

AREBOS

Broodbakmachine 1500g wit/zwart

AR-HE-BBA1500/B



Volg alle veiligheidsmaatregelen in deze gebruikershandleiding om veilig gebruik te garanderen.



Bedankt voor uw vertrouwen in AREBOS.

Inhoudsopgave

1. Veiligheid	3
1.1 Uitleg van symbolen	3
1.2 Algemene veiligheidsinstructies	3
2. Componenten en bedieningspaneel.....	4
2.1 Apparaat	4
2.2 Configuratiescherm	4
2.3 Accessoires	7
3. Gebruiken.....	8
3.1 Voor het eerste gebruik.....	8
3.2 Na het inschakelen	9
3.3 Gebruiksaanwijzing	9
4. Reiniging en onderhoud.....	10
5. Informatie over ingrediënten.....	10
5.1 Gebruik nauwkeurige metingen.....	12
5.2 Bestelling van ingrediënten.....	12
5.3 Vloeibare ingrediënten.....	12
5.4 Droge metingen.....	12
6. Problemen oplossen	13
7. Recepten	15
8. Instructies voor het verwijderen	19
8.1 Verwijdering en verpakking.....	19
8.2 Verwijdering van oude apparatuur	19
8.3 Betekenis van het symbool "vuilnisbak"	19
EU-conformiteitsverklaring.....	20

Bedankt voor de aankoop van ons product. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het product voor de eerste keer gebruikt. Als u het product aan derden overlaat, moeten deze gebruiksaanwijzingen ook worden overhandigd.

1. Veiligheid

1.1 Uitleg van symbolen



Dit product mag **niet** bij het huishoudelijk afval worden weggegooid!



Een CE-markering kan worden gebruikt om te erkennen dat een product voldoet aan de wettelijke bepalingen van Europese wettelijke normen en daarom binnen de Europese Gemeenschap mag worden verhandeld.



Waarschuwing! Heet



Waarschuwing! Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door. Dat Het niet naleven van veiligheidsmaatregelen kan leiden tot ernstig letsel of schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats.



Waarschuwing voor elektrische spanning!

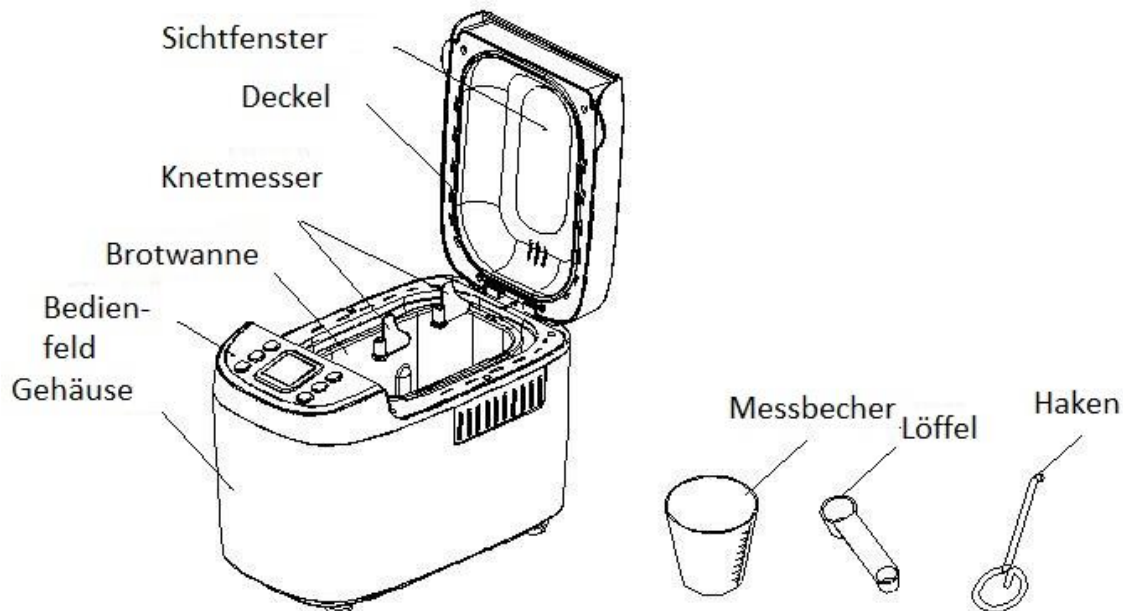
1.2 Algemene veiligheidsinstructies

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor gebruik grondig door.
- Controleer voor gebruik of de spanning van het stopcontact gelijk is aan de spanning die op het typeplaatje is aangegeven. Dit apparaat is geïnstalleerd met een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis goed geaard is.
- Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of na een storing van het apparaat. Stuur het terug naar de fabrikant of het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum voor vervanging of onderzoek.
- Raak het hete oppervlak niet aan, draag ovenwanten bij het gebruik na het bakken van brood.
- Dompel het netsnoer, de stekker, de broodbakmachine niet onder in water of andere vloeistoffen in het geval van een elektrische schok.
- Koppel het apparaat los na gebruik, wanneer het niet in gebruik is of voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een werkoppervlak glijden of over een heet gebied lopen.
- Gebruik geen andere accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant.
- Laat kinderen of mensen met een handicap niet werken zonder toezicht of begeleiding.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen zoals een gasfornuis of elektrische kookplaat.

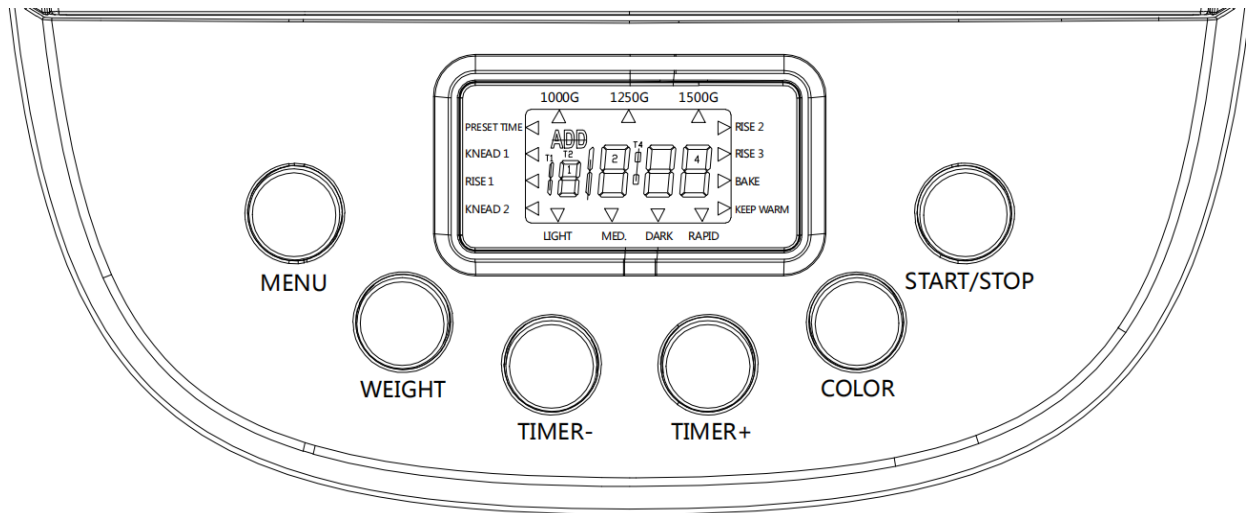
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van het apparaat aan.
- Metaalfolies of andere materialen mogen niet in de broodbakmachine worden gestoken, anders bestaat er kans op brand of kortsluiting.
- Bedek de broodbakmachine nooit met een handdoek of ander materiaal, warmte en stoom moeten ongehinderd kunnen ontsnappen.
- Tik nooit krachtig op de bovenkant of rand van de bakplaat om de bakplaat te verwijderen, omdat dit de schaal kan beschadigen.
- Schakel het apparaat nooit in zonder ervoor te zorgen dat de bakplaat goed is vastgezet.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor ander gebruik.
- Niet buiten gebruiken.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
- Het apparaat is niet bedoeld om te werken met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; Boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen; Bed & Breakfast.

2. Componenten en bedieningspaneel

2.1 Apparaat



2.2 Configuratiescherm



2.2.1 Starten/stoppen

- De knop wordt gebruikt om het geselecteerde bakprogramma te starten en te stoppen.
- Als u een programma wilt starten, drukt u eenmaal op de knop START/STOP. Er zal een korte pieptoon zijn, de indicator zal oplichten en de twee stippen in de tijdweergave zullen beginnen te knipperen en het programma zal starten. Elke andere knop, behalve de START/STOP-knop, wordt uitgeschakeld nadat een programma is gestart.
- Om het programma te pauzeren, drukt u ongeveer 0,5 seconden op de START / STOP / PAUSE-knop, waarna het programma pauzeert, na 3 minuten zonder bediening wordt het programma hervat.
- Om het programma te stoppen, drukt u ongeveer 3 seconden op de START / STOP-knop, dan klinkt er een pieptoon, dit betekent dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt onbedoelde onderbreking van de programmastroom te voorkomen.

2.2.2 Menukaart

- De MENU-knop wordt gebruikt om verschillende programma's in te stellen. Elke keer dat het wordt ingedrukt (vergezeld van een korte pieptoon), verandert het programma. Wanneer u de knop continu indrukt, worden de 15 menu's doorgelust en weergegeven op het LCD-scherm. Selecteer het gewenste programma. De functies van de 15 menu's worden hieronder uitgelegd.

- **Programma 1: Basis**

In het geval van wit en gemengd brood bestaat het voornamelijk uit tarwe- of roggemeel. Het brood heeft een compacte consistentie. U kunt de mate van bruining van het brood aanpassen door op de knop KLEUR (COLOR) te drukken.

- **Programma 2: Frans**

Voor lichte broden gemaakt van fijne bloem. Meestal is het brood luchtig en heeft het een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten waarvoor boter, margarine of melk nodig is.

- **Programma 3: Volkoren**

Voor broden met zware meelsoorten die een langere periode van kneden en rijzen vereisen (bijvoorbeeld volkoren en roggemeel). Het brood wordt compacter en zwaarder.

- **Programma 4: Zoet**

Voor brood met toevoegingen zoals vruchtensappen, geraspte kokos, rozijnen, gedroogd fruit, chocolade of toegevoegde suiker. Een langere periode van rijzen maakt het brood licht en luchtig.

- **Programma 5: Karnemelkbrood**

Kneden, rijzen en bakken brood met boter en melk voor het bakken van brood.

- **Programma 6: Glutenvrij**

Kneed, rijst en bak Gutenfreier Loaf. Meestal voor: glutenvrij meel, rijstmeel, zoete aardappelmeel, maïsmeel en havermout.

- **Programma 7: Supersnel**

Kneden, rijzen en bakken brood binnen de tijd minder dan basisbrood. Maar het brood dat op deze instelling wordt gebakken, is meestal kleiner en heeft een dichte textuur.

- **Programma 8: Taart**

Kneed, rijd en bak, maar rijd op met soda of baking soda.

- **Programma 9: Kneden**

Het instellen van de kneedtijd door gebruikers met verschillende hoeveelheden.

- **Programma 10: Deeg**

Kneed en rijst, maar zonder te bakken. Verwijder het deeg en gebruik het om broodjes, pizza, gestoomd brood, etc. van te maken.

- **Programma 11: Patheeg**

Rond de bloem en water of sommige anderen kan goed mengen.

- **Programma 12: Yoghurt**

Fermenteer en maak de yoghurt.

- **Programma 13: Jam**

Kookconserven en marmelade.

- **Programma 14: Bakken**

Voor het extra bakken van brood dat te licht is of niet doorgekookt. Er wordt niet gekneet of getild in dit programma.

- **Programma 15: Zelfgemaakt**

Druk op de knop **HOMEMADE** om deze instelling te gebruiken en te beginnen met fietsen.

U kunt instellen hoeveel minuten in elke fase voor kneden, rijzen, bakken, warm houden ... zijn nodig voor elke stap. Het tijdsbereik voor elke geprogrammeerde fase wordt gespecificeerd in het schema.

2.2.3 KLEUR

- Lichte, medium of donkere korst en snel brood voor uw selectie. Wanneer u op **KLEUR** drukt, worden deze 4 modi in een cirkel weergegeven. Menu 1 tot 4 met snel brood om uit te kiezen; snel brood zonder korstkleur om uit te kiezen; direct met "Δ". De standaardkleur van de korst is medium, maar niet beschikbaar voor snel brood in menu's 1 tot 4.

2.2.4 GEWICHT

- Menu 9,10,11,12,13 kan het broodgewicht niet kiezen; er zijn 3 gewichtsmodi om uit te kiezen: 1000g, 1250g, 1500g, wanneer u op de **WEIGHT**-knop drukt, verschijnt 1000g→1250g→1500g in een cirkel, standaard 1250g. De gewichtsfunctie is alleen beschikbaar in de menu's 1 tot en met 8.

2.2.5 Vooraf ingestelde tijd/vertragingfunctie (TIME+, TIME-)

- Als u niet wilt dat de broodbakmachine meteen werkt, kunt u deze vertragingfunctie gebruiken. De langste vertragingstijd is 15 uur.
- Selecteer eerst het menu en de kleur en druk vervolgens op de **TIME**-knop om de tijd te wijzigen die op het LCD-scherm wordt weergegeven. Druk eenmaal op de **TIME**-knop en verhoog of verlaag de vertragingstijd met 10 minuten. Menu 9,11,12,13 zonder vertraging functie. Druk continu op de **TIME**-knop, de tijd zal continu toenemen of afnemen in een cirkel. De insteltijd betekent inclusief de programmatijd en de vertragingstijd. Wanneer u op

de knop TIME >1S drukt, wordt de tijd snel weergegeven. "◀" verwijst naar VERTRAGINGSTIJD.

- Voorbeeld: Nu is het 20.30 uur als je wilt dat je brood de volgende ochtend om 7.00 uur klaar is, dus over 10 uur en 30 minuten. Kies uw menu, de kleur, de broodmaat en druk op "▲" of "▼" om de tijd toe te voegen tot 10:30 uur verschijnt op het LCD-scherm. Druk vervolgens op de START/STOP-knop om dit vertragingprogramma te activeren en de indicator gaat branden. U zult zien dat de stip knippert en het LCD-scherm telt af om de resterende tijd weer te geven. Om 7.00 uur ontvangt u vers brood.
- **Opmerking:** Gebruik geen bederfelijke ingrediënten zoals eieren, verse melk, fruit, uien, enz. voor uitgesteld bakken.
- Weergave van vertragingstijd op LCD = tijd die u wilt voltooien - huidige tijd

2.2.6 Warmhoudfunctie

- Brood kan na het bakken automatisch 1 uur warm worden gehouden. Tijdens het houden geeft het LCD-display 0:00 aan, "▶" geeft aan dat de houdtijd tot 60 minuten moet worden gehandhaafd.

2.2.7 MILIEU

- Stel voor dat de kamertemperatuur tussen 15 °C en 34 °C moet zijn om het apparaat te gebruiken. Het broodfermentant zal zuur worden, als de temperatuur te hoog is, als het te laag is, zal het brood rijzen. Verschillende omgevingstemperatuur, de broodgrootte kan verschillen hebben.

2.2.8 HERINNERING

- Als de stroomvoorziening is afgesloten tijdens het maken van het brood, wordt het broodbereidingsproces automatisch binnen 10-15 minuten hervat, zelfs zonder op de START / STOP-knop te drukken. Als de onderbrekingstijd langer is dan 10-15 minuten, kan het geheugen niet worden vastgehouden, moet u de ingrediënten in de broodpan weggooien en de ingrediënten opnieuw in de broodpan doen en moet de broodbakmachine opnieuw worden gestart. Als het deeg echter nog niet in de fermentatiefase is gekomen wanneer de stroomvoorziening wordt onderbroken, kunt u rechtstreeks op de START / STOP-knop drukken om het programma vanaf het begin te hervatten.

2.2.9 WAARSCHUWINGSINDICATOR

- "HHH" - Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur in de broodpan te hoog is. Druk op de START/STOP-knop (zie afbeelding 1 hieronder) om het programma te stoppen, koppel het los, open het bovendeksel en laat het apparaat 10-20 minuten volledig afkoelen voordat u het opnieuw opstart.
- "EEO" - Deze waarschuwing betekent dat de temperatuursensor niet is aangesloten. Druk op de START/STOP-knop (zie afbeelding 2 hieronder) om het programma te stoppen en koppel het los. Controleer de sensor op onderzoek, reparatie of elektrische/mechanische afstelling door het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum.

Illustratie 1

Figuur 2

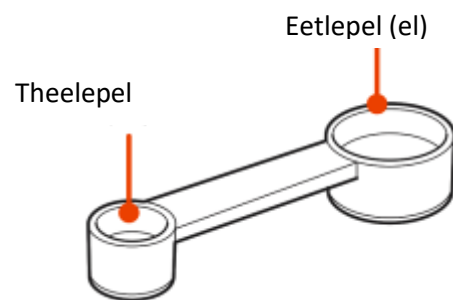
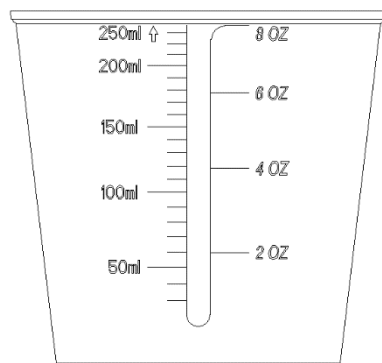
2.3 Accessoires

2.3.1 Maatbeker

- In het recept betekent de meeteenheid "CUP" volle beker, 240ML, onderstaande afbeelding ter referentie.
- Meten van de vloeibare ingrediënten: Bij het meten van de vloeistof moet de beker op het horizontale vlakke oppervlak worden geplaatst en op ooghoogte (niet onder een hoek) worden bekeken om de mate te controleren. Als ei, melk of andere vloeistoffen worden toegevoegd, voeg dan eerst toe aan de mok en voeg vervolgens water toe in de mate volgens het recept. (d.w.z. de totale hoeveelheid vloeistof komt overeen met de receptvereiste, maar het water wordt verminderd)
- Poederingrediënten meten: Meet de poederingrediënten in het bekersglas en schud vervolgens lichtjes totdat het waterpas is om de kwaliteit te lezen. Schud de beker niet lang en krachtig, anders zou het poeder te compact zijn om te veel te meten.

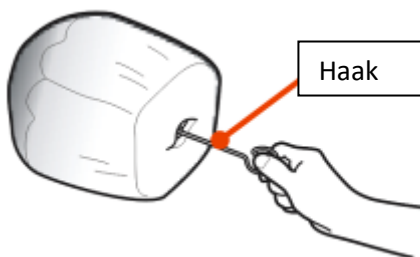
2.3.2 Meten in theelepels (theelepels) / eetlepels (eetlepels)

- Inclusief theelepel en eetlepel.
- theelepel theelepel voor het meten van gist en zout.
- eetlepel voor het meten van suiker en olie.



2.3.3 Haak

- Om het kneedmes uit het brood te trekken
- Soms kwam bij het leggen van het brood het kneedmes vast te zitten in het brood en werd het met de haak eruit getrokken.



3. Gebruiken

3.1 Voor het eerste gebruik

- Het apparaat kan wat rook en/of geur afgeven wanneer u het voor de eerste keer inschakelt. Tijdens het fabricageproces is het noodzakelijk om sommige delen van het apparaat licht in

te vetten. Dit is normaal.

- Reinig alle onderdelen volgens "**Reiniging en onderhoud**".
- Zet de broodbakmachine op bakmodus en bak ongeveer 10 minuten leeg. Of voeg 200ML water toe aan de broodpan en bak 10 minuten. Deze actie om de geur van het verwarmingselement en de broodschimmel te onderdrukken. Wanneer het bakproces is voltooid, klinkt er een pieptoon.
- Koppel het apparaat los, laat het afkoelen en reinig alle losgekoppelde onderdelen opnieuw. Zorg ervoor dat het apparaat voldoende geventileerd is.

3.2 Na het inschakelen

- Zodra de broodbakmachine is aangesloten op de voeding, klinkt er een pieptoon en wordt "3:00" weergegeven. Maar de dubbele punt tussen de "3" en de "00" knippert niet constant. En "1" is het standaardprogramma. De pijlen wijzen naar "1250g" en "MEDIUM" omdat dit de standaardinstellingen zijn.

3.3 Gebruiksaanwijzing

- Zet de broodkom in de broodbakmachine en druk naar beneden. Plaats de kneedschep op de schacht en druk zo ver mogelijk naar beneden, zorg ervoor dat de vlakke oppervlakken op elkaar zijn uitgelijnd.
- **OPMERKING:** Het wordt aanbevolen om de kneedschep in te vetten met olie om te voorkomen dat het deeg aan de knedingschep blijft plakken, ook dit kan de kneedschep gemakkelijk van de gebakken goederen verwijderen.
- Meet alle ingrediënten van tevoren af, voeg meestal eerst water of andere vloeibare ingrediënten toe, dan suiker, zout en bloem en ten slotte gist. Bij het maken van het high-proof tarwemeeldeeg wordt aanbevolen om de volgorde van toevoeging te veranderen: voeg eerst gist en tarwebloem toe, dan suiker en zout, water of andere vloeistoffen als laatste, voor een beter effect.
- **OPMERKING:** Als je bloem toevoegt, probeer het dan het water te laten bedekken. Maak met je vinger een kleine inkeping op de bovenkant van de bloem, steek gist in de put en zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen.
- Sluit het deksel en sluit het vervolgens aan.
- Druk op de MENU-knop totdat het gewenste programma wordt weergegeven.
- Druk op de knop CRUST om de pijl naar de gewenste instelling te verplaatsen: Licht, Medium, Donkere korst.
- Druk op de knop GEWICHT om de pijl naar het gewenste gewicht te verplaatsen.
- Stel desgewenst de knop DELAY TIMER in. Druk op de knoppen + en - om de cyclustijd te verlengen die op het LCD-scherm wordt weergegeven. Als je het brood meteen wilt bereiden, kun je dit proces negeren.
- Druk op START/STOP om te werken. Als de instelling is ingesteld op korstkleur en gewicht, drukt u op deze knop om de instelling te bevestigen en drukt u er nogmaals op om het programma te activeren. "▶" toont de huidige voortgang van het werk, terwijl de dubbele punt constant begint te knipperen en de tijd achteruit telt. Het programma begint te werken.
- **OPMERKING:** Als u het programma wilt stoppen, drukt u 3 seconden op de knop START/STOP.
- Voor ingrediënten (fruit, noten, rozijnen) klinkt een tienvoudige pieptoon, "▶" geeft aan om ingrediënten toe te voegen. Open het deksel en giet er je ingrediënten bij. De broodbakmachine zal wat nabewerking doen. De noten worden niet te vroeg gepekeld of verliezen hun gunst.
- **OPMERKING:** ADD-functie alleen apparaat toevoegen aan menubasis, snel, zoet, Frans, volkoren, rijst, glutenvrij.

- Wanneer 0:00 op het LCD-scherm verschijnt, klinken er 10 pieptonen om aan te geven dat het programma is voltooid. Druk op START/STOP voor 3S om de broodbakmachine te sluiten.
- **OPMERKING:** Als u niet op START/STOP drukt, start het programma gedurende 1 uur en blijft het automatisch warm. Als u de warmhoudbewerking wilt annuleren, drukt u op de START/STOP-knop voor 3S. Het programma stopt niet totdat het LCD-scherm de standaardweergave weergeeft.
- Open het deksel, draag ovenwanten, houd het handvat van de pan vast en til het op.
- **OPMERKING:** Uiterste voorzichtigheid is geboden tijdens het gebruik, omdat de broodpan en het brood erg heet zijn.
- Draai met ovenhandschoenen de broodkom ondersteboven (met het handvat naar beneden) op een draadkoelrek of schoon oppervlak en schud zachtjes totdat het brood eruit valt. Gebruik een niet-metalen spatel om de zijkanten van de broodpan voorzichtig te schrapen.
- **OPMERKING:** Als het kneedmes in het brood achterblijft, til het er dan voorzichtig uit met een haak, neem het niet met je hand mee voor het geval het verbrandt.

4. Reiniging en onderhoud

- Koppel het apparaat los en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Om de broodpan schoon te maken: veeg de binnen- en buitenkant van de pan af met een vochtige doek, gebruik geen agressieve of schurende middelen om de antiaanbaklaag te beschermen. De broodpan moet volledig worden gedroogd voor installatie.
- Als het kneedmes moeilijk uit de broodpan te halen is, voeg dan een beetje warm water toe en laat 30 minuten weken. Gebruik een natte doek voor het schoonmaken.
- Het bovenste deksel reinigen: Laat het apparaat na gebruik afkoelen. Veeg het deksel en de binnenkant van het kijkvenster schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen, omdat dit de hoogglans van het oppervlak zal verergeren.
- **Opmerking:** Het wordt aanbevolen om het deksel niet te demonteren voor reiniging.
- Veeg het buitenoppervlak van de behuizing voorzichtig af met een vochtige doek en gebruik vervolgens een droge doek om het af te vegen. Gebruik nooit benzine of andere vloeistoffen. Dompel de behuizing nooit onder in water voor reiniging.
- Voordat u de broodbakmachine inpakt voor opslag, moet u ervoor zorgen dat deze volledig is gekoeld, schoon en droog en dat het deksel gesloten is.

5. Informatie over ingrediënten

1. Broodmeel

- Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt voor het maken van brood en wordt aanbevolen in de meeste gistbroodrecepten. Het heeft een hoog glutengehalte (daarom kan het ook een meel met een hoog glutengehalte worden genoemd, dat veel eiwitten bevat) en voorkomt dat de grootte van het brood instort nadat het is gerezen. Het meel varieert afhankelijk van de regio. Het glutengehalte is hoger dan dat van het meel voor alle doeleinden, dus het kan worden gebruikt om brood te maken met een groot formaat en hogere binnenvezels.

2. Bloem voor alle doeleinden

- Bloem die geen bakpoeder bevat, geschikt voor "snel brood" of brood gemaakt met de snelle instellingen. Broodmeel is meer geschikt voor gistbrood.

3. Volkorentarwemeel

- Volkorenmeel wordt gemalen uit de volkoren tarwe. Brood dat geheel of gedeeltelijk uit volkorenmeel is gemaakt, heeft een hoger vezel- en voedingsgehalte. Volkorenmeel is zwaarder, daarom kunnen de broden kleiner zijn en een zwaardere textuur hebben.
- Het bevat tarweschil en gluten. Veel recepten worden meestal gecombineerd met volkorenmeel of broodmeel voor het beste resultaat.

4. Zwarte wheatmore

- Zwart tarwemeel, ook bekend als "roggemeel", is een soort vezelrijk meel en het is vergelijkbaar met volkorenmeel. Om de grote maat na het rijzen te verkrijgen, moet deze worden gebruikt in combinatie met een hoog percentage broodmeel.

5. Zelfrijzend bakmeel

- Bloem, dat bakpoeder bevat, gebruikt het met name voor het maken van cakes. Gebruik geen zelfopkomende bloem in combinatie met gist.

6. Maïsmeel en havermout

- Maïsmeel en havermout worden apart van maïs en havermout gemalen. Het zijn de extra ingrediënten voor het maken van grof brood, die worden gebruikt om de smaak en textuur te verbeteren.

7. Suiker

- Suiker 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. Meestal wordt witte suiker gebruikt; bruine suiker, poedersuiker of katoensuiker kunnen echter ook in sommige recepten worden gebruikt.

8. Gist

- Gist is een levend organisme en moet in de koelkast worden bewaard om vers te blijven. Het heeft koolhydraten nodig als voedsel, die zich in suiker en meel bevinden. Gist die wordt gebruikt in recepten voor het bakken van brood wordt verkocht onder verschillende namen: broodmachinegist (voorkeur), actieve droge gist en instantgist.

- Na het gistproces produceert de gist koolstofdioxide. De koolstofdioxide zet het brood uit en verzacht de binnenste vezel.

1 eetlepel droge gist = 3 theelepels droge gist

1 eetlepel droge gist = 15ml gist

1 theelepel droge gist = 5ml

- Controleer voor gebruik de houdbaarheidsdatum en bewaartijd van de gist. Keer onmiddellijk na elk gebruik terug naar de koelkast, de schimmel wordt bij een hoge temperatuur gedood. Normaal gesproken wordt het falen van het brood om te rijzen veroorzaakt door de slechte gist.
- **TIP:** Controleer 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 het kopje en roer vervolgens 1 theelepel (15 ml) gist over het water.
(3) Plaats de maatbeker ongeveer 10 minuten op een warme plaats. Roer het water niet.
(4) Verse, actieve gist begint te bubbelen of te "groeien". Als dit niet het geval is, is de gist dood of inactief.

9. Zout

- Zout is nodig om de smaak en kleur van de korst van brood te verbeteren. Het wordt ook gebruikt om gistactiviteit te remmen. Gebruik nooit te veel zout in een recept. Maar brood zou groter zijn als het zonder zout was.

10. Ei

- Eieren kunnen de textuur van het brood verbeteren, het brood voedzamer en groter maken.

Het ei moet worden geklopt met de andere vloeibare ingrediënten.

11. Vet, boter en plantaardige olie

- Vet kan brood verzachten en de houdbaarheid vertragen. Boter moet worden gesmolten of in kleine stukjes worden gehakt voordat het aan de vloeistof wordt toegevoegd.

12. Zuiveringszout

- Baking soda wordt gebruikt om het Ultra Fast brood en cake te laten rijzen. Omdat het geen fermentatietijd vereist en lucht kan genereren, vormt de lucht bubbels om de textuur van het brood te verzachten met behulp van het chemische principe.

13. zuiveringszout

- De situatie is vergelijkbaar met zuiveringszout. Het kan ook worden gebruikt in combinatie met zuiveringszout.

14. 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 20°C en 25°C. Sommige recepten kunnen melk of andere vloeistoffen vereisen om de smaak van brood te verbeteren. Gebruik nooit zuivelproducten met de optie Delay Timer.

5.1 Gebruik nauwkeurige metingen

- **TIPS:** Een van de belangrijkste stappen bij het maken van goed brood is het correct meten van de ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en voeg het toe aan je broodpan in de volgorde die in het recept is aangegeven.
- Het wordt ten zeerste aanbevolen om een maatbeker of theelepel te gebruiken om een nauwkeurige hoeveelheid te verkrijgen, anders zal het brood sterk worden beïnvloed.

5.2 Bestelling van ingrediënten

- Voeg altijd ingrediënten toe in de volgorde die in het recept is aangegeven.
FIRST: vloeibare ingrediënten
TEN TWEEDE: Droge ingrediënten
LAATSTE: Gist
- De gist mag alleen bovenop de droge bloem worden geplaatst en mag nooit in contact komen met de vloeistof of het zout.
- Als u de vertragingstijdfunctie voor een langere periode gebruikt, voeg dan nooit bederfelijke ingrediënten zoals eieren of melk toe.
- Nadat de bloem voor de eerste keer volledig is gekneed, klinkt er een piepton en worden fruitingrediënten aan het mengsel toegevoegd. Als de fruitingrediënten te vroeg worden toegevoegd, zal de smaak na lang roeren afnemen.

5.3 Vloeibare ingrediënten

- Water, verse melk of andere vloeistoffen moeten worden gemeten met maatbekers met een duidelijke markering en een tuit. Plaats de beker op het aanrecht en laat deze zakken om het vloeistofniveau te controleren. Reinig bij het meten van bakolie of andere ingrediënten de maatbeker grondig zonder andere ingrediënten.

5.4 Droge metingen

- Meet droge ingrediënten af door voorzichtig bloem, enz., in de maatbeker te lepelen en vervolgens, wanneer ze gevuld zijn, waterpas te zetten met een mes. Gebruik nooit de maatbeker om uw droge ingrediënten rechtstreeks uit een container te scheppen, omdat dit kan oplopen tot een eetlepel extra ingrediënten. Klop niet op de bodem van de maatbeker of

verpakking.

- **TIP:** Roer de bloem voor het meten om te ventileren. Gebruik bij het uitmeten van kleine hoeveelheden droge ingrediënten, zoals zout of suiker, een maatlepel en zorg ervoor dat deze waterpas staat.

6. Problemen oplossen

Probleemoplossing hieronder Ter informatie, als de apparatuur tijdens het gebruik beschadigd raakt, neem dan contact op met het onderhoudsstation of bel het klantnummer voor hulp, om gevaar of verder verlies te voorkomen.

N EE	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Rook uit ventilatiegat tijdens het bakken	Sommige ingrediënten kleven aan het verwarmingselement of in de buurt, de eerste keer dat het werd gebruikt, bleef olie op het oppervlak van het verwarmingselement	Koppel de broodbakmachine los en maak het verwarmingselement schoon, maar pas op dat u uzelf niet verbrandt de eerste keer dat u het gebruikt, droog de bewerking en open het deksel.
2	De bodemkorst van het brood is te dik	Houd het brood warm en laat het lang in de pan staan zodat er niet teveel water verloren gaat	Haal het brood er snel uit zonder het warm te houden.
3	Roer ingrediënten niet gelijkmatig en bak slecht	Knedmachine hecht stevig aan de schacht in de broodpan	Voeg na het verwijderen van het brood heet water toe aan de broodpan en dompel de kneder 10 minuten onder, verwijder en reinig vervolgens.
4	Roer ingrediënten niet gelijkmatig en bak slecht	1.Het geselecteerde programmamenu is niet correct	Kies het juiste programmamenu
		2.Open na de operatie het deksel meerdere keren en het brood is droog, geen bruine korstkleur	Open het deksel niet op de laatste klim
		3.De roerweerstand is te groot, waardoor de menger nauwelijks voldoende kan draaien en roeren	Controleer de kneedopening, haal vervolgens de broodbak eruit en werk zonder belasting, als dit niet normaal is, neem dan contact op met de geautoriseerde servicefaciliteit.
5	"HHH"-indicator na het indrukken van de START/STOP-knop	De temperatuur in de broodbakmachine is te hoog om brood te bakken.	Druk op de START/STOP-knop en koppel de broodbakmachine los, verwijder vervolgens de broodkom en open het deksel totdat de broodbakmachine is afgekoeld.
6	Hoor het motorgeluid, maar het deeg wordt niet geroerd	De broodpan is niet goed vastgemaakt of het deeg is te groot om te roeren.	Controleer of de broodkom goed is bevestigd en of het deeg volgens het recept is gemaakt en of de ingrediënten nauwkeurig zijn gewogen.
7	Het brood is zo groot dat het op de deken drukt	Gist is te veel, of bloem is te veel, of water is te veel, of de omgevingstemperatuur is te hoog.	Controleer de bovenstaande factoren, verminder het bedrag volgens de echte redenen.
8	De grootte van het brood is te klein of het brood heeft geen rijs	Geen gist of de hoeveelheid gist is niet genoeg, bovendien kan de gist een slechte activiteit hebben omdat de watertemperatuur te hoog is, of de gist wordt gemengd met zout, of de omgevingstemperatuur is lager.	Controleer de hoeveelheid en kracht van de gist, verhoog de omgevingstemperatuur correct.
9	Het deeg is zo groot dat de broodpan overloopt	De hoeveelheid vloeistof is zo groot dat het deeg zachter wordt, en de gist is ook te veel.	Verminder de hoeveelheid vloeistof en verbeter de stevigheid van het deeg.
10	Brood zakt in de middelste delen in	1. Het gebruikte meel is geen sterk poeder en kan het deeg niet laten rijzen	Gebruik broodmeel of sterk poeder.

Originele gebruiksaanwijzing – AREBOS broodbakmachine 1500g

	elkaar bij het bakken van deeg	2.de gistsnelheid is te snel of de gisttemperatuur is te hoog	Gist wordt gebruikt bij kamertemperatuur.
		3.Te veel water maakt het deeg te nat en zacht.	Volgens het vermogen om water te absorberen, past u water aan volgens het recept.
11	Het broodgewicht is erg groot en de organisatorische constructie is te dicht	1.te veel bloem of te weinig water	Verminder bloem of verhoog water
		2.Te veel fruitingrediënten of te veel volkorenmeel	Verminder de hoeveelheid geschikte ingrediënten en verhoog de gist
12	Middelste delen zijn hol na het snijden van het brood	1. Overtollig water of gist of geen zout	Laat water of gist goed inkoken en controleer zout
		2.Watertemperatuur is te hoog	Controleer de watertemperatuur
13	Broodoppervlak hecht zich aan droog poeder	1.es zijn sterke agglutinerende ingrediënten in brood zoals boter en bananen, enz.	Voeg geen sterk agglutinerende ingrediënten toe aan het brood.
		2.in geval van gebrek aan water, niet genoeg roeren	Controleer het water en het mechanische ontwerp van de broodbakmachine
14	De korst is te dik en de bakkleur is te donker als je taarten of voedingsmiddelen met te veel suiker maakt	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een grote invloed op de broodproductie, de bakkleur wordt erg donker door veel suiker	Als de bakkleur te donker is voor het recept met overmatige suiker, drukt u op START / STOP om het programma 5-10 minuten voor de geplande eindtijd te pauzeren. Voordat u het brood of de cake verwijdert, moet u het brood of de cake ongeveer 20 minuten in de broodpan bewaren met het deksel gesloten.

7.Recepten

Menus		Ingrediënt	Hoeveelheid	Hoeveelheid	Hoeveelheid	Opmerking
1Basisbrood		Broodgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Water	350ml	430ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	In de hoek zetten
	[3]	Suiker	3 DE	4 el	5 eetlepels	In de hoek zetten
	[4]	Olie	2 el	3 el	4 el	
	[5]	Bloem hoog glutengehalte	4 kopjes/ 560g	5 kopjes/ 700g	6 kopjes/ 840g	
	[6]	Melkpoeder	3 el	4 el	5 eetlepels	
	[7]	Instant gist	0,5 TL	0,8 TL	1 theelepel	Leg op droge bloem, raak niet aan met vloeistof
2 stokbrood		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Water	350ml	430ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	In de hoek zetten
	[3]	Suiker	2 DE	3 el	4 el	In de hoek zetten
	[4]	Olie	2 el	3 el	4 el	
	[5]	Bloem hoog glutengehalte	4 kopjes/ 560g	5 kopjes/ 700g	6 kopjes/ 840g	
	[6]	Instant gist	0,5 TL	0,8 TL	1 theelepel	Leg op droge bloem, raak niet aan met vloeistof
3 Vollweizenbr ot		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Water	350ml	430ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 TL	3 TL	In de hoek zetten
	[3]	Suiker	2 DE	3 el	4 el	In de hoek zetten
	[4]	Olie	2 el	3 el	4 DE	
	[5]	Bloem hoog glutengehalte	2 kopjes/ 280g	2.5 kop/ 350g	3 kopjes/ 420g	
	[6]	Vollweizenme hl	2 kopjes/ 280g	2.5 kop/ 350g	3 kopjes/ 420g	
	[7]	Instant gist	1 theelepel	1,5 TSP	1,75 TL	Leg op droge bloem, raak niet aan met vloeistof
	[8]	Melkpoeder	3 DE	4 DE	4 DE	

4 Zoet brood		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Water	330ml	420ml	510ml	
	[2]	Zout	0,5 TL	1 theelepel	1.5 TL	In de hoek zetten
	[3]	Suiker	0,25 Mok	0,5 Mok	0,75 Mok	In de hoek zetten
	[4]	Olie	2 el	3 el	4 el	
	[5]	Melkpoeder	3 el	4 el	4 el	
	[6]	Bloem hoog glutengehalte	4 kopjes/ 560g	5 kopjes/ 700g	6 kopjes/ 840g	
	[7]	Instant gist	0,5 TL	0,8 TL	1 theelepel	Doe op droge bloem, raak niet aan met vloeistof.
5 Karnemelk		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Melk	200ml	300ml	400 ml	
	[2]	Boter	150ml	150ml	180 ml	
	[3]	Zout	1,5 TSP	2 theelepels	2,5 TSP	In de hoek zetten
	[4]	Suiker	2 el	3 el	4 el	In de hoek zetten
	[5]	Bloem hoog glutengehalte	4 kopjes	5 kopjes	6 kopjes	
	[6]	Instant gist	1 el	1,5 el	1,75 EL	Doe op droge bloem, raak niet aan met vloeistof.
6 Glutenrij brood		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Water	350ml	430ml	520 ml	
	[2]	Zout	1 theelepel	2 theelepels	3 theelepels	In de hoek zetten
	[3]	Suiker	2 DE	3 el	4 el	In de hoek zetten
	[4]	Olie	2 el	3 el	4 el	
	[5]	Glutenrij meel	2 kopjes /280g	2.5 kopjes /350g	3 kopjes /420g	
	[6]	Maïsmeel	2 kopjes /280g	2.5 kopjes /350g	3 kopjes /420g	Kan haverhout vervangen
	[7]	Instant gist	0,5 tl	0,8 TL	1 theelepel	Leg op droge bloem, raak niet aan met vloeistof
7 Snel brood		Brotgewicht	1000g/2LB	1250g / 2,5 lb	1500g/3LB	
	[1]	Water	350ml	430ml	520 ml	Watertemperatuur 40-50°C
	[2]	Zout	1,5 TSP	2 theelepels	2,5 TSP	In de hoek zetten

	[3]	Suiker	3 el	4 el	5 eetlepels	In de hoek zetten
	[4]	Olie	3 el	4 el	5 eetlepels	
	[5]	Bloem hoog glutengehalte	4 kopjes / 560g	5 kopjes / 700g	6 kopjes/ 840g	
	[6]	Instant gist	1.5 TL	2 theelepels	2,5 TL	Doe op droge bloem, raak niet aan met vloeistof.
8 taarten	[1]	Water	30ml			Los de suiker op in het ei en water, meng met een elektrische garde tot een mengsel, doe de andere ingrediënten in een broodvat en start dan met dit menu.
	[2]	Eieren	8			
	[3]	Suiker	1 kopje			
	[4]	Boter	2 DE			
	[5]	Zelfrijzend bakmeel	4 kopjes /560g			
	[6]	Instant gist	1 theelepel			
9 Knedes	[1]	Water	330ml			
	[2]	Zout	1 theelepel			In de hoek zetten
	[3]	Olie	3 el			
	[4]	Bloem hoog glutengehalte	4 kopjes /560g			
10 Deeg	[1]	Water	610 ml			
	[2]	Zout	3 theelepels			In de hoek zetten
	[3]	Olie	5 eetlepels			
	[4]	Bloem hoog glutengehalte	7 kopjes / 890g			
	[5]	Instant gist	2 theelepels			Doe op droge bloem, raak niet aan met vloeistof.
11 Patheeg	[1]	Water	620 ml			
	[2]	Zout	1 theelepel			
	[3]	Olie	3 el			
	[4]	Bloem hoog glutengehalte	8 kopjes			
12 Yoghurt	[1]	Melk	1800 ml			
	[2]	Melkzuurbacteriën	180 ml			

13 Jam	[1]	Pulp	5 kopjes			Roer te papperig, voeg al dan niet een beetje water toe
	[2]	Zetmeel	1 kopje			
	[3]	Suiker	1 kopje			Afhankelijk van uw smaak
14 Bakken	[1]	Stel de baktemperatuur in door op de korstknop te drukken: 100 °C (licht); 150 °C (gemiddeld); 200 °C (donker) , fout 150 °C				
15 Huisgemaakt	[1]	Druk op deze knop om naar het zelfgemaakte menu te gaan. In dit menu kan de gebruiker de tijd van elk proces instellen, bijvoorbeeld kneden, fermenteren, bakken. Geschikt voor zelfgebakken brood.				

8. Instructies voor het verwijderen

8.1 Verwijdering en verpakking

- Zorg ervoor dat de verpakking op de juiste manier wordt weggegooid in overeenstemming met de richtlijnen en normen die van toepassing zijn in uw regio. In sommige gevallen kan de verpakking bestaan uit plastic zakken - zorg er in dit opzicht voor dat ze niet in de handen van kinderen komen. Er is een risico op verstikking!

8.2 Verwijdering van oude apparatuur

- Oude apparaten moeten worden weggegooid in overeenstemming met de richtlijnen en voorschriften van lokale afvalverwijdering.

8.3 Betekenis van het symbool "vuilnisbak"



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet thuis in het huishoudelijk afval. Maak gebruik van de inzamelpunten voor de afvoer van elektrische apparaten en lever daar uw elektrische apparaten in die u niet meer zult gebruiken. Op deze manier helpen ze de mogelijke effecten van onjuiste verwijdering op het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen. Op deze manier levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere vormen van terugwinning van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Informatie over waar u de apparaten moet weggooien, kunt u verkrijgen bij uw gemeenten of gemeentelijke administraties.

Onze klantenservice nummer: +49 (0) 931-45232700

EU-conformiteitsverklaring

Wij, de

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Duitsland

verklaart hierbij dat de hieronder beschreven hulpmiddelen voldoen aan de relevante essentiële gezondheids- en veiligheidseisen van de EU-richtlijnen vanwege hun ontwerp en constructie, evenals in de ontwerpen die door ons in de handel worden gebracht.

Productnaam: Broodbakmachine 1500g wit / zwart
Model nummer: AR-HE-BBA1500/B
Artikelnummer: 4260627424054 (wit); 4260627427741 (zwart)

Als het apparaat zonder onze toestemming wordt gewijzigd, verliest deze conformiteitsverklaring zijn geldigheid.

Getest op:
2014/35/EG laagspanningsrichtlijn
2014/30/EG Elektromagnetische compatibiliteit
EU-norm:
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010
NL 62233:2008
EN 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011
NL 55014-1:2017
NL 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013

Datum/handtekening Fabrikant/Locatie: Würzburg,

18.09.2023



Handtekening:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Algemeen Directeur

Representatief voor deze gebruiksaanwijzing/technische gegevens:
Dipl.-Inform. (Univ.) Korhan Canbolat, Algemeen Directeur

Kantooradres:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11
97074 Würzburg

Het retouradres is te vinden in de opdruk: <https://www.arebos.de/impressum/>

BTW-identificatienummer: DE 263752326
De rechtbank van inschrijving in het handelsregister is Würzburg, HRB 10082
AEEA-verord. nr. DE 61617071