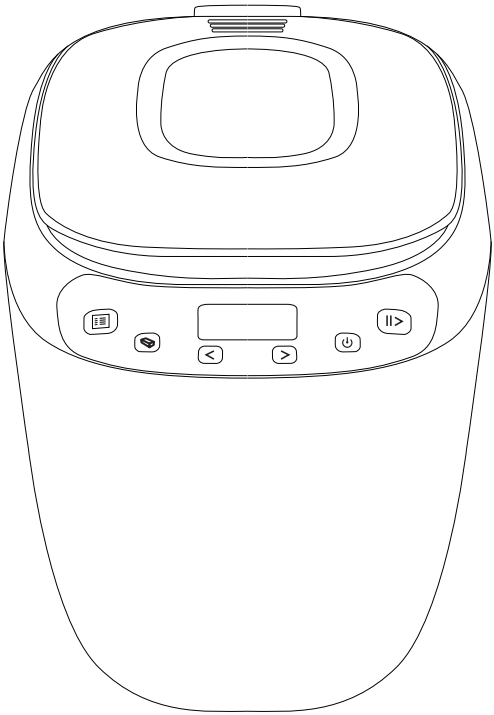
KitchenBrothers

Gebruiksaanwijzing - Broodbakmachine
User Manual - Bread Maker
Manuel d'utilisation - Machine à Pain

NL p.3-14
EN p.15-27
FR p.28-40

Model/Modèle: KB697



CE RoHS

MADE IN CHINA

Lees de instructies
Please read the manual
Veuillez lire ce mode d'emploi

Introductie

- Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze KitchenBrothers producten. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via email: service@kitchenbrothers.nl

- Maak je eigen brood naar jouw smaak met de KitchenBrothers broodbakmachine. Kies tussen de 12 vooraf ingestelde programma's. De broodbakmachine heeft een warmhoudfunctie en een timerfunctie. Kneed in het avond het deeg, zet de timer aan en je hebt vers en zelfgebakken brood in de ochtend.

Waarschuwingen en Veiligheidsinstructies

⚠ Let erop dat het verpakkingsmateriaal niet in handen komt van kinderen. Zij kunnen erin stikken!

⚠ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed!

Algemeen

- Let op de risico's en consequenties die verbonden zijn aan misbruik van de Broodbakmachine. Misbruik van de broodbakmachine kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat.
- Gebruik de broodbakmachine alleen voor de doeleinden aangegeven in deze handleiding.
- Als de broodbakmachine niet goed functioneert, gevallen of beschadigd is, gebruik hem dan NIET en raadpleeg de Customer Service.
- De broodbakmachine is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke plaatsen zoals: (IEC 60335-2-15)
  Personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkplekken;
  Hotel- of motelkamers en andere woonruimten;
  Bed and breakfast faciliteiten;
  Boerderijen.
- Als je de broodbakmachine niet gebruikt, zet het apparaat dan uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Raak de hete oppervlakken NIET aan. Gebruik altijd de hendels en handvatten.
- Draag ALTIJD ovenwanten als je de hete bakvorm uit de broodbakmachine haalt.
- Raak NIET de bewegende of roterende onderdelen aan als de broodbakmachine aan staat.
- Verplaats de broodbakmachine NIET als er hete vloeistoffen in zitten.
- Gebruik de broodbakmachine niet als er te veel of te weinig deeg in de bakvorm zit.
- Stop geen metalen objecten in de broodbakmachine en gebruik geen metalen foliën. Dit kan kortsluiting veroorzaken.
- De broodbakmachine heeft een max. inhoud van 1000 gr. Overschrijd deze limiet niet.
- De broodbakmachine werkt in verschillende temperaturen, maar de grootte van het brood kan verschillen. We raden aan om de broodbakmachine in een kamertemperatuur tussen de 15 °C en 34°C te gebruiken.

Personen en gebruik

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve als ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan gebruikt worden door mensen met een fysieke of mentale beperking, mits ze goed worden begeleid en geïnformeerd zijn m.b.t. het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren hiervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Haal de bakvorm nooit uit de machine als er een programma aanstaat.
- Sla de bakvorm nooit tegen een hoek op oppervlakte van een tafel aan om het brood te verwijderen. Dit kan de bakvorm beschadigen.

- Gebruik de broodbakmachine NIET in de buurt van een bad, een douche, een zwembad, of bij een (was)bak gevuld met water. Raak het apparaat en het stroomsnoer NIET met natte handen aan. Zorg ervoor dat het apparaat NIET in contact komt met water. Dompel het apparaat NIET onder in water. Als er toch water in of op het apparaat komt, zet het apparaat dan direct uit en neem contact op met onze klantenservice.
- Houd het apparaat uit de buurt van vocht, hitte, ruimtes waar de temperatuur relatief hoog is en hittebronnen zoals ovens.
- Dek de broodbakmachine niet af als het aanstaat. Dit kan tot brandgevaar, een elektrische schok, persoonlijk letsel of schade aan het apparaat leiden.
- Gebruik alleen de accessoires geleverd door KitchenBrothers.

Elektra

- Haal de broodbakmachine NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Dit kan schade aan het apparaat aanbrengen. Voor de eigen veiligheid mogen deze onderdelen alleen vervangen worden door geautoriseerd onderhoudspersoneel. Stuur de broodbakmachine altijd naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning die op het type-aanduidingsplaatje staat aangegeven, overeenkomt met die van je stroomnet, voor je de broodbakmachine aansluit.
- Controleer zowel netsnoer als stekker regelmatig op tekenen van schade of slijtage en is daarvan sprake, gebruik de broodbakmachine dan NIET en laat het netsnoer en/of de stekker vervangen of repareren door geautoriseerd onderhoudspersoneel.
- Sluit de broodbakmachine niet aan op een externe timer of een extern bedieningspaneel.
- Als de stroom tijdens het gebruik uitvalt, zet de broodbakmachine dan direct uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Trek NIET aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Verplaats het apparaat NIET door aan het snoer te trekken en draai het snoer NIET.
- Zorg ervoor dat je NIET over de kabel struikelt en dat de kabel NIET geknakt of gedraaid is, of vast zit.
- Leg de kabel niet op warme oppervlakken of in de buurt van olie. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.

Ontvangen van Verzending

- Controleer of de inhoud van het pakket overeenkomt met de pakbon wanneer je de verzending ontvangt. Licht je leverancier in als er onderdelen ontbreken. Lijkt de apparatuur beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in bij de vervoerder en geef de leverancier een gedetailleerde beschrijving van de schade. Bewaar de beschadigde verpakkingen om je klacht te onderbouwen.

Inhoud Verpakking

- KitchenBrothers Broodbakmachine - Model KB697 - EAN 8720195252085

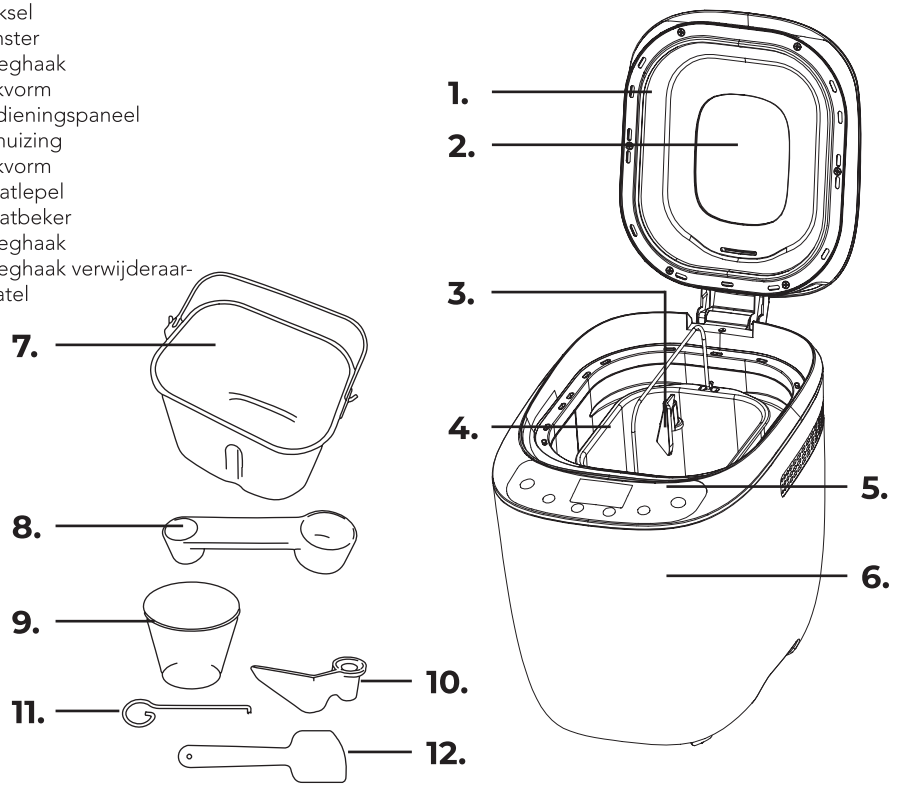
Bijgevoegde accessoires

- 1x Bakvorm
- 1x Maatlepel
- 1x Maatbeker
- 1x Deeghaak
- 1x Deeghaak verwijderaar
- 1x Spatel
- 1x Handleiding

Producteigenschappen

Productoverzicht

1. Deksel
2. Venster
3. Deeghaak
4. Bakvorm
5. Bedieningspaneel
6. Behuizing
7. Bakvorm
8. Maatlepel
9. Maatbeker
10. Deeghaak
11. Deeghaak verwijderaar-
12. Spatel



Technische data

Afmeting	28,00 x 26,00 x 37,50 cm
Gewicht	4018 gr
Kleur	Wit/Zwart
Materiaal	Plastic, decoraties van roest-vrij staal
Snoerlengte	1 M
Input - Output Frequentie	220V-240V~ | 50Hz
Vermogen	550W

Functies	- Uitstelfunctie (13 uur) - Warmhoudfunctie (1uur) - Geheugenfunctie (10 min.)
Voorgeprogram-meerde program-ma's	12: Basic (normaal), French (frans), Whole Wheat (vol-koren), Quick (snel), Sweet (zoet), Ultra Fast I (snel-I), Ultra Fast II (snel-II), Dough (deeg), Gluten Free (gluten-vrij), Cake (cake), Sandwich (sandwich), Bake (bakken).
Min. - Max. Temperatuur	0 - 170°C

Overige eigenschappen

- Antislip basis;
- Constante temperatuur;
- Anti-aanbaklaag;
- BPA-vrij

Instructies voor gebruik

⚠ Raak de hete oppervlakken NIET aan. Gebruik altijd de hendels en handvatten.

⚠ Draag ALTIJD ovenwanten als je de hete bakvorm uit de broodbakmachine haalt.

⚠ Haal de bakvorm nooit uit de machine als er een programma aanstaat.

Voor het eerste gebruik

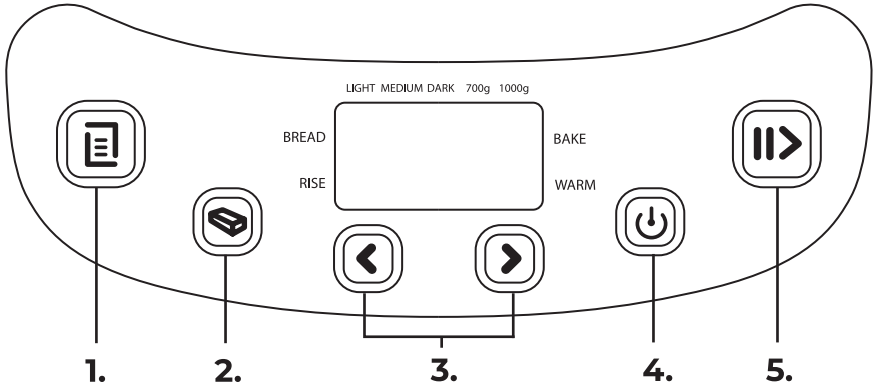
1. Controleer of alle accessoires aanwezig en onbeschadigd zijn.
2. Maak alle onderdelen schoon zoals beschreven in "Onderhoud en reiniging".
3. Zet het programma "Bake" aan. Zet de broodbakmachine aan en laat hem 10-15 minuten aan staan, zonder er iets in te doen. Laat de machine compleet afkoelen. Verwijder de bakvorm en deeghaak en maak het apparaat en de onderdelen opnieuw schoon.
4. Maak de machine en onderdelen grondig droog en plaats de onderdelen terug in de machine. Je kan de broodbakmachine nu gebruiken.

Instellingen

- Standaard instelling

1. Doe de stekker in een stopcontact.
2. Je hoort een piep en "3:00" verschijnt op het scherm. The pijlen wijzen naar 1000g en MEDIUM.

Bedieningspaneel



1. Menu
2. Grootte van het brood
3. Uitstellen (Tijd + of -)
4. Kleur
5. Start/stop

- KNEAD1 / KNEAD2 - De machine is in de kneedfase
- RISE1 / RISE2 / RISE3 - De machine is in de rijsfase
- BAKE - De machine is in de bakfase
- WARM - De warmhoudfunctie staat aan. Je gebakken product blijft warm gedurende de ingestelde tijd.

Menu

- Kies het gewenste programma.
- Druk op "Menu" om een van de 12 vooraf ingestelde programma's te kiezen.

12 vooraf ingestelde programma's

Basic (normaal)	Kneden, rijzen en bakken. Je kan extra ingrediënten toevoegen om meer smaak toe te voegen.
French (Frans)	Kneden, rijzen en brood bakken dat een langere rijstijd nodig heeft. Het brood dat op dit programma gebakken wordt heeft meestal een knapperige korst en een lichte textuur.
Whole Wheat (Volkoren)	Kneden, rijzen en volkoren brood bakken. Dit programma heeft een langere voorverwarmingstijd zodat het graan tijd heeft om al het water op te nemen en uit te zetten. We raden om dit programma niet in combinatie met de timer te gebruiken.
Quick (snel)	Kneden, rijzen en bakken met zuiveringszout of bakpoeder. Brood gebakken op dit programma is vaak kleiner en heeft een stevige textuur. Let op: Doe eerst de vloeistoffen in de bakvorm en voeg dan de overige ingrediënten toe. Tijdens de eerste kneedfase kunnen de droge ingrediënten zich in de hoek van de bakvorm verzamelen. Druk op "Start/Stop", open de deksel en roer de ingrediënten door elkaar met de houten spatel.
Sweet (zoet)	Kneden, rijzen en bakken van zoet brood.
Ultra fast-I (snel-I)	Kneden, rijzen en bakken van een 700g brood in een korte tijd. Brood gebakken op dit programma is meestal kleiner en grover dan brood gebakken op het programma "Quick" (snel). Let op: Zorg ervoor dat de temperatuur van het water tussen de 48°C en 50°C ligt. Als de temperatuur lager ligt dan kan het brood niet goed rijzen.
"Ultra fast-II (snel-II)"	Kneden, rijzen en bakken van een 1000g brood in een korte tijd. Brood gebakken op dit programma is meestal kleiner en grover dan brood gebakken op het programma "Quick" (snel). Let op: Zorg ervoor dat de temperatuur van het water tussen de 48°C en 50°C ligt. Als de temperatuur lager ligt dan kan het brood niet goed rijzen.
Dough (deeg)	Kneden en rijzen, maar geen bakproces. Het deeg kan gebruikt worden om brood, kleine broodjes, pizza, etc. mee te maken
Gluten Free (glutenvrij)	Kneden, rijzen en bakken van glutenvrij brood. Dit programma heeft een langere voorverwarmingstijd, zodat het graan tijd heeft om al het water op te nemen en uit te zetten. We raden om dit programma niet in combinatie met de timer te gebruiken.
Cake (cake)	Kneden, rijzen en cakes bakken.
Sandwich (sandwich)	Kneden, rijzen en brood met een lichte textuur en een dunne korst bakken.
Bake (bakken)	Alleen bakken. Dit programma kan gebruikt worden de baktijd te verlengen. Druk op de timerknop om de baktijd in te stellen.

Grootte van het brood
- Kies de gewenste grootte van het brood.
- Druk op de knop om de gewenste grootte te kiezen (700/1000g). Deze instelling werkt met de volgende programma's: normaal, volkoren, Frans, zoet, snel-I/II, glutenvrij en sandwich.

Uitstellen (Tijd + of Tijd -)
- Stel de tijd in waarop de machine begint met bakken.
  Als je wilt dat de broodbakmachine op een specifieke tijd brood bakt, kan je deze tijd instellen met de bovenstaande knoppen.

1. Kies het gewenste programma.
2. Kies de gewenste grootte en kleur van het brood.
3. Druk op de "**<**" en "**>**" knoppen om de gewenste uitgestelde tijd in te stellen. De tijd die weergegeven wordt op het scherm is inclusief de baktijd. De maximale uitsteltijd is 13 uur.

- **Voorbeeld:** Als je wilt dat je brood over precies 7:30 uur klaar is, druk dan op de knoppen totdat je 7:30 op het scherm ziet staan.

Kleur
- Kies de gewenste kleur voor de korst.
- Druk op de knop om de gewenste kleur te kiezen. Je kan kiezen tussen Light (licht), Medium (medium) en Dark (donker).

Start/Stop
- Start/stop het geselecteerde programma.

1. Druk op de "Start/Stop" knop om het geselecteerde programma aan te zetten.
2. Je hoort een piep en de twee stippen van de tijdsaanduiding beginnen te knipperen en het programma start. Als het programma gestart is, zijn de overige knoppen vergrendeld.
3. Druk ongeveer 3 sec. op de "Start/Stop" knop als je het programma wilt beëindigen. Als je een piep hoort is het programma beëindigd.

De ingrediënten afmeten
- Gebruik de meegeleverde maatbeker en maatlepel om de ingrediënten correct af te meten.
- Maatlepel: droge ingrediënten
  De grote kant van de maatlepel komt overeen met een eetlepel. De kleine kant van de maatlepel komt overeen met een theelepel. Druk de ingrediënten niet naar beneden, dit kan je verkeerde afmetingen geven.
- Maatbeker: vloeistoffen zoals water, melk of droge ingrediënten zoals melkpoeder. Zorg ervoor dat de maatbeker op een platte en effen ondergrond staat zodat je de juiste afmetingen krijgt. Maak de maatbeker goed schoon na elk gebruik (vooral als je hem hebt gebruikt om olie mee af te meten).

Volgorde van de ingrediënten
- Het is belangrijk om de volgorde zoals gegeven in het recept te volgen. Meestal wordt de vloeistof als eerste toegevoegd, daarna de suiker, het zout en de bloem, en tenslotte het bakpoeder of het gist. Als je rogge- of volkorenbrood raden we aan om de volgorde van de ingrediënten om te draaien. Eerst het gist of het bakpoeder, dan de bloem, de suiker en het zout, en als laatste de vloeistof.

Verschillende soorten ingrediënten
Volkoren
- Volkorenmeel is gemaakt van granen. Deze meel is vaak zwaarder dan normale meel en bevat meer voedingsstoffen. Het is zeer geschikt om met andere soorten bloem te combineren.

Meel zonder bakpoeder
- Bloem zonder bakpoeder wordt ook wel witte bloem genoemd. Het is geschikt om snel mee te bakken of om verschillende soorten koekjes mee te bakken.

Glutenmeel
- Glutenmeel heeft een hoog gluten- en proteïnegehalte. Dit type bloem geeft het deeg een zekere elasticiteit hen zorgt ervoor dat het brood zijn vorm behoudt. Glutenmeel is vooral geschikt voor het bakken van brood.

Donker volkorenmeel
- Donker volkorenmeel bevat veel vezels. Het is vergelijkbaar met gewoon volkorenmeel. Om te zorgen dat het brood na het bakken zijn vorm behoudt, moet je het donker volkorenmeel mengen met een andere meelsoort.

Zelfdrogende bloem
- Deze bloem bevat bakpoeder is geschikt voor het bakken van cakes.

Maïs- of havermeel
- Maïs- en havermeel worden gemaakt van maïs en haver. Dit zijn extra ingrediënten die je toe kan voegen bij het maken van o.a. roggebrood en helpen de smaak en textuur te verbeteren.

Suiker
- Suiker is een belangrijk ingrediënt dat een zoete smaak en een diepe kleur aan je brood toevoegt.

Eieren
- Eieren voegen extra voedingsstoffen toe aan je brood en maken het extra luchtig. Mix de eieren evenredig door het beslag mee en zorg ervoor dat er geen stukjes eierschaal in komen.

Zuiveringszout
- Zuiveringszout is vergelijkbaar met bakpoeder. Zuiveringszout kan in combinatie met bakpoeder gebruikt worden.

Bakpoeder
- Bakpoeder kan gebruikt worden om cakes en brood te bakken met de programma's "Ultra fast I/II (snel-I/II)". Bakpoeder heeft geen rijsfase nodig.

Zout
- Zout verbetert de smaak van het brood en geeft een diepere kleur aan de broodkorst. Houd je altijd aan het recept als je zout toevoegt! Te veel zout zorgt ervoor dat het gist niet goed werkt. Het brood wordt kleiner als je zout gebruikt.

Vet, boter en plantaardige olie
- Vet zorgt ervoor dat het brood langer houdbaar blijft en zachter wordt. Als je boter toe wilt voegen, snijd het dan wel in kleine stukjes.

Water en andere vloeistoffen
- Water is een belangrijk ingrediënt, over het algemeen is een watertemperatuur tussen de 20 en 25 graden optimaal. je kan het water vervangen met verse melk of water gemengt met 2% melkpoeder. Dit verbetert de smaak en de kleur van de broodkorst. Voor sommige recepten heb je verschillende sappen zoals appelsap of sinaasappelsap nodig.

Gist
- In de rijsfase kan gist koolstofgas loslaten. Koolstofgas zorgt ervoor dat het brood beter rijst en dat de structuur zacht blijft. Gist heeft suiker en bloem nodig als voedingsstoffen. Bewaar verse gist alleen in de koelkast, hoge temperaturen kunnen de gistschimmels doden. Let goed op de houdbaarheidsdatum als je gist koopt. Zet de gist direct na gebruik terug in de koelkast.

- Als het brood niet goed rijst, ligt dit waarschijnlijk aan de gist. Controleer of je gist nog vers en actief is.
1. Vul de maatbeker tot de helft (125ml) met warm water ((45-50 °C).
2. Voeg een theelepel witte suiker toe en roer de inhoud goed door. Voeg twee theelepels gist toe aan het mengsel.
3. Zet de maatbeker ongeveer 10 minuten op een warme plek neer en roer het water niet door.
4. Na 10 minuten zou je een maatbeker vol schuim moeten hebben. Als dit niet zo is, dan is de gist inactief.

Kant-en-klare broodmix
- Je kan bijna elke kant-en-klare broodmix gebruiken. We raden echter wel aan om geen pure rogge-broodmix te gebruiken. Deze bakt niet goed.
  Lees de stappen op de broodmix goed door en volg de onderstaande stappen:
- Zet de broodbakmachine aan en voeg de juiste hoeveelheid vloeistof toe.
- Selecteer het gewenste programma en de gewenste kleur. Druk op "Start/Stop" totdat je een piep hoort en het apparaat aangaat.

Brood bakken
- Je kan de broodbakmachine in verschillende temperaturen gebruiken. De grootte van het brood kan hierdoor wel verschillen. We raden aan om de broodbakmachine in een kamertemperatuur tussen de 15 °C en 34°C te gebruiken.

1. Plaats de bakvorm in de broodbakmachine en draai hem met de klok mee totdat hij vastklikt. Plaats de deeghaak op de staaf en draai deze ook met de klok mee totdat hij vastklikt.
2. Doe de ingrediënten in de bakvorm. Gebruik je vinger om een klein gat te maken in de bloem. Giet het gist in het gat. zorg ervoor dat het gist niet in contact komt met de vloeibare ingrediënten of het zout.
3. Doe de deksel rustig dicht en doe de stekker in het stopcontact.
4. Kies de gewenste instellingen (programma, grootte en kleur)
5. Zet eventueel een timer. Je kan deze stap overslaan als je wilt dat de machine het brood direct maakt.
6. Druk op "Start/Stop" om te beginnen met bakken.
7. Je hoort een lange piep bij de programma's Basic (normaal), French (frans), Whole Wheat (volkoren), Sweet (zoet), Gluten Free (glutenvrij) en Sandwich (sandwich). dit is om je eraan te herinneren om meer ingrediënten toe te voegen. Doe de deksel op en voeg de ingrediënten toe.
8. Als de machine klaar is hoor je 10 keer een piep. Druk op "Start/Stop" voor 3-5 seconden om het programma te beëindigen. De warmhoudfunctie houdt het brood nog een uur warm.
9. Trek je ovenwanten aan en doe de deksel open. Draai de bakvorm tegen de klok in om hem los te klikken en te verwijderen.
10. Gebruik de schraper of het brood uit de bakvorm te halen. Gebruik geen messen of andere scherpe objecten, dit kan de bakvorm beschadigen.
11. Plaats de bakvorm ondersteboven op een schoon aanrecht. Schud de bakvorm voorzichtig om het brood eruit te krijgen.
12. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen.
13. Haal de stekker uit het stopcontact.

Tijdschema's

Programma/ Process	Basic (normaal)		French (Frans		Whole Wheat (volkoren)		Quick (snel)	Sweet (zoet)		Ultra Fast 1 (snel-I)
Grootte v/h brood in gr	700	1000	700	1000	700	1000	700	700	1000	700
KNEAD1 (in min.)	9	10	16	18	9	10	7	10	10	12
RISE1 (in min.)	20	20	40	40	25	25	5	5	5	N/A
KNEAD2 (in min.)	14	15	19	22	18	20	8	20	20	N/A
RISE2 (in min.)	25	25	30	30	35	35	N/A	30	30	N/A
RISE3 (in min.)	40	40	45	45	60	60	15	40	40	11
BAKE (in min.)	65	70	70	75	65	70	65	65	70	35
KEEP WARM	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Totale baktijd (in uur:min)	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55	0:58

Programma/ Proces	Ultra Fast -2 (snel-II)	Dough (deeg)	Gluten Free (glutenvrij		Cake	Sandwich		Bake (bakken)
Grootte v/h brood in gr	1000	N/A	700	1000	Ja	700	1000	N/A
KNEAD1 (in min.)	9	20	12	12	10	15	15	N/A
RISE1 (in min.)	N/A	N/A	20	20	5	40	40	N/A
KNEAD2 (in min.)	N/A	N/A	13	13	20	5	5	N/A
RISE2 (in min.)	N/A	30	45	45	30	25	25	N/A
RISE3 (in min.)	9	40	45	45	35	40	40	N/A
BAKE (in min.)	40	N/A	60	65	70	50	55	10-60
KEEP WARM	N/A	N/A	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Totale baktijd (in uur:min)	0:58	1:30	3:15	3:20	2:50	2:55	3:00	0:10-0:60

Voorbeeldrecepten

Bruin brood	
Grootte v/h brood	850 g
Lauw water	350 ml
Zout	11/4 theelepel
Honing	1 theelepel
Volkorenmeel	550 g
Droge gist	3/4 theelepel
Programma:	3 - Volkoren | Kleur: Donker

Proteïnebrood	
Grootte v/h brood	750 g
Kwark	250 g
Proteïne	4
Zout	1 theelepel
Tarwezemelen	4 eetlepel
Bakpoeder	1 klein zakje
Lijnzaad (heel of gebroken)	100 g
Speltzemelen of haverzemelen	30 g
Programma:	1 - Normaal, Kleur: donker

Tulband	
Eieren	3
Suiker	125 g
Boter / margarine	125 g
Vanillesuiker	1 klein zakje
Melk	60 ml
Witte bloem	300 g
Bakpoeder	1 klein zakje
Programma	10 - Cake

Voorbereiding:
Doe eerst de eieren, boter en vanillesuiker in een kom en roer tot een luchtig mengsel. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en mix het goed door. Voeg een beetje melk toe. Vet de bakvorm in met boter of olie. Doe het mengsel in de bakvorm en zet de broodbakmachine aan.

Wit brood	
Grootte v/h brood	1000 g
Lauw water	350 ml
Bloem	500 g
Gist	½ zakje
Zeezout	1 theelepel
Suiker	1 theelepel
Olijfolie	1 theelepel
Programma:	1 - Normal, Kleur: Licht

Boerenbrood	
Grootte v/h brood	1000 g
Lauw water	360 ml
Bloem, type 1050	600 g
Droge gist	1 zakje
Zout	1 theelepel
Suiker	1 theelepel
Gedroogde tarwe-zuurdesem	30 g
Programma:	1 - Normaal, Kleur: medium

Pizzadeeg	
Bloem	300 g
Zout	1/2 theelepel
Verse gist	1/2 blok
Olijfolie	2 eetlepels
Lauw water	200ml
Suiker	Een snufje
Programma	8 - deeg

Voorbereiding:
Los de gist op in water. Doe dit met de andere ingrediënten in de bakvorm. Kies programma 8 - deeg en zet de machine aan. Rol het deeg uit nadat het is gekneed. Doe een beetje bloem op het deeg. Laat het deeg na het rollen ongeveer 10 minuten rijzen.

Warmhoudfunctie

- Het brood wordt automatisch een uur warm gehouden nadat het gebakken is. Zet de warmhoudfunctie uit door op “Start/Stop” te drukken als je het brood uit de bakvorm wilt halen.

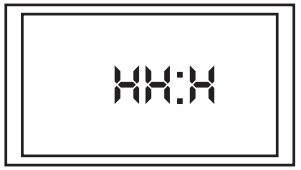
Geheugenfunctie

- Als de stroom tijdens gebruik uitvalt, moet het programma wat aanstond binnen 10 minuten worden hervat. De broodbakmachine kan data niet langer dan 10 minuten onthouden. Echter, als de machine in de kneedfase was toen de stroom uitviel, druk dan op “Start/Stop” om het programma vanaf het begin te starten. Als de stroom tijdens een andere fase uitviel, haal dan de inhoud uit de bakvorm en gooi het weg. Begin vervolgens het proces opnieuw.

Probleem - oplossing

Errorcodes

- De interne temperatuur van de broodbakmachine is te hoog. Beëindig het programma, open de deksel en laat de machine volledig afkoelen.



- De temperatuursensor is ontkoppeld. Stuur de broodbakmachine altijd naar een servicecentrum voor reparatie

- De interne temperatuur van de broodbakmachine is te laat. Laat de machine op kamertemperatuur komen.

Error	Oorzaak	Oplossing
Het brood is erg zwaar in de structuur is heel stevig.	- Er is te veel bloem en te weinig water gebruikt. - Er is te veel fruit of te veel volkorenmeel gebruikt.	- Gebruik minder bloem en meer water. - Gebruik minder fruit of volkorenmeel.
Het brood zakt in in het midden tijdens het bakken.	- De bloem is niet sterk genoeg om het deeg te laten rijzen. - De temperatuur is te hoog of de gist werkt te snel. - Te veel water maakt het deeg zwaar.	- Gebruik broodmeel of zetmeel. - Zorg ervoor dat de gist op kamertemperatuur is. - Pas de hoeveelheid water aan.
Er komt rook uit de ventilatiegaten tijdens het bakken.	Sommige ingrediënten liggen te dichtbij de hitte-elementen of liggen er tegenaan.	Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat helemaal afkoelen en maak de hitte-elementen schoon.
De broodkorst is te dik.	De brood heeft te lang in de bakvorm gezeten.	Haal het brood zo snel mogelijk uit de bakvorm en gebruik alleen de warmhoudfunctie indien nodig.
De ingrediënten zijn niet goed gemixt en het brood is niet goed gebakken.	- Er is een incorrect programma gekozen. - De deksel is te vaak open gedaan. - De weerstand is te hoog, en de kneedhaak kan niet goed draaien.	- Kies het juiste programma. - Doe de deksel niet open als het programma nog niet afgelopen is. - Kijk of de kneedhaak goed geplaatst is
Het brood is zo groot dat het tegen de deksel aandrukt.	- Er is te veel gist, water of bloem gebruikt. - De omgevingstemperatuur is te hoog.	Gebruik de juiste hoeveelheid gist, water en bloem.
Het brood is te klein en is niet goed gerezen.	- Er is niet genoeg gist gebruik, of het gist is oud en inactief. - De temperatuur van het water is te hoog.	- Gebruik meer gist of andere gist. - Controleer de watertemperatuur.
De motor staat aan, maar het deeg is niet gekneed.	De bakvorm zit niet goed vast, of er zit te veel deeg in de bakvorm.	- Controleer of de bakvorm goed vast zit. - Controleer of de juiste hoeveelheid deeg in de bakvorm zit.

Onderhoud en reiniging

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat de broodbakmachine volledig afkoelen voordat je hem schoonmaakt.

1. Bakvorm: Maak de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen. Laat de bakvorm volledig drogen voordat je hem weer gebruikt.
2. Deeghaak: Als de deeghaak moeilijk te verwijderen is, vul de bakvorm dan met water en laat de deeghaak ongeveer 30 minuten weken. Veeg de bladen schoon met een vochtige doek.

Opslag

- Bewaar de broodbakmachine op een droge, schone plek. Bewaar het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen.

Weggooien - recyclen

- Denk aan het milieu en lever een bijdrage aan een schonere leefomgeving! Gooi de broodbakmachine aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen.

Service en garantie

- Indien je service of informatie nodig hebt omtrent je product, schroom dan niet en stuur een e-mail naar service@kitchenbrothers.nl

- Wij verlenen 2 jaar garantie op onze producten. De klant dient een aankoopbewijs te kunnen tonen en de garantie dient binnen een periode van 2 jaar na de aankoopdatum geldend te worden gemaakt. Let op de garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor aan slijtage onderhevige onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld van de klant, bij schade door derden.

Disclaimer

- Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.

Introduction

- Thank you for choosing our KitchenBrothers product! Please always follow the instructions for safe usage. If you have any questions about the product or experience any problems, please contact us by email: service@kitchenbrothers.nl

- Make your own home-made bread and cakes with the KitchenBrothers Bread Maker. Choose between one of the 12 preset programs. The Bread Maker has a keep warm function and a timer function. Knead the dough in the evening, set the timer, and your bread will be ready in the morning.

Warnings and Safety Instructions

⚠ Please ensure that the packaging is kept out of the reach of children! Risk of suffocation!

⚠ Make sure to keep this user manual. Read the manual carefully before using your KitchenBrothers Bread Maker!

General

- Be aware of the risks and consequences resulting from misuse of the Bread Maker Misuse can result in personal injury, or destruction of the appliance.
- Use the Bread Maker only for purposes described in this user manual.
- If the Bread Maker malfunctions, is dropped or (appears to be) damaged in any manner, do NOT use it and contact Customer Service.
- The Bread Maker is intended to be used indoors, in household and similar applications such as:
  Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
  Farm houses;
  By clients in hotels, motels and other residential type environments;
  Bed and breakfast type environments.
- When you are not using the Bread Maker turn the device off and disconnect the device from the power socket before cleaning or storing it.
- Do NOT touch the hot surfaces. Always use the knobs and handles provided.
- Always wear oven gloves when removing the hot baking mould.
- Do NOT touch any moving or rotating parts of the Bread Maker when it is switched on.
- Never move the Bread Maker when it is filled with hot fluids.
- Do NOT turn on the Bread Maker if the baking attachment has not been properly filled with ingredients.
- Do not put any metal objects inside the Bread Maker, and do not use any metal foils. This increases the risk of fire or short-circuit.
- The Bread Maker has a max. capacity of 1000 gr. Do NOT exceed this limit.
- The Bread Maker works well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We advise using the Bread Maker in a room temperature between 15 °C and 34°C.

Persons and Use

- The Bread Maker can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- The Bread Maker can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Never remove the baking mould during operation.
- Never strike the baking mould against a corner or a work surface, when removing the bread. This may damage the baking mould.
- Do NOT use the Bread Maker in or near a bath, shower, swimming pool, or over a basin filled with water.

- Do NOT operate the device with damp or wet hands and do NOT touch the power cord with damp or wet hands. Make sure to prevent any contact with water. Do NOT submerge theBread Maker in water.
- If water does get inside the casing, turn the Bread Maker off immediately and contact our customer service.
- Keep the Bread Maker away from heat sources and do not place the Bread Maker in or close to areas where the surrounding temperature is relatively hot (e.g. stoves or ovens).
- Do NOT cover the Bread Maker when it is switched on. This poses a risk of fire, electric shock or injury.
- Only use the accessories provided by KitchenBrothers.

Electronics
- Do NOT reconstruct, repair or disassemble the Bread Maker. This can damage the device. For safety reasons, these parts may only be replaced by authorized service personnel. In order to prevent hazards, always send the Bread Maker to the service centre for repairs.
- Make sure your outlet supplies the correct power voltage to avoid damage to the Bread Maker
- Always check the power cord and plug before using the Bread Maker. Do NOT operate it if the cord or plug are damaged. A damaged cord or plug must be replaced by a qualified person in order to avoid damages and personal injuries.
- The Bread Maker should not be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the power fails during usage, turn off the Bread Maker immediately and pull the plug from the socket.
- Do NOT disconnect the Bread Maker from its power supply by pulling the cable.
- Do NOT carry or pull the device by its cable.
- Make sure that you do NOT trip over the cable. The cable should not be kinked, trapped or twisted. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch a hot surface.

Receiving Your Shipment

- When receiving your shipment, make sure that the contents are consistent with the packing list. Notify your distributor of any missing items. If the equipment appears to be damaged, file a claim immediately with the carrier and notify your distributor at once, giving a detailed description of any damage. Save the damaged packing container to substantiate your claim.

Contents of Package

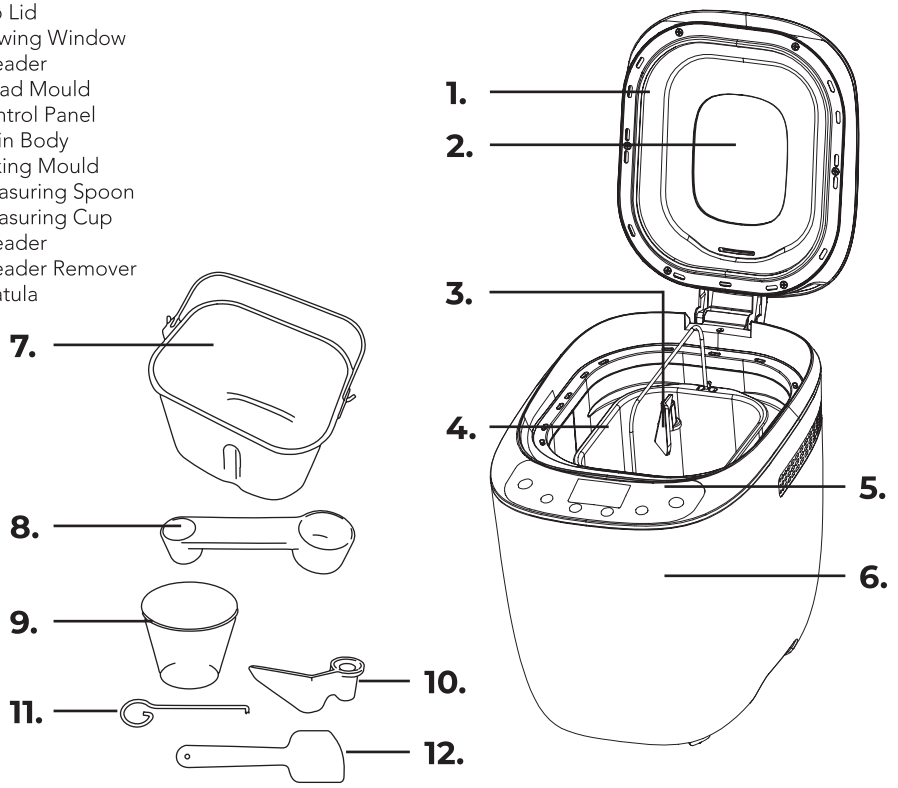
- KitchenBrothers Bread Maker - Model KB697 - EAN 8720195252085

Included Accessories
- Baking Mould
- Measuring Spoon
- Measuring Cup
- Kneader
- Kneader Remover
- Spatula
- User Manual

Product Features

Product Overview

1. Top Lid
2. Viewing Window
3. Kneader
4. Bread Mould
5. Control Panel
6. Main Body
7. Baking Mould
8. Measuring Spoon
9. Measuring Cup
10. Kneader
11. Kneader Remover
12. Spatula



Technical Data

Size	28,00 x 26,00 x 37,50 cm
Weight	4018 gr
Colour	White/Black
Material	Plastic, Stainless Steel decorations
Cable Length	1 M
Input - Output Frequency	220V-240V~ | 50Hz
Power	550W

Functions	- Time Delay Function (13 hrs) - Keep Warm Function (1 hr) - Memory Function (10 min)
Preset Programs	12: Basic, French, Whole Wheat, Quick, Sweet , Ultra Fast I, Ultra Fast II, Dough, Gluten Free, Cake, Sandwich, Bake.
Min. - Max. Temperature	0 - 170°C

Other Features
- Non-slip base;
- Non-stick Coating;
- Constant Temperature;
- BPA Free.

Operating Instructions

⚠ Do NOT touch the hot surfaces. Always use the knobs and handles provided.

⚠ Always wear oven gloves when removing the hot baking mould.

⚠ Never remove the baking mould during operation.

Before the First Use

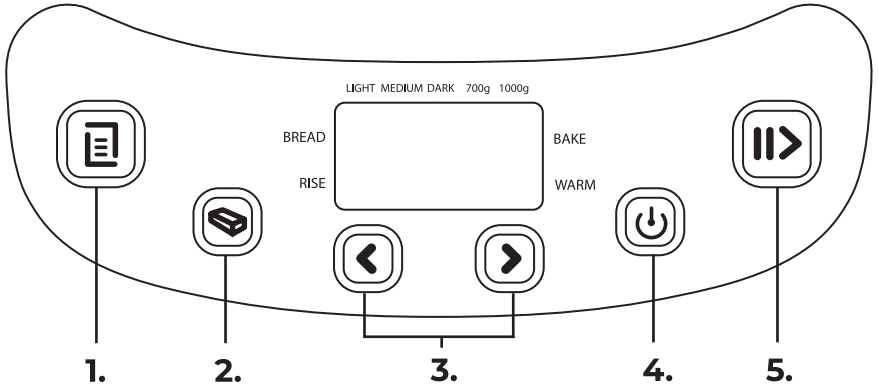
1. Check that the accessories and all parts are complete and undamaged.
2. Clean all parts as described in the chapter "Cleaning and Maintenance".
3. Set the operating mode to "Bake". Turn the Bread Maker on and bake without anything inside for about 10-15 minutes. Let the Bread Maker cool down completely. Remove the baking mould and the kneader and clean the appliance and accessories again.
4. Dry all parts thoroughly and place them back in the machine. The Bread Maker is ready for use.

Settings

- Default setting:

1. Connect the plug to a wall outlet.
2. You will hear a beep and "3:00" will appear on the display. The arrows point to 1000g and MEDIUM.

Control Panel



1. Menu
2. Loaf size
3. Time + and -
4. Color
5. Start/stop

- KNEAD1 / KNEAD2 - The machine is in the kneading phase
- RISE1 / RISE2 / RISE3 - The machine is in the rising phase
- BAKE - The machine is in the baking phase
- WARM - The "Keep Warm" function is turned on. Your baked product is being kept warm for the set time.

Menu

- Select your desired program
- Press the "Menu" button to scroll through the 12 preset programs and to select your desired program.

12 preset programs

Basic	Kneading, allowing the dough to rise, and baking. You can add extra ingredients to enhance the flavour.
French	Kneading, allowing the dough to rise, and baking bread with a longer rising time. The bread baked on this program will usually have a crispier crust and a light texture.
Whole Wheat	Kneading, allowing the dough to rise, and baking whole wheat bread. This setting has a longer preheating time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay function with this program.
Quick	Kneading, allowing the dough to rise, and baking using baking soda or baking powder. Bread baked on this setting is usually smaller, and has a dense texture. Caution: First add the liquid to the baking mould, then add the remaining ingredients. During the first kneading phase, dry ingredients can accumulate in the corners of the baking mould. Press the "Start/Stop" button, open the lid and stir the ingredients with the wooden spatula.
Sweet	Kneading, allowing the dough to rise, and baking sweet bread.
Ultra fast-I	Kneading, allowing the dough to rise, and baking a 700g loaf of bread in a short time. Bread baked on this setting is usually smaller and rougher than bread baked using the quick program. Caution: The temperature of the water needs to be between 48°C and 50°C. If the temperature is below this value, the bread might not rise properly.
Ultra fast-II	Kneading, allowing the dough to rise, and baking a 1000g loaf of bread in a short time. Bread baked on this setting is usually smaller and rougher than bread baked using the quick program. Caution: The temperature of the water needs to be between 48°C and 50°C. If the temperature is below this value, the bread might not rise properly.
Dough	Kneading and allowing the dough to rise, but without a baking process. The dough can be used to make bread rolls, pizza, etc.
Gluten Free	Kneading, allowing the dough to rise, and baking gluten-free bread. This setting had a longer preheating time to allow the grain to absorb the water and expand. It is not advised to use the delay function with this program.
Cake	Kneading, allowing the dough to rise, and baking cakes.
Sandwich	Kneading, allowing the dough to rise and baking light texture bread with a thinner crust.
Bake	Only baking. This program can be used to extend a specific baking time. Press the time button to set the baking time.

Loaf Size

- Select the desired loaf size.
- Press the “Loaf Size” button to select your desired loaf size. Choose between 700g and 1000g. This setting only works in combination with the following programs: Basic, Whole Wheat, French, Sweet, Ultra Fast, Gluten Free, and Sandwich.

- Delay (Time + or Time -)

Select a specific time for the machine to start.

1. If you want the Bread Maker to start at a specific time, you can set the time by using the “Delay” button.
2. Select the desired program.
3. Select the loaf size and the colour.

- Press the “Delay” buttons to set the desired time delay. Press “**>**” to increase the time delay and press
- “**<**” to decrease the time delay. The time shown on the display includes the time required for the baking process. The maximum adjustable time is 13 hrs.

Example: If you want your bread to be ready in exactly 7:30 hrs, press the “Delay” buttons until 7:30 is shown on the display.

Colour

- Select the desired colour for the crust.
- Press the “Colour” button and select your desired colour. Choose between Light, Medium, and Dark.

Start/Stop

- Start/Stop the selected baking program.

1. Press the “Start/Stop” button once to start the selected program.
2. You will hear a beep, the two dots in the time display will start to flash and the program will start. After the program has begun, all other buttons are locked.
3. Press the “Start/Stop” button again for appr. 3 sec. to end the program. When you hear a beep, the program is turned off.

Measuring the Ingredients

Use the supplied measuring spoon and cup to measure the ingredients accurately.

- Measuring spoon: dry ingredients.
The large side of the measuring spoon corresponds to a tablespoon. The small side of the measuring spoon corresponds to a teaspoon. Do not press the ingredients down, this might give you the wrong measurement.
- Measuring cup: liquids such as water, milk, or dry ingredients such as milk powder.
Make sure to put the measuring cup on a flat and straight surface to get the right measurements. Clean the cup thoroughly after every use (especially if you have measured oils).

Sequence of Ingredients

- It is important to follow the sequence given in the recipe. Generally, the liquid is added first, then sugar, salt, and flour and finally the baking powder or yeast. In case you make rye or whole wheat bread it is advisable to reverse the order of the ingredients: add the dry yeast or baking powder, then flour, sugar, salt, and finally the liquid.

Different Types of Ingredients

Whole grain

- Whole wheat flour is ground from grain. This flour is usually heavier than normal flour and also has more nutrients. It is especially well suited to be mixed with other flours.

Flour without baking powder

- Flour without baking powder is also known as white flour. It is suitable for fast baking or for baking different types of biscuits.

Gluten flour

- Gluten flour has a high gluten and protein content. This type of flour gives the dough a certain elasticity and helps the dough to retain its shape. Gluten flour is particularly well suited for baking bread.

Dark wheat flour

- Dark wheat flour is rich in fibre. It is comparable to whole wheat flour. In order to maintain the shape after baking, it should be mixed with other flours.

Self drying flour

- This flour contains baking powder and is ideal for baking cakes.

Corn or oatmeal flour

- Corn and oatmeal flours are made from corn or oats. These are additional ingredients for making coarse bread such as rye bread and also help in improving the taste and the texture.

Sugar

- Sugar is an important component and adds a sweet flavour and a nice colour to the bread. Generally, white sugar is used. Brown sugar or powdered sugar also suffice.

Eggs

- Eggs make the bread nutritious and more fluffy. Mix the eggs evenly and make sure that no pieces of shell get into the mixture.

Baking soda

- Baking soda is very similar to baking powder. Baking soda can be used together with baking powder.

Baking powder

- Baking powder can be used to bake cakes or bread using the programs “Ultra fast-I/II”. Baking powder does not require any “Rising phase”.

Salt

- Salt improves the taste of the bread and enhances the colour of the bread crust. Always stick to the recipe when adding salt! Too much salt will stop the yeast from acting. Remember that the bread becomes smaller if salt is used.

Fat, butter and vegetable oil

- Fat increases the shelf life of the bread. The bread becomes softer. If you want to add butter, make sure to cut it into small pieces.

Water and other liquids

- Water is an important ingredient. In general, a water temperature between 20°C and 25°C is optimal. You can replace the water with fresh milk or water mixed with 2% milk powder. This will improve the flavour and colour of the crust. Some recipes require different juices such as apple or orange juice.

Yeast

- In the rising phase, the yeast releases carbon dioxide. The carbon dioxide makes the bread rise more and provides the soft inner structure. However, yeast needs sugar and flour as nutrients. Store fresh yeast only in your refrigerator, since high temperature can kill the yeast fungi. Pay attention to the expiration date when you buy yeast. Put the yeast back in the refrigerator immediately after each use.

- If the bread does not rise properly, this is mostly due to the yeast. Check whether your yeast is fresh and active:

1. Pour 125 ml (half a measuring cup) of warm water (45-50 °C).
2. Add a teaspoon of white sugar to the measuring cup and stir the contents. Then add two teaspoons of yeast to the water.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 minutes, and do not stir the water.
4. After 10 minutes, you should get about a cup of foam. If this is not the case, then the yeast is inactive.

Bread Made of Ready-Mixes

- You can use almost any commercially available bread mixes in this bread machine. However, we do not recommend pure rye bread, as these are not baked satisfactorily.

Read the quantity information on the package and follow these steps:

- Turn the bread machine on and add the liquid as recommended on the box of the ready-mix.
- Select the appropriate program and the desired colour. Press the "Start / Stop" button until you hear a beep and the appliance starts.

Baking Bread

- The Bread Maker works well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We advise using the Bread Maker in a room temperature between 15 °C and 34°C.

1. Place the baking mould in the Bread Maker and turn it clockwise until it locks into place. Place the kneader on the shaft and turn it clockwise until it locks into place. It is advisable to apply heat-resisting margarine to the kneader so that it can be removed easily after baking.
2. Add the desired ingredients to the baking mould. Use your finger to make a small indentation in the flower and pour the yeast in the indentation. Make sure that the yeast does not come into contact with the liquid ingredients or the salt.
3. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.
4. Choose your desired settings using the "Menu", "Loaf Size", and "Colour" buttons.
5. Set the time delay by pressing the "Delay" buttons. You can skip this step if you want the Bread Maker to start baking immediately.
6. Press "Start/Stop" to start baking.
7. During the programs Basic, French, Whole Wheat, Sweet, Gluten Free, and Sandwich you will hear a long beep sound. This is to remind you to add more ingredients. Open the lid and add the ingredients. Caution: hot steam might escape.
8. Once the entire process is completed, you will hear 10 beeps. Press the "Start/Stop" button for appr. 3-5 seconds to end the current program. The "Keep Warm" function will keep the bread warm for another hour.
9. Open the lid while wearing oven mitts, turn the baking mould anticlockwise and remove it.
10. Use the scraper to separate the bread from the edges of the baking mould. Never use a knife or sharp object, this can damage the non-stick coating.
11. Place the baking mould upside down above a clean cooking surface and gently shake it to remove the bread from the baking mould.
12. Let the bread cool down for about 20 minutes.
13. Unplug the Bread Maker.

Time phases

Program/ Process	Basic		French		Whole Wheat		Quick	Sweet		Ultra Fast 1
Bread size in g	700	1000	700	1000	700	1000	700	700	1000	700
KNEAD1 (in min.)	9	10	16	18	9	10	7	10	10	12
RISE1 (in min.)	20	20	40	40	25	25	5	5	5	N/A
KNEAD2 (in min.)	14	15	19	22	18	20	8	20	20	N/A
RISE2 (in min.)	25	25	30	30	35	35	N/A	30	30	N/A
RISE3 (in min.)	40	40	45	45	60	60	15	40	40	11
BAKE (in min.)	65	70	70	75	65	70	65	65	70	35
KEEP WARM	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Total time (in hrs:min)	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55	0:58

Program/ Process	Ultra Fast -2	Dough	Gluten Free		Cake	Sandwich		Bake
Bread size in g	1000	N/A	700	1000	Yes	700	1000	N/A
KNEAD1 (in min.)	9	20	12	12	10	15	15	N/A
RISE1 (in min.)	N/A	N/A	20	20	5	40	40	N/A
KNEAD2 (in min.)	N/A	N/A	13	13	20	5	5	N/A
RISE2 (in min.)	N/A	30	45	45	30	25	25	N/A
RISE3 (in min.)	9	40	45	45	35	40	40	N/A
BAKE (in min.)	40	N/A	60	65	70	50	55	10-60
KEEP WARM	N/A	N/A	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Total time (in hrs:min)	0:58	1:30	3:15	3:20	2:50	2:55	3:00	0:10-0:60

Sample Recipes

Brown bread	
Bread size	850 g
Lukewarm water	350 ml
Salt	11/4 teaspoon
Honey	1 teaspoon
Whole wheat flour	550 g
Dry yeast	3/4 teaspoon
Program	3 - Whole wheat, Colour: Dark

Protein bread	
Bread size	750 g
Quark	250 g
Protein	4
Salt	1 teaspoon
Wheat bran	4 tablespoons
Baking powder	1 small packet
Linseed (whole or crushed)	100 g
Spelt bran or oat bran	30g
Program	1 - Normal, Colour: Dark

Pizza dough	
Flour	300 g
Salt	1/2 teaspoon
Fresh yeast	1/2 cube
Olive oil	2 tablespoons
Water, lukewarm	200ml
Sugar	A pinch of sugar
Program	8 - Dough

Preparation:
Dissolve the yeast in the water. Add this along with the other ingredients to the bread machine. Select Program ""8 - Dough"" and turn on the appliance. After kneading, roll out the dough. Add some flour on the dough. Before garnishing as desired, the dough needs to rise for about 10 minutes after rolling.

White bread	
Bread size	1000 g
Lukewarm water	350 ml
Flour	500 g
Yeast	1/2 packet
Sea salt	1 tablespoon
Sugar	1 tablespoon
Olive oil	1 tablespoon
Program	1 - Normal, Colour: Light

Farmhouse bread	
Bread size	1000 g
Lukewarm water	360 ml
Flour type 1050	600 g
Dry yeast	1 pack
Salt	1 teaspoon
Sugar	1 teaspoon
Dried wheat sour dough	30 g
Program	1 - Normal, Colour: Medium

Pound cake	
Eggs	3
Sugar	125 g
Butter / Margarine	125 g
Vanilla sugar	1 small packet
Milk	1/4 cup
White flour	300 g
Baking powder	1 small packet
Program:	10 - Cake

Preparation:
First add eggs, butter, sugar and vanilla sugar to a bowl and stir the mixture until it becomes fluffy. Add the flour and baking powder to the mixture and mix everything evenly. You can then refine the dough with a little milk. Then apply butter or oil to the baking mould. Add the final mixture to the baking mould and start the ""cake"" program.

Keep-Warm Function

- The bread will automatically be kept warm for 60 minutes after baking. If you want to take the bread out during the keep-warm phase, turn off the active program by pressing the "Start/Stop" button.

Memory Function

- If the power supply to the appliance is interrupted, the program and phase that was previously active can be automatically resumed within 10 minutes. The Bread Maker cannot store the data if the interruption lasts for more than 10 minutes. However, if the Bread Make was still in the kneading phase when the power supply was interrupted, you can press the "Start/Stop" button to continue the program from the beginning. If the Bread Maker was interrupted during any other phase, remove the contents from the baking mould, dispose of them and start the process over again.

Troubleshooting

Error codes

- The temperature inside the Bread Maker is too high. You need to stop the current program. Open the lid of the appliance and allow the machine to cool down completely.

- The temperature sensor is disconnected. Send the Bread Maker to the service centre for repairs.

- The temperature inside the Bread Maker is too low. Allow the appliance to warm up to room temperature.

Error	Cause	Solution
The finished bread is very heavy and the internal structure is extremely dense	- Too much flour and too little water has been used - Too many fruits or too much whole wheat flour has been used	- Use less flour and more water - Reduce the quantity of fruits and whole wheat flour
The bread collapses in the middle when baking	- The flour is not strong enough to allow the dough to rise - The temperature is too high or the yeast is acting too quickly - Too much water makes the dough very heavy	- Use bread flour or cornstarch in case of doubt - Always use the yeast at room temperature - Adjust the quantity of water if necessary
Smoke comes out of the vent during baking	Some ingredients are too close to the heating elements or sticking to them	Disconnect the plug from the socket, allow the appliance to cool down completely and clean the heating elements.
The crust of the bread is too thick	The bread was kept warm and left in the mould for too long.	Remove the bread as soon as possible and keep it warm only when needed.

Error	Cause	Solution
The ingredients are mixed unevenly and the bread is not baked satisfactorily.	- The temperature is too high or the yeast is acting too quickly	- Select the correct program. - Do not open the lid when the program is running. - Check if the kneader is placed properly.
The bread is so large that it is pushing against the lid	-Too much yeast, water or flour has been used - The ambient temperature is too high.	Check the quantity of yeast, water or flour, adjust the quantity if necessary.
The bread is too small and has not risen	Not enough yeast was used. It is possible that the yeast is old and inactive. Another reason may be that the water temperature is too high.	Use more yeast and check the water temperature.
The motor has switched on audibly but the dough is not kneaded	The baking mould is not fixed properly or the quantity of dough is too much to be kneaded.	Check the attachment of the baking mould or the quantity of the dough and the quantity specified in the recipe.

Maintenance and Cleaning

- Disconnect the plug and let the Bread Maker cool down completely before cleaning it.

1. Baking Mould: Clean the inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive objects and cleaning agents. These can damage the non-stick coating. Let the baking mould dry completely before reusing it.
2. Kneader: If the kneader is difficult to remove, fill the container with water and let the kneader soak for appr. 30 min. Wipe the blade with a damp cloth.

Storage

- Store the Bread Maker in a clean and dry place. Do not store the device in extreme high or extreme low temperatures.

Disposal - Recycle

- Contribute to a cleaner living environment! Do not dispose of the Bread Maker with the household waste. For proper recycling, please contact your local authority or your household waste disposal service for further details on your nearest designated collection point.

Service and Warranty

- If you need service or information regarding your product, please contact the KitchenBrothers Customer Support at service@kitchenbrothers.nl

- KitchenBrothers provides a 2 year warranty on its products. To obtain service during the warranty period, the product needs to be returned with a proof of purchase. Product defects have to be reported within 2 years from the date of purchase. This warranty does not cover: damages caused by misuse or incorrect repair; parts subject to wear; defects that the customer was aware of at the time of purchase; damages or defects caused by customer neglect; damages or defects caused by third parties.

Disclaimer

- Changes reserved; specifications are subject to change without stating grounds for doing so.

Introduction

- Merci d'avoir choisi ce produit de KitchenBrothers! Suivez toujours les instructions pour une utilisation sûre. Si vous avez des questions sur le produit ou si vous rencontrez des problèmes, veuillez nous contacter par courrier électronique : service@kitchenbrothers.nl

- Préparez votre propre pain maison et gâteaux avec la machine à pain de KitchenBrothers. Choisissez l'un des 12 programmes préréglés. La machine à pain dispose d'une fonction de maintien au chaud et une fonction de minuterie. Pétrissez la pâte, réglez la minuterie et votre pain sera prêt dans la matinée.

Avertissements et consignes de sécurité

⚠ Veillez à ce que l'emballage soit tenu hors de la portée des enfants ! Risque d'étouffement !

⚠ Veillez à conserver ce manuel d'utilisation. Avant d'utiliser votre machine à pain, lisez attentivement ce qui suit :

Général

- Faites attention aux risques et aux conséquences liés à la maltraitance de la machine à pain. La maltraitance de la machine à pain peut entraîner des dommages corporels et des dégâts à l'appareil ou aux produits qui y sont reliés.
- Utilisez la machine à pain uniquement pour les buts indiqués dans ce manuel.
- Si la machine à pain ne fonctionne pas correctement ou si l'appareil est tombé ou endommagé, NE L'UTILISEZ PAS et consultez le service à la clientèle.
- La machine à pain est conçue pour l'usage à l'intérieur, dans un environnement domestique et dans d'autres environnements comme:
  Des cuisines réservées au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail;
  Des maisons de ferme;
  La clientèle d'un hôtel, un motel et d'autres environnements résidentiels;
  Des environnements de style chambre avec petit déjeuner.
- Si vous n'utilisez pas la machine à pain, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise électrique avant que vous la nettoyez ou stockez.
- Ne touchez PAS les surfaces chaudes. Utilisez toujours les boutons et poignées fournis.
- Utilisez toujours des maniques pour sortir le moule de cuisson chaud.
- Ne touchez PAS les pièces mobiles ou rotatives de la machine à pain lorsqu'elle est activée.
- Ne déplacez jamais la machine à pain lorsqu'elle est remplie de liquide chaude.
- N'allumez PAS la machine à pain si l'accessoire de cuisson n'est pas rempli correctement.
- Ne placez pas d'objets métalliques dans la machine à pain et n'utilisez pas de feuilles métalliques. Cela peut entraîner un risque d'incendie ou un court-circuit.
- La machine à pain dispose d'une capacité de charge maximale de 1000 gr. Ne dépassez PAS cette limite.
- La machine à pain peut fonctionner dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille du pain dans une chambre très chaude et une chambre très froide. Nous recommandons d'utiliser la machine à pain dans une température ambiante entre 15 °C et 34°C.

Personnes et utilisation

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les risques liés à l'utilisation. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne peut pas être fait par des enfants sauf s'ils sont plus âgés que 8 ans et supervisés. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Des personnes ayant un handicap physique ou mental, des personnes qui n'ont pas d'expérience avec cet appareil et des personnes qui n'ont pas de connaissance sur cet appareil peuvent utiliser cet appareil. Utilisation de l'appareil est uniquement permis ces personnes sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et s'ils comprennent les risques liés à l'utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Ne retirez pas le moule de cuisson pendant l'utilisation.
- Ne battez pas le moule de cuisson contre un coin ou une surface de travail pendant que vous retirez le pain. Cela peut endommager le moule de cuisson.
- N'UTILISEZ PAS la machine à pain à proximité d'un bain, une douche, une piscine ou un lavabo rempli d'eau.
- Assurez-vous que l'appareil N'ENTRE PAS en contact avec de l'eau. NE PLONGEZ PAS l'appareil dans l'eau. S'il entre quand même de l'eau sur ou dans l'appareil, éteignez l'appareil immédiatement et contactez notre service clientèle.
- NE TOUCHEZ PAS l'appareil et le cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- Gardez l'appareil loin d'humidité, de chaleur, des espaces où la température est élevée et des sources de chaleur comme des fours.
- Ne couvrez pas la machine à pain quand c'est activé. Cela peut entraîner un risque d'incendie, un choc électrique, des dommages corporels ou des dégâts à l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par KitchenBrothers.

Équipement électrique

- NE DÉMONTEZ PAS la machine à pain. NE RÉPAREZ OU RESTAUREZ PAS l'appareil. Cela peut entraîner des dégâts à l'appareil. Pour votre propre sécurité, les pièces peuvent être remplacées seulement par personnel de maintenance autorisé. Envoyez toujours la machine à pain à un centre de service pour des réparations pour prévenir des dégâts et des dommages corporels.
- Assurez-vous que la tension du réseau qui est indiquée sur l'image indication-modèle, correspond à celle de votre réseau électrique avant que vous branchiez la machine à pain.
- Contrôlez le cordon d'alimentation et la fiche régulièrement pour des signes de dommages ou d'usure.
- En cas de dommages ou d'usure, N'UTILISEZ PAS la machine à pain et laissez remplacer ou réparer le cordon et / ou la fiche par personnel de maintenance autorisé.
- La machine à pain ne doit pas être utilisée avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- En cas de coupure d'électricité lors de l'utilisation, éteignez la machine à pain immédiatement et retirez le cordon d'alimentation de la prise électrique.
- NE TIREZ PAS sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- NE DÉPLACEZ PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et NE DÉFORMEZ PAS le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que vous ne trébuchez pas sur le cordon et que le cordon N'EST PAS brisé, déformé ou accroché. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas au bord de la table ou du comptoir et que le cordon ne touche pas une surface chaude.

Recevoir la livraison

- Contrôlez si le contenu de la boîte correspond au bon de livraison quand vous recevez la livraison. Informez votre fournisseur s'il manque des pièces. Quand il semble que l'équipement est endommagé, portez immédiatement plainte au transporteur et lui donnez une description détaillée des dommages. Gardez les emballages endommagés pour étayer votre plainte.

Contenu de la boîte

- KitchenBrothers Machine à Pain – Modèle KB697 - EAN 8720195252085

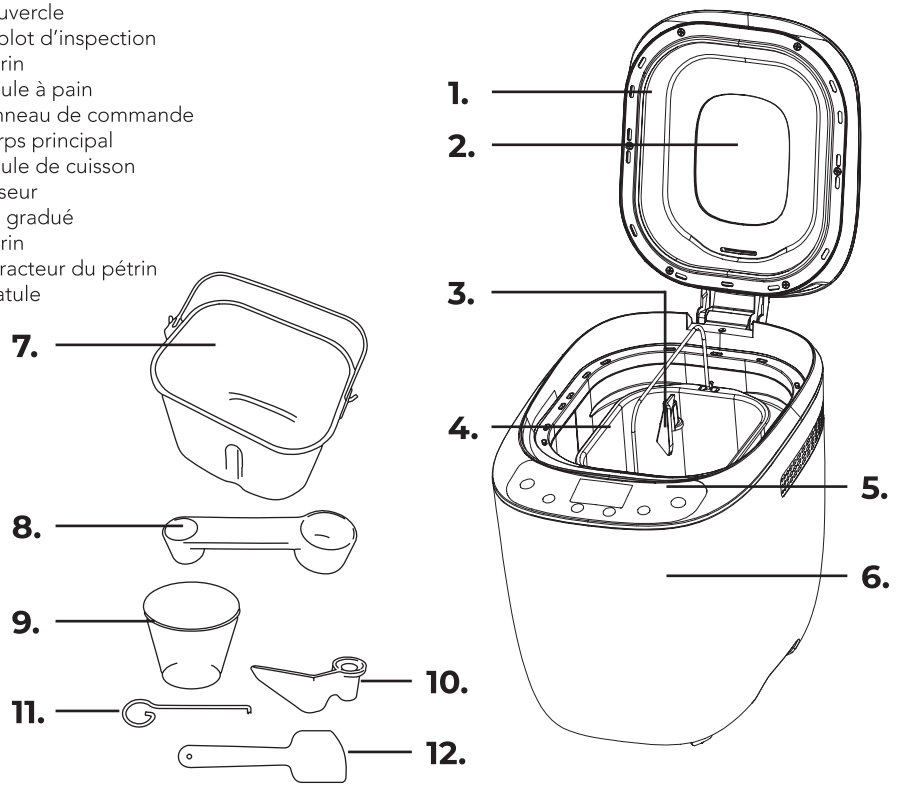
Accessoires inclus

- Moule de cuisson
- Doseur
- Bol gradué
- Pétrin
- Extracteur du pétrin
- Spatule
- Manuel d'utilisation

Caractéristiques du produit

Description du produit

1. Couvercle
2. Hublot d'inspection
3. Pétrin
4. Moule à pain
5. Panneau de commande
6. Corps principal
7. Moule de cuisson
8. Doseur
9. Bol gradué
10. Pétrin
11. Extracteur du pétrin
12. Spatule



Données techniques

Taille	28,00 x 26,00 x 37,50 cm
Poids	4018 gr
Couleur	Blanc / Noir
Matériel	Plastique, décorations en acier inoxydable
Longueur du cordon	1 M
Tension Nominale / Fréquence	220V-240V~ | 50 Hz

Puissance Nominale	550 W
Fonctions	- Fonction de retard (13 heures) - Fonction de maintien au chaud (1 heure) - Fonction de mémorisation (10 minutes)
Programmes préréglés	12: Classique, Français, Complet, Rapide, Sucré, Turbo I, Turbo II, Pâte, Sans Gluten, Gâteau, Sandwich, Cuisson
Température Min.- Max	0 - 170°C

Autres caractéristiques

- Base antidérapante ;
- Revêtement anti-adhésif ;
- Température constante ;
- Sans BPA.

Instructions d'utilisation

⚠ Ne touchez PAS les surfaces chaudes. Utilisez toujours les boutons et poignées fournis.

⚠ Utilisez toujours des maniques pour sortir le moule de cuisson chaud.

⚠ Ne retirez pas le moule de cuisson pendant l'utilisation.

Première utilisation

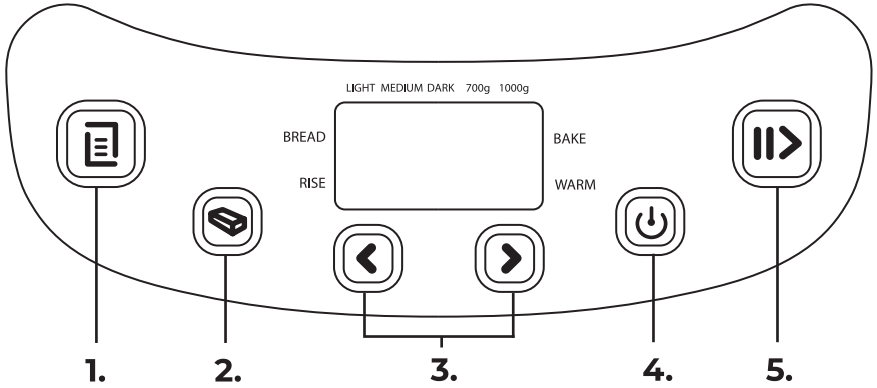
1. Contrôlez si tous les accessoires et pièces sont complets et intacts.
2. Nettoyez toutes les pièces comme indiqué dans le chapitre "Nettoyage et entretien".
3. Sélectionnez le programme "Cuisson". Allumez la machine à pain et cuisez sans contenu pendant approximativement 10-15 minutes. Laissez refroidir la machine à pain entièrement. Retirez le moule de cuisson et le pétrin et nettoyez l'appareil et les accessoires à nouveau.
4. Séchez attentivement toutes les pièces et placez-les dans la machine. La machine à pain est prête à être utilisée.

Réglages

- Réglage par défaut:

1. Branchez la fiche à une prise électrique.
2. Vous entendrez un bip et "3:00" apparaîtra sur l'écran. Les flèches pointent sur 1000g et MEDIUM.

Panneau de commande



1. Menu
2. Taille de pain
3. Temps + et -
4. Couleur
5. Marche / Arrêt

- KNEAD1 / KNEAD2 (PÉTRISSAGE1 / PÉTRISSAGE2) - Signale que la machine se trouve dans la phase de pétrissage
- RISE1 / RISE2 / RISE3 (LEVÉE1 / LEVÉE2 / LEVÉE3) - Signale que la machine se trouve dans la phase de levée
- BAKE (CUISSON) - Signale que la machine se trouve dans la phase de cuisson
- WARM (CHAUD) - La fonction "Maintien au chaud" est activée. Votre produit est maintenu au chaud pendant la période choisie.

Menu

- Sélectionnez votre programme souhaité.
- Appuyez sur le bouton "Menu" pour basculer entre les 12 programmes préréglés et choisir votre programme souhaité.

12 programmes préréglés

Classique	Pétrissage, levage et cuisson. Vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires pour rehausser la saveur.
Français	Pétrissage, levage et la cuisson du pain avec un temps de levée plus long. Ce programme est utilisé pour du pain à croûte plus croquante avec une texture légère.
Complet	Pétrissage, levage et la cuisson du pain complet. Ce programme a un temps de préchauffage plus long pour permettre à la farine d'absorber l'eau et d'étendre. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de retard avec ce programme.
Rapide	Pétrissage, levage et la cuisson du pain avec de la levure chimique ou de la poudre à lever. Le pain cuit avec ce programme est généralement plus petit et plus dense. Remarque: Versez d'abord les ingrédients liquides dans le moule de cuisson et puis les ingrédients secs. Pendant la première phase de pétrissage, les ingrédients secs peuvent s'accumuler dans les coins du moule. Appuyez sur le bouton "Start / Stop" ("Marche / Arrêt"), ouvrez le couvercle et incorporez les ingrédients à l'aide de la spatule en bois.
Sucré	Pétrissage, levage et la cuisson du pain sucré.
Turbo I	Pétrissage, levage et la cuisson d'un pain de 700g rapidement. Le pain cuit avec ce programme est généralement plus petit et plus dur qu'un pain cuit avec le programme rapide. Remarque: La température de l'eau doit être entre 48°C et 50°C. Si la température est inférieure à cette valeur, il se peut que le pain ne se lève pas correctement .
Turbo II	Pétrissage, levage et la cuisson d'un pain de 1000g rapidement. Le pain cuit avec ce programme est généralement plus petit et plus dur qu'un pain cuit avec le programme rapide. Remarque: La température de l'eau doit être entre 48°C et 50°C. Si la température est inférieure à cette valeur, il se peut que le pain ne se lève pas correctement .
Pâte	Pétrissage et levage sans cuisson. Cette pâte peut être utilisée pour préparer des petits pains, de la pizza, etc..
Sans Gluten	Pétrissage, levage et la cuisson d'un pain sans gluten. Ce programme a un temps de préchauffage plus long pour permettre à la farine d'absorber l'eau et d'étendre. Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de retard avec ce programme.
Gâteau	Pétrissage, levage et la cuisson de gâteaux.
Sandwich	Pétrissage, levage et la cuisson d'un pain légèrement texturé avec une croûte plus mince.
Cuisson	Cuisson uniquement. Ce programme peut être utilisé pour étendre un temps de cuisson spécifique. Appuyez sur le bouton de temps pour régler le temps de cuisson.

Taille de pain
- Sélectionnez votre taille de pain souhaitée.
- Appuyez sur le bouton "Taille de pain" pour sélectionner votre taille de pain souhaitée. Choisissez entre 700g et 1000g. Ce réglage fonctionne uniquement avec les programmes suivants: Classique, Complet, Français, Sucré, Turbo, Sans Gluten et Sandwich.

Retard (Temps + ou Temps -)
- Sélectionnez un temps spécifique pour la machine à démarrer.
  Si vous voulez que la machine démarre à un moment spécifique, vous pouvez choisir le moment en utilisant le bouton "Retard".

1. Sélectionnez le programme souhaité.
2. Sélectionnez la taille du pain et la couleur.
3. Appuyez sur les boutons "Retard" et choisissez le retard souhaité. Appuyez sur "**<**" pour augmenter le retard et appuyez sur "**>**" pour diminuer le retard. Le temps indiqué sur l'écran comprend le temps nécessaire pour le processus de cuisson. Le démarrage du programme peut être différé jusqu'à 13 heures.

- **Exemple:** Si vous voulez avoir du pain frais en exactement 7:30 heures, appuyez sur les boutons "Retard" jusqu'à 7:30 est indiqué sur l'écran.

Couleur
- Sélectionnez la couleur souhaitée pour la croûte.
- Appuyez sur le bouton "Couleur" et sélectionnez votre couleur souhaitée. Choisissez entre Clair, Moyen et Foncé.

Marche / Arrêt
- Démarrez / Arrêtez le programme de cuisson sélectionné.

1. Appuyez une fois sur le bouton Marche / Arrêt pour démarrer le programme sélectionné.
2. Vous entendrez un flash, deux points apparaîtront sur l'écran, ils commenceront à clignoter et le programme démarrera. Après que le programme a démarré, tous les autres boutons sont verrouillés.
3. Appuyez encore une fois sur le bouton "Marche / Arrêt" pendant approximativement 3 secondes pour arrêter le programme. Lorsque vous entendez un bip, le programme est arrêté.

Mesurer les ingrédients
Utilisez le doseur et le bol gradué fourni pour mesurer les ingrédients avec précision.
- Doseur: ingrédients secs.
  La partie large du doseur correspond à une cuillère à soupe. La partie petite du doseur correspond à une cuillère à café. N'appuyez pas les ingrédients vers le bas, cela peut vous donner une mesure erronée.
- Bol gradué: les liquides comme de l'eau, du lait ou les ingrédients secs comme du lait en poudre. Assurez-vous que vous placiez le bol gradué sur une surface plane et horizontale pour recevoir les bonnes mesures. Nettoyez attentivement le bol après chaque utilisation (surtout si vous avez mesuré des huiles).

Ordre des ingrédients
- Il est important de suivre l'ordre indiqué dans la recette. Généralement, vous ajoutez premièrement le liquide, après le sucre, le sel ou la farine et finalement la poudre à lever ou la levure. Si vous préparez un pain de seigle ou un pain complet, il est recommandé d'inverser l'ordre des ingrédients: ajoutez premièrement la levure sèche ou la poudre à lever, après le sucre, le sel ou la farine et finalement le liquide.

Différents types d'ingrédients
Grain entier
- Farine de blé complet est moulue à partir de grain. Cette farine est généralement plus lourde que la farine normale et contient aussi plus de nutriments. Elle est particulièrement bien adaptée à être mélangée avec d'autres farines.

Farine sans poudre à lever
- Farine sans poudre à lever est également connu comme farine blanc. Cette farine est appropriée pour la cuisson rapide et pour la cuisson de différents types de biscuits.

Farine de gluten

- Farine de gluten a un contenu élevé de gluten et protéine. Ce type de farine fournit la pâte de l'élasticité et aide la pâte à maintenir sa forme. La farine de gluten est particulièrement bien adaptée à la cuisson du pain.

Farine de blé foncé

- La farine de blé foncé est riche en fibres. Cette farine est comparable à farine de blé complet. Pour maintenir la forme après la cuisson, cette farine doit être mélangée avec d'autres farines.

Farine auto-séchante

- Cette farine contient de la poudre à lever et est particulièrement adaptée à la cuisson de gâteaux.

Farine de maïs ou d'avoine

- Les farines de maïs et d'avoine sont fabriquées de maïs et d'avoine. Ce sont des ingrédients supplémentaires pour préparer un pain grossier comme le pain de seigle et ils aident à améliorer le goût et la texture.

Sucre

- Le sucre est un élément essentiel et ajoute un goût sucré et une bonne couleur au pain. Généralement, on utilise le sucre blanc. Le sucre brun ou le sucre en poudre peuvent également suffire.

Œufs

- Les œufs rendent le pain nutritif et plus moelleux. Mélangez les œufs uniformément et assurez-vous qu'aucune pièce de la coquille entre dans la mixture.

Levure chimique

- La levure chimique est très similaire à la poudre à lever. La levure chimique peut être utilisée en combinaison avec la poudre à lever.

Poudre à lever

- La poudre à lever peut être utilisée pour préparer des gâteaux ou du pain en utilisant le programme 9 "Turbo I/II". La poudre à lever ne nécessite pas une phase de "levée".

Sel

- Le sel améliore le goût du pain et renforce la couleur de la croûte du pain. Suivez toujours la recette en ajoutant le sel! En quantités excessives, le sel empêche le pain de se lever. N'oubliez pas que le pain devient plus petit si vous utilisez du sel.

Graisse, beurre et huile végétale

- La graisse augmente la durée de conservation du pain. Le pain devient plus tendre. Si vous voulez utiliser du beurre, coupez-la en petits morceaux.

Eau et autres liquides

- L'eau est un élément essentiel. Généralement, une température d'eau entre 20°C et 25°C est optimale. Vous pouvez remplacer l'eau avec le lait frais ou l'eau mélangée avec la poudre de lait de 2%. Cela améliorera le goût et la couleur de la croûte. Quelques recettes nécessitent différents jus comme jus de pomme ou jus d'orange.

Levure

- Dans la phase de levée, la levure produit le dioxyde de carbone. Le dioxyde de carbone permet au pain de se lever et fournit une structure intérieure douce. Toutefois, la levure nécessite le sucre et la farine comme nutriments. Stockez la levure fraîche dans votre réfrigérateur, parce que les températures élevées peuvent tuer la levure. Faites attention à la date d'expiration lorsque vous achetez la levure. Remettez la levure immédiatement dans le réfrigérateur après chaque utilisation.

Si le pain ne se lève pas correctement, cela est principalement dû à la levure. Contrôlez si la levure est fraîche et active:

1. Versez 125 ml (un demi bol gradué) d'eau chaude (45-50 °C).
2. Ajoutez un cuillère à café de sucre blanc au bol gradué et remuez le contenu. Puis, ajoutez deux cuillères de café de levure à l'eau.
3. Placez le bol gradué dans un endroit chaud pendant approximativement 10 minutes. Ne remuez pas l'eau.
4. Après approximativement 10 minutes, vous devriez avoir un bol de mousse. Si ce n'est pas le cas, la levure est inactive.

Pain préparé avec une mixture prémélangée

- Vous pouvez utiliser presque chaque mélange à pain disponible dans le commerce dans cette machine à pain. Toutefois, nous ne recommandons pas d'utiliser le pain de seigle pur parce que ce pain n'est pas cuit satisfaisant.

Lisez l'information de quantité sur le boîtier et suivez ces instructions:

- Allumez la machine à pain et ajoutez le liquide comme indiqué sur le boîtier de la mixture prémélangée.
- Sélectionnez le programme approprié et la couleur souhaitée. Appuyez sur le bouton "Marche / Arrêt" jusqu'à ce que vous entendez un bip et l'appareil démarre.

La cuisson du pain

- La machine à pain peut fonctionner dans une large gamme de températures, mais il peut y avoir une différence de taille du pain dans une chambre très chaude et une chambre très froide. Nous recommandons d'utiliser la machine à pain dans une température ambiante entre 15 °C et 34°C.

1. Placez le moule de cuisson dans la machine à pain et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. Il est recommandé d'appliquer la margarine résistante à la chaleur au pétrin afin que vous pouvez facilement l'enlever après la cuisson.
2. Ajoutez les ingrédients souhaités au moule de cuisson. Utilisez le doigt pour créer une petite indentation dans la farine et versez la levure dans l'indentation. Assurez-vous que la levure n'entre pas en contact avec les ingrédients liquides ou le sel.
3. Fermez doucement le couvercle et branchez la fiche à la prise électrique.
4. Choisissez vos réglages préférés en utilisant les boutons "Menu", "Taille de pain" et "Couleur".
5. Réglez le retard en appuyant sur les boutons "Retard". Vous pouvez ignorer cette étape si vous voulez que la machine à pain démarre immédiatement.
6. Appuyez sur le bouton "Marche / Arrêt" pour commencer la cuisson.
7. Pendant les programmes Classique, Français, Complet, Sucré, Sans Gluten et Sandwich vous entendez un long bip. C'est pour vous rappeler d'ajouter des ingrédients. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Remarque: une vapeur chaude peut émettre de l'appareil.
8. Une fois que le processus est terminé, vous entendriez 10 bips. Appuyez sur le bouton "Marche / Arrêt" pendant approximativement 3-5 secondes pour terminer le programme en cours. La fonction "Maintien au chaud" maintient le pain au chaud pendant une autre heure.
9. Ouvrez le couvercle en utilisant des maniques, tournez le moule de cuisson dans le sens anti-horaire et enlevez-le.
10. Utilisez le grattoir pour séparer le pain des bordes du moule de cuisson. N'utilisez jamais un couteau ou un autre objet tranchant, cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.
11. Placez le moule de cuisson à l'envers au-dessus d'une surface de cuisson propre et secouez-le doucement pour sortir le pain du moule de cuisson.
12. Laissez refroidir le pain pendant approximativement 20 minutes.
13. Débranchez la machine à pain.

Phases de temps

Programme/ Processus	Classique		Français		Complet		Rapide	Sucré		Turbo I
Taille de pain en g	700	1000	700	1000	700	1000	700	700	1000	700
PÉTRISSAGE1 (en min.)	9	10	16	18	9	10	7	10	10	12
LEVÉE1 (en min.)	20	20	40	40	25	25	5	5	5	S/O
PÉTRISSAGE2 (en min.)	14	15	19	22	18	20	8	20	20	S/O
LEVÉE2 (en min.)	25	25	30	30	35	35	N/A	30	30	S/O
LEVÉE3 (en min.)	40	40	45	45	60	60	15	40	40	11
CUISSON (en min.)	65	70	70	75	65	70	65	65	70	35
MAINTIEN AU CHAUD	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Durée totale (en hrs:min)	2:53	3:00	3:40	3:50	3:32	3:40	1:40	2:50	2:55	0:58

Programme/ Processus	Turbo II	Pâte	Sans Gluten		Gâteau	Sandwich		Cuisson
Taille de pain en g	1000	S/O	700	1000	Oui	700	1000	S/O
PÉTRISSAGE1 (en min.)	9	20	12	12	10	15	15	S/O
LEVÉE1 (en min.)	S/O	S/O	20	20	5	40	40	S/O
PÉTRISSAGE2 (en min.)	S/O	S/O	13	13	20	5	5	S/O
LEVÉE2 (en min.)	S/O	30	45	45	30	25	25	S/O
LEVÉE3 (en min.)	9	40	45	45	35	40	40	S/O
CUISSON (en min.)	40	S/O	60	65	70	50	55	10-60
MAINTIEN AU CHAUD	S/O	S/O	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Durée totale (en hrs:min)	0:58	1:30	3:15	3:20	2:50	2:55	3:00	0:10-0:60

Exemples de recettes

Pain complet	
Taille du pain	850 g
Eau tiède	350 ml
Sel	11/4 cuillère à café
Miel	1 cuillère à café
Farine de blé complète	550 g
Levure sèche	3/4 cuillère à café
Programme:	3 - Complet | Couleur: Foncé

Pain protéine	
Taille du pain	750 g
Fromage blanc	250 g
Protéine	4
Sel	1 cuillère à café
Son de blé	4 cuillères à soupe
Poudre à lever	1 petit paquet
Graines de lin (entiers ou concassés)	100 g
Son d'épeautre ou son d'avoine	30 g
Programme:	1 - Classique | Couleur: Foncé

Gâteau quatre-quarts	
Œufs	3
Sucre	125 g
Beurre / Margarine	125 g
Sucre vanillé	1 petit paquet
Lait	¼ bol
Farine blanche	300 g
Poudre à lever	1 petit paquet
Programme:	10 - Gâteau

Préparation:
Ajoutez premièrement les oeufs, le sucre et le sucre vanillé dans un bol et remuez la mixture jusqu'à ce que la mixture devienne moelleuse. Ajoutez la farine et la poudre à lever dans la mixture et mélangez tout uniformément. Vous pouvez affiner la pâte avec un peu de lait. Puis, appliquez du beurre ou de l'huile au moule de cuisson. Ajoutez la mixture finale au moule de cuisson et démarrez le programme "Gâteau".

Pain blanc	
Taille du pain	1000 g
Eau tiède	350 ml
Farine	500 g
Levure	½ paquet
Sel de mer	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Huile d'olive	1 cuillère à café
Programme:	1 - Classique Couleur: Clair

Pain de campagne	
Taille du pain	1000 g
Eau tiède	360 ml
Type de farine 1050	600 g
Levure sèche	1 paquet
Sel	1 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Pâte au levain de blé séché	30 g
Programme:	1 - Classique Couleur: Moyen

Pâte à pizza	
Farine	300 g
Sel	1/2 cuillère à café
Levure fraîche	½ morceau
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Eau tiède	200 ml
Sucre	Une pincée de sucre
Programme	8 - Pâte

Préparation:
Dissolvez la levure dans l'eau. Ajoutez cette mixture avec les autres ingrédients à la machine à pain. Sélectionnez le programme 8 - Pâte et allumez l'appareil. Après le pétrissage, abaissez la pâte. Ajoutez un peu de farine à la pâte. Avant le garnissage comme souhaité, la pâte doit lever pendant approximativement 10 minutes.

Fonction maintien au chaud

- Le pain sera maintenu au chaud automatiquement pendant 60 minutes après la cuisson. Si vous voulez enlever le pain pendant la phase de maintien au chaud, éteignez le programme en cours en appuyant sur le bouton “Marche / Arrêt”.

Fonction de mémorisation

- Si l’alimentation électrique de l’appareil est interrompue, le programme et la phase qui était active précédemment peut être repris automatiquement en l’espace de 10 minutes. La machine à pain ne peut pas mémoriser les données si l’interruption dure plus longtemps que 10 minutes. Toutefois, si la machine à pain était encore en phase de pétrissage quand l’alimentation électrique était interrompue, vous pouviez appuyer sur le bouton “Marche / Arrêt” pour continuer le programme depuis le début. Si la machine à pain était interrompue en aucune autre phase, retirez le contenu du moule de cuisson, jetez-les et recommencez le processus.

Résolution de problèmes

Codes d’erreur

- La température dans la machine à pain est trop élevée. Vous devez arrêter le programme en cours. Ouvrez le couvercle de l’appareil et laissez refroidir entièrement la machine.

- Le détecteur de température est débranché. Envoyez la machine à pain à un centre de service pour des réparations.

- La température dans la machine à pain est trop basse. Laissez chauffer l’appareil jusqu’à la température ambiante.

Erreur	Cause	Solution
Le pain cuit est très lourd et la structure interne est extrêmement dense.	- Vous avez utilisé trop de farine et pas assez d’eau. - Vous avez utilisé trop de fruits ou trop de farine de blé complète.	- Utilisez moins de farine et plus d’eau. - Utilisez moins de fruits et moins de farine de blé complète.
Le pain s’effondre au centre pendant le cycle de cuisson.	- La farine n’est pas assez forte pour permettre à la pâte de lever. - La température est trop élevée et la levure agit trop rapidement. - Trop d’eau rend la pâte très lourde.	- En cas de doute, utilisez de la farine à pain ou de la maïzena. - Utilisez toujours de la levure à température ambiante. - Ajustez la quantité d’eau si nécessaire.
De la fumée s’échappe par les fentes d’aération pendant le cycle de cuisson.	Quelques ingrédients sont trop près de l’élément chauffant ou collent à l’élément chauffant.	Débranchez la fiche de la prise électrique, laissez refroidir entièrement l’appareil et nettoyez les éléments chauffants.
La croûte du pain est trop épaisse.	Le pain a été maintenu au chaud trop longtemps et laissé dans le moule de cuisson trop longtemps.	Enlevez le pain le plus rapidement que possible et maintenez-le au chaud uniquement si nécessaire.
Les ingrédients sont mélangés inégalement et le pain n’est pas cuit correctement.	- Vous avez choisi le mauvais programme. - Vous avez ouvert le couvercle trop fréquemment. - La résistance de rotation est trop élevée et le pétrin ne peut pas tourner correctement.	- Sélectionnez le programme approprié. - N’ouvrez pas le couvercle lorsque le programme est en cours d’exécution. - Contrôlez si le pétrin est attaché correctement.
Le pain a tellement levé que la pâte touche le couvercle.	- Vous avez utilisé trop de levure, d’eau ou de farine. - La température ambiante est trop élevée.	Contrôlez la quantité de levure, d’eau et de farine et ajustez la température ambiante si nécessaire.
Le pain est trop petit et n’est pas levé.	Vous n’avez pas utilisé suffisamment de levure. Il est possible que la levure soit trop vieille et inactive. Une autre raison peut être que la température de l’eau est trop élevée.	Utilisez plus de levure et contrôlez la température de l’eau.
Le moteur a été activé de manière audible mais la pâte n’est pas pétrie.	Le moule de cuisson n’est pas attaché correctement ou la quantité de pâte est trop grande pour être pétri.	Contrôlez l’attachement du moule de cuisson ou la quantité de pâte et la quantité indiqué dans la recette.

Entretien et nettoyage

- Débranchez la fiche et laissez entièrement refroidir la machine à pain avant que vous la nettoyez.

1. Moule de cuisson: Nettoyez l’intérieur et l’extérieur avec un chiffon humide. N’utilisez pas d’objets tranchants ou abrasifs et de produits de nettoyage. Ces produits peuvent endommager le revêtement anti-adhésif. Laissez entièrement sécher la moule de cuisson avant que vous l’utilisiez à nouveau.
2. Pétrin: Si vous ne pouvez pas retirer le pétrin de la machine à pain, remplissez le réservoir avec de l’eau et laissez tremper le pétrin pendant approximativement 30 minutes. Essuyez la lame avec un chiffon humide.

Stockage

- Rangez la machine à pain dans un endroit propre et sec. Ne la rangez pas dans des lieux soumis à des températures extrêmement élevées ou extrêmement basses.

Élimination - Recyclage

- Contribuez à un environnement de vie plus propre ! Ne jetez pas la machine à pain avec les ordures ménagères. Pour un recyclage approprié, veuillez apporter le produit à un point de collecte désigné. Veuillez contacter le service d’élimination des déchets ménagers local pour obtenir de plus amples informations sur le point de collecte désigné le plus proche.

Service and Warranty

- Si vous avez besoin d'un service ou d'informations concernant votre produit, veuillez contacter le service clientèle de KitchenBrothers à l'adresse service@kitchenbrothers.nl

- KitchenBrothers offre une garantie de 2 ans sur ses produits. Pour obtenir un service pendant la période de garantie, le produit doit être retourné avec une preuve d'achat. Les défauts du produit doivent être signalés dans un délai de deux ans à compter de la date d'achat. Cette garantie ne couvre pas : les dommages causés par une mauvaise utilisation ou une réparation incorrecte ; les pièces d'usure ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les dommages ou défauts causés par la négligence du client ; les dommages ou défauts causés par des tiers.

Clause de non-responsabilité

- Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans justification.

© LifeGoods B.V.
Wisselweg 33
1314CB Almere
Netherlands
04/2021 - V.1
www.lifegoods.nl