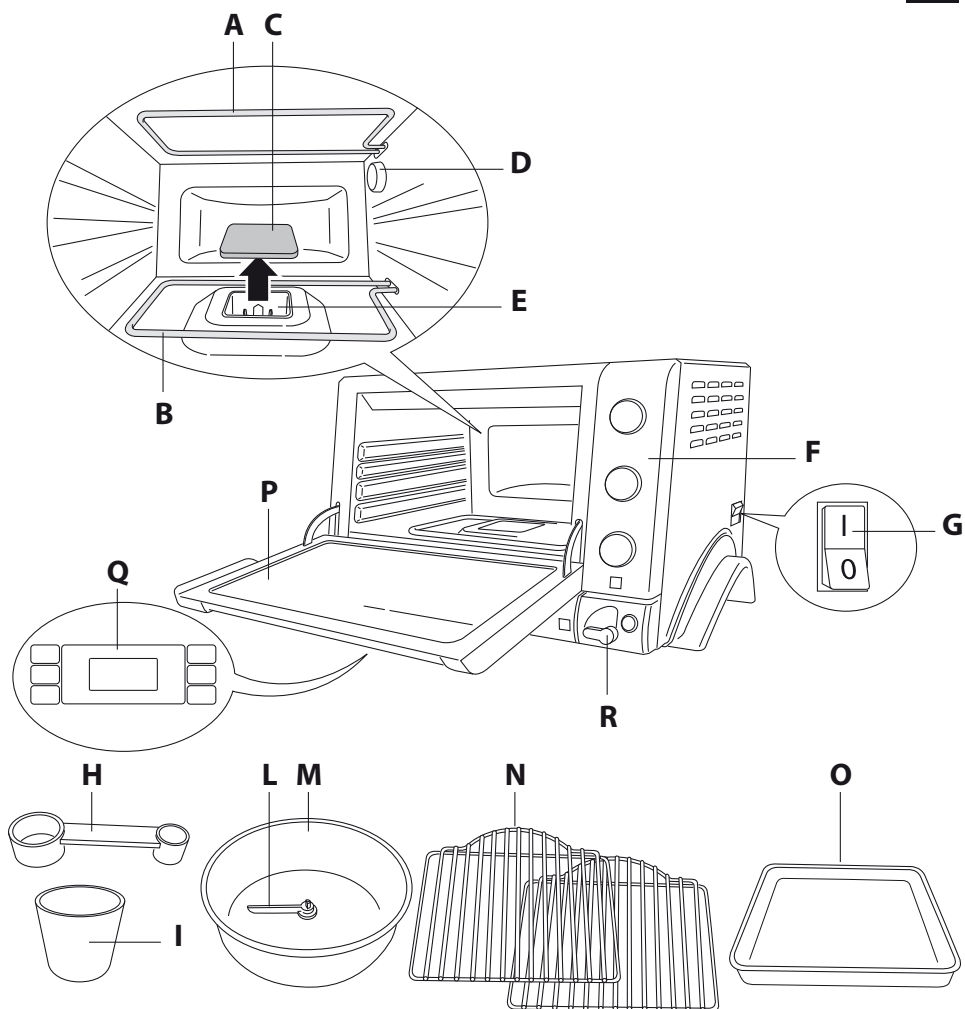




Beschrijving van het apparaat

- A Bovenste weerstand
- B Onderste schommelende weerstand
- C Afsluitdop zitting voor bakblik
- D Intern lampje
- E Zitting voor bakblik
- F Bedieningspaneel oven
- G Hoofdschakelaar
- H Maatschepje (indien aanwezig)
- I Maatbeker (indien aanwezig)
- L Kneedarms
- M Bakblik

- N Roosters
- O Bakplaat
- P Deur
- Q Bedieningspaneel broodbakmachine
- R Keuzeschakelaar oven/broodbakmachine

Technische gegevens

Spanning: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Stroomverbruik: 1400 W
 Afmetingen LxHxD: 512 x 295 x 400
 Gewicht: 12,1 kg

belangrijke waarschuwingen betreffende de veiligheid

Lees aandachtig alle gebruiksaanwijzingen alvorens het apparaat te gebruiken. Bewaar deze gebruiksaanwijzingen

Nota Bene:

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient al het verpakkingsmateriaal, papier, beschermingskarton, handleidingen, plastic zakken, enz. uit de oven te worden gehaald.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, moet men het minstens 15 minuten met de thermostaat in de maximumstand laten werken om de "nieuwgeur" te verwijderen, waarbij ook een beetje rook vrijkomt dat veroorzaakt wordt door de beschermende middelen die vóór het transport op de weerstanden zijn aangebracht. Lucht het vertrek tijdens deze handeling.
- Was alle accessoires zorgvuldig af vóór ze te gebruiken.
- Het apparaat is voor de functie broodbakmachine uitgerust met een beveiligingsprogramma dat ervoor zorgt dat de broodbakcyclus na een black-out (stroomonderbreking van circa 15 minuten) weer hervat wordt. Een langere periode van onderbreking kan het wissen van het programma veroorzaken.
- Als het apparaat op zijn maximumcapaciteit wordt gebruikt, mogen de in de recepten aanbevolen hoeveelheden nooit overschreden worden. Als het apparaat op zijn maximumcapaciteit wordt gebruikt, mogen de volgende hoeveelheden nooit overschreden worden: Meel: 750 gr, gist: 40 gr, Water: 500 gr.
- Het apparaat moet op een afstand van minstens 20 cm worden geplaatst t.o.v. het stopcontact waarop het wordt aangesloten.

Attentie!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn van letsel aan personen of schade aan het apparaat.

- Deze oven is ontworpen voor het bereiden van voedsel. Hij mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.
- Controleer, zodra het apparaat uit de verpakking is gehaald, of de deur intact is. Aangezien de deur van glas is, en dus breekbaar is, wordt vervanging aangeraden als de deur zichtbare barsten, krassen of beschadigingen vertoont. Bovendien mag er tijdens het gebruik, de reiniging

en de verplaatsing van het apparaat, niet met de deur worden gesmeten, er tegenaan worden gestoten of koude vloeistoffen op het glas geschonken worden terwijl het apparaat warm is.

- Zet het apparaat op een horizontaal werkvlak, op een hoogte van minstens 85 cm en buiten het bereik van kinderen.
- Deze toepassing kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door mindervaliden of personen zonder ervaring of kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen hoe de toepassing veilig te gebruiken en de risico's die hiermee verbonden zijn begrijpen. Kinderen mogen niet met de toepassing spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Hou de toepassing en het koord buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat niet wanneer:
 - het netsnoer kapot is
 - het apparaat gevallen is, zichtbare schade vertoont of niet goed werkt. In deze gevallen dient u het apparaat naar het dichtstbijzijnde servicecentrum te brengen om elk risico te vermijden.
- Zet het apparaat niet vlakbij een warmtebron.
- Gebruik het apparaat niet als warmtebron.
- Doe nooit papier, karton of plastic in het apparaat en plaats er geen voorwerpen op (keukengerei, roosters, andere voorwerpen).
- Steek geen voorwerpen in de ventilatieopeningen. Dek deze niet af.
- Deze oven is niet ontworpen om ingebouwd te worden.
- Wanneer de deur open is, het volgende in acht nemen:
 - oefen geen druk uit op de deur door er te zware voorwerpen op te zetten of door het handvat naar beneden te trekken.
 - zet op de open deur nooit zware of hete schalen die u net uit de oven gehaald hebt.
- In verband met de verscheidenheid aan normen die in de verschillende landen gelden, moet een apparaat dat gebruikt wordt in een ander land dan waar het gekocht is, door een erkend servicecentrum gecontroleerd worden.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijke doeleinden. Gebruik in de volgende ruimten/situaties is niet voorzien: ruimten ingericht als keukens voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, motels en andere logiesgelegenheden, kamerverhuurders.
- Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens het te reinigen, altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een apart systeem voor afstandsbediening.
- Het apparaat moet met de achterkant tegen de wand worden gezet en ook in deze stand werken.
- Gebruik geen scherpe of snijdende metalen voorwerpen om het broodbakblik te reinigen.
- Schakel het apparaat vóór het reinigen altijd uit door de hoofdschakelaar in de stand 0 te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat is voorzien van een veiligheidssysteem dat de kneedarm stopt als de deur van de oven tijdens de werking wordt geopend.



Gevaar brandwonden!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van brandwonden of verbrandingen.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan de temperatuur van de deur en de buitenste oppervlakken zeer hoog worden. Gebruik altijd de draaiknoppen, de handgrepen en de drukknoppen. Raak nooit de metalen delen of het glas van de oven aan. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Dit elektrische apparaat werkt bij hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken.
- Gebruik ovenwanten om het bakblik uit de bakkamer te halen.
- Plaats nooit brandbare producten in de buurt van de oven of onder het meubel waarop de oven staat.
- Laat het apparaat nooit werken onder een keukenkastje of een plank, of in de buurt van brandbaar materiaal zoals gordijnen, overgordijnen, enz.

- **Attentie:** een verkeerd gebruik van het apparaat (verkeerd recept, te lange baktijd) kan leiden tot oververhitting van het brood, dat vlam kan vatten of rook kan afgeven. Open in dit geval niet de deur, maar haal de stekker uit het stopcontact: wacht tot het apparaat voldoende is afgekoeld alvorens de deur te openen.
- **Als voedsel of andere delen van de oven vlam mochten vatten, probeer dan nooit de vlammen met water te doven. Houd de deur gesloten, haal de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.**



Gevaar!

Veronachtzaming kan de oorzaak zijn of is de oorzaak van letsels door elektrische schokken met gevaar voor het leven.

- **Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u na te gaan of:**
 - **De netspanning overeenkomt met de spanningsswaarde aangeduid op het typeplaatje.**
 - **Het stopcontact een minimaal vermogen van 16A heeft en voorzien is van een aardleiding. De fabrikant wijst elke verantwoordelijkheid af indien dit veiligheidsvoorschrift niet in acht wordt genomen.**
- Laat het netsnoer niet hangen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met de hete onderdelen van de oven. Koppel het apparaat nooit af door aan het netsnoer te trekken.
- Indien u gebruik wilt maken van een verlengsnoer, controleer dan of dit snoer in goede staat verkeert en voorzien is van een stekker met aarding en een geleidingskabel met een doorsnede die minstens gelijk is aan die van het netsnoer van het apparaat.
- Om elektrische schokken te voorkomen, mogen het netsnoer, de stekker of het hele apparaat nooit in water of een andere vloeistof ondergedompeld worden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst of in elk geval door iemand met gelijke vakkennis, om elk risico te vermijden.
- Demonteer voor uw persoonlijke veiligheid nooit het apparaat alleen, maar wendt u zich altijd tot een erkend servicecentrum.

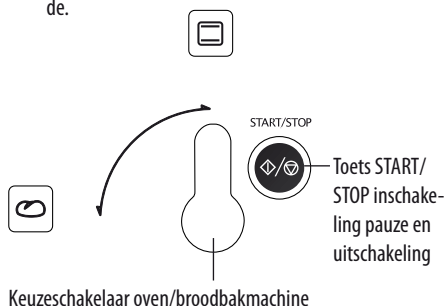


Het apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

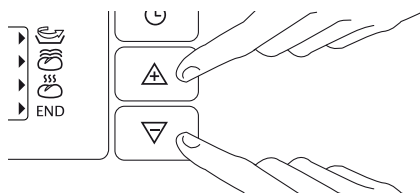
- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en latere wijzigingen.
- EMC-richtlijn 2004/108/EG en latere wijzigingen.
- De materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen zijn conform de voorschriften van de Europese verordening nr. 1935/2004.

Inschakeling

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de hoofdschakelaar (G).
- Draai de keuzeschakelaar oven/broodbakmachine (R) in de gewenste stand:  (oven) of  (broodbakmachine).
- Als de keuzeschakelaar reeds in de gewenste stand staat, hoeft u slechts op de START/STOP-toets te drukken om de gekozen functie te activeren en voor programmering beschikbaar te maken.
- Na 3 minuten keert het apparaat terug in standby-mode.



Stel de gewenste uren in door meerdere malen op de toetsen  en  op het bedieningspaneel (Q) te drukken.



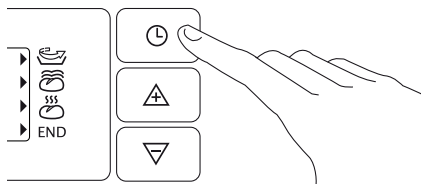
Druk op de kloktoets .
(Op de display gaan de minuten knippen).



Instelling van de klok

Wanneer het apparaat voor de eerste keer aangesloten wordt op het elektriciteitsnet, en ook na het tijdelijk uitvallen van de elektriciteit, verschijnen op de display vier streepjes "-- : --" en geeft het apparaat een geluidssignaal af. Ga als volgt te werk om de tijd in te stellen:

Houd de kloktoets  op het bedieningspaneel (Q) minstens 3 seconden ingedrukt.



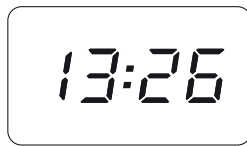
(Op de display gaan de uren knippen).



Stel de gewenste minuten in door meerdere malen op de toetsen  en  te drukken.



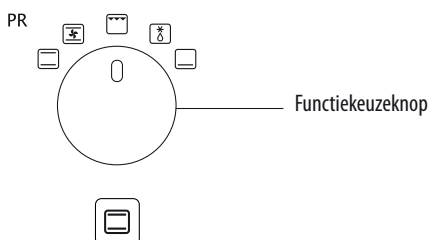
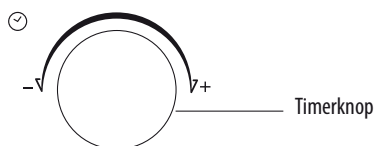
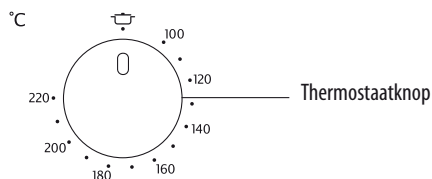
Druk op de kloktoets .
(De display zal de ingestelde tijd weergeven).



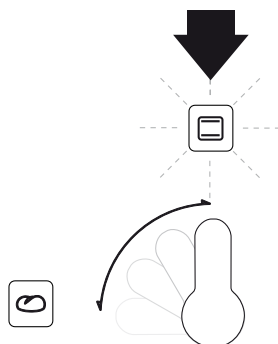
Als u de eenmaal ingestelde tijd wenst te veranderen, stelt u opnieuw de tijd in zoals hierboven beschreven. Tijdens elke bakfase kan de tijd (indien ingesteld) weergegeven worden door op de kloktoets  te drukken.

Gebruik van het apparaat als oven

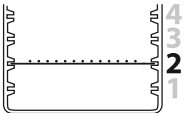
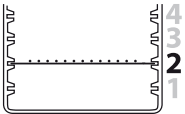
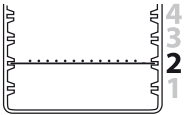
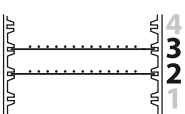
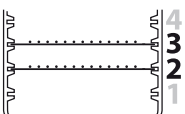
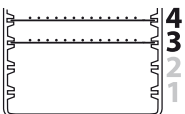
Beschrijving bedieningspaneel



 **Nota Bene:** Nota Bene: draai voor gebruik van het apparaat als oven, de keuzeschakelaar oven/brood in de stand . Het pictogram wordt verlicht.



Overzichtstabel

Programma	Stand functiekeuze knop	Stand thermostaatknop	Stand rooster	Opmerkingen/Tips
Ontdooien		willekeurig		-
Delicate bereiding		willekeurig		-
Het voedsel warm houden				-
Bereiding met heteluchtoven		100°C - 220°C		Ideaal voor lasagne, vlees, pizza, taarten in het algemeen, eten-swaren die aan de buitenkant krokant (of gegratineerd) moeten zijn en brood. Zie voor het gebruik van de accessoires, de tips in de betreffende tabel op pagina 134.
Bereiding traditionele oven		100°C - 220°C		Ideaal voor het berei-den van gevulde gro-entes, vis, cake. Zie voor het gebruik van de accessoires, de tabel op pagina 135.
Bereiding met grill en gratineren		willekeurig		Ideaal voor het rooste-ren van brood (stand 4) en het gratineren van voedsel (stand 3) (zie pagina 135).

Gebruik van de bedieningselementen

Thermostaatknop

Selecteer de gewenste temperatuur, op de volgende wijze:

- Om het voedsel warm te houden: Thermostaatknop in de stand .
- Voor bereidingen met heteluchtoven of met traditionele oven: Thermostaatknop van 100 tot 220°C.

Timerknop

Om de bereidingsduur te programmeren: draai de knop totdat de gewenste tijd op de display wordt weergegeven (max. 120 minuten). Zodra de ingestelde tijd verstreken is, wordt een geluidssignaal afgegeven, de display geeft het opschrift *End* weer en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.

Functiekeuzeknop

Met deze knop worden de verschillende bereidingsfuncties geselecteerd:



Ontdooien

(alleen ventilatie)



Delicate bereiding

(alleen onderste weerstand)



Bereiding in traditionele oven, voedsel warm houden

(alleen bovenste en onderste weerstand)



Grill

(alleen bovenste weerstand op het maximumvermogen)



Bereiding met heteluchtoven

(bovenste weerstand, onderste weerstand en ventilatie)

Binnenverlichting oven

Wanneer de oven in werking is, blijft het lampje in de oven branden.

Ga voor vervanging van het lampje als volgt te werk: haal de stekker uit het stopcontact, schroef het beschermglas los en vervang de doorgebrande lamp door een lamp van hetzelfde type (bestand tegen hoge temperaturen). Breng vervolgens weer het beschermglas aan.

Gebruik van de oven

Algemene tips

Voor bereidingen met heteluchtoven en traditionele oven is het raadzaam de oven altijd 5 minuten op de gewenste temperatuur voor te verwarmen, om betere resultaten te verkrijgen. De bereidingstijden hangen van de kwaliteit van de producten, de temperatuur van het voedsel en ieders persoonlijke smaak af. De in de tabel aangegeven tijden zijn slechts ter indicatie bedoeld en kunnen wijzigingen ondergaan en houden geen rekening met de tijd die benodigd is voor het voorverwarmen van de oven. Raadpleeg voor de bereiding van diepgevroren etenswaren, de tijden aangeduid op de verpakking van de producten.

Ontdooien

Om op correcte wijze en in weinig tijd te ontdooien:

- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Draai de timerknop naar de gewenste tijd.
- Schuif het rooster in de onderste geleider en plaats er een lage schotel op met de te ontdooien etenswaren. Doe de ovendeur dicht.

Voorbeeld: 1 kg vlees 80-90 minuten zonder om te draaien.

Delicate bereiding

Aangewezen voor gebakjes en taarten met glazuur.

Er worden ook uitstekende resultaten verkregen bij de voltooiing van de bereiding van de onderkant van het voedsel of bij bereidingen waarvoor vooral warmte onderaan vereist is.

- Schuif het rooster (met een ovenschale erop) in de onderste geleider, zoals afgebeeld in de figuur op pagina 132.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Draai de timerknop naar de gewenste tijd. De afloop van de ingestelde bereidingsduur zal door een geluidssignaal gemeld worden; indien de bereiding vóór het einde van de ingestelde duur voltooid is, drukt u de START/STOP-toets 3 seconden in.

Het voedsel warm houden

- Draai de thermostaatknop in de stand .
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Draai de timerknop naar de gewenste tijd.
- Schuif het rooster in de onderste geleider en plaats er de schaal met het voedsel op.

Het is raadzaam het voedsel niet te lang in de oven te laten, zodat het niet te veel uitdroogt.

- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Kies de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop.
- Draai de timerknop naar de gewenste tijd.
- Druk op de toets START/STOP.
- Na de oven 5 minuten te hebben voorverwarmd, de etenswaren inbrengen.

Bereiding met heteluchtoven

Deze functie is ideaal voor de bereiding van pizza, lasagne, gratineerde pastagerechten, vleesgerechten, gebakken aardappelen en taarten in het algemeen.

Ga als volgt te werk:

- Breng het rooster in de stand aangegeven in de tabel aan.

Programma	Thermostaatknop	Tijden	Stand rooster	Opmerkingen/Tips
Hartige taart	170°	35 min.	2	Gebruik de lekplaat.
Kip 1 kg.	200°	70-80 min.	1/2	Gebruik de lekplaat, draai de kip om na circa 50 min.
Gebraden varkensvlees 1000 g	200°	70 min.	1/2	Gebruik de lekplaat, draai het vlees om na 50 min.
Gehaktbrood 650 g	200°	55 min.	2	Gebruik de lekplaat, draai het vlees om na 30 min.
Gebakken aardappels 750 g	200°	60 min.	"	Gebruik de lekplaat met bakpapier, meng 2 maal.
Met jam gevulde zanddeegtaart 700 g	170°	35 min.	"	Gebruik de lekplaat.
Strudel 1 kg	170°	35 min.	"	Gebruik de lekplaat.
Caketaart 700 g	160°	30-35 min.	"	Gebruik een taartvorm.
Koekjes (zandkoekjes) 100 g	170°	14 min.	3	Gebruik de lekplaat.

Bereiding met traditionele oven

Deze functie is ideaal voor alle visgerechten, gevulde groentes, desserts op basis van opgeklopt eiwit en gebak dat een lange baktijd vereist (langer dan 60 min.). Ga als volgt te werk:

- Breng het rooster in de stand aangegeven in de tabel aan.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .

- Kies de gewenste temperatuur met behulp van de thermostaatknop.
- Draai de timerknop naar de gewenste tijd.
- Druk op de toets START/STOP.
- Plaats het voedsel in de voorverwarmede oven (5 minuten).

Programma	Thermostaatknop	Tijden	Stand rooster	Opmerkingen/Tips
Gegratineerde macaroni 1 Kg.	200°	35 min.	2	Gebruik een vuurvaste schaal.
Lasagne 1,5 kg.	200°	35 min.	"	Gebruik een vuurvaste schaal.
Forel 500g	190°	35 min.	"	Gebruik de lekplaat.
Gevulde pijlintvis 450g	190°	30 min.	"	Gebruik een vuurvaste schaal, draai om op de helft van de bereidingstijd.
Gegratineerde bloemkool 550g	200°	30 min.	"	Gebruik een vuurvaste schaal.
Gevulde courgettes 750g	190°	40 min.	"	Gebruik de lekplaat.
Cake 1 kg	150°	100 min.	1/2	Gebruik een cakevorm.
Taartbodem	160°	35 min.	2	Gebruik een taartvorm.

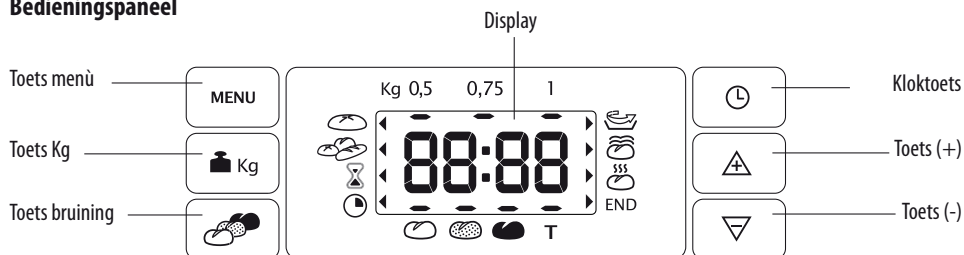
Bereiding met grill

Deze functie is ideaal voor het roosteren van sneden brood en kan gebruikt worden voor het gratineren van voedsel: gnocchi alla romana, gegratineerde groenten, enz.

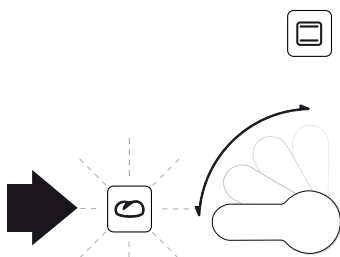
- Breng het platte rooster in geleider 3 of 4 aan.
- Draai de functiekeuzeknop in de stand .
- Draai de timerknop naar de gewenste tijd.
- Druk op de toets START/STOP.

gebruik van het apparaat als broodbakmachine nl

Bedieningspaneel



Nota Bene: draai voor gebruik van het apparaat als broodbakmachine, de keuzeschakelaar oven/brood in de stand . Het pictogram wordt verlicht.



Beschrijving bedieningspaneel

Display

De display geeft de instelling van het geselecteerde programma, de bereidingstijd, de graad van bruining en het gewicht van het brood aan.

Toets MENU

Druk op de toets MENU om automatische (AU...) of semi-automatische (SE...) recepten te kiezen, of tijdens de bereiding om de ingestelde cyclus te controleren.

Toets Kg

Druk op de toets Kg om het gewicht van het brood te kiezen: 500 g, 750 g of 1000 g.

Toets Bruining

Druk op de toets "bruining" om de gewenste kleur te selecteren: licht, medium, donker .

Kloktoets

Zorgt voor weergave van de plaatselijke tijd en om met de vertraagde start te programmeren wanneer het brood gebakken zal zijn.

Toetsen en

Gebruik de toetsen en om de tijd in te stellen en om de diverse bakprogramma's te selecteren.

Beschrijving van de pictogrammen op de display

De indicator van het bakverloop geeft elke fase van de bakcyclus weer door middel van een pijl naast de display.

- Geeft aan dat een automatisch (AU...) programma is ingesteld
- Geeft aan dat een semi-automatisch (SE...) programma is ingesteld

- Geeft de volledige cycluseduur van het geselecteerde programma aan.

- Alleen te gebruiken voor de automatische functies. Geeft aan dat de uitgestelde start is ingesteld.

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

- Geeft aan dat het brood zich in een van de rijfsfasen bevindt.

- 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.

- Geeft aan dat de bakfase beëindigd 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 basisingrediënt 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 dat het gistproces dat rijzen wordt genoemd bevordert. Wanneer gist bevochtigd wordt met een vloeistof, gevoed wordt door de suiker en naar behoren verwarmd wordt (temperatuur van circa 25° C), produceert het de gasen die nodig zijn om het deeg te doen rijzen. De meest bekende gistsoort is biergist dat zowel vers als droog verkrijgbaar is. Voor gebak, koek en taart is chemische gist echter meer geschikt, dat uit natriumcarbonaat en cremor tartari bestaat.

Meel

Meel is het belangrijkste ingrediënt voor het bakken van brood en het is dus belangrijk dat men de kenmerken van de op de markt beschikbare producten kent.

- **Sterk meel:**
Sterk meel is meel met een hoog glutengehalte. Het bestaat uit Italiaans meel van het type 0 en Manitoba-meel of Amerikaans meel. Het is ideaal voor minder fijn deeg en voor het bakken van brood.
- **Italiaans meel van het type 00:**
Heeft ten opzichte van meel van het type 0 een langer uitmalingsproces ondergaan. Het is dus fijner en meer geschikt voor het bereiden van cake en gebak of de meer delicate deegsoorten.
- **Volkorenmeel:**
Dit is een meelsoort rijk aan vezels die gewoonlijk minder rijst dan de andere meelsoorten. Deze meelsoort kan gemengd met andere soorten gebruikt worden, zodat het vezelgehalte verlaagd wordt en het brood beter rijst. Meestal is volkorenbrood zwaarder van consistentie en kleiner van omvang.
- **Harde tarwebloem:**
Wordt verkregen uit graan dat meestal op droger terrein groeit. Het meel is korrelachtiger en heeft een strogele kleur. Het is zeer goed verteerbaar en smakelijk.
- **Speltmeel:**

Wordt verkregen door het vermalen van spelt, dat tot de oudste graansoorten behoort die de mensheid kent. Het brood dat men hiervan verkrijgt heeft een hoog vezelgehalte en is dus bekend vanwege zijn laxerende en ontspannende eigenschappen. De smaak lijkt bijzonder op die van wit brood.

- **Glutenvrij meel:**

Dit zijn mengsels van meelsoorten die als grondstoffen maïs, rijst, aardappelzetmeel enz. gebruiken, die van nature glutenvrij zijn.

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 witte of bruine suiker, melasse, ahornsuiker, honing of andere zoetstoffen te gebruiken. Men kan ook kiezen voor kunstmatige zoetstoffen in dezelfde hoeveelheden, maar die zullen wel een andere smaak en consistentie aan het brood geven.

Vloeistoffen

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

Zout

Zout in kleine hoeveelheden voegt smaak toe en houdt de werking van de gist in de hand. Te veel zout verhindert het rijzen van het brood. 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 verhogen de voedingswaarde van het brood. Ze worden dus gebruikt voor de zoetere broodsoorten.

Vetten

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

Programmering

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

i Nota Bene: voor een optimaal resultaat wordt geadviseerd de ingrediënten op een weegschaal te wegen. Gebruik, als uw oven van deze accessoires is voorzien, de maatbeker (l) en het maatschepje (H), met inachtneming van de volgende aanwijzingen:

- 1 maatbeker = 150 gr meel
- 1 maatschepje (groot) = 12 gr suiker
- 1 maatschepje (klein) = 5 gr zout
- 1 maatschepje (klein) = 3,5 gr gistpoeder
- 1 lepel olie (groot) = 12 gr/ml
- 1 lepel olie (klein) = 4 gr/ml

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 precies afgewogen zijn. Voordat het bakblik met antiaanbaklaag in de oven wordt geplaatst, moeten de ingrediënten met een pollepel gemengd worden om de volgende kneedfase te vereenvoudigen (alleen als de uitgestelde start wordt gebruikt, hoeven de ingrediënten niet onderling gemengd te worden). Breng nu het bakblik in zijn zitting aan, na de bijbehorende dop te hebben verwijderd.

Fase 2 Selecteer de menu-instelling

Druk op de toets MENU om de gewenste categorie te kiezen (AU automatisch en SE semi-automatisch).

Fase 3

Gebruik de toetsen $\triangle$ en ∇ om het gewenste recept te kiezen (bijv.: *FLUID*). Na 3 seconden wordt het recept automatisch geselecteerd en toont de display het exacte tijdstip waarop de bereiding voltooid zal zijn (als de huidige tijd eerder is ingesteld). Als de huidige tijd echter niet is ingesteld, zal de display de volledige duur van de bereidingscyclus weergeven en toont de indicator van het bakverloop ∞ $\blacktriangleleft$. Indien het geselecteerde recept niet het gewenste recept is, drukt u opnieuw op de toets MENU en gebruikt u de toetsen $\triangle$ en ∇ om het nieuwe recept te selecteren.

Fase 4 Selecteer de bruining

Druk op de toets  Bruining om de gewenste bruiningsgraad te kiezen (bij sommige recepten is deze handeling niet toegestaan). Voor de korstkleur kan gekozen worden uit Licht, Medium of Donker. Als geen specifieke bruining wordt gekozen, past het apparaat automatisch de standaardinstelling toe.

Fase 5 Selecteer het gewicht van de broodvorm

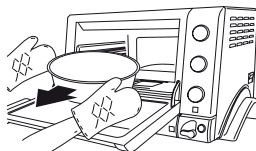
Druk op de toets  Kg om het gewenste gewicht te selecteren: 500 g, 750 g of 1000 g. Als geen gewicht wordt geselecteerd, past het apparaat automatisch de standaardinstelling toe.

Fase 6 Druk op START/STOP

Opmerking: indien geen selecties zijn gemaakt, past het apparaat een standaardgewicht van 750 g toe, met een medium bruining ingesteld op Menu AU1. Druk op de toets START/STOP om het bakproces te starten. De display geeft de duur van de bakcyclus weer.

Fase 7

Na afloop van de bakcyclus geeft de machine een geluidssignaal af, de indicator van het bakverloop toont $\blacktriangleright$ END en de display geeft "00:00" knipperend weer. Gebruik voor het verhogen van de baktijd de toetsen $\triangle$ en ∇ en druk op de toets START/STOP. Indien men geen enkele handeling verricht, schakelt het apparaat na 3 minuten uit en op de display verschijnt het opschrift *End*. Gebruik ovenwanten om het bakblik na het bakken uit de bakkamer te halen.



Laat het brood 10 minuten afkoelen alvorens het uit het bakblik met antiaanbaklaag 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 zijkanen van het bakblik los te maken. Als de kneedarm in het brood blijft steken, verwijder deze dan en let hierbij op dat u zich niet verbrandt. 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.

De functie uitgestelde start gebruiken Alleen voor automatische (AU) programma's

Met dit apparaat is het mogelijk de start van de bakcyclus

uit te stellen met maximaal 12 uur; op die manier kunt u 's ochtends ontwaken met de geur van versgebakken brood. Het wordt ten zeerste aangeraden om boven in het mengsel een kuiltje te maken waarin de gist wordt gedaan. Op die manier wordt de gist geactiveerd zodra hij bij het kneden in contact komt met vloeistof en suiker, **meng de ingrediënten niet met een pollepel.**

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

1. Voer de fasen 1, 2, 3, 4 en 5 op pagina 14 uit om het gewenste programma te selecteren.
2. Druk op de toets  en stel met de toetsen  en  het gewenste aantal uren en minuten in om gebakken brood te verkrijgen (binnen hoeveel uur moet het brood klaar zijn vanaf dat moment). Als de plaatselijke tijd is ingesteld, zal de display het tijdstip weergeven waarop het proces voltooid wordt.
3. Druk op de toets START/STOP. De display zal de huidige tijd weergeven, indien eerder ingesteld. Als het begintijdstip van het proces is bereikt, zal de display het aftellen weergeven. Het brood zal gebakken en klaar zijn na het verstrijken van de weergegeven tijd. Door op de toets  tijdens het proces te drukken, zal de display gedurende 2 seconden weergegeven op welk tijdstip het brood klaar zal zijn.

i Nota Bene: druk bij een fout, of als de timer teruggesteld moet worden, op de toets START/STOP.

Beveiliging van het programma bij een stroomonderbreking

Het apparaat is uitgerust met een beveiliging die het programme geheugen beschermt bij een stroomonderbreking of overspanning. Dit betekent dat het apparaat bij een stroomonderbreking tijdens de bakcyclus het geheugen minstens 15 minuten in stand houdt en de bakcyclus voortzet vanaf het punt waarop het onderbroken werd, zodra de stroomtoevoer hersteld is. Deze optie is actief tijdens de cyclus Kneden, Bakken, Rijzen of tijdens de functie Uitgestelde start. Zonder deze optie zou het apparaat een reset uitvoeren en zou de bakcyclus stopgezet worden. Bij een storing van meer dan 15 minuten, moeten de ingrediënten worden weggegooid en moet het proces vanaf het begin worden gestart.

Na het gebruik van het apparaat

Laat het apparaat 30 minuten afkoelen alvorens een ander programma te starten (alleen voor de functie broodbakmachine). Indien het apparaat voordat het voldoende gekoeld is opnieuw gebruikt wordt, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt op de display "COOL", wat op onvoldoende afkoeling wijst. Wacht

tot het opschrift "COOL" van de display verdwijnt. 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 uitgetroefde hoeveelheden, zodat het recept naar wens aangepast kan worden.

Lijst van programma's

- | | |
|--------------|---|
| AU1: | KLASSIEK WIT BROOD HARDE TARWE |
| AU2: | KLASSIEK WIT BROOD ZACHTE TARWE |
| AU3: | FRANS BROOD |
| AU4: | VOLKORENBROOD |
| AU5: | ZELFGEBAKKEN BROOD |
| AU6: | PAIN DE CAMPAGNE |
| AU7: | VOLLKORNBROT |
| AU8: | ROGGE BROOD |
| AU9: | POMPOENBROOD |
| AU10: | BROOD MET GROENTEN |
| AU11: | GLUTENVRIJ BROOD |
| AU12: | TURBO PROGRAMMA |
| AU13: | ZOETE BRODEN |
| AU14: | PAIN BRIOCHE |
| AU15: | TAARTEN |
| AU16: | ZOETE FOCACCIA |
| AU17: | KOUGLOF |
| AU18: | JAMS/CONFITURES |
| AU19: | WEENS BROOD |
| AU20: | RIZ AU LAIT |
| AU21: | ZACHT BROOD |
| AU22: | 4 ZOETE BROODJES (optioneel accessoire nodig) |
| AU23: | 4 HARTIGE BROODJES (optioneel accessoire nodig) |
| AU24: | 4 ZACHT BROODJES (optioneel accessoire nodig) |
| AU25: | 4 GEBAKJES (optioneel accessoire nodig) |

- | | |
|--------------|--|
| SE1: | BIGA (VOORGEREZEN DEEG) |
| SE2: | KLASSIEK WIT BROOD met handmatig vormen en verdelen. |
| SE3: | GRISSINI |
| SE4: | BAGUETTE |
| SE5: | ZELFGEBAKKEN BROOD met handmatig vormen en verdelen |
| SE6: | BROOD MET GROENTEN met handmatig vormen en verdelen. |
| SE7: | PIZZA'S |
| SE8: | FOCACCIA'S |
| SE9: | ZOETE BRODEN met handmatig vormen en verdelen. |
| SE10: | KNEDEN |
| SE11: | RIJZEN |

Inhoudsopgave

Witte broden

Apulisch brood	pag 140
Ciabatta/zoccolotto (kleine ciabatta)	pag 141
Grissini	pag 142
Klassieke baguette	pag 142
Boule de pain	pag 143
Zelfgebakken brood met 'biga' (voorgerezen deeg)	pag 143
Turbobrood	pag 143
Zacht brood	pag 144

Volkorenbrood

Volkorenbrood	pag 144
Sfilatino (dun Italiaans stokbrood)	pag 144
Pain de campagne	pag 145
Volkorenbrood	pag 146
Roggebrood	pag 146

Broden met groenten

Brood met olijven/ui/paprika	pag 147/148
Pompoenbrood	pag 148

Glutenvrij brood

Glutenvrij brood, klassiek recept	pag 148/149
---	-------------

Ontdek alle recepten en nog veel meer op www.pangourmet.delonghi.com

Witte broden

Apulisch brood van harde tarwe/ zacht Apulisch brood

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 1 (brood van harde tarwe) AU 2 (brood van zachte tarwe).

Ingrediënten voor brood van harde tarwe	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 35min	2h 40min	2h 45min
Water	210 gr/ml	315 gr/ml	420 gr/ml
Griesmeel van harde tarwe	300 gr	450 gr	600 gr
Zout	6 gr	9 gr	12 gr
Biergist	10 gr	15 gr	20 gr

Glutenvrij brood met boekweit	pag 149
-------------------------------------	---------

Pizza's - focaccia's

Pizza margherita/calzone (dubbelgevouwen pizza)	pag 149
Focaccia	pag 150

Zoete broden

Brood met chocolade/melk/honing/noten	pag 150/151
Weens brood	pag 152
Pain brioche	pag 152

Desserts

Caketaart/chocoladetaart/yoghurttaart	pag 153
Riz au lait	pag 154
Venetiaanse taart	pag 154
Kouglof	pag 155

Jams

Sinaasappel / aardbei	pag 155/156
-----------------------------	-------------

Biga (voorgerezen deeg)	pag 156
-------------------------------	---------

Alleen kneden	pag 156
---------------------	---------

Alleen rijzen	pag 156
---------------------	---------

5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 1h 45min voor harde tarwe en na 1h 25min voor zachte tarwe) zal de oven een geluidssignaal afgeven en 5 minuten in standby-mode blijven.

De tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken).

Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten voor brood van zachte tarwe	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Water	210 gr/ml	300 gr/ml	400 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	350 gr	500 gr	650 gr
Olie	15 gr	22 gr	30 gr
Suiker (mout)	4 gr (3 gr)	6 gr (4 gr)	8 gr (5 gr)
Zout	6 gr	9 gr	12 gr
Vers biergist	10 gr	15 gr	20 gr

Ciabatta/zoccoletto (kleiner dan ciabatta)

1. Bereid de biga (voorgerezen deeg) een dag eerder (zie recept voor biga op pag. 156).
2. Doe de ingrediënten in het bakblik (waarin reeds de biga is gedaan) in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 2.
5. Druk op de toets START/STOP.
6. Na het kneden (circa 25 min.) zal de oven een geluidssignaal afgeven en in standby gaan. De tijd op de display begint te knippen; haal het deeg uit het bakblik, maak er een bal van en plaats deze in een met olie ingevette schaal. Plaats de schaal in de oven en druk op de toets

START/STOP.

7. Na de tweede rijfsfase (nog eens circa 40 min.) zal de oven opnieuw in standby gaan: verwijder de schaal uit de oven en druk op de toets START/STOP (de oven begint met de voorverwarmfase). Stort het deeg op een met meel bestoven vlak, bedek ook het oppervlak van het deeg met meel (het deeg zit vol water en is dus zeer kleverig) en vorm een vierkant met een dikte van 3 cm. Snijd het brood met een scherpe spatel in meerdere stukken en plaats deze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt.
8. Plaats de bakplaat in de oven op het rooster in de onderste geleider en druk op START/STOP.
9. Breng na de eerste lichting broden, de tweede lichting (indien voorzien) in, stel 20 min. in en druk op START/STOP (ga zo door totdat alle lichtingen zijn ingebracht).

Ingrediënten	1 lichting	2 lichtingen
Klaar in...	1h 22min	1h 42min
Biga (voorgerezen deeg)	1/2 dosis	1 dosis
Water	80 gr/ml	120 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	70 gr	100 gr
Suiker (mout)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Zout	6 gr	10 gr
Vers biergist	3 gr	5 gr

Grissini

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 3.
4. Druk op de toets START/STOP.
5. Na de eerste rijfsfase (circa 45 min.) zal de oven een gelu-

idssignaal afgeven en in standby gaan. De tijd op de display begint te knippen: stort het deeg op een licht met meel bestoven vlak, vorm de grissini met de hand, plaats ze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt (6 grissini per plaat) en plaats ze in de oven op het rooster dat in de onderste geleider is ingebracht.

6. Druk op de toets START/STOP.
7. Breng na het bakken van de eerste lichting grissini, de tweede lichting in, stel 25 min. in en druk op START/STOP (ga zo door totdat alle lichtingen zijn ingebracht).

TIP: om nog lekkerder te grissini te verkrijgen, dompelt u ze nadat ze gevormd zijn, onder in een schaal met licht gezouten water en bedekt ze vervolgens met soja- of sesamzaad; boven-

dien wordt geadviseerd ze een dag eerder te bakken, voor een nog krokanter resultaat.

Ingrediënten	500 gr
Klaar in...	2h
Water	150 gr/ml
Meel van het type "0"	300 gr
Olie	15 gr
Suiker (mout)	5 gr (3 gr)
Zout	6 gr
Vers biergist	10 gr

Klassieke baguette

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 4.
4. Druk op de toets START/STOP.
5. Na de eerste rijfsfase (circa 50 min.) zal de oven in standby gaan en begint de tijd op de display te knipperen: stort het deeg op een licht met meel bestoven vlak en vorm de baguette met de hand. Plaats ze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt en plaats hem in de oven op het rooster dat in de onderste geleider is ingebracht.
6. Druk op de toets START/STOP.
7. Na de tweede rijfsfase (nog eens circa 40 min.) zal de oven 5 minuten in standby gaan, de tijd op de display begint te knipperen: maak nu 3 schuine inkepingen in de bovenkant van de baguette en plaats alles weer terug in de oven.
8. Breng na de eerste lichting, de tweede lichting (indien voorzien) in, stel 35 min. in en druk op START/STOP.

Ingrediënten	1 lichting	2 lichtingen
Klaar in...	2h 10min	2h 45min
Water	200 gr/ml	400 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	250 gr	500 gr
Griesmeel van harde tarwe	50 gr	100 gr
Suiker (mout)	3 gr (2 gr)	6 gr (4 gr)
Zout	6 gr	12 gr
Vers biergist	9 gr	18 gr

Boul de pain

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 3.
5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 1h 25min) gaat de oven 5 minuten in standby, de tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken).

Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h	2h 5min	2h 10min
Water	210 gr/ml	290 gr/ml	420 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	350 gr	450 gr	650 gr
Suiker (mout)	10 gr (5 gr)	17 gr (9 gr)	20 gr (10 gr)
Zout	6 gr	9 gr	13 gr
Vers biergist	10 gr	13 gr	20 gr

Zelfgebakken brood met 'biga' (voorgerezen deeg)

1. Bereid de biga (voorgerezen deeg) een dag eerder (zie recept voor biga op pag. 31).
2. Doe de ingrediënten in het bakblik (waarin reeds de biga is gedaan) in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma

AU 5.

5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 1h 25min) zal de oven 5 minuten in standby gaan. De tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken). Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat de 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	750 gr
Klaar in...	2h 15min
Biga (voorgerezen deeg)	1 dosis
Water	120 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	100 gr
Suiker (mout)	6 gr (4 gr)
Zout	10 gr
Vers biergist	5 gr

Turbobrood

Opmerking: Met dit programma kan men in één uur brood bakken. Het turboprogramma heeft kortere rijfsfasen, dus zal dit brood kleiner van vorm en vaster van consistentie zijn.

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 12.

4. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 35min) zal de oven 5 minuten in standby gaan. De tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken).

Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	750 gr
Klaar in...	1h 05min
Water op 37°C	240 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	400 gr
Zout	8 gr
Suiker	15 gr
Vers biergist	25 gr

Zacht brood

1. Plaats het mengblad in zijn zitting.
2. Giet de ingrediënten in de bakplaat in de volgorde zoals in het recept aangegeven.
3. De ingrediënten met een soeplepel enkele seconden handmatig mengen.
4. De bakplaat in de oven zetten en het programma AU 21 selecteren.
5. Op de toets START/STOP drukken

TIP: na het rijzen zal de oven een geluidssignaal geven en gedurende 5 min. in stand-by gaan. Op het display begint de tijd te knipperen; men kan vervolgens de bakplaat uit de oven halen, het oppervlak met gezeefde bloem bestrooien, met een scherp mes inkepingen maken en alles terug in de oven zetten (de toets START/STOP hoeft niet te worden ingedrukt). Als men deze handeling niet wenst te doen, zal de oven na 5 min. stand-by automatisch beginnen.

Ingrediënten voor zacht brood	750 gr	1000 gr
Klaar in...	3h	3h 05min
Melk	300 gr	400 gr
Bloem type 0	375 gr	500 gr
Boter	20 gr	30 gr
Zout	7 gr	10 gr
Suiker	10 gr	15 gr
Vers biergist	10 gr	15 gr

Volkorenbrood

Volkorenbrood

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 4.

5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 1h15min) zal de oven 5 minuten in standby gaan. De tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken).

Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 10min	2h 15min
Water	375 gr/ml	500 gr/ml
Volkoren meel	570 gr	750 gr
Suiker (mout)	15 gr (8 gr)	19 gr (10 gr)
Zout	11 gr	15 gr
Vers biergist	30 gr	40 gr

Sfilatino (dun Italiaans stokbrood)

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma

SE 5.

5. Druk op de toets START/STOP.
6. Na 70 minuten gaat de oven in standby.
Haal het deeg uit het bakblik, maak een soort bal (of twee ballen, afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid) en plaats deze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt.

Plaats de bakplaat in de oven op het rooster in de onderste geleider en druk op START/STOP.

7. Na nog eens 20 minuten rijzen gaat de oven opnieuw in standby; haal het brood uit de oven, vorm met de handen een sfilatio (of twee, afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid, indien 2, ze over twee platen verdelen), plaats weer in de oven en druk op de toets START/STOP.
8. Breng na de eerste lichting, de tweede lichting in (indien

voorzien), stel 40 minuten in en druk op START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 2h 15min) gaat de oven 5 minuten in standby, de tijd op de display begint te knipperen; tijdens deze periode is het mogelijk om met een scherp mes sneden te maken en alles weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken). Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	1 lichting	2 lichtingen
Klaar in...	2h 50min	3h 30min
Olie	18 gr/ml	35 gr/ml
Water	150 gr	300 gr
Sterk meel van het type "0"	150 gr	300 gr
Griesmeel van harde tarwe	100 gr	200 gr
Volkoren meel	50 gr	100 gr
Zout	6 gr	12 gr
Suiker (mout)	4 gr (2 gr)	5 gr (3 gr)
Vers biergist	12 gr	25 gr

Pane de campagne

1. Bereid de biga (voorgerezen deeg) een dag eerder; doe de ingrediënten in het bakblik (meng ze enkele seconden met een pollepel), plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 1; druk op de toets START/STOP.
2. Na het kneden mag de biga niet glad en zijdeachtig zijn, maar juist grof en ongelijkmatig.
Laat 10 à 15 uur in de oven rusten.
3. Doe na het rijzen de resterende ingrediënten in het bakblik (waarin reeds de biga is gedaan) in de in het recept aangegeven volgorde.
4. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.

5. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 6.

6. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 1h 55min) zal de oven 5 minuten in standby gaan. De tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken).

Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	750 gr
Klaar in...	3h 5min
<i>Biga voor pain de campagne</i>	
Water	125 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	280 gr
Honing	10 gr
Vers biergist	5 gr
<i>Na 15 uur toe te voegen</i>	
Water	175 gr/ml
Meel van het type "00"	270 gr
Roggemeel	50 gr
Zout	13 gr
Vers biergist	5 gr

Vollkornbrot

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 7.
4. Druk op de toets START/STOP.
5. Na circa 50 min. gaat de oven in standby; haal het bakblik

uit de oven, stort het deeg op een met meel bestoven vlak, smeer het bakblik met boter in (de kneedarm kan verwijderd worden) en bekleed deze dunne boterlaag met een mengsel van sojazaad en zonnebloempitten.

Vorm het brood met de handen, plaatst het in het midden van het bakblik, plaats het in de oven en druk opnieuw op de toets START/STOP.

Attentie: de oven zal maximaal 30 minuten in standby blijven en zal daarna uitschakelen.

Ingrediënten	1000 gr
Klaar in...	2h 15min
Warm water (37°C)	400 gr/ml
Volkoren speltmeel	500 gr
Meel van het type "0"	50 gr
Lijnzaad	50 gr
Sesamzaad	40 gr
Pompoenpitten	35 gr
Zonnebloempitten	50 gr
Honing	30 gr
Zout	11 gr
Vers biergist	25 gr

Roggebrood

1. Bereid de biga (voorgerezen deeg) een dag eerder; doe de ingrediënten in het bakblik (meng ze enkele seconden met een pollepel), plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 1; druk op de toets START/STOP.
2. Na het kneden mag de biga niet glad en zijdeachtig zijn, maar juist grof en ongelijkmatig.
Laat 10 uur in de oven rusten.
3. Doe na het rijzen de resterende ingrediënten in het bakblik (waarin reeds de biga is gedaan) in de in het recept aangegeven volgorde.
4. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele

seconden met de hand.

5. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 8.

6. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 1 h 50) zal de oven 5 minuten in standby gaan. De tijd op de display begint te knippen; het is nu mogelijk het oppervlak met gezeefd meel te bestrooien en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken).

Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	750 gr
Klaar in...	2h 50min
<i>Biga (voorgerezen deeg) voor roggebrood</i>	
Water	150 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	250 gr
Roggemeel	50 gr
Vers biergist	5 gr
<i>Na 15 uur toe te voegen</i>	
Water	120 gr/ml
Roggemeel	100 gr

Sterk meel van het type "0"	60 gr
Speltmeel	60 gr
Suiker	4 gr
Zout	12 gr
Vers biergist	10 gr
Kruiden (venkel, koriander, anijs, komijn)	20 gr

Broden met groenten

Brood met olijven/ui/paprika

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten en kele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 10.
4. Druk op de toets START/STOP.

TIP: als u broodjes in plaats van één rond brood wilt bakken, kiest u het semi-automatische programma SE 6.

Na de eerste rijfsfase (na circa 47 min.) zal de oven in standby gaan: neem het deeg uit het bakblik en plaats het op een met meel bestoven vlak. Vorm de broodjes met de hand (met 750 gr deeg verkrijgt men twee platen brood) en plaats ze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt. Plaats het geheel in de oven op het rooster in de onderste geleider, sluit de deur en druk op START/STOP. De oven begint automatisch met de tweede rijfsfase en vervolgens met het bakken.

Plaats na het bakken het resterende brood (dat in de tussentijd buiten de oven is blijven rijzen) in de oven, stel 40 min. in met de toetsen $\triangle$ en ∇ en druk opnieuw op START/STOP.

Ingrediënten voor brood met olijven	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 40min	2h 45min
Water	220 gr/ml	300 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	200 gr	270 gr
Griesmeel van harde tarwe	200 gr	270 gr
Suiker (mout)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Zout	8 gr	10 gr
Vers biergist	10 gr	13 gr
Olijven	170 gr	250 gr

Ingrediënten voor brood met ui	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 40min	2h 45min
Water	225 gr/ml	300 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	500 gr	675 gr
Suiker (mout)	5 gr (3 gr)	8 gr (5 gr)
Zout	8 gr	12 gr
Vers biergist	10 gr	15 gr
Fijngehakte ui	150 gr	200 gr

Ingrediënten voor brood met paprika	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 40min	2h 45min
Water	220 gr/ml	300 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	400 gr	540 gr
Suiker (mout)	5 gr (3 gr)	7 gr (5 gr)
Zout	8 gr	10 gr
Vers biergist	10 gr	13 gr
Paprika's	250 gr	350 gr

Pompoenbrood

1. Snijd de pompoen in stukken, verwijder de pitten en leg de stukken op de bakplaat van de oven die eerder met bakpapier is bekleed. Plaats het geheel op het rooster dat in de onderste geleider is ingebracht, stel de heteluchtoven op 180°C in en kook alles circa 45 minuten. Verwijder vervolgens de schil en pureer het vruchtvlees in een keukenmachine.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 9.
5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: als u broodjes in plaats van één rond brood wilt bakken, kiest u het semi-automatische programma SE 6.

Na de eerste rijfsfase (na circa 47 min.) zal de oven in standby gaan: neem het deeg uit het bakblik en plaats het op een met meel bestoven vlak. Vorm de broodjes met de hand (met 750 gr deeg verkrijgt men twee platen brood) en plaats ze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt. Plaats het geheel in de oven op het rooster in de onderste geleider, sluit de deur en druk op START/STOP. De oven begint automatisch met de tweede rijfsfase en vervolgens met het bakken.

Plaats na het bakken het resterende brood (dat in de tussentijd buiten de oven is blijven rijzen) in de oven, stel 40 min. in met de toetsen $\triangle$ en ∇ en druk opnieuw op START/STOP.

Ingrediënten	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 13min	2h 15min
Water	37 gr/ml	50 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	375 gr	500 gr
Gekookte en fijngehakte pompoen	225 gr	300 gr
Suiker	8 gr	10 gr
Zachte boter	22 gr	30 gr
Zout	8 gr	10 gr
Vers biergist	15 gr	20 gr
Pompoenpitten	75	100 gr

Glutenvrij brood

Glutenvrij brood

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 11.

4. Druk op de toets START/STOP.
5. Deze meelsoorten zijn zeer bijzonder; als er na 10 minuten nog onvermengde meelklonters aanwezig zijn, zet dan de oven in pauze met de toets START/STOP, verwijder het bakblik uit zijn zitting en meng alles goed met een pollepel; plaats het bakblik weer in de oven en druk op de toets START/STOP.

TIP: "versnijdt" het basismeel altijd met verschillende meelsoorten (altijd glutenvrij, zoals boekweit, maïzena, enz.).

Ingrediënten voor het klassieke recept	750 gr
Klaar in...	1h 50min
Water	300 gr/ml
Olie	25 gr
Speciaal glutenvrij meel	400 gr
Zout	10 gr
Vers biergist	25 gr

Ingrediënten (variant met boekweit)	750 gr
Klaar in...	1h 50min
Water	290 gr/ml
Olie	40 gr
Speciaal glutenvrij meel	350 gr
Boekweitmeel	150 gr
Zout	10 gr
Vers biergist	25 gr

Pizza's en focaccia's

Pizza margherita en calzone (dubbelgevouwen pizza)

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 7.
4. Druk op de toets START/STOP.
5. Na de rijfsfase (circa 80 min.) zal de oven in standby gaan: verwijder het bakblik uit de oven en druk op de toets START/STOP (de oven begint met de voorverwarmfase).
Stort het deeg op een met meel bestoven vlak en rol het

uit met de vingertoppen. Plaats de pizza op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt. Beleg met tomaat, zout en oregano; plaats het bakblik op het rooster in de onderste geleider en druk op START/STOP.

6. Strooi 10 minuten vóór het einde van de baktijd de in blokjes gesneden mozzarella over de pizza.
7. Breng na het bakken van de eerste lichting, de tweede lichting in, stel 20 min. in en druk op START/STOP (de mozzarella moet altijd 10 minuten voor het einde van de baktijd worden toegevoegd).

BEREIDING VAN DE CALZONE: rol het deeg uit tot een cirkel, verdeel de ingrediënten over één helft van de cirkel en wel in de volgende volgorde: ham, mozzarella, paddestoelen, tomaat. Vouw de cirkel dubbel en druk aan met de vingertoppen zodat de calzone perfect gesloten wordt.

Ingrediënten	1 lichting	2 lichtingen
Klaar in...	1h 50min	2h 10min
Water	140 gr/ml	275 gr/ml
Olie	25 gr	50 gr
Meel van het type "00"	250 gr	500 gr
Zout	5 gr	10 gr
Vers biergist	13 gr	25 gr

Focaccia

1. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
2. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 8.
4. Druk op de toets START/STOP.
5. Na de eerste rijfsfase (circa 35 min.) zal de oven in standby gaan en begint de tijd op de display te knipperen: stort het deeg op een licht met meel bestoven vlak, vorm met de hand een klein stokbrood, plaats het op de bakplaat

die eerder met olie is ingevet en plaats het in de oven op het rooster dat in de onderste geleider is ingebracht.

6. Druk op de toets START/STOP.
7. Na de tweede rijfsfase (na nog eens 25 min) gaat de oven opnieuw in standby; haal de bakplaat uit de oven, rol de focaccia met behulp van met olie ingevette vingertoppen over de bakplaat uit, bedek hem met het eerder geëmulgeerde zoute water. Beleg naar believen (bijv. olijven, rozemarijn, enz.). Plaats het geheel weer in de oven en druk op de toets START/STOP.
8. Breng na de eerste lichting, de tweede lichting in, stel 25 min. in en druk op START/STOP.

Ingrediënten	1 lichting	2 lichtingen
Klaar in...	2h 05min	2h 30min
Water	140 gr/ml	275 gr/ml
Olie	25 gr	40 gr
Sterk meel van het type "0"	250 gr	500 gr
Suiker	5 gr	10 gr
Zout	5 gr	10 gr
Vers biergist	10 gr	20 gr
Zout water:		
Water	25 gr/ml	50 gr/ml
Olie	30 gr	60 gr
Zout	2 gr	4 gr

Zoete broden

Brood met chocolade/melk/honing/noten

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 13.
5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: als u broodjes in plaats van één rond brood wilt bakken, kiest u het semi-automatische programma SE 9. Na de eerste rijfsfase (na circa 50 min.) zal de oven in standby gaan: neem het deeg uit het bakblik en plaats het op een met meel bestoven vlak.

Vorm de broodjes met de hand (met 750 gr deeg verkrijgt men twee platen brood) en plaats ze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt. Plaats het geheel in de oven op het rooster in de onderste geleider, sluit de deur en druk op START/STOP.

De oven begint automatisch met de tweede rijfsfase en vervolgens met het bakken. Plaats na het bakken het resterende brood (dat in de tussentijd buiten de oven is blijven rijzen) in de oven, stel 25 min. in met de toetsen  en  en druk opnieuw op START/STOP.

Bereid om een mooier brood te verkrijgen een emulsie met 1 ei, een snufje suiker en een theelepel melk.

Na het rijzen, wanneer de display en de toets "ON/OFF" beginnen te knipperen, kan het brood bestreken worden (circa 50 min. vóór het einde van het programma).

Ingrediënten voor chocoladebrood	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Melk	125 gr/ml	190 gr/ml	250 gr/ml
Eieren	60 gr (1)	90 gr (1/2)	120 gr (2)
Boter op omgevingstemperatuur	10 gr	15 gr	20 gr
Sterk meel van het type "0"	300 gr	400 gr	500 gr
Suiker	25 gr	38 gr	50 gr
Zout	3 gr	4 gr	5 gr
Vers biergist	12 gr	18 gr	25 gr
Kleine stukjes chocolade	90 gr	125 gr	180 gr

Ingrediënten voor melkbrood	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Melk	170 gr/ml	280 gr/ml	375 gr/ml
Boter op omgevingstemperatuur	15 gr	30 gr	40 gr
Meel van het type "0"	300 gr	470 gr	620 gr
Suiker	8 gr	13 gr	18 gr
Zout	5 gr	9 gr	12 gr
Vers biergist	8 gr	13 gr	18 gr

Ingrediënten voor honingbrood	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Melk	130 gr/ml	200 gr/ml	260 gr/ml
Boter op omgevingstemperatuur	18 gr	26 gr	35 gr
Honing	23 gr	35 gr	45 gr
Sterk meel van het type "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Suiker	10 gr	15 gr	20 gr
Zout	5 gr	7 gr	9 gr
Vers biergist	13 gr	19 gr	25 gr

Ingrediënten voor walnotenbrood	500 gr	750 gr	1000 gr
Klaar in...	2h 05min	2h 10min	2h 15min
Water	140 gr/ml	230 gr/ml	310 gr/ml
Boter op omgevingstemperatuur	15 gr	22 gr	30 gr
Sterk meel van het type "0"	250 gr	375 gr	500 gr
Suiker	5 gr	8 gr	10 gr
Zout	5 gr	8 gr	10 gr
Vers biergist	8 gr	12 gr	15 gr
Walnoten	50 gr	75 gr	100 gr

Weens brood

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 19.
5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: na het rijzen (na 2h 15min) zal de oven 5 minuten in standby gaan. De tijd op de display begint te knipperen; het is nu mogelijk het bakblik uit de oven te nemen, sneden met een scherp mes te maken en het bakblik weer terug in de oven te plaatsen (men hoeft niet op de toets START/STOP te drukken). Als men deze handelingen niet wil uitvoeren, hervat de oven automatisch de cyclus nadat 5 minuten in standby zijn verstreken.

Ingrediënten	750 gr
Klaar in...	2h 45min
Water	120 gr/ml
Melk	160 gr/ml
Boter	60 gr
Zout	7 gr
Suiker	50 gr
Sterk meel van het type "0"	450 gr
Vers biergist	15 gr

Pain brioche

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 14.
5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: als u broodjes in plaats van één rond brood wilt bakken, kiest u het semi-automatische programma SE 9.

Na de eerste rijfsfase (na circa 50 min.) zal de oven in standby gaan: neem het deeg uit het bakblik en plaats het op een met meel bestoven vlak.

Vorm de broodjes met de hand (met 750 gr deeg verkrijgt men twee platen brood) en plaats ze op de bakplaat die eerder met bakpapier is bedekt. Plaats het geheel in de oven op het rooster in de onderste geleider, sluit de deur en druk op START/STOP. De oven begint automatisch met de tweede rijfsfase en vervolgens met het bakken. Plaats na het bakken het resterende brood (dat in de tussentijd buiten de oven is blijven rijzen) in de oven, stel 25 min. in met de toetsen  en  en druk opnieuw op START/STOP. Bereid om een mooier brood te verkrijgen een emulsie met 1 ei, een snufje suiker en een theelepel melk. Na het rijzen, wanneer de display en de toets "ON/OFF" beginnen te knipperen, kan het brood bestreken worden (circa 40 min. vóór het einde van het programma).

Ingrediënten	500 gr	750 gr
Klaar in...	2h 30min	2h 35min
Melk	100 gr/ml	150 gr/ml
Eieren	80 gr (1/2)	120 gr (2)
Zachte boter	35 gr	50 gr
Meel van het type "00"	150 gr	200 gr
Meel van het type "0"	150 gr	200 gr
Suiker	10 gr	15 gr
Zout	2 gr	5 gr
Vers biergist	6 gr	10 gr

Desserts

Caketaart/chocoladetaart/yoghurtaart

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten goed

zodat een gelijkmatig deeg wordt verkregen.

4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 15.
 5. Druk op de toets START/STOP.
- TIP: wanneer de taart is afgekoeld, deze met poedersuiker bestrooien.

Ingrediënten caketaart	1000 gr
Klaar in...	1h 7min
Melk	100 gr/ml
Gesmolten boter	180 gr
Eieren	180 gr (3)
Meel van het type "00"	275 gr
Zetmeel	100 gr
Suiker	200 gr
Zout	snufje
Vanilline	1 zakje
Gist voor zoete nagerechten	16 gr

Ingrediënten voor chocoladetaart	1000 gr
Klaar in...	1h 7min
Melk	100 gr/ml
Gesmolten boter	180 gr
Eieren	180 gr (3)
Meel van het type "00"	235 gr
Hazelnootmeel	40 gr
Zetmeel	200 gr
Suiker	100 gr
Zout	snufje
Vanilline	1 zakje
Gist voor zoete nagerechten	16 gr
Gesmolten chocolade	30 gr

Ingrediënten voor yoghurtaart	1000 gr
Klaar in...	1h 7min
Melk	100 gr/ml
Eieren	180 gr (3)
Gesmolten boter	180 gr
Yoghurt	250 gr
Meel van het type "00"	200 gr
Zetmeel	100 gr
Suiker	190 gr
Amandelmeel	70 gr
Zout	snufje
Gist voor zoete nagerechten	16 gr
Variant:	
Cacaopoeder	20 gr

Riz au lait

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 20.

4. Druk op de toets START/STOP.

TIP: schenk het mengsel in aparte kommetjes en laat het in de koelkast afkoelen.

Serveer na het met gemalen kaneel te hebben bestoven.

Ingrediënten	500 gr
Klaar in...	40min
Melk	500 gr/ml
Suiker	50 gr
Rijst (vialone nano)	50 gr
Zakje vanilline	1

Venetiaanse taart

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 16.
5. Druk op de toets START/STOP.

6. Na de rijfsfase gaat de oven in standby.

Haal, wanneer de display aangeeft dat er een uur en 10 minuten tot het einde van de baktijd ontbreken, het bakblik uit de oven en smeer het glazuur over het deeg en bestrooi het gehele oppervlak met suikerstrooisel.

Plaats het bakblik in de oven (er hoeft niet op de toets START/STOP gedrukt te worden).

BEREIDING VAN HET GLAZUUR: klop de eiwitten met het amandelmeel en de suiker, en meng goed.

Ingrediënten	1000 gr
Klaar in...	3h 15min
Melk	80 gr/ml
Boter op omgevingstemperatuur	150 gr
Eieren	200 gr (3/4)
Sterk meel van het type "0"	580 gr
Suiker	100 gr
Zout	6 gr
Vers biergist	15 gr
<i>Voor het glazuur (te bereiden na het rijzen, alvorens te bakken)</i>	
Amandelmeel	100 gr
Suiker	100 gr
Eiwit	2
Suikerstrooisel	naar smaak

Kouglof

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten goed zodat een gelijkmatig deeg wordt verkregen.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma AU 17.

5. Druk op de toets START/STOP.

TIP: Bereid om een mooier brood te verkrijgen een emulsie met 1 ei, een snufje suiker en een theelepel melk.

Na het rijzen, wanneer de display en de toets "ON/OFF" beginnen te knipperen, kan het brood bestreken worden (circa 40 min. vóór het einde van het programma).

Ingrediënten	750 gr
Klaar in...	2h 15min
Melk	170 gr/ml
Eieren	60 gr (1)
Sterk meel van het type "0"	350 gr
Suiker	60 gr
Zout	5 gr
Boter op omgevingstemperatuur	100 gr
Vers biergist	25 gr
Rozijnen	80 gr
Gekonfijte sinaasappel	45 gr

Jams

Sinaasappel-/aardbeienjam

Sinaasappels: Schil de sinaasappels, snijd het fruit in stukken en pureer het in de keukenmachine (als u jam met sinaasappelschil wenst, snijdt u een sinaasappelschil in kleine reepjes).

Aardbeien: Was de aardbeien goed, snijd het fruit in stukken en pureer in de keukenmachine.

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.
3. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma

AU 18.

4. Druk op de toets START/STOP. Giet de warme jam in gesteriliseerde potten (zie volgende opmerkingen) en laat bovenaan ongeveer 2cm vrij. Sluit de pot onmiddellijk af.

STERILISATIE VAN DE POTTEN: plaats de potten op een blik en plaats dit in de oven op 100°C gedurende 20 à 25 minuten. Verwijder met ovenwanten uit de oven en vul de potten onmiddellijk 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.

Ingrediënten sinaasappeljam	750 gr	1000 gr
Klaar in...	50min	50min
Sinaasappels	500 gr	650 gr
Suiker	250 gr	325 gr
Citroen	1/2	1/2
Verdikkingmiddel	17 gr	20 gr

Ingrediënten aardbeienjam	750 gr	1000 gr
Klaar in...	50min	50min
Aardbeien	500 gr	650 gr
Suiker	250 gr	325 gr
Citroen	1/2	1/2
Verdikkingsmiddel	20 gr	25 gr

Biga (voorgerezen deeg)

1. Plaats de kneedarm in zijn zitting.
2. Doe de ingrediënten in het bakblik in de in het recept aangegeven volgorde.

3. Meng met behulp van een pollepel de ingrediënten enkele seconden met de hand.
4. Plaats het bakblik in de oven en selecteer het programma SE 1.
5. Druk op de toets START/STOP.

Ingrediënten	1/2 dosis	1 dosis
Klaar in...	15min	15min
Water	100 gr/ml	200 gr/ml
Sterk meel van het type "0"	200 gr	400 gr
Vers biergist	3 gr	5 gr

Alleen kneden (SE 10)/Alleen rijzen (SE 11)

Deze 2 programma's maken het mogelijk om de kneedtijden (maximaal 30 minuten) en de rijstijden (maximaal 2 uur) aan te passen om het gewenste type brood te verkrijgen.

Bovendien kan het geknede en gerezen brood bereid worden met de functie "heteluchtoven" op de gewenste temperatuur (men adviseert de oven voor te verwarmen alvorens het bakblik met het gerezen brood in te brengen).

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.

opschrift	probleem	oplossing
"E00L" knipperend	Bakkamer te warm om een andere cyclus te starten met de functie "broodbakmachine".	Wacht tot het apparaat op de omgevingstemperatuur komt. Plaats, nadat de melding op de display is verdwenen, het bakblik in de kamer en kies het programma.
"ERR" knipperend	Het apparaat kan de temperatuur niet regelen.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.

reiniging en onderhoud

Een frequente reiniging voorkomt rookvorming en nare geurtjes tijdens de bereiding.

Laat geen vet in het apparaat ophopen.

Haal vóór elke reinigings- of onderhoudsbeurt, de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Maak de deur, de binnenwanden en de buitenkant van de oven schoon met een oplossing van water met een reinigingsproduct; droog goed af.

Gebruik voor het reinigen van de binnenkant van de oven, het bakblik en de bakplaat geen schurende of agressieve reinigingsmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Was voorzichtig 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.

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

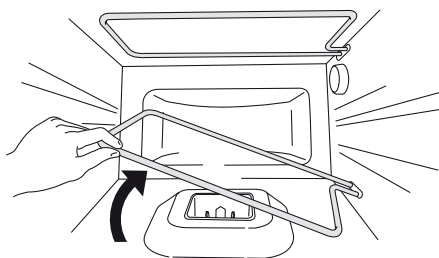
Gebruik altijd een vochtig sponsje om de buitenkant te reinigen.

Vermijd het gebruik van schurende producten die de laklaag kunnen beschadigen.

Let op dat er geen water of vloeibare zeep in de sleuven aan de bovenkant van de oven sijpelen.

Dompel het apparaat nooit onder in water; niet afwassen onder een waterstraal.

Om de reiniging van de achterste binnenwand van de oven te vereenvoudigen, moet de onderste schommelende weerstand (B) opgetild worden, zoals getoond in de figuur.



Plaats de weerstand na het reinigen weer in de normale stand.

Waarschuwingen voor de correcte vuilverwerking van het product krachtens de Europese Richtlijn 2002/96/EG



Het product mag aan het einde van zijn nuttige levensduur niet samen met het stadsvuil weggegooid worden. Het kan naar de speciale centra voor gescheiden vuilinzameling gebracht worden die door de gemeentelijke overheid voor dat doel in het leven geroepen zijn, dan wel naar de wederverkopers die deze dienst verrichten. De gescheiden vuilverwerking van een elektrisch huishoudapparaat maakt het mogelijk eventuele negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te vermijden, die voortkomen uit een ongeschikte vuilverwerking. Tevens is het mogelijk om het materiaal waaruit het apparaat bestaat terug te winnen zodat een aanzienlijke besparing van energie en bronnen verkregen wordt. Om de plicht tot gescheiden inzameling van elektrische huishoudapparaten te markeren, is het product voorzien van het logo van de doorkruiste verrijdbare vuilnisbak. De abusieve vuilverwerking van het product door de gebruiker heeft de toepassing van administratieve boetes tot gevolg die bepaald worden door de heersende norm.