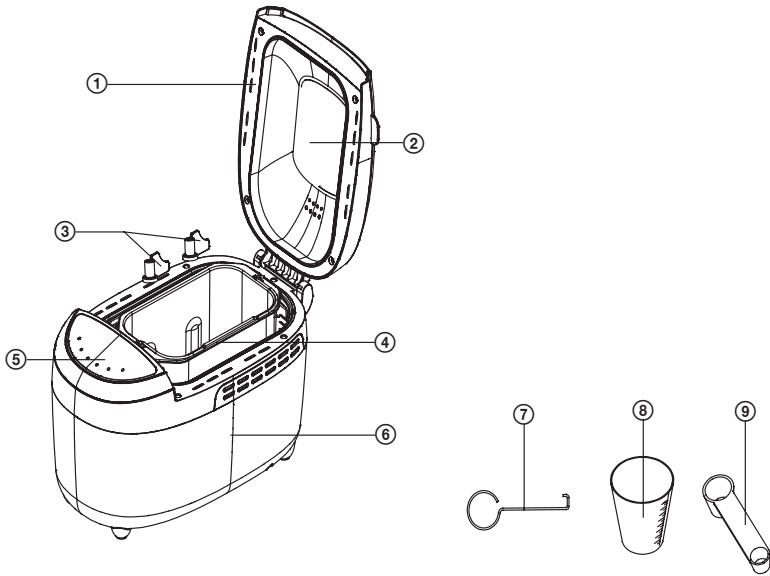




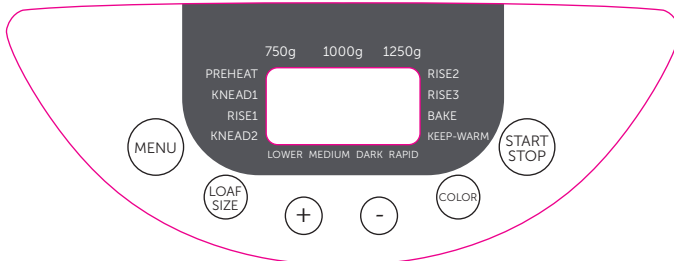
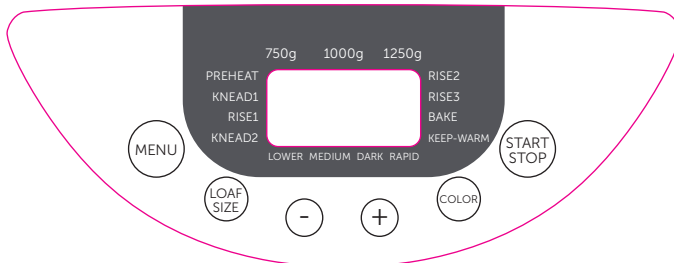
PCB 82120

BROODMAKER GEBRUIKSAANWIJZING

- Lees altijd de veiligheids- en gebruiksinstructies zorgvuldig door voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt. De gebruikershandleiding moet altijd worden meegeleverd.

A**B**

- | | | |
|----------------|---------------------|----------------|
| 1. BASIC | 5. SUPER RAPID | 9. GLUTEN FREE |
| 2. FRENCH | 6. DOUGH | 10. CAKE |
| 3. WHOLE WHEAT | 7. PASTA | 11. JAM |
| 4. SWEET | 8. BUTTERMILK BREAD | 12. BAKE |

VERSION 1)**VERSION 2)**

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees dit aandachtig door en bewaar het voor toekomstig gebruik.

Waarschuwing: De veiligheidsmaatregelen en instructies in deze handleiding omvatten niet alle mogelijke omstandigheden en scenario's. De gebruiker moet begrijpen dat gezond verstand, voorzichtigheid en zorgvuldigheid factoren zijn die niet in een product geïntegreerd kunnen worden. Daarom is de gebruiker verantwoordelijk voor deze factoren wanneer hij dit apparaat gebruikt en bedient. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is tijdens het transport, door onjuist gebruik of door het wijzigen of afstellen van enig onderdeel van het apparaat.

Bij het gebruik van het product moeten fundamentele voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:

1. Zet het apparaat altijd onder stroom met dezelfde spanning, frequentie en vereiste capaciteit volgens het typeplaatje van het product. Het stopcontact moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende elektrische voorschriften volgens EN.
2. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als het gevallen is of als er andere schade is en het niet goed werkt.
3. Dompel het apparaat en het netsnoer niet onder in vloeistoffen, stel het niet bloot aan regen of vochtigheid en gebruik water alleen om te koken in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
4. Het apparaat mag niet worden gebruikt in de buurt van water, in badkamers, douches of in de buurt van zwembaden, waar het in het water kan vallen of waar water op het product kan spatten.
5. Buig het netsnoer niet over de rand van een tafel of andere scherpe randen, verdraai het niet en laat het niet in de buurt van hete oppervlakken liggen.
6. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele ondergrond om te voorkomen dat het omvalt. Gebruik het product niet in gootstenen, afdruipruimtes en andere plaatsen met een ongelijk oppervlak. Het

- apparaat moet stabiel geplaatst worden, met de handgrepen zo dat er geen hete vloeistoffen gemorst kunnen worden.
7. Plaats het niet op plaatsen waar het kan worden blootgesteld aan overmatige hitte van kachels, verwarmingstoestellen, gastoestellen, enz. Plaats het niet op elektrische of gasfornuizen en ovens.
 8. Als u het apparaat niet gebruikt, schakel het dan uit en haal de stekker uit het stopcontact. Koppel het netsnoer los door aan de stekker te trekken - nooit door aan het netsnoer te trekken.
 9. Sluit het apparaat nooit aan en schakel het nooit in zonder de pan met antiaanbaklaag goed te plaatsen.
 10. Laat het apparaat niet aan staan met een lege pan.
 11. Controleer het netsnoer, de stekker en het hele apparaat regelmatig op beschadigingen. Als u schade vaststelt, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met het servicecentrum.
 12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het ontworpen is.
 13. Niet buiten gebruiken.
 14. Bewaar het apparaat binnen op een droge plaats.
 15. Probeer het apparaat niet te repareren, er wijzigingen in aan te brengen of onderdelen te vervangen. Binnenin bevinden zich geen onderdelen die door de gebruiker gerepareerd kunnen worden.
 16. Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
 17. Plaats geen andere voorwerpen op het apparaat, steek geen vreemde voorwerpen in de openingen en gebruik het niet in de buurt van muren, gordijnen, enz.
 18. Het apparaat warmt op tijdens het gebruik. Dek geen openingen af. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik altijd handgrepen en knoppen.
 19. Probeer geen heet apparaat te dragen.
 20. Zet het apparaat niet aan als het op de zijkant ligt of ondersteboven is.
 21. Het gebruik van accessoires en hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan personen en eigendommen in gevaar brengen.

22. Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke plaatsen, zoals:
- kitchenettes in winkels, kantoren en andere werkplekken
 - apparaten gebruikt in de landbouwindustrie
 - door gasten in hotels, motels en andere woonwijken
 - in bed&breakfast bedrijven
23. Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een stopcontact dat met een timer wordt geregeld of op afstand wordt bediend.
24. ECG is niet aansprakelijk voor schade of letsel veroorzaakt door nalatigheid of onjuist gebruik. Vergeet niet vóór gebruik alle instructies en informatie zorgvuldig door te lezen. Het buitenoppervlak van dit apparaat wordt heet en kan brandwonden veroorzaken. Niet onbeheerd achterlaten wanneer er kinderen aanwezig zijn.
25. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en door lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk gehandicapten of personen met onvoldoende ervaring en kennis, mits onder toezicht of met een opleiding om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de mogelijke gevaren te begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden die door de gebruiker worden uitgevoerd, mogen niet door kinderen worden uitgevoerd als ze niet ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en het netsnoer worden gehouden.

Do not immerse in water! – Niet onderdompelen in water!



Heet oppervlak!

Gemarkeerde oppervlakken worden heet tijdens gebruik

Gevaar voor kinderen: Kinderen mogen niet met het verpakkingsmateriaal spelen. Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar.

BESCHRIJVING

A Brood maken onderdelen

- | | | |
|--------------------------|--|---|
| 1. Deksel | 5. Bedieningspaneel B met indicator | 7. Haak voor het verwijderen van de kneedbladen |
| 2. Kijkvenster | 6. Lichaam van de broodbakmachine | 8. Maatbeker 400 ml |
| 3. Twee kneedkussentjes | | 9. Maatlepel |
| 4. Verwijderbare bakvorm | | |

B Bedieningspaneel

Knop START/STOP

- Druk op **START/STOP** om een programma te starten. De indicator licht op en de dubbele punt begint te knipperen. Na het starten van een programma zijn alle andere toetsen behalve **START/STOP** inactief.
- Druk op de knop **START/STOP** gedurende een halve seconde om naar de pauzmodus te gaan. Als u binnen 10 minuten geen actie onderneemt, wordt het programma hervat en gaat het door totdat het voltooid is.
- Wanneer u op de knop **START/STOP** drie seconden ingedrukt houdt, annuleert u een actief programma. Wanneer het programma stopt, wordt dit aangegeven met een pieptoon. Deze functie (uitschakelen door lang te drukken) is er om te voorkomen dat het programma per ongeluk geannuleerd wordt.
- Als u het brood wilt verwijderen, drukt u op **START/STOP** om het bakproces te beëindigen.

Knop MENU

- Druk op **MENU** om het gewenste programma te selecteren. Telkens wanneer u op een toets drukt (vergezeld van een pieptoon), schakelt u over naar het volgende programma. Het display geeft de nummers van verschillende programma's na elkaar weer.

Knop COLOR

- Druk op **COLOR** om de gewenste bruiningsinstelling te selecteren: LOWER (licht), MEDIUM (medium), DARK (donker) of RAPID (snel). De opties COLOR en RAPID kunnen alleen in bepaalde programma's gebruikt worden, zie de tabel "INSTELOPTIES" in het hoofdstuk "BROOD BAKKEN".

Knop LOAF SIZE

- Gebruik deze toets om het brutogewicht van het brood te selecteren (750 g, 1000 g, 1250 g). De LOAF SIZE selectie kan alleen in sommige programma's gebruikt worden, zie de tabel "INSTELOPTIES" in het hoofdstuk "BROOD BAKKEN".

TIMER +/- knoppen

- U kunt een timer gebruiken om het bakken uit te stellen tot een later tijdstip. Druk op (+) en (-) om het proces met maximaal 15 uur uit te stellen. De ingestelde tijd verschijnt op het display. De minimaal mogelijke vertragingstijd is afhankelijk van het geselecteerde programma en de grootte en bakgraad van het brood.

Opmerkingen:

- Stel de timer pas in na selectie van het programma (MENU), het gewicht (LOAF SIZE) en de bruining (COLOR).
- Gebruik de timer niet in recepten met eieren en melkproducten (melk, room, kaas...).
- Druk op (+) (-) om te selecteren wanneer het brood klaar moet zijn. Houd er rekening mee dat u bij de vertragingstijd de lengte van het programma moet optellen. Na afloop van het programma schakelt het apparaat gedurende 1 uur over op de warmhoudmodus. Druk op (+) of (-) om het vertraginginterval te verlengen of te verkorten. (één stap 10 minuten). De maximale timervertraging is 15 uur. Het aftellen begint nadat u op de **START/STOP** toets hebt gedrukt. De indicator op het display knippert.

GEBRUIKSAANWIJZING

START

Voor het eerste gebruik

- Lees alle instructies en belangrijke informatie.
- Verwijder alle verpakking, inclusief etiketten en stickers, en veeg het oppervlak af met een vochtige afwasdoek. Controleer of alle onderdelen in goede staat zijn geleverd.
- Was alle accessoires in een warm sopje met een spons of vaatdoek. Spoel het afwasmiddel goed af en droog alles goed af. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, schrobbers of metalen keukengerei, het antiaanbakoppervlak kan beschadigd raken.
- **Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit onder in water.**
- Plaats de broodbakmachine op een vlak, hittebestendig oppervlak.
- Zet de broodbakmachine in de bakstand en bak ongeveer 10 minuten op leeg. U kunt een lichte geur waarnemen wanneer u het apparaat voor het eerst inschakelt. Dit is normaal en de geur verdwijnt binnen enkele seconden. Laat het vervolgens afkoelen en reinig opnieuw alle verwijderbare onderdelen. Nadat u ze goed hebt gedroogd en in elkaar hebt gezet, is het apparaat klaar voor gebruik.

Attentie: Gevaar van vallende voorwerpen. De broodbakmachine kan schommelen of bewegen tijdens het kneden. U moet de broodbakmachine altijd in het midden van het aanrecht plaatsen, ver van de rand.

Aan / Uit

- Controleer voor gebruik altijd of het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Steek het netsnoer van de broodbakmachine in het stopcontact. U hoort een pieptoon en op het display verschijnt "**03:15**". De dubbele punt tussen "**3**" en "**15**" knippert niet. Het standaardprogramma is "**1**". De pijlen zijn gericht op "**1250g**" en "**MEDIUM**", wat de standaardinstellingen zijn.
- Druk op **MENU** om een programma te selecteren (zie de lijst met programma's), druk op **LOAF SIZE** om de grootte van het brood (gewicht) te selecteren en druk op **COLOR** voor de bruiningsgraad. Druk op **TIMER +/-** als u een uitgestelde start wilt instellen.
- Druk op de knop **START/STOP** om het ingestelde programma te starten.

Opmerking: Druk lang op de knop **START/STOP** om het bakproces te stoppen en de broodbakmachine keert terug naar de standaardinstellingen.

Stroomuitval

Bij een stroomonderbreking van minder dan 10 minuten gaat het programma automatisch verder wanneer de stroom wordt hersteld, zonder op **START/STOP**. Als de stroomonderbreking langer duurt, zal het programma niet hervat worden en zal het display de standaardstatus weergeven. Als het deeg begon te rijzen, verwijdert u de ingrediënten uit de pan van de broodbakmachine en begint u opnieuw. Als het deeg nog niet begon te rijzen voordat de stroom uitviel, kunt u het programma opnieuw vanaf het begin starten door op **START/STOP**.

Waarschuwingsberichten op het display

Opmerking: Bericht *HHH* en *LLL* verschijnt niet in de programma's JAM en BAKE.

HHH - Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur in de broodpan te hoog is. Druk op **START/STOP** om het programma te stoppen, haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en laat het apparaat 10-20 minuten goed afkoelen voordat u het opnieuw opstart.

LLL - Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur in de deegcontainer te laag is. Plaats de broodbakmachine in een warmere omgeving. Zodra de container is opgewarmd tot de bedrijfstemperatuur, verdwijnt dit bericht na ongeveer 20 minuten.

EE0 - Deze waarschuwing betekent dat de thermische sensor losgekoppeld is. Druk op **START/STOP** om het programma te stoppen en de stroomkabel los te koppelen. Laat de sensor controleren door een erkend servicecentrum.

EE 1 - Deze waarschuwing betekent dat er kortsluiting is opgetreden in de warmtesensor. Laat de sensor controleren door een erkend servicecentrum.

Temperatuur warm houden

Nadat het bakprogramma is voltooid, geeft de broodbakmachine een pieptoon van 10x en schakelt gedurende 1 uur over naar de temperatuurbewaringsmodus. Op het display verschijnt **0:00**.

Als u de temperatuurvasthoudmodus wilt beëindigen, drukt u op de toets **START/STOP** gedurende 3 seconden (totdat u twee pieptonen hoort).

Tip: Als u het brood direct na het bakken verwijdert, wordt de korst niet bruin, maar is het wel knapperiger.

Lijst van programma's

1. Basisbrood (BASIC)

Voor wit en gemengd brood dat voornamelijk basisbroodmeel bevat.

2. Frans brood (FRENCH)

Voor lichte broden gebakken van fijn meel. Meestal is het brood luchtig en heeft het een knapperige korst. Het programma is niet geschikt voor bakrecepten waarvoor boter, margarine of melk nodig is.

3. Volkoren brood (WHOLE WHEAT)

Voor het bakken van volkorenbrood. Deze instelling heeft een langere voorverwarmingsperiode zodat het graan water kan opnemen en kan zwellen. Wij raden het gebruik van de uitgestelde start af, omdat dit de uiteindelijke kwaliteit van het brood kan schaden. Volkorenmeel geeft meestal een knapperige dikke korst.

4. Zoet brood (SWEET)

Voor broden met ingrediënten zoals vruchtensap, geraspte kokos, rozijnen, droge vruchten, chocolade of toegevoegde suiker. Door het langere rijzen zal het brood luchtig en luchtig zijn.

5. Snel programma (SUPER RAPID)

De tijd van kneden, rijzen en bakken is korter dan voor het basisbrood. Het brood is dichter. Snel brood wordt bereid met bakpoeder en zuiveringszout, die geactiveerd worden door vocht en warmte. Voor een perfect snel brood is het aan te raden om alle vloeistoffen op de bodem van de pan te doen en de droge ingrediënten er bovenop. Tijdens het eerste mengen van brooddeeg kunnen de droge ingrediënten zich ophopen in de hoeken van de pan en kan het nodig zijn om de machine te helpen bij het mengen om klonters van bloem te voorkomen. Gebruik in dit geval een rubberen spatel.

6. Deeg (DOUGH)

Dit programma kan gistdeeg voor broodjes of pizza enz. bereiden, dat in een gewone oven gebakken wordt. Dit programma bevat geen bakfase.

7. Deeg (PASTA)

Dit programma bereidt het deeg voor pasta. Dit programma bevat niet het rijzen en bakken.

8. Programma voor het maken van brood met karnemelk of yoghurt (BUTTERMILK BREAD)

9. Glutenvrij brood (GLUTEN FREE)

Voor brood gemaakt van glutenvrij meel en glutenvrije mengsels om te bakken. Glutenvrije meelsoorten hebben meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en hebben ook andere rijseigenschappen.

10. Cake (CAKE)

Kneden, rijzen en bakken zoals bij brood bakken, maar rijzen met toevoeging van soda of bakpoeder.

11. Jam (JAM)

Gebruik dit programma om jam en marmelade te maken van vers fruit. Verhoog de hoeveelheid niet en laat het voedsel tijdens het koken niet over de rand van de bakvorm lopen. Als de pan van de broodbakmachine overloopt, schakelt u de broodbakmachine onmiddellijk uit en verwijdert u voorzichtig de bakvorm. Laat het afkoelen en maak het grondig schoon.

12. Bakken (BAKE)

Als u het brood verder moet bakken, omdat het te licht of onvoldoende bruin is. Dit programma bevat geen rijzen en rustfasen voor het deeg.

Wanneer het programma klaar is, houdt de modus "BAKE" het brood warm. Dit voorkomt ongewenst vocht.

Als u de BAKE functie wilt onderbreken, druk dan op de toets **START/STOP** gedurende 3 seconden. Om de broodbakmachine volledig uit te schakelen, koppelt u het apparaat los van de elektriciteit.

In de programma's 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 en 9 klinkt een geluidssignaal en verschijnt de melding "ADD" op het display verschijnen in de tijd die nodig is voor het toevoegen van toppings (bijv. noten, granen of fruit). De ingrediënten die op deze manier worden toegevoegd, blijven op het oppervlak van het brood gebakken, omdat het kneedproces al is voltooid.

Als u voor een uitgestelde start hebt gekozen of de ingrediënten in het brood wilt laten bakken, voeg ze dan meteen aan het begin samen met de andere grondstoffen toe aan de bakvorm. Om het kneed- en rijpsproces goed te laten verlopen, raden wij aan om de ingrediënten goed fijn te hakken.

Instructies voor het bakken van brood

Opmerking: Sommige programma's staan individuele instellingen wel/niet toe, zie de onderstaande tabel:

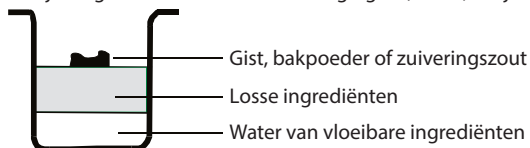
Opties instellen

| Programmanummer | Naam programma | Broodformaat | Kleur | Snel | Bericht "ADD" om toppings toe te voegen | Vertraagde start | Warm blijven |
|-----------------|------------------|--------------|-------|------|---|------------------|--------------|
| 1 | BASIC | JA | JA | JA | JA | JA | JA |
| 2 | FRENCH | JA | JA | JA | JA | JA | JA |
| 3 | WHOLE WHEAT | JA | JA | JA | JA | JA | JA |
| 4 | SWEET | JA | JA | JA | JA | JA | JA |
| 5 | SUPER RAPID | JA | JA | GEEN | JA | JA | JA |
| 6 | DOUGH | GEEN | GEEN | GEEN | JA | JA | GEEN |
| 7 | PASTA | GEEN | GEEN | GEEN | GEEN | JA | GEEN |
| 8 | BUTTERMILK BREAD | JA | JA | GEEN | JA | JA | JA |
| 9 | GLUTTEN FREE | JA | JA | GEEN | JA | JA | JA |
| 10 | CAKE | JA | JA | GEEN | GEEN | JA | JA |
| 11 | JAM | GEEN | GEEN | GEEN | GEEN | GEEN | GEEN |
| 12 | BAKE | GEEN | JA | GEEN | GEEN | JA | JA |

1. Pak het handvat van de bakvorm vast en trek deze uit de broodbakmachine.
2. Bevestig de kneedbladen aan de aandrijfas in de bakvorm. Wij raden aan om de messen lichtjes in te smeren met boter of margarine. Na het bakken van het brood zullen ze gemakkelijker te verwijderen zijn.
3. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgorde van het recept. Voeg eerst vloeistoffen, losse ingrediënten (suiker, zout en dan bloem) toe en als laatste gist, bakpoeder of zuiveringszout.
4. Meet de ingrediënten zorgvuldig af en voeg ze volgens het recept toe aan de ovenschaal.

Let op: maak met uw vinger een klein deukje in de bovenkant van de opgehoopte bloem en doe daar de gist in. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen.

Tip: Meet de afzonderlijke ingrediënten inclusief toevoegingen (noten, rozijnen) van tevoren af.



5. Plaats de bakvorm terug in de broodbakmachine en zorg ervoor dat deze goed vastzit. Sluit vervolgens het deksel van de broodbakmachine.

Opmerking: De bakvorm moet goed op zijn plaats zitten om het deeg goed te kunnen mengen en kneden.

6. Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact. U hoort een pieptoon en op het LCD-display verschijnt standaardprogramma 1.
7. Druk op **MENU** om het gewenste programma te selecteren.
8. De knop gebruiken **LOAF SIZE** zet u de pijl op het gewenste gewicht (750 g, 1000 g, 1250 g). De programma's 6, 7, 11 en 12 laten geen gewichtselectie van het deeg toe.
9. Druk op **COLOR** om de bakgraad in te stellen op LOWER (licht), MEDIUM (medium), DARK (donker), RAPID (snel). Programma's 6, 7 en 11 laten geen selectie van bakgraden toe.
10. Door op de knoppen te drukken **TIMER +/-** kunt u een uitgestelde start instellen. (Niet beschikbaar voor programma 11).

Opmerking: Gebruik deze functie niet voor recepten met melkproducten, eieren, enz. Als u wilt dat de broodbakmachine meteen begint met het maken van brood, kunt u deze stap overslaan.

11. Druk op **START/STOP** om het programma te starten. De broodbakmachine piept één keer en de dubbele punt op het tijdsdisplay knippert. De rode indicator brandt continu. Het kneedkussen begint de ingrediënten te mengen. Als de uitgestelde start geactiveerd is, begint het kneedkussen pas op de ingestelde tijd met het mengen van de ingrediënten. Als de uitgestelde start is ingesteld, zal de rode LED na ongeveer 30 seconden knipperen continu branden.
12. Als de tijd rijp is om andere ingrediënten (fruit, noten, rozijnen) toe te voegen, geeft de broodbakmachine tien pieptonen. Open het deksel en giet de ingrediënten erin. Deze tijd hangt af van het programma. Programma's 7, 10, 11 en 12 staan het toevoegen van ingrediënten niet toe.
13. Nadat het proces voltooid is, geeft de broodbakmachine tien pieptonen en gaat de broodbakmachine gedurende één uur in de warmhoudmodus. Wanneer u op de knop **START/STOP** drie seconden ingedrukt houdt, kunt u de warmhoudmodus stoppen. Koppel het netsnoer los en gebruik ovenwanten om het deksel van de broodbakmachine te openen.
14. Laat het brood iets afkoelen voordat u het eruit haalt. Draai dan met ovenwanten de bakvorm iets tegen de klok in en haal hem aan het handvat uit de broodbakmachine.

Waarschuwing: Bakvorm en brood kunnen erg heet zijn! Ga voorzichtig te werk.

15. Draai de bakvorm met ovenwanten ondersteboven over een koelrooster of over een schoon aanrecht (met gevouwen handvat van de pan) en schud er voorzichtig mee tot het brood eruit valt. U kunt het brood voorzichtig losmaken van de wanden van de antikleefpan met een zachte spatel. Haal de kneedspatels van het brood met behulp van een haak. Maak ze schoon en berg ze zorgvuldig op voor volgend gebruik. Attentie: Ga voorzichtig te werk, het brood is heet. Verwijder de peddels nooit met uw handen.
16. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. Wij raden u aan om het brood te snijden met een elektrische snijmachine of een kartelmes.

Opmerking: U kunt het niet opgegeten brood tot 3 dagen in een dichte plastic zak op kamertemperatuur bewaren. U kunt het brood tot 10 dagen in een plastic zak in de koelkast bewaren.

Beste omgevingstemperatuur

De broodbakmachine kan in een breed temperatuurbereik werken, maar de kamertemperatuur kan de grootte van het brood beïnvloeden. De aanbevolen kamertemperatuur ligt tussen 15 °C en 34 °C.

Opmerkingen over ingrediënten

Broodmeel

Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt bij het bakken van brood en wordt in de meeste recepten voor gistbrood aanbevolen. Het heeft een hoog eiwit- en glutengehalte (het kan ook hoogglutenmeel genoemd worden) en houdt na het rijzen het volume van het deeg vast en voorkomt dat het valt. Het meel verschildt per gebied. Het glutengehalte is hoger dan in de medium gemalen/fijne bloem, zodat het gebruikt kan worden om grotere broden te bakken met een rijkere interne textuur.

Medium-gemalen/fijn meel

Meel zonder bakpoeder geschikt voor "snel" brood of brood gebakken in een snel programma. Broodmeel is meer geschikt voor gistbrood.

Volkoren meel

Volkorenmeel wordt gemalen van hele graankorrels. Brood gemaakt van dit meel heeft meer vezels en een hoger voedingsgehalte. Volkoren meel is zwaarder en daardoor kunnen de broden kleiner zijn en een zwaardere textuur hebben.

Bevat voedingsstoffen uit de buitenste schil van het graan en gluten. Veel recepten combineren meestal volkoren- en broodmeel om optimale resultaten te verkrijgen.

Roggebloem

Roggemeel, ook wel donker graanmeel genoemd, is een soort meel met veel vezels en is vergelijkbaar met volkorenmeel. Om na het rijzen een groot volume te krijgen, moet het gebruikt worden in combinatie met een hoog percentage broodmeel.

Zelfrijzend bakmeel

Meel met bakpoeder, dat voornamelijk gebruikt wordt om cakes te bakken. Gebruik geen zelfrijzend bakmeel in combinatie met gist.

Maïs- en havermeel

Maïs- of havermeel wordt gemalen van maïs of haver. Dit meel is een optioneel ingrediënt bij het bakken van grover brood, het verbetert de smaak en textuur.

Suiker

Suiker is "voedsel" voor gist en versterkt de zoete smaak en de kleur van het brood. Het is een zeer belangrijk element voor het rijzen van het deeg. Meestal wordt witte suiker gebruikt, maar sommige recepten vereisen bruine suiker of poedersuiker.

Gist

Gist is een levend organisme en moet voor het behoud van versheid in de koelkast bewaard worden. Het heeft koolhydraten uit suiker en bloem nodig als voedsel. Gist voor gebruik in de broodbakmachine wordt onder verschillende namen verkocht: Gist voor broodbakmachine, droge gist of instant gist. De gist produceert kooldioxide tijdens het rijzen. Kooldioxide maakt het deeg luchtig en maakt de binnenkant van het brood zacht. Controleer de vervaldatum voor gebruik. Zet de ongebruikte gist onmiddellijk terug in de koelkast, hoge temperaturen doden de gist. Als het deeg niet rijst, wordt dit meestal veroorzaakt door slechte gist.

Zout

Zout is nodig om de smaak van het brood en de kleur van de korst te verbeteren. Het wordt ook gebruikt om de activiteit van de gist te beperken. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Het brood zal groter zijn met minder zout.

Eieren

Eieren kunnen de textuur van brood verbeteren, het voedzamer en groter maken. De eieren moeten gemengd worden met andere vloeibare ingrediënten.

Vet, boter en plantaardige olie

Vet kan het brood verfijnen en de houdbaarheid verlengen. Boter moet gesmolten zijn voordat u het aan de vloeibare ingrediënten toevoegt of in kleine stukjes gesneden zijn.

Bakpoeder

Bakpoeder wordt gebruikt voor het rijzen van snel brood en gebak. Aangezien het geen lange tijd nodig heeft om te rijzen en lucht produceert op basis van een chemisch principe, zal de lucht belletjes genereren die de textuur van het brood verfijnen.

Zuiveringszout

Vergelijkbaar gebruik als bakpoeder. U kunt het gebruiken in combinatie met bakpoeder.

Water en andere vloeistoffen (altijd eerst toevoegen)

Water is een basisingrediënt voor het bakken van brood. Over het algemeen moet het water op kamertemperatuur zijn. Sommige recepten vereisen melk of andere vloeistoffen om de smaak van het brood te verbeteren. Als het recept melkproducten vereist, gebruik dan nooit de uitgestelde startfunctie.

Tips om een goed brood te bakken

Gebruik precies afgemeten hoeveelheden.

Een van de belangrijkste voorwaarden voor het bakken van goed brood is de juiste hoeveelheid ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en voeg het precies volgens het recept toe aan de bakvorm. Wij raden u ten zeerste aan om een maatbeker of maatlepel te gebruiken, omdat een verkeerde hoeveelheid het resultaat aanzienlijk kan beïnvloeden.

Juiste volgorde van de ingrediënten

Voeg de ingrediënten altijd in volgorde volgens het recept toe.

EERSTE: Vloeibare ingrediënten

DAN: Droge ingrediënten

EINDE: Gist

Gist mag alleen aan droge bloem worden toegevoegd en mag niet in contact komen met een vloeistof of zout. Als u een lang interval instelt voor de uitgestelde start, voeg dan nooit bederfelijke ingrediënten zoals melk of eieren toe. Na het eerste grondige kneden van het deeg zal er een pieptoon klinken om aan te geven dat het tijd is om fruitingrediënten in het mengsel te doen. Als deze ingrediënten te vroeg zouden worden toegevoegd, zouden ze hun smaak verliezen tijdens het lange mengen.

Vloeibare ingrediënten

Water, verse melk of andere vloeistoffen moeten worden afgemeten met een maatbeker met duidelijke markering en hals. Zet een kopje op het aanrecht en buig, zodat u het vloeistofniveau nauwkeurig kunt controleren. Reinig de beker grondig wanneer u olie en soortgelijke ingrediënten afmeet.

De droge ingrediënten afmeten

Giet het afgemeten ingrediënt voorzichtig in de maatbeker met behulp van een lepel en strijk het daarna gelijk met een mes. Schep het ingrediënt nooit rechtstreeks met de maatbeker, u kunt op deze manier tot een theelepel meer scheppen. Druk nooit op de inhoud van de maatbeker. **Tip:** Roer de bloem voor het afmeten om deze te beluchten. Gebruik bij het afmeten van kleine hoeveelheden droge ingrediënten, bijv. zout of suiker, een maatlepel en zorg ervoor dat deze gelijkmatig is bij het afmeten.

PROBLEMEN OPLOSSEN

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|---|---|--|
| Geur of geur van verbranding | <ul style="list-style-type: none"> Er is meel of andere ingrediënten gemorst of uit de bakvorm in het apparaat gevallen. | <ul style="list-style-type: none"> Haal de stekker van de broodbakmachine uit het stopcontact en laat deze volledig afkoelen. Veeg de overtollige ingrediënten weg met een papieren handdoek. |
| De ingrediënten mengen niet, ook al hoort u de motor draaien. | <ul style="list-style-type: none"> Verkeerd geplaatste bakvorm of het kneedblok. Te veel ingrediënten. | <ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat het kneedkussen volledig op de schacht is geplaatst. Meet de ingrediënten precies af. |

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|--|---|--|
| Op het display verschijnt "HHH". | <ul style="list-style-type: none"> De interne temperatuur van de broodbakmachine is te hoog. | <ul style="list-style-type: none"> Laat de broodbakmachine afkoelen tussen de afzonderlijke programma's. Haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en verwijder de bakvorm. Laat 15 - 30 minuten afkoelen voordat u een nieuw programma start. |
| Op het display verschijnt "LLL". | <ul style="list-style-type: none"> De bedrijfstemperatuur van de broodbakmachine is te laag. | <ul style="list-style-type: none"> Plaats de broodbakmachine in een warmere omgeving. De melding verdwijnt na ongeveer 20 minuten wanneer de broodbakmachine opwarmt. |
| Op het display verschijnt "EE0". | <ul style="list-style-type: none"> De warmtesensor is losgekoppeld. | <ul style="list-style-type: none"> Laat de sensor controleren door een erkend servicecentrum. |
| Op het display verschijnt "EE1". | <ul style="list-style-type: none"> Er is kortsluiting opgetreden in de warmtesensor. | <ul style="list-style-type: none"> Laat de sensor controleren door een erkend servicecentrum. |
| Het raam is beslagen of bedekt met gecondenseerde waterdruppels. | <ul style="list-style-type: none"> Dit kan gebeuren tijdens het rijzen of mengen. | <ul style="list-style-type: none"> Condens verdwijnt meestal tijdens het bakken. Reinig het venster tussen gebruiksmomenten. |
| Het kneedblad wordt samen met het brood verwijderd. | <ul style="list-style-type: none"> Dikkere korst bij hogere bruiningsgraad. | <ul style="list-style-type: none"> Er is niets ongewoons aan het verwijderen van het kneedblad samen met het brood. Zodra het brood is afgekoeld, trekt u de spatel met een spatel uit het brood. |
| Het deeg is niet goed gemengd; bloem of andere ingrediënten zijn aan de zijkanten van de bakvorm blijven plakken; het brood is bedekt met bloem. | <ul style="list-style-type: none"> Een verkeerd geïnstalleerde bakvorm of kneedplaat. Te veel ingrediënten. Glutenvrij meel is meestal erg vochtig. Er kan extern ingrijpen nodig zijn in de vorm van het afschrapen van de muren met een rubberen spatel. | <ul style="list-style-type: none"> Zorg ervoor dat de bakvorm goed in de broodbakmachine is geplaatst en dat het kneedblad goed aan de schacht is bevestigd. Zorg ervoor dat de ingrediënten goed worden afgemeten en in de juiste volgorde worden toegevoegd. Verwijder de overtollige bloem nadat het brood gebakken en afgekoeld is. Voeg met theelepels water toe tot het deeg een brood vormt. |
| Het deeg is te hoog gerezen of het deksel van de broodbakmachine komt omhoog. | <ul style="list-style-type: none"> Verkeerd afgemeten ingrediënten (te veel gist, bloem). Er zit geen kneedblad in de bakvorm. U bent vergeten zout toe te voegen. | <ul style="list-style-type: none"> Meet de ingrediënten precies af en zorg ervoor dat u suiker en zout hebt toegevoegd. Probeer de hoeveelheid gist met ¼ lepel (1,2 ml) te verminderen. Controleer de installatie van het kneedkussen. |

| PROBLEEM | MOGELIJKE OORZAAK | OPLOSSING |
|--|---|---|
| Deeg rijst niet; klein brood. | <ul style="list-style-type: none"> • Verkeerd afgemeten ingrediënten of slechte gist. • Het deksel omhoog doen terwijl het programma loopt. | <ul style="list-style-type: none"> • Meet alle ingrediënten precies af. • Controleer de houdbaarheidsdatum van de gist en de bloem. • De vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn. |
| Het gebakken brood is aan de bovenkant ingezakt. | <ul style="list-style-type: none"> • Het deeg is te snel gerezen. • Te veel gist of water. • Voor dit recept werd een ongeschikt programma geselecteerd. | <ul style="list-style-type: none"> • Meet alle ingrediënten precies af. • Verlaag de hoeveelheid water of gist een beetje. • Selecteer een juist programma. |
| De korst is te licht. | <ul style="list-style-type: none"> • Het deksel omhoog doen terwijl het programma loopt. | <ul style="list-style-type: none"> • Open het deksel niet terwijl er een programma loopt. • Stel een hogere bruiningsgraad in voor de korst. |
| De korst is te donker. | <ul style="list-style-type: none"> • Te veel suiker in het recept. | <ul style="list-style-type: none"> • Verlaag de hoeveelheid suiker een beetje. • Zet het bruinen van de korst op een lagere graad. |
| De vorm van het brood is onregelmatig. | <ul style="list-style-type: none"> • Te veel gist of water. • De kneedarm duwde het deeg naar één kant voor het rijzen en bakken. | <ul style="list-style-type: none"> • Meet alle ingrediënten precies af. • Verlaag de hoeveelheid water of gist een beetje. • Sommige broden kunnen een onregelmatige vorm hebben, vooral broden gemaakt van volkoren meel. |
| Gebakken broden hebben verschillende vormen. | <ul style="list-style-type: none"> • Ze verschillen door het soort brood. | <ul style="list-style-type: none"> • Volkoren of meergranenbroden zijn dichter en kunnen kleiner zijn dan het gewone witte brood. |
| De bodem heeft gaten of er zitten gaten in. | <ul style="list-style-type: none"> • Deeg te vochtig, te veel gist, geen zout. • Te heet water. | <ul style="list-style-type: none"> • Meet alle ingrediënten precies af. • Verlaag de hoeveelheid water of gist een beetje, controleer de hoeveelheid zout. • Gebruik water op kamertemperatuur. |
| Ondergaar of kleverig, deegachtig brood. | <ul style="list-style-type: none"> • Te veel water. • Verkeerd programma geselecteerd. | <ul style="list-style-type: none"> • Verlaag de hoeveelheid water een beetje, meet alle ingrediënten precies af. • Selecteer een juist programma. |
| Het brood wordt uitgeknepen wanneer het gesneden wordt. | <ul style="list-style-type: none"> • Het brood is te warm. | <ul style="list-style-type: none"> • Laat het brood 15-30 minuten afkoelen voordat u het aansnijdt. |
| Het brood heeft een zware, dichte textuur. | <ul style="list-style-type: none"> • Te veel bloem. • Niet genoeg water. | <ul style="list-style-type: none"> • Probeer meer water of minder bloem te gebruiken. • Volkorenbrood heeft een dichtere textuur. |
| De bodem van de bakvorm is donkerder geworden of bevekt. | <ul style="list-style-type: none"> • Resultaat van het wassen in de vaatwasser. | <ul style="list-style-type: none"> • Dit is een normaal verschijnsel en heeft geen invloed op de kwaliteit van het brood. |

REINIGING EN ONDERHOUD

Dompel de basis nooit onder in water of een andere vloeistof en was hem niet in de vaatwasser.

LET OP: Haal ALTIJD de stekker uit het stopcontact en laat de broodbakmachine afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Het kneedblad reinigen:

- Als het moeilijk is om het kneedblad te verwijderen, giet dan een beetje water in de bodem van de bakvorm en laat dit ongeveer 1 uur weken. Veeg de peddel grondig af met een vochtige doek. U kunt het kneedkussen en de bakvorm in de vaatwasser wassen.

De uitneembare bakvorm reinigen:

- Verwijder de pan door hem tegen de klok in te draaien en hem er aan het handvat uit te trekken. Veeg de binnenkant van de pan af met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen. Voordat u het terug in de broodbakmachine doet, moet de bakvorm helemaal droog zijn.

De buitenkant en het deksel van de broodbakmachine reinigen

- Veeg de buitenkant, het deksel en de binnenkant van het kijkvenster af met een vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, u zou de afwerking van het oppervlak kunnen beschadigen.

Accessoires

- Was het af met afwasmiddel en een spons. Spoel af en veeg het overtollige water weg.

Apparaatopslag

- Voordat u het apparaat opbergt, moet u ervoor zorgen dat het grondig is afgekoeld, dat het schoon en droog is en dat het deksel gesloten is.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

De maximale grootte van het brood is 1250 g

Nominale spanning: 220-240 V~ 50 Hz

Nominaal ingangsvermogen: 850 W

GARANTIE: In de volgende situaties vervalt de garantie:

Verkeerd of oneigenlijk gebruik van het apparaat, het niet in acht nemen van veiligheidsmaatregelen die van toepassing zijn op het apparaat, het gebruik van geweld, wijzigingen of reparaties die zijn uitgevoerd door iemand anders dan een erkend servicecentrum.

Onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage vallen niet onder de garantie.

GEBUIK EN VERWIJDERING VAN AFVAL

Inpakpapier en golfkarton - afleveren bij schroothandel. Verpakkingsfolie, PE-zakken, plastic elementen - gooi in plastic recyclingcontainers.

VERWIJDERING VAN PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur (geldig in EU-lidstaten en andere Europese landen met een geïmplementeerd recyclingsstelsel)

Het afgebeelde symbool op het product of de verpakking betekent dat het product niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden. Lever het product in op de aangegeven locatie voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Voorkom negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu door uw product op de juiste manier te recyclen.

Recycling draagt bij tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met uw gemeente, huisvuilverwerkingsbedrijf of winkel waar u het product hebt gekocht.



08/05

Dit product voldoet aan de vereisten van de EU-richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit en elektrische veiligheid.

De gebruiksaanwijzing is beschikbaar op de website www.ecg-electro.eu.

Wijzigingen in tekst en technische parameters voorbehouden.



www.ecg-electro.eu

Nederlands

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91

250 69 Kličany, Czech Rep.

tel.: +44 776 128 6651 (English)

e-mail: ECG@kbexpert.cz

- De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor drukfouten in de gebruikershandleiding van het product.