1 lepelkje	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes
Nootmuskaat, gemalen	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes	3 lepeltes
Bruine suiker	2 lepels	2 lepels	3 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Meel	480g (3)	680g (4 $\frac{1}{4}$)	880g (5 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepeltes	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Gemengde gedroogde vruchten	$\frac{1}{3}$ maatbeker	$\frac{2}{3}$ maatbeker	1 maatbeker

BROOD MET WALNOTEN EN AHORNSTROOP

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	140ml	220ml	300ml
Olie	1 lepel	2 cucchiai	3 cucchiai
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepelkje	2 $\frac{1}{2}$ lepelkje
Ahornsiroop	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Volkorenmeel	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Meel	240g (1 $\frac{1}{2}$)	320g (2)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepelkje	2 lepelkje	2 $\frac{1}{2}$ lepelkje
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Walnoten, in stukjes	$\frac{1}{3}$ maatbeker	$\frac{2}{3}$ maatbeker	1 maatbeker

BROOD MET VIJGEN EN MELASSE

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	270ml	400ml	525ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Gember, gemalen	$\frac{1}{2}$ lepelkje	1 lepelkje	1 $\frac{1}{2}$ lepelkje
Melasse	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Meel	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Actieve droge gist	2 lepeltes	2 lepeltes	2 $\frac{1}{2}$ lepeltes
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Gedroogde vijgen, in stukjes	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker

GEMBERBROOD	750g	1,0kg	1,25kg
Water	250ml	375ml	500ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Gember, gemalen	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel	3 lepel
Melasse	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{3}$ maatbeker
Gemalen kruiden	$\frac{1}{2}$ lepel	$\frac{1}{2}$ lepel	1 lepel
Meel	480g (3)	640g (4)	800g (5)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Dispenser gedroogde vruchten en noten	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{2}$ maatbeker
Sultanarozijnen	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{4}$ maatbeker	$\frac{1}{4}$ maatbeker
Amandelen, in stukjes			

BROOD MET DADELS EN ESPRESSOKOFFIE	750g	1,0kg	1,25kg
Kokend water	275ml	375ml	475ml
Dadels in stukjes	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker
Koffie en chichorei-essence	2 lepel	3 lepel	4 lepel

15 MINUTEN PAUZE

Olie	2 lepel	3 lepel	4 lepel
Zout	1 $\frac{1}{2}$ lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Suiker	2 lepel	3 lepel	4 lepel
Meel	480g (3)	560g (3 $\frac{1}{2}$)	640 (4)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel

Opmerking: meng de eerste 3 ingrediënten in het bakblik en laat 15 minuten afkoelen alvorens verder te gaan.

PINDABROOD	750g	1,0kg	1,25kg
Water	270ml	370ml	470ml
Olie	2 lepel	3 lepel	4 lepel
Bruine suiker	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel	3 $\frac{1}{2}$ lepel
Zout	1 lepel	1 $\frac{1}{2}$ lepel	2 lepel
Meel	320g (2)	360g (2 $\frac{1}{4}$)	400g (2 $\frac{1}{2}$)
Volkorenmeel	160g (1)	200g (1 $\frac{1}{4}$)	240g (1 $\frac{1}{2}$)
Actieve droge gist	2 lepel	2 lepel	2 $\frac{1}{2}$ lepel
Dispenser gedroogde vruchten en noten			
Geroosterde pinda's, in stukjes	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker

FRANS BROOD

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
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 kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Opmerking: als de programma-instelling TURBO (2) wordt gebruikt, kan extra baktijd nodig zijn.
Kies in dit geval (10) OVEN om het bakken voort te zetten.

FRANS BROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	290ml	350ml	410ml
Olie	1 ¹ / ₂ lepel	2 lepels	2 ¹ / ₂ lepels
Zout	1 lepel	2 lepel	3 lepel
Suiker	1 lepel	1 lepel	1 ¹ / ₂ lepel
Meel	520g (3 ¹ / ₄)	680g (4 ¹ / ₄)	840g (5 ¹ / ₄)
Actieve droge gist	1 ¹ / ₂ lepel	1 ³ / ₄ lepel	2 lepel

ZOETZUUR BROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	220ml	270ml	320ml
Olie	2 lepel	1 lepel	1 ¹ / ₂ lepel
Yoghurt	¹ / ₂ maatbeker	³ / ₄ maatbeker	1 maatbeker
Citroensap	2 lepel	1 lepel	1 ¹ / ₂ lepel
Zout	1 lepel	1 ¹ / ₂ lepel	2 lepel
Suiker	1 lepel	2 lepel	2 lepel
Volkorenmeel	540g (3 ¹ / ₃)	700g (4 ¹ / ₃)	860g (5 ¹ / ₃)
Actieve droge gist	1 ¹ / ₂ lepel	2 lepel	2 ¹ / ₂ lepel

TURBO

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
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 kleur van de BRUINING, het GEWICHT van het brood en druk op START/PAUSE.

Het brood wordt binnen de aangegeven tijd gebakken.

Opmerking: de Turbo-instelling heeft kortere rijstijden. De Turbo-instelling kan gebruikt worden voor alle recepten traditioneel, volkoren, zoet en frans brood. Dit brood zal echter kleiner van vorm en vaster van consistentie zijn. Het is mogelijk om met deze optie te experimenteren door een $\frac{1}{2}$ lepelkje extra droge gist aan de standaardrecepten toe te voegen. Maak aantekening van de resultaten, zodat hetzelfde bevredigende resultaat kan worden herhaald. Men raadt af om broodvormen van 1,5 kg/1,25 kg met de TURBO functie te bakken.

TRADITIONEEL BROOD

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	315ml	415ml	515ml
Olie	1 lepel	2 lepels	3 lepels
Zout	$1 \frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes	$2 \frac{1}{2}$ lepeltes
Suiker	1 lepel	1 lepel	$1 \frac{1}{2}$ lepel
Meel	600g ($3 \frac{3}{4}$)	680g ($4 \frac{1}{4}$)	760 ($4 \frac{3}{4}$)
Actieve droge gist	2 lepeltes	2 lepeltes	$2 \frac{1}{2}$ lepeltes

Volkorenbrood

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	320ml	420ml	520ml
Olie	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	$2 \frac{1}{2}$ lepels
Zout	$1 \frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes	$2 \frac{1}{2}$ lepeltes
Bruine suiker	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	$2 \frac{1}{2}$ lepels
Volkorenmeel	540g ($3 \frac{2}{3}$)	700g ($4 \frac{1}{2}$)	860 ($5 \frac{2}{3}$)
Actieve droge gist	2 lepeltes	2 lepeltes	$2 \frac{1}{2}$ lepeltes

Meergranenbrood

	750g	1,0kg	1,25kg
Water	370ml	470ml	570ml
Olie	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	$2 \frac{1}{2}$ lepels
Granenmengsel	$\frac{1}{2}$ maatbeker	$\frac{3}{4}$ maatbeker	1 maatbeker
Zout	1 lepelkje	$1 \frac{1}{2}$ lepelkje	2 lepeltes
Bruine suiker	$1 \frac{1}{2}$ lepel	2 lepels	$2 \frac{1}{2}$ lepels
Meel	320g (2)	320g (2)	440 ($2 \frac{3}{4}$)
Volkorenmeel	220 ($1 \frac{1}{3}$)	380 ($2 \frac{1}{3}$)	540g ($3 \frac{1}{3}$)
Actieve droge gist	2 lepeltes	2 lepeltes	$2 \frac{1}{2}$ lepeltes

TAART

Werkwijze

1. Doe alle ingrediënten in het bakblik in de aangegeven volgorde. 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 (7) TAART te programmeren.
4. Selecteer de kleur van de BRUINING, het GEWICHT en druk op START/PAUSE.
5. Meng 5-8 minuten, open het deksel en schraap het mengsel van de zijanten van het bakblik met behulp van een plastic spatel. Doe het voorzichtig bij de rest van het mengsel om een goede vermenging van de ingrediënten te verzekeren. Sluit het deksel en zet de cyclus voort.

Opmerking: controleer de taart wanneer het geluidssignaal van 5 seconden wordt gehoord en voeg indien vereist extra tijd aan de bakcyclus toe.

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 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 grotere taart met vastere consistentie kan niet volledig in het apparaat worden gebakken.
 - Het wordt aanbevolen voorverpakte taartmixen te gebruiken die in elke supermarkt verkrijgbaar zijn.
 - Laat de taart minstens 10 minuten in het bakblik afkoelen alvorens hem op een rooster voor verdere afkoeling te plaatsen.
 - Maak de taart los van de zijanten met een plastic spatel en haal hem voorzichtig uit het bakblik.
- Gebruik de functie Uitgestelde start niet tijdens het bakken van de taart, aangezien de ingrediënten aan bederf onderhevig zijn.

TAART MET APPELS EN WALNOTEN

2 appels, geschild en in dunne plakjes gesneden

165 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker) suiker

2 eieren

125 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker) gesmolten boter

$\frac{3}{4}$ maatbeker walnoten

50 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker) meel met gist

90 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker) meel

1 lepelje dubbelkoolzure soda

1 lepelje geraspte citroenschil

Tips voor garneringen

Bestrooien met poedersuiker of gesmolten chocolade.

WORTELTAART

2 eieren

165 g ($\frac{1}{4}$ maatbeker) bruine suiker

$\frac{1}{2}$ maatbeker oliïfolie

$\frac{1}{2}$ maatbeker verbrokkelde walnoten

$\frac{1}{2}$ maatbeker geraspte wortel

$\frac{1}{2}$ lepelje kaneel

90 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker) meel met gistpoeder

90 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker) meel

1 lepelje dubbelkoolzure soda

Tip voor garnering

250 g smeerbare kaas

50g zachte boter

2 lepels citroensap

125 g poedersuiker

Klop alle ingrediënten door elkaar totdat ze smeugig worden.

CAKE

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
2. Doe het bakblik in het apparaat en sluit het deksel
3. Druk op de toets MENU om (8) CAKE te programmeren en druk op START/PAUSE.
4. Laat 5 minuten mengen, open het deksel en schraap het mengsel van de zijanten van het bakblik met een plastic spatel
Doe het voorzichtig bij de rest van het mengsel om een goede vermenging van de ingrediënten te verzekeren.
Sluit het deksel en zet de cyclus voort.

Gebruik niet de functie Uitgestelde start voor het bakken van de cake, aangezien het gismiddel te snel geactiveerd zou worden.

CAKE

150 ml melk
1 heel ei + 1 eierdooier
60 g zachte boter
250 g meel
1 snufje zout
12 g actieve droge gist
100 g suiker
40 g gesuikerde cacao

CAKE MET KRUIDEN EN KAAS

150 ml melk
130 ml water
3 maatbekers (480 g) meel met gistpoeder
1 lepelkje zout
20 g gesmolten boter
1/2 maatbeker mozzarella of geraspte parmezaanse kaas
2 lepeljes gemengde droge kruiden

CAKE MET GRAAN EN SPAANSE PEPER

150 ml melk
130 ml water
3 maatbekers (480g) meel met gistpoeder
1 lepelkje zout
20 g gesmolten boter
1/4 maatbeker graankorrels uit een pot
1/4 maatbeker spaanse pepertjes in stukjes

CAKE MET SPEK EN BIESLOOK

150 ml melk
130 ml water
3 maatbekers (480 g) meel met actieve droge gist in poedervorm
1 lepelkje zout
20 g gesmolten boter
1/4 maatbeker spek, in stukjes
2 lepels versgesneden bieslook

CAKE MET HAVERVLOKKEN EN HONING

150 ml melk

130 ml water

3 maatbekers (480 g) meel met gistpoeder

1 lepelzout

20 g gesmolten boter

$\frac{1}{4}$ maatbeker havervlokken

2 lepels honing

Het is ook mogelijk kant-en-klare cakemix te kopen die in de supermarkt verkrijgbaar is.

De verpakking moet gebruiksaanwijzingen bevatten.

JAM

Handige tips voor een optimaal resultaat.

- Gebruik vers en rijp fruit dat in kleine stukjes gesneden is.
- Gebruik niet minder suiker dan aangegeven en gebruik geen surrogaatproducten.
- Giet de warme jam in gesteriliseerde potten (zie volgende opmerkingen) en laat bovenaan ongeveer 2 cm vrij. Sluit de pot onmiddellijk af.
- Plak een etiket op de pot. Laat afkoelen tot kamertemperatuur alvorens in de koelkast te zetten.
- Voor elk recept is verdikkingsmiddel nodig. Bevat pectine, een essentieel verdikkingsmiddel voor de geleachtige consistentie van de jam.
Het verdikkingsmiddel is in de supermarkt verkrijgbaar in zakjes.
- Let op bij het hanteren van de warme jam.

Sterilisatie van de potten

- Verwijder de etiketten door de potten in warm water onder te dompelen.
Was zorgvuldig met water en zeep.
- Plaats de potten op een bakblik of -rooster en plaats ze gedurende 20-25 minuten in de oven op 100 °C.
Verwijder ze uit de oven met behulp van pannenlappen en vul ze meteen met warme jam.
- De sterilisatie van de potten vernietigt de bacteriën die anders voor het bederf van de jam zouden zorgen. Op deze manier kunt u het hele jaar zelfgemaakte jam proeven.

Werkwijze

1. Doe de ingrediënten in de aangegeven volgorde in het bakblik.
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/PAUSE.
4. Meng gedurende 5 minuten, open het deksel en schraap de jam van de wanden van het bakblik met behulp van een plastic spatel.

Opmerking: het is normaal dat de overtollige damp tijdens het koken langs de ventilatieopening ontsnapt. Laat het deksel gesloten totdat het koken voltooid is.

AARDBEIJENJAM

500 g aardbeien in stukjes.

$1\frac{1}{2}$ maatbekers suiker

3 lepels verdikkingsmiddel

ABRIKOZENJAM

500 g verse abrikozen, zonder pit en in stukjes gesneden

$1\frac{1}{2}$ maatbeker suiker

$\frac{1}{4}$ maatbeker citroensap

2 lepels water

3 lepels verdikkingsmiddel

APPEL- EN RABARBERJAM

1 geschilde appel, in stukjes gesneden
300 g rabarber, in stukjes
150 ml water
1 maatbeker suiker
2 lepels citroensap
3 lepels verdikkingsmiddel

KIWIJAM

6 grote kiwi's, geschild en in stukjes gesneden
1 maatbeker suiker
1 lepel water
1 lepel citroensap
3 lepels verdikkingsmiddel

PRUIJENJAM

500 g verse pruimen, geschild, ontpit en in stukjes gesneden
1 $\frac{1}{2}$ maatbeker suiker
1 lepel citroensap
3 lepels verdikkingsmiddel

PERZIK- EN CARDAMOMJAM

500 g verse perzikken, in stukjes gesneden
1 $\frac{1}{2}$ maatbeker suiker
 $\frac{1}{4}$ maatbeker citroensap
 $\frac{1}{2}$ lepeltje kardamomzaden, verbrokkeld
2 lepels water
3 lepels verdikkingsmiddel

TRADITIONELE JAM

500 g sinaasappels, in de helft en vervolgens in dunne plakjes gesneden
1 $\frac{1}{2}$ maatbeker suiker
2 lepels citroensap
3 lepels verdikkingsmiddel

PASTADEEG

Werkwijze

1. Doe alle ingrediënten in het bakblik in de aangegeven volgorde. 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 (11) PASTADEEG te programmeren en druk op START/PAUSE.

PASTADEEG

125 ml water

4 eieren van 60 g

Meel 500 g

1/2 lepeltje zout

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

Variaties

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

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

Vulling

150 g pompoen zonder schil, gekookt en gepureerd

100 g fijngeprakte ricottakaas

Zout en peper volgens smaak

300 g paneermeel

1 snufje nootmuskaat

1 lepeltje knoflook, fijngehakt

1. Doe alle ingrediënten van de vulling in een grote kom en meng ze goed door elkaar.
Als het mengsel te dik blijkt, een ei toevoegen.
Voeg naar smaak zout en peper toe.
2. Verdeel het deeg in 4 porties.
Maak met elke portie een vierkant van 25 cm x 25 cm.
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 zijken, om het te sluiten.
Snijd de ravioli in vierkantjes met een pastawielje.
4. Kook de ravioli in een grote pan kokend water gedurende 5-8 minuten of tot ze beetbaar zijn. Goed laten uitlekken en met tomatensaus of -crème serveren.

Voor 4-6 personen

FETTUCCINE MET TOMATENSAUS

1 hoeveelheid pastadeeg met spinazie

Saus

3 lepels olijfolie

1 ui, in stukjes gehakt

2 blikken gepelde tomaten van 400 g

2 lepels tomatenpuree

zout en peper, naar smaak

1. Maak van het deeg, met behulp van een pastamachine, drie rechthoeken van 10 cm x 40 cm.

- Laat dezelfde machine deze rechthoeken in fettuccine snijden.
2. Breng water in een grote pan aan de kook.
Voeg 1 lepel olie toe en kook de fettuccine 5-8 minuten of totdat ze beetgaar zijn.

TOMATENSAUS

1. Doe olie en ui in een pan en laat bakken.
2. Pureer de tomaten en giet ze in de pan. Voeg zout en peper naar smaak toe. Laat 20 minuten zachtjes koken.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

1 hoeveelheid pastadeeg

Saus

3 lepels olijfolie
6 plakken spek (lieft gerookt), in stukjes
 $\frac{1}{2}$ maatbeker parmezaanse kaas
4 eieren
Peper naar smaak

1. Maak van het deeg, met behulp van een pastamachine, drie rechthoeken van 10 cm x 40 cm.
Laat dezelfde machine deze rechthoeken in spaghetti snijden.
2. Breng water in een grote pan aan de kook.
Voeg 1 lepel olie toe en kook de spaghetti 5-8 minuten of totdat ze beetgaar zijn.

Carbonara-saus

1. Verhit olie in een pan.
Voeg de stukjes spek toe en bak ze enkele minuten.
2. Meng kaas, eieren en peper in een kom.
3. Voeg de gekookte pasta in de pan, giet de carbonara-saus erover en vermeng deze goed met de pasta.

PIZZADEEG (EN ANDERE ÅGVEELZIDIGEÅH DEEGSOORTEN)

Werkwijze

1. Doe alle vloeistoffen in het bakblik; bedek ze met het meel. Alle overige ingrediënten moeten in de hoeken worden geplaatst, onderling van elkaar gescheiden, terwijl de gist in een klein kuiltje in het midden van het meel moet worden gedaan.
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/PAUSE.
4. Neem het deeg uit het bakblik en volg de aanwijzingen voor elk recept.

PIZZADEEG

Deeg

Water 290 ml
2 lepels olijfolie
 $\frac{1}{2}$ lepeltje zout
1 lepeltje suiker
Meel 480 g (3 maatbekers)
 $2 \frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

1. Verwijder al het deeg uit het bakblik. Olie twee bakplaten voor pizza in. Verwarm de oven voor tot 180°C
2. Verdeel het deeg in tweeën en pas de vorm aan de twee ingeoliede pizzaplatten aan. Garneer de pizza en bak gedurende 20 minuten.

FOCACCIA MET KRUIDEN

Deeg

Water 230 ml

1 lepel olijfolie

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

2 lepels suiker

Meel 480 g (3 maatbekers)

$\frac{1}{2}$ lepeltje actieve droge gist

Garnering

2 lepels olijfolie

1 lepeltje oregano

1 lepeltje fijngehakte basilicum

1. Verwijder al het deeg uit het bakblik. Olie de bakplaat in.
2. Kneed het deeg en voeg wat meel toe totdat het voldoende elastisch is; spreid het in de ingeoliede bakplaat uit.
3. Dek af en laat 30 minuten rijzen.
4. Giet er de olie over, voeg de kruiden toe en kook 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C.

ZOETE BROODJES

Deeg

Water 320 ml

2 lepels olie

1 ei van 60 g

$\frac{3}{4}$ maatbeker sultanarozijnen

$\frac{1}{2}$ lepeltje nootmuskaat

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

$\frac{1}{4}$ maatbeker bruine suiker

520 g ($3\frac{1}{4}$) meel

2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

Meel 80 g ($\frac{1}{2}$ maatbeker)

Water 80 ml

2 lepels suiker

1. Verwijder al het deeg uit het bakblik. Bekleed de ovenplaat met bakpapier.
 2. Kneed het deeg en doe er wat meel bij totdat het deeg voldoende soepel is. Verdeel het deeg in 12 stukjes. Rol elk stukje tot een broodje en schik ze naast elkaar op de bakplaat. Dek af met een doek en laat 30 minuten rijzen.
 3. Kook de broodjes 30 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C.
- Voor 12 broodjes

GRISSINI

Deeg

Water 240 ml

2 lepels olie

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

2 lepeltjes suiker

Meel 480 g (3 maatbekers)

2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

Garnering

1 lepeltje water

1 eiwit

Sesamzaad

1. Haal al het deeg uit het bakblik. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 180°C

- Verdeel het deeg in 30 stukjes. Rol elk stukje tot een staafje van 20 cm. Schik de grissini op een onderlinge afstand van 2,5 cm op de ovenplaat. Dek af en laat het deeg 30 minuten rijzen of totdat het opbult.
- Klop het eiwit los met het water en strijk het over de de grissini, voeg vervolgens het sesamzaad toe.

Bak 25 minuten of totdat de grissini goudbruin zijn.

Voor 30 grissini

BROODJES

Deeg

Water 250 ml

1 ei van 60 g

2 lepels olie

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

$\frac{1}{4}$ maatbeker suiker

Meel 520 g (3 $\frac{1}{4}$ maatbeker)

2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

Garnering

Boter, gesmolten

- Verwijder al het deeg uit het bakblik. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 180°C
- Verdeel het deeg in 15 stukjes. Rol elk stukje tot een bol. Leg ze op de ovenplaat. Dek af en laat ze 30 minuten rijzen of totdat het volume verdubbeld is.
- Bestrijk met boter. Bak 15 minuten.

KAASBROOD

Ingrediënten

3 eieren van 60 g

3 lepels olie

Water 425 ml

Kaas, geraspt, $\frac{1}{2}$ maatbeker

Sesamzaad, 1 $\frac{1}{2}$ lepeltje

1 lepel maanzaad

1 lepel uit, fijngenhakt

2 lepels suiker

1 lepeltje zout

Meel van bruine rijst 100 g

Meel van ongepelde rijst 200 g

2 $\frac{1}{4}$ lepeltjes actieve droge gist

KARAMELTAARTJES

Deeg

Water 250 ml

2 lepels olie

1 ei van 60 g

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

2 lepels suiker

Meel 520 g (3 $\frac{1}{4}$ maatbekers)

2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

Vulling

Gesmolten boter, 80 g

$\frac{1}{2}$ maatbeker bruine suiker

2 lepeltjes kaneel

1. Verwijder al het deeg uit het bakblik. Olie een ovenplaat in.
2. Meng boter, bruine suiker en kaneel.
3. Maak een rechthoek van het deeg en bekleed hiermee de ovenplaat.
4. Giet hierop de vulling. Rol het deeg op; snijd het in plakken van circa 2,5 cm en leg deze op de ovenplaat.
5. Dek af en laat rijzen of totdat het volume verdubbeld is.
6. Doe de ovenplaat in een voorverwarmde oven en laat 30 minuten op 180 °C bakken.

CALZONI

Deeg

Water 250 ml

1 lepel olijfolie

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

1 lepeltje suiker

Meel 400 g (2 $\frac{1}{2}$ maatbekers)

2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

Pesto-vulling

6 gedroogde tomaten

6 lepels pesto-saus

1 $\frac{1}{2}$ maatbeker fijngesneden mozzarella

1 maatbeker paddestoelen

$\frac{3}{4}$ maatbeker spek in stukjes

1 ei, losgeklopt

Zout/peper naar smaak

1. Verwijder al het deeg uit het bakblik. Bekleed een ovenplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor tot 180°C.
2. Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken. Rol elk stuk met een deegroller uit tot een cirkel met een doorsnede van circa 18 cm.
Strijk een laagje pesto-saus op elke cirkel en laat een rand van 2 cm vrij.
3. Voeg kaas, spek, paddestoelen en tomaten slechts op één helft van elke cirkel toe en laat hierbij een rand van 1 cm vrij. Voeg zout en peper toe.
4. Vouw de helft met alleen pesto-saus over de helft met vulling, vouw de rand naar boven en druk deze stevig dicht. Leg de calzone op de ovenplaat. Bestrijk met het ei en bak 25-30 minuten.

Voor 6 calzoni

KANEELTAARTJES

Deeg

Water 250 ml

2 lepels olie

1 ei van 60 g

$\frac{1}{2}$ lepeltje zout

2 lepels suiker

Meel 520 g (3 $\frac{1}{4}$ maatbeker)

2 $\frac{1}{2}$ lepeltjes actieve droge gist

Vulling

3 cucchiari di burro fuso

$\frac{1}{2}$ tazza di zucchero

2 cucchiari di cannella

1. Neem het deeg uit het bakblik.

Olie een ovenplaat in.

2. Meng suiker en kaneel. Rol het deeg met een deegroller tot een rechthoek uit. Bestrijk met boter en het suiker- en kaneelmengsel. Rol de rechthoek op en snij de verkregen rol in plakken van 2,5 cm. Leg deze plakken op de ovenplaat.
3. Dek af en laat 1 uur rijzen of totdat het volume verdubbeld is.
4. Doe in de voorverwarmde oven en bak 30 minuten op 180°C.

GLAZUREN EN SPIJZEN

KNOFLOOKBOTER

Mengsel:

¹/₄ maatbeker olie of zachte boter

¹/₈ lepeltje knoflookpoeder

BOTER MET KAAS EN KRUIDEN

Mengsel:

¹/₄ maatbeker olie of zachte boter

1 lepel geraspte parmezaanse kaas

1 lepeltje verse fijngehakte peterselie

¹/₄ lepeltje gedroogde oreganoblaadjes

Een snufje knoflookzout

CHOCOLADE- EN BANANENSPIJS

Mengsel:

¹/₃ maatbeker fijngeprakte rijpe banaan

¹/₃ maatbeker halfzoete chocoladevlokken

KAASSPIJS MET FRUITMOUSSE

Mengsel:

Klop met gemiddelde snelheid totdat een zachte consistentie wordt verkregen:

250 g smeerbare kaas

¹/₄ maatbeker fruitjam

SPIJS MET HAM EN ZWITSERSE KAAS

Mengsel:

250 g smeerbare kaas

2 lepels ham in stukjes

1 lepel fijngehakte Zwitserse kaas

¹/₂ lepeltje mosterd

SPIJS MET WALNOTEN EN HONING

Mengsel:

200 g smeerbare kaas

1 lepel fijngehalte walnoten

2 lepels honing

SPIJS MET HONING EN SINAASAPPEL

Mengsel:

Klop met gemiddelde snelheid totdat een zachte consistentie wordt verkregen

250 g olie of zachte boter

2 lepels honing

2 lepeltjes geraspte sinaasappelschil

Boterglazuur

Mengsel:

2 lepels olie of boter

$\frac{1}{3}$ maatbeker poedersuiker

$\frac{1}{2}$ lepelje vanille

$\frac{3}{4}$ lepeljes melk

Verwarm de boter in een pannetje op middelhoog vuur totdat hij iets gaat bruinen. Laat afkoelen.

Meng met de poedersuiker en de vanille.

Voeg melk toe totdat een lichte en gelijkmatige consistentie wordt verkregen die uitgestreken kan worden.

KANEELGLAZUUR

Mengsel:

Meng totdat een lichte en gelijkmatige consistentie wordt verkregen die uitgestreken kan worden:

$\frac{1}{2}$ maatbeker poedersuiker

$\frac{1}{4}$ lepelje kaneelpoeder

1 $\frac{1}{2}$ - 2 lepeljes water

CITRUSVRUCHTENGLAZUUR

Mengsel:

Meng totdat een lichte en gelijkmatige consistentie wordt verkregen die uitgestreken kan worden.

$\frac{1}{2}$ maatbeker poedersuiker

1 lepelje geraspte sinaasappel- of citroenschil

1 $\frac{1}{2}$ - 2 lepeljes sinaasappel- of citroensap

GLAZUUR MET VANILLECRÈME

Mengsel:

Meng totdat een lichte en gelijkmatige consistentie wordt verkregen die uitgestreken kan worden.

$\frac{1}{2}$ maatbeker poedersuiker

$\frac{1}{4}$ lepelje vanille

1 $\frac{1}{2}$ - 2 lepeljes melk

Nr. instelling	OPTIE:	GEWICHT	BRUINING	TUJD (uren/min.)	VOORVERWARMEN (uren/min.)	KNEDEN 1 (min.)	KNEDEN 2 (min.)	RIJZEN 1 (min.)	Inzakken1 (sec.)	RIJZEN2 (min.)	Inzakken 2 (sec.)	RIJZEN 3 (min.)	BAKKEN (min.)	VERWARMEN (min.)
1	Traditioneel	750g	Licht	3:08-15:08	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	53 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	3:16-15:06	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	61 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	3:26-15:06	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	71 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Licht	3:12-15:02	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	3:20-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	3:30-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
	turbo	1.25kg	Licht	3:17-15:07	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	3:25-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	3:35-15:00	-	3	20	30 (30°C)	20S	33 (30°C)	10S	49 (30°C)	80 (110°C)	60 (70°C)
		750g	Licht	2:06-15:06	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	54 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	2:14-15:04	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
2	turbo	1.0kg	Licht	2:07-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	2:10-15:00	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	58 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	2:15-15:05	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Licht	2:09-15:09	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	2:12-15:02	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	2:17-15:07	-	2	20	-	-	-	-	50 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
	glutenvrij/ gistvrij	750g	Licht	2:08-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	55 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	2:16-15:06	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	63 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	2:26-15:06	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	73 (110°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Licht	2:10-15:00	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	57 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	2:18-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	65 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	2:28-15:08	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	75 (110°C)	60 (70°C)
3	glutenvrij/ gistvrij	1.25kg	Licht	2:13-15:03	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	60 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	2:21-15:01	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	68 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	2:31-15:01	-	3	15	-	-	25 (35°C)	30S	30 (35°C)	78 (110°C)	60 (70°C)
		750g	Licht	3:37-15:07	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	51 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	3:45-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	59 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	3:55-15:05	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	69 (110°C)	60 (70°C)
	Volkoren	1.0kg	Licht	3:42-15:02	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	56 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	3:50-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	64 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	4:00-15:00	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	74 (110°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Licht	3:48-15:08	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	62 (110°C)	60 (70°C)
			Medium	3:56-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	70 (110°C)	60 (70°C)
			Donker	4:06-15:06	30 (35°C)	3	20	38 (35°C)	20S	25 (35°C)	8S	50 (35°C)	80 (110°C)	60 (70°C)

Nr. instelling	OPTIE:	GEWICHT	BRUINING	TIJD (uren/min.)	VOORVERWARMEN (uren/min.)	KNEDEDEN1 (min.)	KNEDEDEN2 (min.)	RIJZEN1 (min.)	Inzakken1 (sec.)	RIJZEN2 (min.)	Inzakken2 (sec.)	RIJZEN3 (min.)	BAKKEN (min.)	VERWARMEN (min.)
5	Zoet	750g	Licht	3:15-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	57 (105°C)	60 (70°C)
			Medium	3:23-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	65 (105°C)	60 (70°C)
			Donker	3:33-15:03	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	75 (105°C)	60 (70°C)
		1.0kg	Licht	3:17-15:07	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	59 (105°C)	60 (70°C)
			Medium	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	67 (105°C)	60 (70°C)
			Donker	3:25-15:05	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	77 (105°C)	60 (70°C)
6	Frans	1.25kg	Licht	3:21-15:01	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	63 (105°C)	60 (70°C)
			Medium	3:29-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	71 (105°C)	60 (70°C)
			Donker	3:39-15:09	-	3	20	40 (30°C)	20S	24 (30°C)	10S	51 (30°C)	81 (105°C)	60 (70°C)
		750g	Licht	3:17-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	50 (115°C)	60 (70°C)
			Medium	3:25-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	58 (115°C)	60 (70°C)
			Donker	3:35-15:05	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	68 (115°C)	60 (70°C)
7	Taart	1.0kg	Licht	3:22-15:02	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	55 (115°C)	60 (70°C)
			Medium	3:30-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	63 (115°C)	60 (70°C)
			Donker	3:40-15:00	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	73 (115°C)	60 (70°C)
		1.25kg	Licht	3:29-15:09	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	62 (115°C)	60 (70°C)
			Medium	3:37-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	70 (115°C)	60 (70°C)
			Donker	3:47-15:07	-	3	22	44 (30°C)	20S	28 (30°C)	10S	50 (30°C)	80 (115°C)	60 (70°C)
8	Taart	750g	Licht	1:16-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	60 (110°C)	22 (70°C)
			Medium	1:21-15:01	-	3	13	-	-	-	-	-	65 (110°C)	22 (70°C)
			Donker	1:26-15:06	-	3	13	-	-	-	-	-	70 (110°C)	22 (70°C)
		1.0kg	Licht	1:20-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	64 (110°C)	22 (70°C)
			Medium	1:25-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	69 (110°C)	22 (70°C)
			Donker	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)
9	Taart	1.25kg	Licht	1:30-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	74 (110°C)	22 (70°C)
			Medium	1:35-15:05	-	3	13	-	-	-	-	-	79 (110°C)	22 (70°C)
			Donker	1:40-15:00	-	3	13	-	-	-	-	-	84 (110°C)	22 (70°C)
		1.0kg	-	1:19-15:09	-	1	10 (60°C)	-	-	-	-	28 (60°C)	40 (125°C)	60 (70°C)
			-	1:20-15:00	15 (60°C)	-	-	-	-	-	-	-	65 (105°C)	14 (70°C)
			-	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	60 (110°C)	60 (70°C)
10	Oven	-	-	1:00-15:00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11	pasta	-	-	0:23-15:03	-	3	20	-	-	-	-	-	-	-
12	pizza	-	-	1:50-15:00	-	3	20	37 (30°C)	20S	50 (30°C)	20S	-	-	-

Het dekseltje van de dispenser gaat 6 minuten vóór afloop van KNEDEDEN 2 open.

INFORMATIE OVER DE DISPLAY EN DE PROGRAMMEERTIJDEN

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 andere cyclus te starten	Open het deksel en verwijder het bakblik om de kamer te laten afkoelen. Plaats, nadat de melding van het paneel is verdwenen, het bakblik in de kamer en druk opnieuw op START/PAUSE.
"E:02" knipperend "E:03" knipperend "E:04" knipperend "E:05" knipperend "E:08" knipperend	Storing van de sensor Storing van de sensor Storing CPU (besturingseenheid van het apparaat) Storing in de aansturing van de verwarming Storing in de aansturing van de verwarming	Neem contact op met een erkend technisch servicecentrum

Opmerking: na brood te hebben gebakken, wordt geadviseerd om het apparaat tot de omgevingstemperatuur te laten afkoelen, want hoge temperaturen beperken het rijzen van het brood wegens de gevoeligheid van de actieve droge gist.

Een pieptoon is hoorbaar wanneer:

Het apparaat ingeschakeld is	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

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 bruinegebakken	Goudbruin gebakken en kleverig, niet gaar en niet gebakken in het midden	De randen zijn bruine- gebakken maar onderaan is het brood bedekt met meel	Brood onregelmatig gesneden en kleverig
De stekker zit niet in het stopcon- tact		✓							
Het bakblik is niet goed geplaatst									
Er zijn ingrediënten op het verwar- mingselement terechtgekomen									
Het deksel is tijdens de werking meer- dere keren geopend of open gelaten						✓	✓		
Bedieningspaneel	Fout selectie programma		✓			✓			
	Fout selectie werkwijze (of DEEGSOORT)						✓		
	Na de start is op START/PAUSE gedrukt						✓		
Het brood is na de bakcyclus te lang in het bakblik gelaten					✓				
Brood onmiddellijk na de bakcyclus gesneden (zonder dat de damp ontsnapt is)									✓
Water toegevoegd na het kneden van het deeg								✓	
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 bruin gebakken en vol meel, in het midden kleverig en niet gaar
Doseerfouten	MEEL	Te weinig		✓							
		Te veel	✓				✓				
	ACTIEVE DROGE GIST	Te weinig				✓		✓			
		Te veel					✓				
	WATER OF VLOEISTOF	Te weinig	✓					✓			
		Te veel		✓	✓	✓		✓	✓		✓
	SUIKER	Vergeten	✓								
		Te veel				✓		✓		✓	
	ZOUT	Vergeten			✓	✓	✓				
	MEEL	Niet vers product of geen merkproduct		✓					✓		
Meel met actieve droge gist in poedervorm			✓				✓	✓			
ACTIEVE DROGE GIST	Oude actieve droge gist		✓			✓		✓			
	Verkeerde soort actieve droge gist		✓			✓		✓			
Er is warm water gebruikt in plaats van water op kamertemperatuur						✓		✓			

VRAGEN EN ANTWOORDEN

Waarom moet de hoeveelheid meel en water in de recepten zo dikwijls gevarieerd worden?

De kenmerken van het meel variëren van seizoen tot seizoen, zijn afhankelijk van de opslag en de luchtvochtigheid.

Meel absorbeert vocht en dus is de dosis anders door blootstelling aan verschillende omstandigheden.

Controleer de dosis na 10 minuten kneden: als het deeg ÅgplakkerigÅh lijkt, meel toevoegen, 1 lepel per keer.

Als het deeg te ÅgdroogÅh of te ÅgvastÅh blijkt, water toevoegen, 1 lepelje per keer.

Goed brooddeeg ziet er gelijkmatig en soepel uit en voelt zacht aan.

Kan de Turbo-instelling voor alle recepten worden gebruikt?

De Turbo-instelling kan gebruikt worden voor alle recepten traditioneel, volkoren, zoet en frans brood.

Dit brood zal echter kleiner van vorm en vaster van consistentie zijn.

Probeer deze functie van het apparaat uit door $\frac{1}{4}$ tot $\frac{1}{2}$ lepelje extra droge gist aan de standaardrecepten toe te voegen.

Maak aantekening van de resultaten, zodat hetzelfde bevredigende resultaat kan worden herhaald.

En als er geen weegschaal ter beschikking is?

Voor een optimaal resultaat adviseren wij om het meel te wegen (1 maatbeker = 60 g).

Het is echter mogelijk om thuis heerlijk brood zonder weegschaal te bakken, door de doseeraanwijzingen op te volgen.

Kan ik de start van programma (10) Oven vervroegen?

Nee. De ingebouwde thermostaat staat geen oververhitting van de machine toe.

Deze moet namelijk zo'n tien minuten afkoelen alvorens de Oven-functie te starten.

Een manier om dit ongemak te omzeilen, is het brood controleren wanneer het geluidssignaal van 5 minuten klinkt.

Als men van oordeel is dat meer tijd nodig is, gebruik dan de toets MODIFY (wijzigen) (2 seconden indrukken) en stel bij.

Druk op het eind opnieuw op MODIFY (wijzigen) om de machine te starten.

Hoe kan het traditionele brood voedzamer gemaakt worden?

Elk recept in deze handleiding kan veranderd worden in 50/50: d.w.z. de helft wit meel en de andere helft volkorenmeel. Zo worden meer vezels aan het traditionele brood toegevoegd of wordt de consistentie van volkorenbrood lichter. Controleer het deeg na 10 minuten en voeg eventueel wat water toe.

Maak aantekening van bevredigende resultaten.

Waarom wordt magere melkpoeder gebruikt? Kan verse melk gebruikt worden?

Men gebruikt magere melkpoeder in de broodrecepten omdat het een stabiel ingrediënt is dan verse melk; met andere woorden, het bederft niet. Bovendien kan op deze manier de functie Uitgestelde start gebruikt worden. Het is mogelijk om het water in elk recept door verse melk te vervangen, maar laat in dat geval de magere melkpoeder weg.

Kinderen vinden honing lekker, kan het in plaats van suiker worden gebruikt?

Het is mogelijk om witte suiker te vervangen door dezelfde dosis honing, melasse of bruine suiker.

Men raadt toepassing van kunstmatige zoetmiddelen in broodrecepten af.

Kan het brood zonder zout worden gebakken?

Zout speelt een belangrijke rol in het bakproces van het brood.

Het controleert de gisting van de actieve droge gist en beïnvloedt de structuur van het brood door de gluten te versterken.

Men raadt af om het zout uit de recepten te verwijderen.

Zonder zout heeft het brood een ongelijkmatige vorm, kleur en kruimel, alsmede een kortere houdbaarheid.

Is het mogelijk om een door de gebruiker opgeslagen menu-instelling te wissen?

Nee. Het is niet mogelijk om een door de gebruiker opgeslagen menu-instelling met een bepaalde toets te wissen; men kan uitsluitend een andere instelling over de eerste instelling opslaan.

Moet ik het brood in het bakblik laten om het warm te houden?

Nee. Deze functie laat warme lucht circuleren tijdens de aangegeven periode, om de krokantheid en de vorm van het zojuist gebakken brood te behouden.

Het brood kan op elk moment na het bakken uit de machine gehaald worden.

Soms rijst het brood niet, waarom?

Misschien omdat vergeten is de actieve droge gist toe te voegen.

Of de actieve droge gist kan oud zijn of niet gisten.

Andere oorzaken kunnen een verkeerde dosering van de ingrediënten of het gebruikte warme water zijn.

De versheid van de ingrediënten en een correcte dosering zijn van essentieel belang voor het bakresultaat.

Kan de functie Uitgestelde start altijd gebruikt worden?

De functie Uitgestelde start kan zodanig ingesteld worden dat het brood na maximaal 15 uur klaar is.

Stel de functie in voordat u naar uw werk gaat of voordat u naar bed gaat: zo hebt u warm en vers brood op het door u gewenste moment.

Vergeet niet dat sommige recepten ongeschikt zijn voor de functie Uitgestelde start, aangezien ze ingrediënten bevatten die aan bederf onderhevig zijn, zoals melk, eieren, yoghurt, kaas of vlees.

