Gebruikers-
handleiding

Perfectloaf Plus
Broodbakmachine

8720989002773 - CRM
8720989002780- BLK
8720989002247 - RVS

Voorwoord & garantie

Over deze handleiding

Deze gids is samengesteld om je te helpen het product veilig en optimaal te gebruiken. Lees de instructies aandachtig door voordat je het product in gebruik neemt of installeert; een goed begrip van deze informatie voorkomt onjuist gebruik. Bewaar dit document zorgvuldig als naslagwerk voor de toekomst.

Originele taal

De brontekst van deze handleiding is opgesteld in het Nederlands. Versies in andere talen zijn vertalingen van dit oorspronkelijke document.

Garantie & Service

Vragen of service nodig? Neem direct contact op met onze klantenservice via

klantenservice@vivid-green.com

Bij Vivid Green B.V. staan we voor onze kwaliteit. Je krijgt **drie (3) jaar** garantie op je aankoop vanaf de factuurdatum. Deze garantie geldt binnen de EU en de Europese Vrijhandelsruimte, bovenop je wettelijke rechten.

Wanneer heb je recht op garantie?

Het product is uitsluitend gebruikt volgens de richtlijnen in deze handleiding. Er is sprake van een aantoonbare fabricage- of materiaalfout. Je kunt een geldig aankoopbewijs overleggen.

Wat valt er buiten de garantie?

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Let op:

Schade door eigen schuld, onjuist gebruik, reparaties door derden of normale slijtage van onderdelen vallen niet onder de kosteloze service. Bij een defect heeft Vivid Green het recht om het product te onderzoeken en te besluiten over reparatie of vervanging.

Inhoudsopgave

1 **Voorwoord**
1.1 Voorwoord & garantie 1

2 **Productinformatie**
2.1 Beoogd gebruik 3
2.2 Productspecificaties 3
2.3 Eisen aan gebruikslocatie 4

3 **Veiligheid**
3.1 Algemeen 5
3.2 Elektrische veiligheid 6
3.3 Gebruik & Bediening 7
3.4 Personenveiligheid 8
3.5 Onderhoud & Reiniging 8
3.6 Opslag, schade & defecten 8

4 **Gebruiksinstructies**
4.1 Productoverzicht 9
4.2 Inhoud verpakking 10
4.3 Programma's 11
4.4 Display & Symbolen 12
4.5 Bedieningsknoppen 13
4.6 Ingrediënten 14
4.7 Eerste gebruik 16
4.8 Brood maken 17
4.9 Home-made programma 19
4.10 Probleemoplossing 20

5 **Onderhoud & reiniging**
5.1 Schoonmaakinstructies 23
5.2 Opslag 24

Bijlagen
Recepten 25
Weggooien & Recyclen 27

2 Productinformatie

2.1 Beoogd gebruik

Gefeliciteerd met je nieuwe broodbakmachine! Dit apparaat is ontworpen om je te helpen bij het eenvoudig bereiden van vers, zelfgebakken brood en diverse andere lekkernijen zoals cake, jam en zelfs yoghurt. De hoofdfunctie is het automatisch kneden, rijzen en bakken van ingrediënten tot een perfect eindproduct.

Belangrijke gebruiksregels:

- **Huishoudelijk gebruik en soortgelijke omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen of door gasten in hotels en motels.**
- **Gebruik binnenshuis in een droge, geventileerde omgeving.**
- **Het verwerken van standaard ingrediënten voor menselijke consumptie zoals beschreven in de meegeleverde recepten.**
- **Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden of buitenshuis.**

2.2 Productspecificaties

Kenmerk	Waarde	Kenmerk	Waarde
Afmetingen	350×225×290mm	**Frequentie**	50-60 Hz
Gewicht	5.04 kg	**Vermogen**	600W
Snoerlengte	100 cm	**Voedingsspanning**	220-240 V
Capaciteit (broodgewicht)	500g/750g/1000g	**Maximale uitsteltijd**	15 uur
Programmas	18	**Warmhoud-functie**	60 minuten

2 Productinformatie

2.3 Eisen aan gebruikslocatie

Voor een veilig gebruik en het beste bakresultaat is de juiste plek voor je broodbakmachine essentieel. Plaats het apparaat altijd op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat er rondom het apparaat voldoende vrije ruimte is; dek de machine nooit af met een handdoek, omdat warmte en stoom ongehinderd moeten kunnen ontsnappen via de ventilatieopeningen.

Houd rekening met de volgende punten bij het plaatsen van het apparaat:

- Gebruik de machine alleen in droge ruimtes binnenshuis bij een omgevingstemperatuur tussen de 15°C en 34°C voor een optimaal rijseffect.
- Vermijd plekken in de buurt van open vuur, gasbranders of andere warmtebronnen.
- Zorg tot slot dat het stopcontact goed bereikbaar is en dat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht hangt of in contact komt met hete oppervlakken.

3 Veiligheidsinstructies

Algemene Veiligheidsregels

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van brood en deeg zoals beschreven in de handleiding.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is ontworpen.
- Verwijder vóór het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en houd verpakkingsmaterialen buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, droge en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken, gasbranders, elektrische kookplaten of andere warmtebronnen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, open vuur of explosieve en/ of zelfontbrandende gassen.
- Zorg dat ventilatieopeningen niet worden afgedekt en houd voldoende vrije ruimte rondom het apparaat voor afvoer van warme lucht.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat tijdens gebruik.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en voorkom dat iemand over het snoer kan struikelen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dek het apparaat nooit af met een handdoek of andere materialen.

3 Veiligheidsinstructies

Elektrische Veiligheid

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet via een externe timer, schakelaar, programmeerklok of afstandsbediening die het apparaat automatisch kan inschakelen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of het apparaat beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het is gevallen, beschadigd is of niet correct functioneert.

- Gebruik alleen een verlengsnoer met gelijke of hogere belastbaarheid dan het apparaat en leg het verlengsnoer zodanig dat niemand erover kan struikelen.
- Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en trek nooit aan het netsnoer.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Raak de stekker en het apparaat niet aan met natte handen.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, vóór het monteren of demonteren van onderdelen en vóór reiniging.

3 Veiligheidsinstructies

Gebruik & Bediening

- Overschrijd de maximale capaciteit van het bakblik niet (totaalgewicht ingrediënten maximaal 1000 g).
- Plaats geen vreemde voorwerpen in het apparaat.
- Plaats geen metaalfolie of andere metalen materialen in het apparaat om brand of kortsluiting te voorkomen.
- Raak tijdens gebruik geen bewegende of draaiende onderdelen aan.
- Vermijd contact met het draaiende kneedblad wanneer het apparaat in werking is.
- Open het deksel uitsluitend tijdens het mengen/kneden wanneer dit nodig is en houd handen en gezicht uit de buurt van bewegende onderdelen.
- Open het deksel niet tijdens het bakproces om verbranding door hete stoom en hete onderdelen te voorkomen.
- Raak tijdens en direct na gebruik geen hete oppervlakken aan; gebruik alleen handvatten en bedieningsknoppen.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van een hete bakvorm of heet brood.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik en verplaats het niet wanneer het warme ingrediënten of vloeistoffen bevat.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant zijn meegeleverd of goedgekeurd.
- Gebruik geen accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- Gebruik de uitstel-/timerfunctie niet met bederfelijke ingrediënten (zoals melk, eieren of verse zuivel) om bederf te voorkomen.
- Sla nooit met de bakvorm op de bovenkant of randen om de bakvorm te verwijderen.

3 Veiligheidsinstructies

Personenveiligheid

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen.
- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de gevaren begrijpen.
  Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens gebruik en afkoelen.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Reinig de buitenzijde uitsluitend met een licht vochtige doek.
- Gebruik geen schurende, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen.
- Maak het apparaat niet schoon met een schuurspons of staalwol.
- Verwijder de bakvorm en onderdelen alleen wanneer deze zijn afgekoeld.

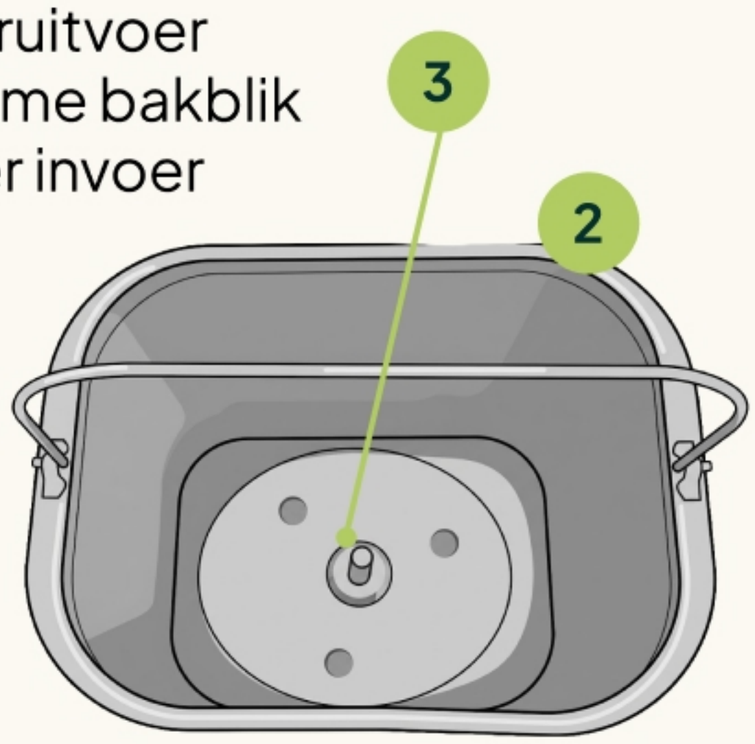
Opslag, schade en defecten

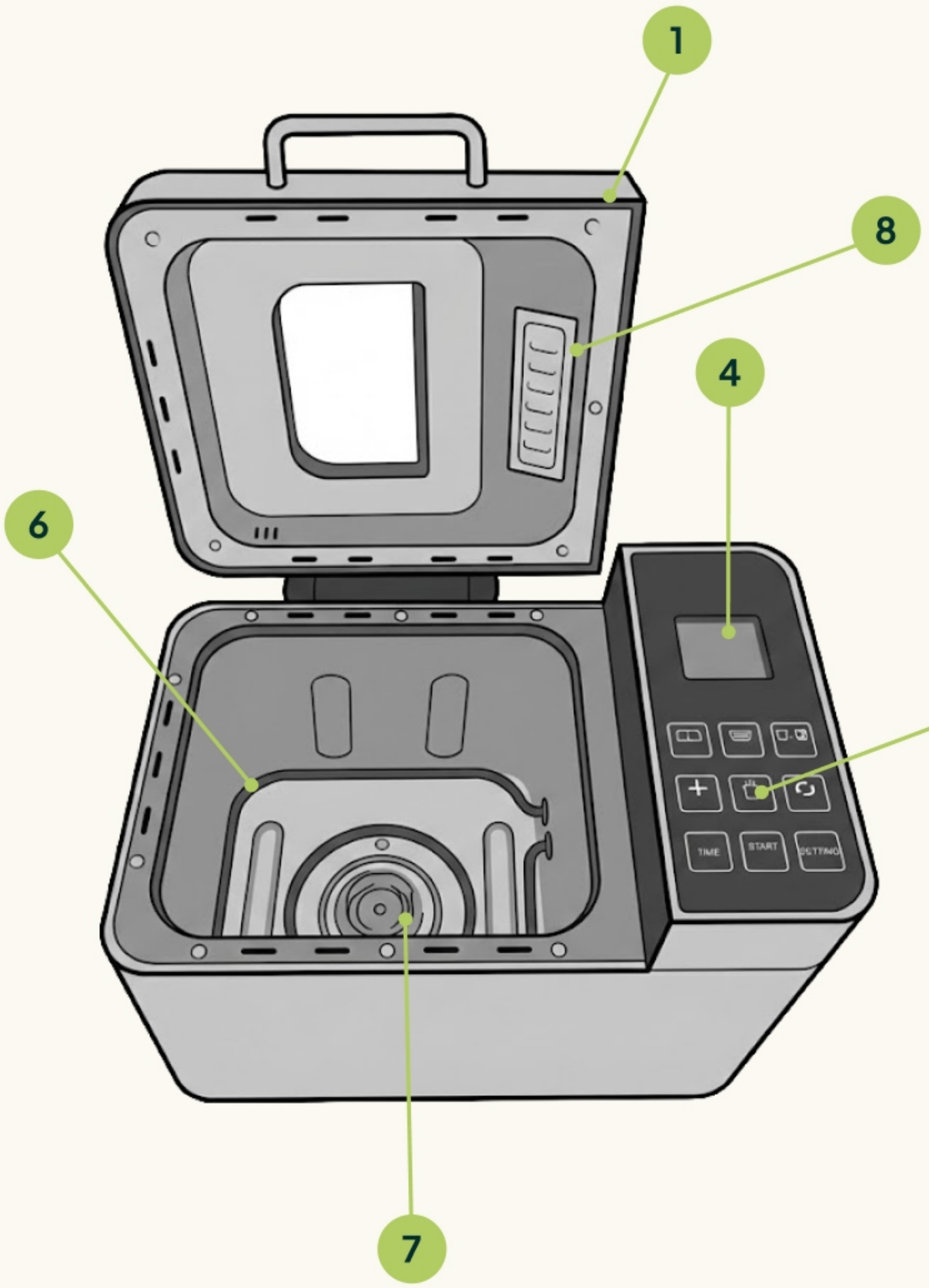
- Berg het apparaat op een droge, schone en veilige plaats op.
- Gebruik het apparaat niet verder bij een defect of ongewone werking.
- Laat reparaties uitsluitend uitvoeren door een erkende servicedienst of gekwalificeerd personeel.
- Gebruik uitsluitend originele vervangingsonderdelen die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

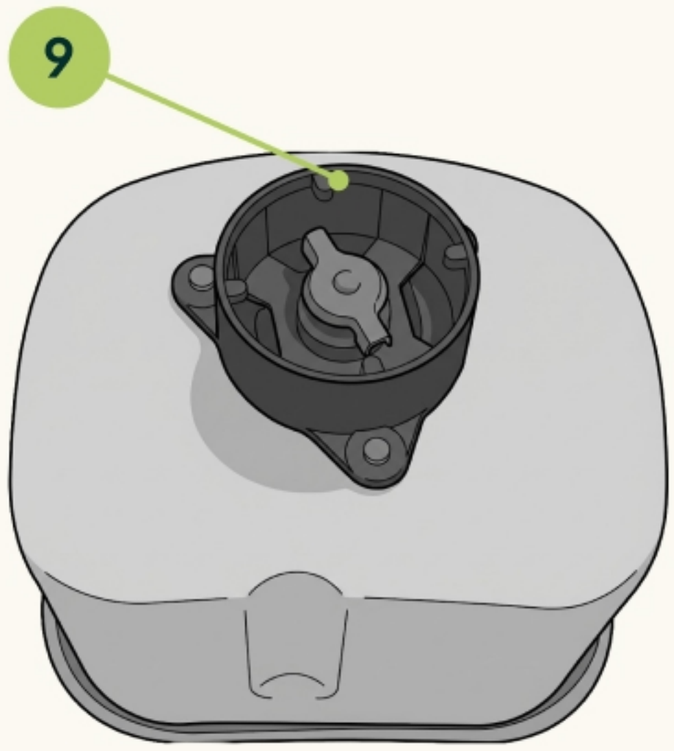
4 Gebruiksinstructies

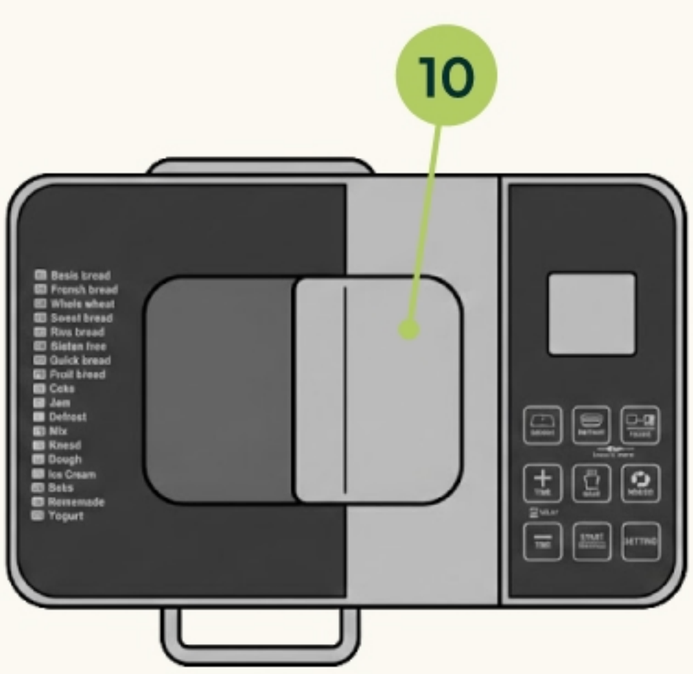
4.1 Productoverzicht

1. Deksel
2. Bakblik
3. Kneedblad-as
4. LCD Display
5. Menu
6. Verwarmingselement
7. Lock-mechanisme
8. Notendispenseruitvoer
9. Lock-mechanisme bakblik
10. Noten dispenser invoer









4 Gebruiksinstructies

4.2 Inhoud verpakking

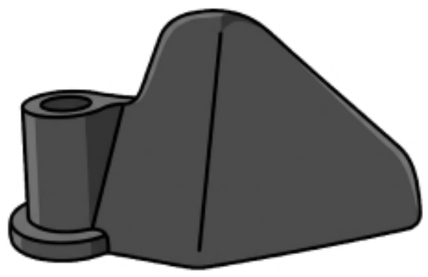
1 Broodbakmachine



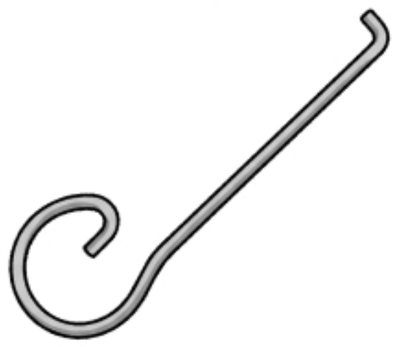
2 Bakblik



3 Kneedblad



4 Kneedblad Verwijderhaak



5 Maatlepel



6 Maatbeker



Gebruiksinstructies

Let op:

Controleer bij ontvangst van je bestelling of alle bestelde producten en onderdelen aanwezig zijn.

Ontbreken er onderdelen of is het product beschadigd?
Neem dan zo snel mogelijk contact op met onze klantenservice via klantenservice@vivid-green.com. Vermeld hierbij duidelijk welke onderdelen ontbreken of wat de schade is en stuur foto's mee ter verduidelijking.

Bewaar eventuele beschadigde onderdelen en de originele verpakking, zodat we de klacht goed kunnen beoordelen.

4 Gebruiksinstructies

4.3 De Programma’s

Je broodbakmachine biedt 18 verschillende programma's. Met de MENU-knop blader je door deze opties.

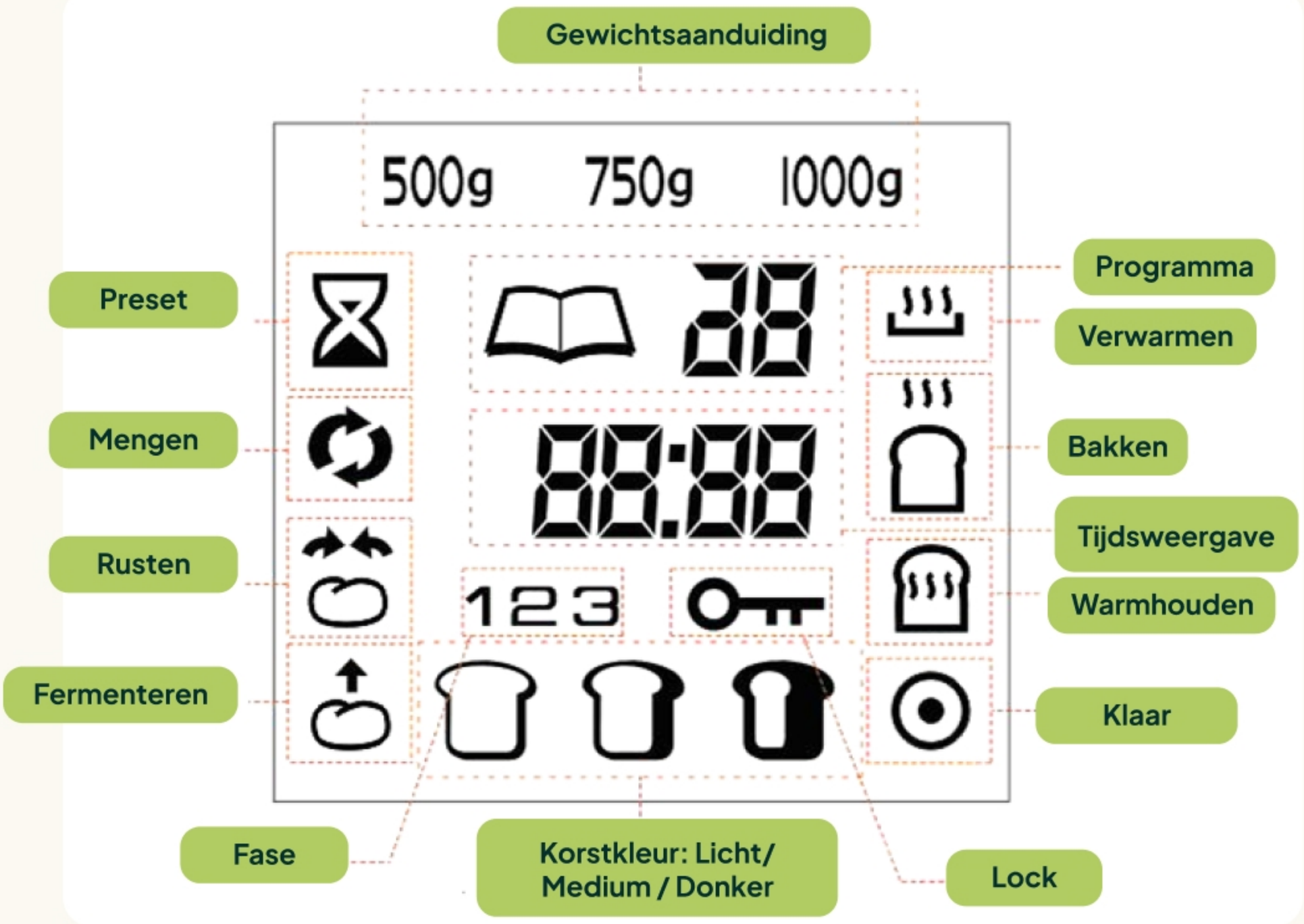
De Programma's

1. **Basic bread**: Voor wit- en gemengd brood van tarwe- of roggemeel.
2. **French bread**: Voor luchtig brood met een knapperige korst. Niet geschikt voor recepten met boter of melk.
3. **Whole-wheat bread**: Voor brood met veel volkorenmeel. Heeft een langere voorverwarmtijd.
4. **Sweet bread**: Voor brood met toevoegingen zoals sap, rozijnen of chocolade.
5. **Rice bread**: Voor brood op basis van een 1:1 mix van bloem en gekookte rijst.
6. **Gluten-free bread**: Voor glutenvrije bloem en bakmixen die meer tijd nodig hebben om vocht op te nemen.
7. **Quick bread**: Kortere kneed-, rijs- en baktijd dan het basisprogramma.
8. **Fruit bread**: Speciaal voor brood met gedroogd fruit.
9. **Cake**: Voor gebak dat rijst met soda of bakpoeder.
10. **Jam**: Voor het maken van jam en marmelade. Let op dat het mengsel niet overloopt.
11. **Defrost**: Voor het ontdooien van bevroren etenswaren.
12. **Mix**: Om bloem en vloeistoffen grondig te mengen.
13. **Knead**: Hiermee kun je zelf de kneedtijd instellen. Hoe je dit kan doen wordt uitgelegd in hoofdstuk 3.11
14. **Dough**: Voor het bereiden van gistdeeg voor pizza of broodjes (zonder bakken).
15. **Ice cream**: Om ijs te maken in een ijs-emmer (indien van toepassing).
16. **Bake**: Voor extra baktijd als het brood nog te licht of niet gaar is.
17. **Home made**: Volledig handmatige instelling voor kneden, rijzen, bakken en warmhouden.
18. **Yogurt**: Voor het fermenteren en maken van yoghurt.

4 Gebruiksinstructies

4.4 Display & Symbolen

Op het LCD-display ziet u precies wat de status van uw bakproces is. Hieronder volgt de betekenis van de belangrijkste symbolen:



- **Gewichtsaanduiding** (500g, 750g, 1000g): Geeft het geselecteerde broodgewicht aan.
- **Programmanummer** (1–18): Toont welk van de programma's momenteel geselecteerd is.
- **Tijdsindicatie**: Toont de resterende tijd van het programma of de ingestelde vertragingstijd.
- **Korstkleur** (Light, Medium, Dark): Toont de gekozen bruiningsgraad door middel van een brood-icoon.
- **Fasering van het proces**: Symbolen die aangeven of de machine bezig is met:
  - Preset (Zandloper): De vertragingstimer loopt.
  - Stir (Cirkelpijlen): De machine is aan het kneden.
  - Rest (Rustend deeg): Het deeg rust.
  - Ferment (Rijzend brood): Het deeg is aan het rijzen.
  - Bake (Brood met stoom): De machine is aan het bakken.
  - Keep Warm (Brood met warmtegolven): De machine houdt het brood warm.
  - Complete (Cirkel met stip): Het programma is voltooid.
- **Lock (Sleutel)**: Geeft aan of de knoppen vergrendeld zijn.

4 Gebruiksinstructies

4.5 Bedieningsknoppen

MENU:

- **Gebruik:** Druk herhaaldelijk om door de 18 menu-opties te bladeren tot het juiste nummer op het display staat.

WEIGHT (Gewicht):

- **Wanneer:** Voor programma 1 t/m 8.
- **Gebruik:** Kies het gewicht van uw ingrediënten (500g, 750g of 1000g). De standaardinstelling is 750g.

BURNING COLOR (Korstkleur):

- **Wanneer:** Voor programma 1 t/m 9, 16 en 17.
- **Gebruik:** Kies hoe donker u de korst wilt hebben. De standaardinstelling is "Medium".

TIME + / TIME –:

- **Wanneer:** Als u wilt dat het brood later klaar is, of bij handmatige instellingen.
- **Gebruik:** Verhoog of verlaag de tijd in stappen van 10 minuten (maximaal 15 uur vertraging). Houdt de knop in om sneller de instelling te verhogen of te verlagen.

BAKE (Sneltoets Bakken):

- **Wanneer:** Als u direct naar het bakprogramma (Menu 16) wilt gaan.

KNEAD (Sneltoets Kneden):

- **Wanneer:** Als u direct naar het kneedprogramma (Menu 13) wilt gaan.

SETTING:

- **Wanneer:** Bij gebruik van het "Home Made" programma (Menu 17).
- **Gebruik:** Om handmatig de tijden voor kneden, rijzen en bakken in te stellen.

START/STOP/PAUSE:

- **Wanneer:** Om te starten, even te pauzeren om ingrediënten te checken, of om een programma af te breken.

LOCK = WEIGHT + BURNING COLOR

- **Hoe:** Druk deze twee knoppen gelijktijdig in om het apparaat te locken of unlocken

4 Gebruiksinstructies

4.6 Ingrediënten: de basis voor een goed brood

Als je voor het eerst brood gaat bakken, lijkt het misschien een ingewikkeld proces. Maar in feite draait alles om de samenwerking tussen een paar basiselementen. Hieronder leggen we uit wat elk ingrediënt doet en waar je op moet letten.

Bloem en meel

Dit is het fundament van je brood. Niet elke bloem is hetzelfde; het gewicht en de samenstelling variëren per soort.

- **De gouden regel:** Gebruik altijd een keukenweegschaal. Een 'cup' bloem van de ene soort kan veel zwaarder zijn dan de andere.
- **Check de verpakking:** Gebruik bloem die specifiek bedoeld is voor het bakken van brood (vaak aangeduid als 'broodbloem' of 'hoge glutenbloem'). Vermijd standaard patentbloem of cakemeel, omdat deze niet genoeg kracht hebben om het brood goed te laten rijzen.

Gluten

Gluten zijn de 'lijm' van je brood. Ze zitten van nature in granen zoals tarwe. Wanneer je bloem mengt met water, vormen de gluten een elastisch netwerk dat de lucht vasthoudt die de gist produceert. Dit zorgt voor die luchtige structuur.

Gist

Gist is een levend organisme dat suikers omzet in gasbelletjes. Dit proces zorgt ervoor dat het deeg gaat uitzetten (rijzen).

- **Droge gist**: Wij raden aan om droge korrelgist te gebruiken. Het is langer houdbaar, makkelijker te doseren en geeft in een broodbakmachine een veel betrouwbaarder resultaat dan verse gist.

4 Gebruiksinstructies

Zout

Zout is meer dan alleen een smaakmaker. Het is de 'rem' op het proces: het zorgt ervoor dat de gist niet té hard gaat werken en het maakt het deeg steviger. Zonder zout zou je brood enorm rijzen en daarna direct weer inzakken.

Suiker, honing of stroop

Suiker dient als 'brandstof' voor de gist. Het versnelt het rijzen en zorgt voor een mooie bruine kleur van de korst.

- **Let op: Gebruik alleen fijne suikers. Grove suikerkristallen of parelsuiker kunnen de antiaanbaklaag van je bakblik onherstelbaar krassen.**

Boter en olie

Vetten maken de structuur van het brood zachter en zorgen voor een rijkere smaak. Zorg dat boter altijd op kamertemperatuur is voordat je het toevoegt, zodat de machine het goed door het deeg kan mengen.

Water en vloeistoffen

Water brengt alles tot leven. De temperatuur is hierbij cruciaal:

- Ideale temperatuur: Gebruik lauw water tussen de 20°C en 25°C.
- Te koud? De gist blijft 'slapen' en het brood rijst niet.
- Te warm? De gist wordt te actief en 'verbrandt', waardoor het brood inzakt.

Melk

Melk geeft een romige smaak en een zachtere, bruinere korst. Vervang je water door melk? Pas dan de hoeveelheid water in het recept aan.

- **Belangrijk: Gebruik nooit verse melk als je de vertragingstimer (delay) gebruikt. Melk kan zuur worden als het urenlang in de machine staat te wachten.**

4 Gebruiksinstructies

4.7 Voor het eerste gebruik

Volg deze stappen om je machine klaar te maken voor het eerste gebruik.

1. Uitpakken: Verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen onbeschadigd zijn.
2. Schoonmaken: Reinig alle losse onderdelen volgens de instructies in het hoofdstuk "Onderhoud & Reiniging".
3. Plaatsing: Zet de machine op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Inbranden: Stel de machine in op de "Bake"-modus (programma 16) en laat deze ongeveer 10 minuten leeg draaien om productieresten te verwijderen.
   - **[LET OP]: Er kan wat rook of een geur vrijkomen; dit is normaal en stopt vanzelf.**
5. Afkoelen: Laat de machine afkoelen en reinig de losse onderdelen nogmaals voordat je echt gaat bakken.

4 Gebruiksinstructies

4.8 Brood maken

Volg deze stappen voor het bakken van een vers brood. Voor het beste resultaat is het essentieel dat je nauwkeurig te werk gaat. Neem de tijd om alle ingrediënten vooraf zorgvuldig af te wegen en klaar te zetten in aparte schaaltjes.

Houd je strikt aan de recepten uit de bijlage (Recepten) als je nog niet eerder brood hebt gebakken. Gebruik de meegeleverde maatbeker en maatlepel om de exacte hoeveelheden in milliliters en grammen aan te houden.

1. **Bakblik en kneedblad**: Plaats het bakblik in de machine en draai dit met de klok mee tot het in de juiste positie vastklikt. Bevestig de kneedhaak op de aandrijfas.
    - **[TIP]: Het wordt aanbevolen om het gat van het kneedblad vooraf te vullen met hittebestendige margarine of de as lichtelijk met olie in te smeren. Dit voorkomt dat het kneedblad blijft plakken en zorgt ervoor dat deze later makkelijker uit het brood te verwijderen is.**
2. **Ingrediënten toevoegen**: Doe de ingrediënten in het bakblik volgens de volgorde in het recept. Meestal betekent dit: eerst water of vloeistoffen, daarna suiker, zout en bloem. Voeg gist of bakpoeder altijd als laatste toe.
3. **Gist plaatsen**: Maak met je vinger een klein kuiltje bovenop de bloem en voeg hier de gist aan toe. Zorg ervoor dat de gist niet in contact komt met het zout of de vloeistof.
4. **Startvoorbereiding**: Sluit het deksel voorzichtig en steek de stekker in het stopcontact.
5. **Programma selecteren**: Druk op de MENU-knop tot het gewenste programma op het display verschijnt.
6. **Voorkeuren instellen**: Kies de gewenste korstkleur met de COLOR-knop en het gewenste broodformaat met de LOAF SIZE-knop.

4 Gebruiksinstructies

7. **Timer (optioneel)**: Stel eventueel de vertragingstijd in met de tijdtoetsen. Sla deze stap over als de machine direct moet starten.
8. **Starten**: Druk eenmaal op de START/STOP-knop. Het indicatielampje gaat branden en de machine begint te werken.
9. **Extra ingrediënten**: Voeg fruit of noten toe aan de ingrediëntenbox. De machine voegt deze tijdens het proces automatisch toe aan het deeg (behalve bij programma 10–16 en 18).
10. **Einde en uitnemen**: Zodra het proces voltooid is, hoort u tien pieptonen. Houd de START/STOP-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt om het proces te stoppen. Open het deksel en gebruik altijd ovenwanten om het bakblik tegen de klok in los te draaien en uit de machine te tillen.
    - **[WAARSCHUWING]: Het bakblik en het brood zijn zeer heet! Ga voorzichtig te werk.**
11. **Brood lossen**: Laat het bakblik eerst afkoelen. Gebruik een niet-metalen spatel om de zijkanten van het brood voorzichtig los te maken. Keer het bakblik om boven een rooster of schoon werkvlak en schud voorzichtig tot het brood eruit valt.
12. **Afkoelen en snijden**: Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat u het snijdt. Gebruik bij voorkeur een elektrisch mes of een gekarteld broodmes om vervorming van het brood te voorkomen.
13. **Kneedblad verwijderen**: Controleer de onderkant van het brood en gebruik de meegeleverde haak om de kneedhaak te verwijderen. Doe dit nooit met uw blote handen omdat het brood en de haak nog heet zijn.
14. **Warmhouden**: Als u niet direct bij de machine bent, wordt het brood automatisch 1 uur warm gehouden. Na het warmhouden klinkt er één pieptoon.
15. **Na gebruik**: Haal de stekker uit het stopcontact zodra u klaar bent.

4 Gebruiksinstructies

4.9 Home-made programma (Programma 17)

Voor de ervaren bakker biedt de "Home Made" stand de mogelijkheid om zelf de regie in handen te nemen. In tegenstelling tot de automatische programma's, kunt u bij deze instelling elke fase van het proces naar eigen inzicht aanpassen.

Hoe werkt het?

- **Zelf programmeren:** Door deze stand te selecteren, kunt u door de verschillende opties bladeren met de HOME MADE-knop (of SETTING-knop op het paneel).
- **Volledige aanpassing:** U kunt de tijdsduur voor elke stap afzonderlijk instellen, waaronder:
  - Het kneden (Stir).
  - Het rusten (Rest).
  - Het rijzen (Ferment).
  - Het bakken (Bake).
  - Het warmhouden (Keep Warm).

Procesfase	Standaard (min)	Bereik (min)
Kneden 1(Stir 1)	10	0 - 30
Rusten 1 (Rest 1)	3	0 - 30
Kneden 2 (Stir 2)	5	0 - 30
Rusten 2 (Rest 2)	10	0 - 30
Kneden 3 (Stir 3)	20	0 - 25
Rijzen 1 (Ferment 1)	42	0 - 60
Rijzen 2 (Ferment 2)	40	0 - 60
Rijzen 3 (Ferment 3)	0	0 - 60
Bakken (Bake)	60	0 - 80
Warmhouden	60	0 - 60

4.10 Probleemoplossing

Het kan voorkomen dat je product niet naar behoren werkt. Vaak kun je dit zelf eenvoudig oplossen.Raadpleeg de onderstaande tabel voordat je contact opneemt met de klantenservice.

Blijft het probleem bestaan? Neem dan contact op met de klantenservice via de gegevens achterin deze handleiding.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Rook uit de ventilatieopeningen tijdens het bakken	Er zitten ingrediënten op het verwarmingselement of er is olieresidu achtergebleven na productie.	Trek de stekker uit het stopcontact en reinig het verwarmingselement voorzichtig. Laat de machine bij het eerste gebruik eenmaal leeg draaien met open deksel.
De onderste korst is te dik	Het brood is te lang in de warmhoudstand in de machine blijven staan, waardoor er teveel vocht is verloren.	Neem het brood direct na het bakken uit het bakblik zonder de warmhoudfunctie te gebruiken.
Het brood is erg moeilijk uit het blik te krijgen	De kneedhaak zit stevig vast aan de aandrijfas in het bakblik.	Vul het bakblik na het verwijderen van het brood met heet water en laat de kneedhaak 10 minuten weken. Reinig daarna de as en de haak.
Onregelmatig mengen of slecht bakresultaat	Onjuist programma geselecteerd, het deksel is te vaak geopend of de weerstand van het deeg is te groot.	Kies het juiste programma, open het deksel niet tijdens de laatste rijsfase en controleer of de kneedhaak vrij kan draaien.
Display toont "H:HH" na start	De temperatuur in de machine is nog te hoog om te kunnen bakken.	Druk op START/STOP, trek de stekker eruit, verwijder het bakblik en laat de machine 10 tot 20 minuten afkoelen met open deksel.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Motor draait (geluid), maar deeg wordt niet gekneed	Het bakblik is niet goed geplaatst of het deeg is te zwaar om te mengen.	Controleer of het bakblik goed vastzit en of de hoeveelheden ingrediënten overeenkomen met het recept.
Brood is te groot en drukt tegen het deksel	Te veel gist, bloem of water gebruikt, of de omgevingstemperatuur is te hoog.	Controleer de ingrediënten en verminder de hoeveelheden waar nodig.
Brood rijst niet of is te klein	Geen of te weinig gist gebruikt, gist is oud, of gist is in contact gekomen met zout.	Controleer de versheid en hoeveelheid van de gist. Verhoog eventueel de omgevingstemperatuur.
Display toont "E:E0"	De temperatuursensor is losgekoppeld of defect.	Laat de sensor nakijken door een geautoriseerde expert.
Het brood zakt in het midden in tijdens het bakken	1. Gebruikte bloem is niet sterk genoeg om het deeg te laten rijzen. 2. Gist werkt te snel of de temperatuur van de gist is te hoog. 3. Te veel water maakt het deeg te nat en zacht	1. Gebruik broodmeel of bloem met een hoog glutengehalte. 2. Gebruik gist op kamertemperatuur. 3. Pas de hoeveelheid water in het recept aan op basis van het absorberend vermogen van de bloem.

Gebruiksinstructies

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het brood is erg zwaar en de structuur is te compact	1. Te veel bloem of te weinig water. 2. Te veel fruit-ingrediënten of te veel volkorenmeel.	1. Verminder de hoeveelheid bloem of voeg meer water toe. 2. Verminder de hoeveelheid extra ingrediënten en verhoog de hoeveelheid gist.
Holle ruimtes in het midden na het snijden van het brood	1. Te veel water of gist, of geen zout gebruikt. 2. De watertemperatuur is te hoog.	1. Verminder de hoeveelheid water of gist en controleer of er zout is toegevoegd. 2. Controleer de watertemperatuur.
Er zit droge bloem op de korst van het brood	1. Er zitten ingrediënten met een sterke kleefkracht in het brood (zoals boter of banaan) 2. Onvoldoende gemengd door te weinig water.	1. Voeg geen ingrediënten met een extreme kleefkracht toe aan het brood. 2. Controleer de hoeveelheid water en de mechanische werking van de kneedhaak.
De korst is te dik en de kleur te donker bij cakes of suikerrijk brood	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een groot effect; veel suiker zorgt voor een zeer donkere kleur.	Als de kleur te donker wordt, druk dan 5–10 minuten voor het einde op START/STOP om het programma te onderbreken. Laat de cake/ het brood daarna nog 20 minuten in het blik zitten met gesloten deksel voordat u het verwijdert.

5 Onderhoud & Reiniging

5.1 Schoonmaakinstructies

Regelmatig onderhoud zorgt voor een langere levensduur van jouw broodbakmachine en een blijvend goed bakresultaat. Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Reinigen van de onderdelen

- **Het bakblik:** Verwijder het bakblik door het tegen de klok in te draaien en aan het handvat omhoog te trekken. Veeg de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek. Gebruik absoluut geen scherpe of schurende middelen om de anti-aanbaklaag te beschermen.
- **De kneedblad:** Veeg het blad zorgvuldig schoon met een vochtige katoenen doek. Als het blad moeilijk te verwijderen is uit het brood of het blik, gebruik dan de meegeleverde haak.
- **Vaatwasser:** De kneedhaak, maatlepel en maatbeker zijn onderdelen die veilig in de vaatwasser gereinigd kunnen worden.
  - **[LET OP]: Het bakblik mag niet in de vaatwasser. Het lockmechanisme op de bodem is van aluminium en kan niet tegen vaatwasser zouten en zal oxideren.**
- **De behuizing:** Veeg de buitenkant van de machine voorzichtig schoon met een natte doek. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, omdat deze de hoogglans van het oppervlak kunnen beschadigen.

Belangrijke aandachtspunten

- **Water:** Dompel de behuizing van de broodbakmachine nooit onder in water om deze te reinigen.
- **Het deksel:** De fabrikant adviseert om het deksel niet te demonteren voor het schoonmaken.
- **Drogen:** Het bakblik moet volledig droog zijn voordat u het weer in de machine plaatst.
- **Terugplaatsen:** Druk het bakblik omlaag tot het in de juiste positie vastzit. Als dit niet direct lukt, beweeg het blik dan lichtjes tot het op de juiste plek valt en draai het met de klok mee vast.

5.2 Opslag

Wanneer u klaar bent met bakken en het apparaat volledig is schoongemaakt, is een juiste opslag essentieel om de levensduur van jouw broodbakmachine te verlengen.

Wanneer je de broodbakmachine voor langere tijd opbergt, volg dan deze stappen:

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Zorg dat het deksel gesloten is voordat u de machine inpakt.

Recepten

De recepten die je hieronder vindt, zijn tot op de gram getest om het beste uit jouw machine te halen en je meteen op gang te krijgen. Want bakken is een beetje zoals wetenschap: precisie is de sleutel tot succes. Gebruik daarom altijd de meegeleverde maatbeker en maatlepel en houd de volgorde van de ingrediënten strikt aan.

Mocht er ondanks al je goede zorgen toch een keer iets misgaan — bijvoorbeeld omdat het brood is ingezakt of niet goed is gerezen — raak dan niet in paniek!

Kijk in dat geval even bij **Hoofdstuk 4.9: Probleemoplossing**. Daar hebben we de meest voorkomende situaties voor je op een rij gezet, zodat je precies kunt achterhalen wat er is gebeurd en hoe je het de volgende keer kunt voorkomen.

Tbsp = Tablespoon = Grote schep v.d. maatschep
Tsp = Teaspoon = Kleine schep v.d. maatschep

Menu	Ingrediënt	1000g	750g	500g	Opmerking
1. Basic	Water / Zout / Suiker	320ml / 2 tsp / 3 tbsp	260ml / 1.5 tsp / 2.5 tbsp	180ml / 1 tsp / 2 tbsp	Zout/suiker in de hoek
	Olie / Bloem / Gist	4 tbsp / 500g / 1.5 tsp	3 tbsp / 400g / 1.25 tsp	2.5 tbsp / 300g / 1 tsp	Gist op droge bloem
2. French	Water / Zout / Suiker	320ml / 3 tsp / 2 tbsp	260ml / 2.5 tsp / 1.5 tbsp	180ml / 2 tsp / 1.25 tbsp	Geen boter of melk gebruiken
					1
	Olie / Bloem / Gist	2 tbsp / 500g / 1.5 tsp	1.5 tbsp / 400g / 1.25 tsp	1.25 tbsp / 300g / 1 tsp	
3. Whole-wheat	Water / Zout / Suiker	320ml / 1.5 tsp / 3.5 tbsp	260ml / 1 tsp / 3 tbsp	180ml / 0.5 tsp / 2.5 tbsp	Langere voorverwarming
					1
	Meel mix (Bloem/Volk)	250g / 250g	210g / 210g	160g / 140g	
	Gist (instant)	2.0 tsp	1.5 tsp	1.25 tsp	
4. Sweet	Water / Zout / Suiker	300ml / 1 tsp / 0.4 cup	240ml / 0.5 tsp / 0.3 cup	160ml / 0.5 tsp / 0.2 cup	
	Olie / Bloem / Gist	2 tbsp / 500g / 1.5 tsp	1.5 tbsp / 400g / 1.25 tsp	1 tbsp / 300g / 1 tsp	
5. Rice	Water / Zout / Suiker	200ml / 2 tsp / 3 tbsp	160ml / 1.5 tsp / 2.5 tbsp	100ml / 1 tsp / 2 tbsp	
	Gekookte rijst / Bloem	2 cups / 280g	1.5 cups / 210g	1 cup / 140g	Gebruik koude rijst
	Gist (instant)	2 tsp	1.5 tsp	1.25 tsp	

Recepten

Menu	Ingrediënt	1000g	750g	500g	Opmerking
6. Gluten Free	Water / Zout / Suiker	270ml / 1.5 tsp / 3.5 tbsp	210ml / 1 tsp / 3 tbsp	150ml / 0.5 tsp / 2.5 tbsp	
	Meel (Glutenvrij/Mais)	280g / 280g	210g / 210g	140g / 140g	Maismeel vervangbaar door haver
	Gist (instant)	1.5 tsp	1.25 tsp	1 tsp	
7. Quick	Water / Zout / Suiker	320ml / 2 tsp / 3 tbsp	260ml / 1.5 tsp / 2.5 tbsp	180ml / 1 tsp / 2 tbsp	Water 40-50°C
	Olie / Bloem / Gist	4 tbsp / 500g / 3.5 tsp	3 tbsp / 400g / 3 tsp	2.5 tbsp / 300g / 2.5 tsp	
8. Fruit	Water / Zout / Suiker	300ml / 1.5 tsp / 3 tbsp	230ml / 1 tsp / 2.5 tbsp	150ml / 0.5 tsp / 2.0 tbsp	
	Olie / Bloem / Gist	3.5 tbsp / 500g / 1 tsp	3 tbsp / 400g / 0.7 tsp	2.5 tbsp / 300g / 0.5 tsp	
	Stukjes fruit	200g	150g	100g	
9. Cake	Water / Ei / Suiker	30ml / 3 stuks / 0.5 cup	-	-	Mix suiker/ei/water eerst
	Olie / Bloem / Gist	2 tbsp / 280g / 1 tsp	-	-	Gebruik zelfrijzend bakmeel
10. Jam	Fruit / Zetmeel / Suiker	3 cups / 0.5 cup / 1 cup	-	-	Fruit pureren tot brij
11. Defrost	Tijd	30 min (standaard)	-	-	Instelbaar 0:10 - 2:00
12. Mix	Water / Bloem / Olie	330ml / 560g / 3 tbsp	-	-	Plus 1 tsp zout
13. Knead	Ingrediënten	Naar behoefte	-	-	Gebruiker stelt tijd in
14. Dough	Water / Bloem / Gist	330ml / 560g / 1.5 tsp	260ml / 400g / 1.5 tsp	-	Geen bakfase
					1
15. Ice Cream	Ingrediënten	Volg ijs-recept	-	-	Mengsel in de ijs-emmer
16. Bake	Temperatuur	120°C (standaard)	-	-	Instelbaar via 'Crust' knop
17. Home Made	Instellingen	-	-	-	Volledig handmatig
					1
18. Yogurt	Melk / Bacteriën	1000ml / 100ml	-	-	

Weggooien & Recyclen

Is je apparaat na jaren trouwe dienst aan vervanging toe? Gooi het dan niet zomaar bij het restafval. Door bewust te recyclen, helpen we samen kostbare grondstoffen te sparen en het milieu te ontlasten.



Hoe neem je afscheid van je product?
Omdat dit een elektrisch apparaat is, valt het onder de Europese richtlijn (EU) 2012/19/EU. Dit betekent dat het niet bij het normale huisvuil mag. Lever het in bij een officieel inzamelpunt van de gemeente (de milieustraat) of bij een winkel die oude apparatuur inneemt. Zo krijgt het een tweede leven via recycling.



De verpakking
De doos en het opvulmateriaal zijn vaak volledig recyclebaar. Kijk naar de symbolen op de verpakking om te zien of het bij het oud papier of de plastic inzameling mag.

Accessoires
Ook losse onderdelen die je niet meer gebruikt, kun je vaak inleveren bij de lokale milieustraat.

Disclaimer:
Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van
redenen

Vivid GREEN

Bedankt voor je vertrouwen

Ons Vivid team wenst je veel plezier met je aankoop.

Vivid Green B.V.
Kiefteweg 1b, 7151HT Eibergen (NL)
www.vividgreen.nl klantenservice@vivid-green.com