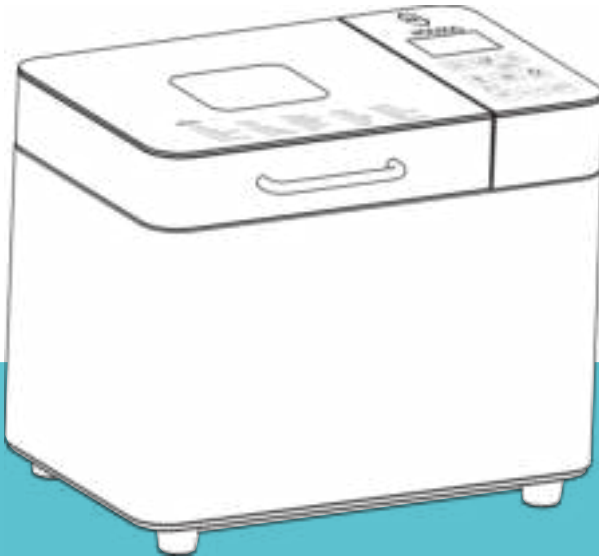




MOOSOO



BREAD MAKER

Handleiding

Model





MOOSOO

1. BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

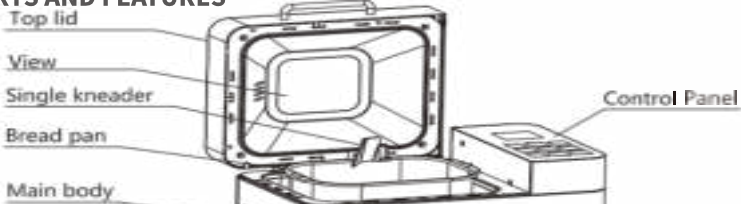
Voordat u het elektrische apparaat gebruikt, moeten de volgende basisvoorzorgsmaatregelen altijd worden gevolgd:

1. Lees alles en bewaar deze instructies.
2. Controleer voor gebruik of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage op het typeplaatje.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van de apparaten door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen. Gebruik altijd ovenwanten om een hete broodpan of heet brood te hanteren.
6. Steek uw hand niet in de ovenruimte nadat de broodpan is verwijderd. De verwarmingseenheid is nog steeds heet.
7. Dompel het snoer, de stekker of de broodbakmachine niet onder in water of een andere vloeistof om u te beschermen tegen elektrische schokken.
8. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u deze niet gebruikt en schoonmaakt. Laat afkoelen voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert, of voordat u het apparaat reinigt.
9. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat een storing heeft vertoond, is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Retourneer het apparaat naar de fabrikant of de dichtstbijzijnde erkende serviceagent voor onderzoek, reparatie of elektrische / mechanische afstelling.
10. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan letsel veroorzaken.
11. Niet buitenshuis en alleen voor huishoudelijk gebruik gebruiken.
12. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in contact komen met een heet oppervlak.
13. Niet op of naast een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven plaatsen.



14. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
15. Schakel het apparaat nooit in zonder goed geplaatste broodpan gevuld met ingrediënten.
16. Klop de broodpan nooit op de bovenkant of rand om de pan te verwijderen, dit kan de broodpan beschadigen.
17. Om de verbinding te verbreken, zet u alle bedieningselementen uit (START / STOP) en haalt u de stekker uit het stopcontact.
18. Plaats uw ogen of gezicht niet in de buurt van het kijkvenster van gehard glas, voor het geval het veiligheidsglas breekt.
19. Dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis goed geaard is.
20. Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.
21. Gebruik het apparaat niet voor een ander dan waarvoor het bedoeld is.
22. Maak de binnenkant van de oven zorgvuldig schoon. Kras of beschadig de buis van het verwarmingselement niet.

2 PARTS AND FEATURES



Maatbeker



Meet lepel



Kneepeddel verwijderen)



Kneepeddel



ovenwant

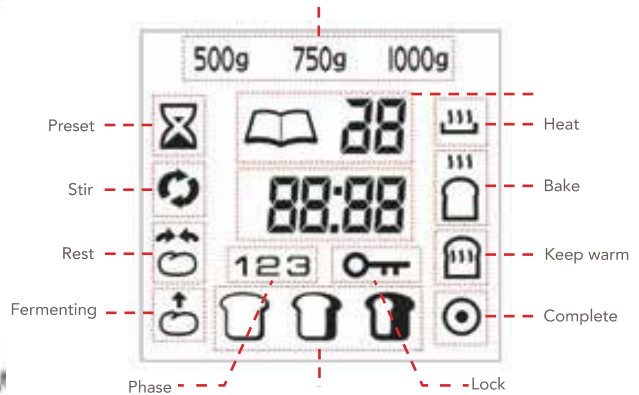
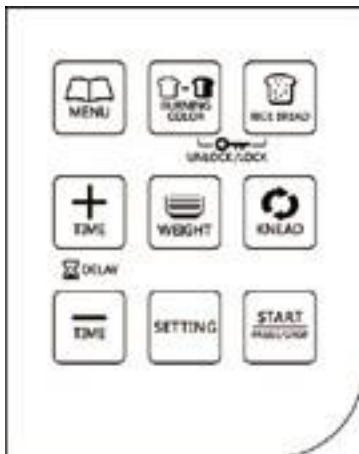
FUNCTION INTRODUCTION CONTROL PANEL

LCD DISPLAY selections

Menus

Model	BM 8203
Power	600W
Rated Voltage	120V
Display	LCD <i>Light/Medium/Dark</i>
Power Cord Length	1.2m
Weight	5.75kg

Colour for the crust:



- 2.1 A2.1 NA DE INSCHAKELING Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact, u hoort een pieptoon en "3:40" wordt weergegeven. Maar de dubbele punt tussen de "3" en "40" knippert niet constant. En "1" is het standaardprogramma. De pijlen wijzen naar "750g" en "MEDIUM" aangezien dit de standaardinstellingen zijn.
- 2.2 2.2 START / STOP-KNOP Druk eenmaal op de START / STOP-knop om een programma te starten. De indicator licht op en de dubbele punt in de tijdweergave begint te knipperen en



het programma zal starten. Elke andere knop wordt gedeactiveerd behalve de START / STOP-knop nadat een programma is begonnen. Let op: Druk de BRANDENDE KLEUR & RIJSTBROOD-toetsen tegelijkertijd in om de START / STOP-toets te vergrendelen. Druk nogmaals op de BRANDENDE KLEUR & RIJSTBROOD-toetsen om de START / STOP-toets te ontgrendelen. Druk 0,5 seconde op de START / STOP-knop en ga naar de pausestatus. Als er binnen 3 minuten geen bewerking is uitgevoerd, zal het programma doorgaan met verwerken totdat het instelprogramma is voltooid. Druk gedurende 3 seconden op de START / STOP-knop om een programma te annuleren, waarna u een pieptoon hoort, wat betekent dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt om elke onbedoelde verstoring van de werking van het programma te voorkomen.

- 2.3 Om brood te verwijderen, drukt u op de START / STOP-knop om de bakcyclus te beëindigen.
- 2.4 2.3 VOORGEPROGRAMMEERD MENU Druk op de MENU-knop om uw gewenste programma's te selecteren. Elke keer dat erop wordt gedrukt (vergezd van een korte pieptoon), zal het programma variëren. Druk onderbroken op de knop, het corresponderende programmanummer zal cyclisch worden weergegeven op het LCD-scherm.
- 2.5 2.4 CRUST KLEUR
- 2.6 Druk op de CRUST-knop om de gewenste instelling te selecteren: Licht, Medium of Donkere korst. Deze knop
- 2.7 is instelbaar in programma's: Menu 1-12, 23, 24,25.
- 2.8 2.5 GEWICHT Selecteer het gewicht (500 g, 750 g, 1000 g) Druk op de knop GEWICHT om het gewenste brutogewicht te kiezen, zie het merkteken eronder voor referentie.
- 2.9 Deze knop is alleen van toepassing op het volgende programma: menu: Menu1-6, 9, 10, 11,12
- 2.10 2.6 UITSTELTIMER "(+ of-)" Als u wilt dat het apparaat niet meteen begint te werken, kunt u deze knop gebruiken om de vertragingstijd in te stellen. U moet beslissen hoe lang het duurt voordat uw brood klaar is door op de "+" of "-" te drukken. Houd er rekening mee dat de vertragingstijd de baktijd van het programma moet omvatten. Dat wil zeggen, bij het verstrijken van de vertragingstijd zou er voor warm brood kunnen worden gezorgd. Eerst moet het programma en de bruiningsgraad worden geselecteerd en vervolgens op "+" of" drukken om de vertragingstijd met stappen van 10 minuten te verlengen of te verkorten. De maximale vertraging is 15 uur.

NOTES

Stel de vertragingstijd in nadat u PROGRAM MENU, WEIGHT en CRUST COLOR hebt geselecteerd. Gebruik de timerfunctie niet met recepten die zuivelproducten of andere ingrediënten bevatten, zoals eieren, melk, room of kaas.

In het geval van een stroomstoring, zal het bakken van brood automatisch binnen 10 minuten worden voortgezet, zelfs zonder op de START / STOP-knop te drukken. Als de onderbrekingstijd langer is dan 15 minuten, zal het apparaat niet blijven werken en keert het LCD terug naar de standaardinstelling. Als het deeg begint te rijzen, gooi de ingrediënten dan in de broodpan en begin opnieuw. Als het deeg niet in de rijfsfase is gekomen wanneer het netsnoer uit het stopcontact wordt gehaald. U kunt op de START / STOP-knop drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

-Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur in de broodpan te hoog is. Druk op de START / STOP-knop (zie bovendeksel en laat de machine 10-20 minuten volledig afkoelen voordat u hem opnieuw opstart.

The image shows two examples of error codes on a digital LCD display. The first code is 'H:HH' and the second is 'E:EO'. Each code consists of a letter followed by a colon and two more letters, all in a stylized digital font.

2.9 KEEP WARM

-Deze waarschuwing betekent dat de temperatuursensor is losgekoppeld. Druk op de START / STOP-knop (zie onderstaande afbeelding 2) om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact. Controleer de sensor door de dichtstbijzijnde erkende serviceagent voor onderzoek, reparatie of elektrische / mechanische afstelling. Figure 1

Figure 2

Nadat het bakprogramma is voltooid, piept de broodmachine 10 keer en schakelt gedurende 1 uur naar de stand Warmhouden. Het zal worden weergegeven "0:00 en na 60 minuten zal worden weergegeven op het LCD-scherm. Om het warmhoudproces te annuleren, drukt u gedurende 3 seconden op de START / STOP-knop. Als u het brood onmiddellijk na het bakken verwijderd, wordt voorkomen dat de korst donkerder wordt.

Voor wit en gemengd brood bestaat het voornamelijk uit basisbroodmeel.

Er worden namelijk lichte broden gemaakt van fijn meel. Normaal gesproken is het brood fluimig en heeft het een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten waarbij boter, margarine of melk nodig is. Voor brood bestaat het voornamelijk uit volkoren broodmeel. Deze instelling heeft een langere voorverwarmingstijd zodat het graan het water kan opnemen en uitzetten. Het wordt afgeraden om de vertragingstijd te gebruiken, aangezien dit tot slechte resultaten kan leiden. Volkoren produceert meestal een knapperige dikke korst.

Voor zoet brood is de instelling voor het bakken van brood dat grote hoeveelheden suiker, vetten en eiwitten bevat, die allemaal de neiging hebben om bruin te worden. Door een langere rijfsfase zal het brood licht en luchtig zijn.

5. Glutenvrij brood

Voor het brood van glutenvrije meelsoorten en bakmixen. Glutenvrije meelsoorten hebben meer tijd nodig om vloeistoffen op te nemen en hebben verschillende rijeigenschappen

6. Snel brood

De kneed-, rijs- en baktijd is korter dan basisbrood, maar langer dan ultrasnel brood. Het binnenweefsel van het brood is dichter.

Snel brood wordt gemaakt met bakpoeder en bakpoeder dat wordt geactiveerd door vocht en warmte. Voor perfecte snelle broden wordt aangeraden alle vloeistoffen op de bodem van de broodpan te plaatsen; droge ingrediënten bovenop, tijdens het eerste mengen van snel broodbeslag, kunnen droge ingrediënten zich verzamelen op de hoeken van de pan. Het kan nodig zijn om machinaal te mengen om klonters te voorkomen. Gebruik dan een rubberen spatel.

7. Cake Kneden, rijzen en bakken komt voor, maar rijzen met behulp van soda of bakpoeder. 8. dessert

Het kneden en bakken van die voedingsmiddelen die meer vet en eiwit bevatten.

9. Rijstbrood

Meng gekookte rijst 1: 1 door de bloem om het brood te maken.

10. Maïsbrood

Meng gekookte maïs door de bloem met 1: 5 om het brood te maken.

11. Paars brood

Meng gekookte paarse rijst in 1: 3 door de bloem om het brood te maken.

12. Bruin brood

Meng roggemeel door het broodmeel met 1: 3 om het brood te maken.

13. Pap Meng de rijst, lotus, longan, rode bonen, Chinese wolfberry, rode dadels en pinda in het water om de pap te maken.

14. Kleefrijst

Roeren en verwarmen om een kleverige rijstbal te maken.

15. Mix

Roer om het meel en de vloeistof goed te laten mengen.

16. Deeg Dit programma bereidt het gistdeeg voor op broodjes, pizzakorst, enz. Bij dit programma wordt niet gebakken.

17. Kneden

Alleen kneden, niet rijzen of bakken. Wordt gebruikt voor het maken van deeg voor pizza's enz.

18. Rijstwijn

Rijzen en bakken van de gepolijste kleefrijst.

19. Yoghurt

Sta op en maak de yoghurt.

9. Jam Gebruik deze instelling voor het maken van jam van vers fruit en marmelade van sinaasappels en citroenen. Verhoog de hoeveelheid niet en laat het recept niet over de broodpan in de bakkamer koken. Als dit gebeurt, stop de machine dan onmiddellijk en verwijder de broodpan voorzichtig. Geef de tijd om een beetje af te koelen en grondig schoon te maken.

10. Ontdooien

Voor het ontdooien van diepvriesproducten voor het koken.

11. Roerbak

Het kneden en bakken van wat droog fruit zoals pinda's, soja etc.

12. Fermenteren en bakken Brood laten rijzen en bakken zonder te kneden. Ferment & Bake is geschikt voor die broden die verder handmatig moeten worden verwerkt. Nadat je het deeg met de hand hebt gemaakt of gebruik het MIX-menu om te verwerken. U wilt bijvoorbeeld uw gewenste vorm kneden of ingrediënten aan het brood toevoegen. Plaats na dit proces het deeg terug in de broodpan en kies vervolgens dit menu om het fermentatie- en bakprogramma automatisch te voltooien.

13. Bakken Voor extra bakken is brood nodig, omdat een lading te licht is of niet om door te bakken. In dit programma is er geen sprake van kneden of rusten.

25 .. Zelfgemaakt brood

Druk op de HOMEMADE-knop om deze instelling te gebruiken en te fietsen. U kunt aanpassen hoeveel minuten in elke fase voor kneden, rijzen, bakken en warm houden ... elke stap. Het tijdsbereik van elk geprogrammeerd is in tijdschema.

OPMERKING: Zelfgemaakt brood bewaren

Vers geremd brood kan het beste zo snel mogelijk worden geconsumeerd. Bewaar het resterende brood in een afgesloten plastic zak gedurende maximaal drie dagen bij kamertemperatuur. Om lange tijd te bewaren, plaatst u de verzegelde plastic zak maximaal 10 dagen in de koelkast.

EIGENGEMAAKT PROGRAMMA

Programma instellingen	Roer 1 standaard tijd	Instelbare tijd
REST 1	3	0-30
Roer 2	20	0-30
REST2	10	0-30
Roer 3	0	0-25
Gisting 1	42	0-60
Gisting 2	40	0-60
Gisting 3	0	0-60
Bakken	50	0-80
Blijf warm	60	0-60
Vertragingstijd		15hour



SPECIAL INTRODUCTION

Bakken: 

Kneden

Druk op deze knop om naar menu 24 te gaan en druk vervolgens op de START / STOP-knop om het programma te starten.

Fase 1 2 3 Deze cijfers geven een bepaald programma aan waarin de fase op dezelfde manier werkt in het roerprogramma, het is verdeeld in fase 1, fase 2 en fase 3.

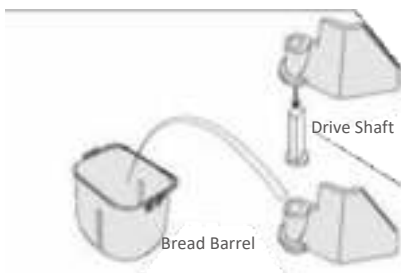
EIGENGEMAAKT

Druk op deze knop om naar het zelfgemaakte menu te gaan, waarin de gebruiker elke procestijd kan instellen voor kneden, fermenteren, bakken. Geschikt voor zelfgebakken brood.

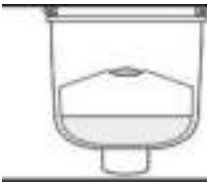
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was en droog de broodpan en kneedhaak. Opmerking: gebruik geen metalen keukengerei in de broodpan, aangezien deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. **VOORZICHTIGHEID!** Broodbakmachine kan wiebelen en lopen tijdens de kneedcyclus. Plaats het altijd in het midden van het aanrecht en weg van de rand.

1. Controleer op ontbrekende of beschadigde onderdelen.
 2. Reinig alle onderdelen volgens "REINIGING EN ONDERHOUD".
 3. Zet de broodbakmachine in de bakmodus en bak ongeveer 10 minuten leeg. Laat het daarna afkoelen en maak de hele losse onderdelen weer schoon. Het apparaat kan een beetje rook en / of geur afgeven als u het voor de eerste keer inschakelt. Dit is normaal en verdwijnt na het eerste of tweede gebruik. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende ventilatie heeft.
 4. Droog alle onderdelen goed af en monteer ze, het apparaat is klaar voor gebruik.
4. Gedetailleerde instructies
- ① Draai de broodpan met de handler voor broodpannen tegen de klok in en trek deze vervolgens uit het apparaat.
 - ② Duw de kneedhendel op de aandrijfas in de broodpan. ② Push the kneading paddle onto the drive shaft inside the bread pan.
 - ③ Voeg de ingrediënten toe aan de broodpan in de volgorde die in het recept staat vermeld. Voeg dienovereenkomstig de vloeistoffen, suiker en zout toe; dan de bloem; en de laatste is de gist.



- ④ Meet zorgvuldig de ingrediënten af en voeg ze toe aan de broodpan in de EXACTE volgorde die in het recept wordt vermeld.
- ⑤ * **OPMERKING:** maak een kleine inkeping op de bovenkant van de bloem met de vinger, voeg gist toe in de inkeping. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen. TIP: Measure all ingredients including add-ins (nuts, raisins) before start.



LAATSTE: Gist. Moet gescheiden zijn van nat ingrediënten.

TWEEDE: Droge ingrediënten (suiker, zout, shortening, flour)

EERSTE: Vloeibare ingrediënten - kamertemperatuur.



⑥ Plaats de broodpan in de broodbakmachine en zorg ervoor dat deze stevig op zijn plaats zit door hem rechtersom te draaien. Sluit het deksel.

⑦ **OPMERKING:** De broodpan moet op zijn plaats vergrendelen om goed te kunnen mengen en kneden.

⑧ Sluit het apparaat aan. Er is een pieptoon te horen en het LCD-scherm gaat standaard naar programma 1.

⑨ Druk op de PROGRAM MENU-knop totdat het gewenste programma wordt weergegeven.

⑩ Druk op de knop GEWICHT om de pijl te verplaatsen naar 500 g, 750 g, 1000 g. (GEWICHT is geen optie in het programma (7-8, 13-25)

⑪ Druk op de CRUST-knop om de pijl naar de gewenste instelling te verplaatsen: lichte, medium, donkere korst. (Korst kan niet worden aangepast in programma 13-22.)

⑫ Stel desgewenst de toets DELAY TIMER in. Druk op de + en - knoppen om de cyclustijd op het LCD-scherm te verlengen. (Vertragingfunctie is niet beschikbaar in programma 6-8,13,15,17-24)

⑬ **OPMERKING:** Gebruik de functie niet bij het gebruik van zuivelproducten, eieren, enz. Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodbakmachine onmiddellijk begint te werken.

⑭ Druk eenmaal op de START / STOP-knop om het programma te starten. De broodbakmachine piept één keer en "3:40" wordt weergegeven. Maar de dubbele punt tussen de "3" en "40" knippert niet constant en het indicatielampje gaat branden. De kneedhendel begint uw ingrediënten te mengen. Als de vertragingstimer is geactiveerd, zal de kneedpad geen ingrediënten mengen totdat het programma is ingesteld om te beginnen.

⑮ Tijdens de operatie hoort u op dat moment 5 piepjes; u kunt het deksel openen en uw invoegtoepassingen (noten, fruit) inschenken. Deze functie is instelbaar in programma's: Menu 1-6, 9-12,25. Deze timing verschilt per programma.

⑯ Zodra het proces is voltooid, zijn er tien pieptonen te horen die gedurende 1 uur naar de warmhoudinstelling gaan. U kunt gedurende 3 seconden op de START / STOP-knop drukken om het proces te stoppen en de warmhoudinstelling wordt beëindigd. Haal de stekker uit het stopcontact en open het deksel met ovenwanten.

⑰ Laat de broodpan iets afkoelen voordat u het brood verplaatst. Gebruik ovenwanten, draai de broodpan voorzichtig tegen de klok in om hem te ontgrendelen en til de handgreep op om hem uit de machine te halen.

⑱ * Let op: de broodpan en het brood kunnen erg heet zijn! Ga er altijd voorzichtig mee om.

19 Draai de broodpan met ovenwanten ondersteboven (met het handvat van de broodpan naar beneden geklapt) op een afkoelrek of een schoon kookoppervlak en schud voorzichtig tot het brood eruit valt. Gebruik een spatel met antiaanbaklaag om de zijanten van het brood voorzichtig uit de broodpan te halen.

20 Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt. Het is aan te raden brood te snijden met een elektrische snijder of getande snijder, beter niet met een fruitmes of keukenmes, anders kan het brood onderhevig zijn aan vervorming.

21 Als er een kneedhendel in het brood achterblijft, wrik deze er dan voorzichtig uit met een spatel of een klein voorwerp. Het brood is heet;

Gebruik nooit de hand om de kneedhaak te verwijderen. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of als het gebruik is voltooid.

Opmerking: bewaar het resterende brood maximaal drie dagen bij kamertemperatuur in een afgesloten plastic zak. Om lange tijd te bewaren, plaatst u de verzegelde plastic zak maximaal 10 dagen in de koelkast.

4.1 BROOD VERWIJDEREN De broodpan en bakkamer zijn heet en er moeten ovenwanten worden gebruikt. Verwijder de broodpan door de hendel op te tillen en tegen de klok in te draaien om te ontgrendelen en trek de broodpan recht omhoog vanaf de bodem van de kamer. Schud het brood voorzichtig ondersteboven totdat het brood uit de broodpan valt. Laat 10 minuten afkoelen op een rooster alvorens te snijden en snijd in plakjes met een broodmes.

TIP: Als er een kneedhaak uit het brood komt, verwijder deze dan met een spatel of een klein keukengerei.

4.2 INGREDIËNTEN INLEIDING

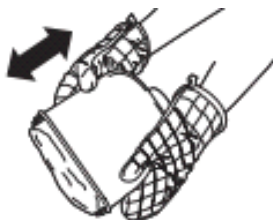
1. Broodmeel Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt voor het maken van brood en wordt aanbevolen in de meeste gistbroodrecepten. Het heeft een hoog glutengehalte (het kan dus ook glutenvrij meel worden genoemd dat veel proteïne bevat) en zorgt ervoor dat de grootte van het brood niet instort na het rijzen. Meel verschilt per regio. Het glutengehalte is hoger dan de alles-in-één set, dus het kan worden gebruikt voor het maken van brood met een groot formaat en een hogere binnenvezel.

2. Meel voor alle doeleinden Meel dat geen bakpoeder bevat en geschikt is voor "snelle" broden of brood gemaakt met de snelle instellingen. Broodmeel is beter geschikt voor gistbrood.

3. Volkorenmeel

Volkorenmeel wordt gemalen van de hele tarwekorrel. Brood gemaakt met een hogere vezel- en voedingswaarde.

Volkorenmeel is zwaarder, waardoor broden kleiner kunnen zijn en een zwaardere textuur hebben. **Het bevat tarweschild en gluten. Veel recepten worden meestal gecombineerd met volkorenmeel of broodmeel om het beste resultaat te bereiken.**



1. Zwarte tarwemeel Zwarte tarwemeel, ook wel "Roggemeel" genoemd, het is een soort hoogvezelmeel en vergelijkbaar met volkorenmeel. Om het grote formaat na het rijzen te verkrijgen, moet het worden gebruikt in combinatie met een hoog aandeel broodmeel.

2. Zelfrijzende bloem

Meel dat bakpoeder bevat, speciaal gebruiken voor het maken van taarten. Gebruik geen zelfrijzend bakmeel in combinatie met gist.

3. Maïsmeel en havermoutmeel Maïsmeel en havermoutmeel worden apart gemalen van maïs en havermout. Het zijn de toegevoegde ingrediënten voor het maken van ruw brood, die worden gebruikt om de smaak en textuur te versterken.

4. Suikersuikers is "voedsel" voor gist en verhoogt ook de zoete smaak en kleur van brood. Het is een heel belangrijk element om het brood te laten rijzen. Witte suiker wordt normaal gebruikt, maar in sommige recepten kan ook bruine suiker, poedersuiker of katoensuiker nodig zijn.

5. Gist Gist is een levend organisme en moet in de koelkast worden bewaard om vers te blijven. Het heeft koolhydraten nodig die in suiker en meel worden aangetroffen als voeding. Gist die in recepten voor broodbakmachines wordt gebruikt, wordt verkocht onder verschillende namen: broodmachinegist (bij voorkeur), actief-droge gist en instantgist. Na het gistproces zal de gist kooldioxide produceren. De kooldioxide zet brood uit en maakt de binnenste vezel zachter.

1 eetlepel droge gist = 3 theelepels droge gist 1 eetlepel droge gist = 15 ml gist 1 theelepel droge gist = 5 ml

Controleer voor gebruik de vervaldatum en bewaartijd van gist. Plaats onmiddellijk daarna terug in de koelkast

bij elk gebruik zal de schimmel bij hoge temperatuur worden gedood, meestal wordt het mislukken van het rijzen van brood veroorzaakt door de slechte gist.

TIP: Om te controleren of uw gist vers en actief is:

(1) Giet 1 kopje (237 ml) warm water ((45-50 C) in een maatbeker.

(2) Voeg 1 theelepel (5 ml) witte suiker toe aan de beker en roer, dan 1 theelepel (15 ml) gist over het water.

(3) Zet de maatbeker ongeveer 10 minuten op een warme plaats. Roer het water niet.

(4) Verse, actieve gist zal gaan borrelen of "groeien". Als dat niet het geval is, is de gist dood of inactief.

6. Zout Zout is nodig om de smaak van brood en de korstkleur te verbeteren. Het wordt ook gebruikt om gistactiviteit te beperken. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Maar brood zou groter zijn zonder zout.

1. Ei Eieren kunnen de broodtextuur verbeteren, het brood voedzamer en groter van formaat maken. Het ei moet met de andere vloeibare ingrediënten worden opgeklopt.
2. Vet, boter en plantaardige olie Vet kan brood zachter maken en de houdbaarheid vertragen. Boter moet worden gesmolten of in kleine stukjes worden gesneden voordat u het aan de vloeistof toevoegt.
3. Bakpoeder Bakpoeder wordt gebruikt voor het rijzen van Ultra Fast brood en cake. Omdat het geen stijgtijd nodig heeft, kan het de lucht produceren. De lucht zal bellen vormen om de textuur van brood te verzachten met behulp van een chemisch principe.
4. Zuiveringszout
Het is vergelijkbaar met bakpoeder. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.
5. Water en andere vloeistoffen (altijd eerst toevoegen) Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. Over het algemeen moet water een kamertemperatuur hebben tussen 68 °F en 77 °F. Bij sommige recepten is melk of andere vloeistoffen nodig om de smaak van brood te versterken. Gebruik nooit zuivelproducten met de optie Vertragingstimer.
- 4.1 GEBRUIK EXACTE METINGSTIPS: Een van de belangrijkste stappen bij het maken van goed brood is het juist afmeten van ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en voeg het toe aan je broodpan in de volgorde die in het recept staat aangegeven. Het wordt sterk aangeraden om een maatbeker of theelepel te gebruiken om de juiste hoeveelheid te verkrijgen, anders wordt het brood grotendeels beïnvloed.
- 4.2 Volgorde toevoegen Voeg ingrediënten altijd toe in de volgorde van het recept. EERSTE: Vloeibare ingrediënten
TWEEDE: Droge ingrediënten
LAATSTE: Gist De gist mag alleen op de droge bloem worden gelegd en mag nooit in contact komen met de vloeistof of het zout. Voeg nooit bederfelijke ingrediënten zoals eieren of melk toe als u de functie Vertragingstimer lange tijd gebruikt. Nadat de bloem voor de eerste keer klaar is met kneden, hoort u een piep en worden er fruitingrediënten in het mengsel gedaan. Als de fruitingrediënten te vroeg worden toegevoegd, zal de smaak na lang roeren verminderen.
- 4.3 Vloeibare ingrediënten Water, verse melk of andere vloeistoffen moeten worden afgemeten met maatbekers met duidelijke markeringen en een tuit. Zet de beker op het aanrecht en laat jezelf zakken om het vloeistofpeil te controleren. Maak bij het afmeten van bakolie of andere ingrediënten de maatbeker grondig schoon zonder andere ingrediënten.

4.1 Droge metingen Meet droge ingrediënten af door voorzichtig bloem enz. In de maatbeker te gieten en vervolgens, eenmaal gevuld, met een mes uit te vlakken. Gebruik de maatbeker nooit om uw droge ingrediënten rechtstreeks uit een bakje te scheppen, aangezien dit tot een eetlepel extra ingrediënten kan leiden. Tik niet op de bodem van de maatbeker of pak hem niet in. TIP: Roer voor het meten de bloem om om het te beluchten. Gebruik voor het afmeten van kleine hoeveelheden droge ingrediënten, zoals zout of suiker, een maatschepje en zorg ervoor dat deze waterpas staat.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Koppel de stroom los voordat u gaat schoonmaken. Dompel het snoer, de stekker of de behuizing niet onder in vloeistof. Laat de broodbakmachine volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

1. Om de kneedhaak schoon te maken: Als de kneedhendel moeilijk van het brood verwijderd kan worden, voeg dan water toe aan de bodem van de broodpan en laat deze maximaal 1 uur weken. Veeg de peddel voorzichtig af met een vochtige katoenen doek. Zowel de broodpan als de kneedhaak zijn vaatwasbestendige componenten.

2. Om de broodpan te reinigen: Verwijder de broodpan door deze tegen de klok in te draaien en til vervolgens de hendel op. Veeg de binnenkant en de buitenkant van de pan af met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende middelen om de antiaanbaklaag te beschermen. De broodpan moet volledig worden gedroogd voordat u deze installeert. Opmerking: de broodpan en kneedhaak zijn vaatwasmachinebestendig. De buitenkant van de broodpan en bodem kan verkleuren. Dit is normaal.

3. Om de behuizing en het bovendeksel te reinigen: laat het apparaat na gebruik afkoelen. Gebruik een vochtige doek om het deksel, de behuizing, de bakkamer en de binnenkant van het kijkvenster schoon te vegen. Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen, aangezien dit de hoogglans van het oppervlak aantast. Dompel de behuizing nooit onder in water om deze schoon te maken. Opmerking: het wordt aangeraden om het deksel niet te demonteren om het te reinigen.

4. Voordat u de broodbakmachine verpakt voor opslag, moet u ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld, schoon en droog is en dat het deksel is gesloten.

GEBRUIK OMGEVING

De machine kan goed werken bij een breed temperatuurbereik, maar er zal een verschil in broodgrootte zijn tussen een zeer warme kamer en een koude kamer. We raden aan dat de kamertemperatuur binnen het bereik van 59 °C F tot 93,2 °C F ligt.

6. TROUBLESHOOTING

NO.	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
1	Geur of brandgeur	* Meel of andere ingrediënten zijn in de bakkamer gemorst.	* Stop de broodbakmachine en laat hem volledig afkoelen. Veeg overtollig meel enz. Met een papieren handdoek uit de bakkamer.
2	Ingrediënten die niet mengen, kunnen de motor horen branden	* De broodpan-kneedhendel is mogelijk niet correct geïnstalleerd. * Te veel ingrediënten.	* Zorg ervoor dat de kneedhaken helemaal op de as zijn geplaatst. * Meet ingrediënten nauwkeurig af.
3	wanneer de START / S TOP-toets wordt ingedrukt. "HHH" displays	* Interne temperatuur van broodbakmachine is te hoog.	* Laat het apparaat tussen de programma's afkoelen. Haal de stekker uit het stopcontact, open het deksel en verwijder de broodpan. 15-30 minuten laten afkoelen voordat u met nieuwe programma's begint.
4	Venster is troebel of bedekt met condens.	* Kan optreden tijdens mix- of rijprogramma's.	* Condens verdwijnt meestal tijdens bakprogramma's. * Ctteisannowt uinndcoowmwmeolnl afoftrtreheaknheuasdei.ng
5	Kneepeddel komt met het brood naar buiten.	* Dikkere korst met donkere korstzetting.	Peddel om met het brood te komen. Zodra het brood is afgekoeld, verwijdert u de peddel met de spatel.
6	Deeg mengt niet goed; meel en andere ingrediënten worden op de zijkanten van de pan opgebouwd; brood is bedekt met meel	* Broodpan of kneedhaak is mogelijk niet correct geïnstalleerd. * Te veel ingrediënten. * Glutenvrij deeg is meestal erg nat. Het kan extra hulp nodig hebben door de zijkanten te schrapen met een rubberen spatel.	in eenheid en kneepeddel is stevig op de as. * Zorg ervoor dat de ingrediënten nauwkeurig worden afgemeten en in de juiste volgorde worden toegevoegd. * Overtollige bloem kan uit het brood worden verwijderd nadat het gebakken en afgekoeld is. Voeg water toe, een theelepel per keer, tot een deeg heeft zich tot een bal gevormd.
7	Brood steeg te goed om het deksel omhoog te duwen.	Ingrediënten goed afgemeten (te veel bloem)	* Meet alle ingrediënten nauwkeurig af en zorg ervoor dat suiker en zout goed zijn afgenomen. Probeer de gist met 1/4 theelepel 2 ml te verminderen. controleer de installatie van het kneedadder.
8	Brood rijzen niet en het formaat is klein.	* Onjuiste meting van ingrediënten of inactieve gist. Deksel optillen tijdens programma's	Meel of meel in de bakkamer zijn vlo

NO.	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
		*Dough	
9	Brood heeft een krater in de bovenkant van het eenmaal gebakken brood.	* Te veel gist of water. * Onjuist programma gekozen voor de recept.	* Open geen deksel tijdens het bakken. * Selecteer een donkere optie. * Deksel niet openen tijdens het bakken.
10	Korstkleur is te licht	* Openen van het dekselbakken.	* Selecteer een donkerdere korstoptie. * Decrease sugar amount slightly.
11	Korstkleur is te donker	* Te veel suiker in het recept.	* Selecteer een lichtere korstoptie
12	Broodbrood is scheef.	* Te veel gist of water. * De kneedhendel wordt naar één kant geduwd voor het rijzen en bakken.	* Verlaag de gist of het water een beetje. * Sommige broden zijn mogelijk niet gelijkmatig van vorm, vooral bij volkoren fl onze.
13	De gemaakte broden hebben verschillende vormen.	*V verschilt per soort brood.	* Volkoren of meergranen is dichter awnhditme baryebaed. korter dan een standaard
14	Bodem is hol of van binnen gaatje.	* Dough too nat, te veel gist, geen zout. * Water te heet.	Meet alle ingrediënten nauwkeurig. Verminder gist of water een beetje. Controleer de laatste meting ingrediënten zorgvuldig. Decrease liquid and
15	Te weinig gebakken of te plakkerig Brood wordt fijngestampt	* Te veel vloeistof; onjuist programma gekozen.	* Controleer het gekozen programma voor het recept.
16	bij het snijden.	* Brood is te heet.	minuten voor het snijden.
17	Brood heeft een zware, dikke textuur. Bodem van broodpan heeft	* Te veel meel; Het meel is niet vers. * Niet genoeg water.	* Volkorenbrood heeft een zwaardere textuur.
18	verduisterd of is gevlekt.	* Na het wassen in de vaatwasser.	brood pan.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



If you have a query about your MOOSOO appliance, please contact the MOOSOO customer service email: usa@imosoo.com

