



HANDLEIDING



Broodbakmachine

TT-BM100

www.zline-world.com

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

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

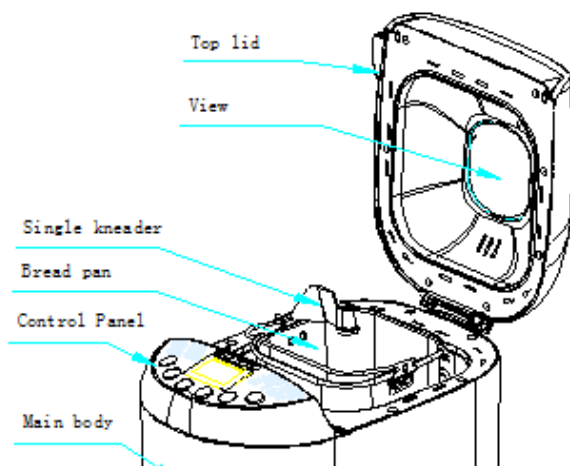
1. Lees de complete handleiding en bewaar deze zorgvuldig.
2. Controleer voor gebruik of de spanning van het stopcontact overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van dit apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Nauw toezicht is noodzakelijk wanneer dit apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen. Gebruik altijd ovenwanten om hete pannen of heet brood mee vast te houden.
6. Steek de hand niet in de ovenruimte nadat de broodpan is verwijderd. Verwarmingsunit blijft warm.
7. Dompel het snoer, de stekkers of het apparaat niet onder water ter

bescherming tegen elektrische schokken.

8. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer je het apparaat niet gebruikt en bij het schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat je het wegzet of bij het verwijderen van onderdelen, of voor het schoonmaken het apparaat.
9. Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat niet goed functioneert of op een of andere manier is gevallen of beschadigd. Stuur dan het apparaat naar de fabrikant of de dichtstbijzijnde geautoriseerde serviceagent voor onderzoek, reparatie of elektriciteit /mechanische afstellingen.
10. Het verkeerd gebruik van accessoires uit bijlagen niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
11. Niet buitenshuis gebruiken en alleen huishoudelijk gebruik.
12. Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of aanraken door een heet oppervlak.
13. Plaats het niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een verwarmde oven.
14. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
15. Schakel het apparaat nooit in zonder de correct geplaatste broodpan met gevulde ingrediënten.

16. Klop bij de broodpan nooit op de bovenkant of rand om de pan te verwijderen, dit kan de broodpan beschadigen.
17. Om de verbinding te verbreken, zet alle bedieningselementen uit (START / STOP); verwijder vervolgens de stekker uit het stopcontact.
18. Plaats ogen of gezicht niet in de buurt van het kijkvenster van gehard glas, in het geval dat het veiligheidsglas breekt.
19. Dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis goed geaard is.
20. Raak tijdens het bakken geen bewegende of draaiende delen van de machine aan.
21. Gebruik het apparaat niet voor ander dan bedoeld gebruik.
22. Maak de binnenkant van de oven zorgvuldig schoon. Bekras of beschadig de buis van het verwarmingselement niet.

ONDERDELEN EN EIGENSCHAPPEN





Measuring cup



Measuring spoon

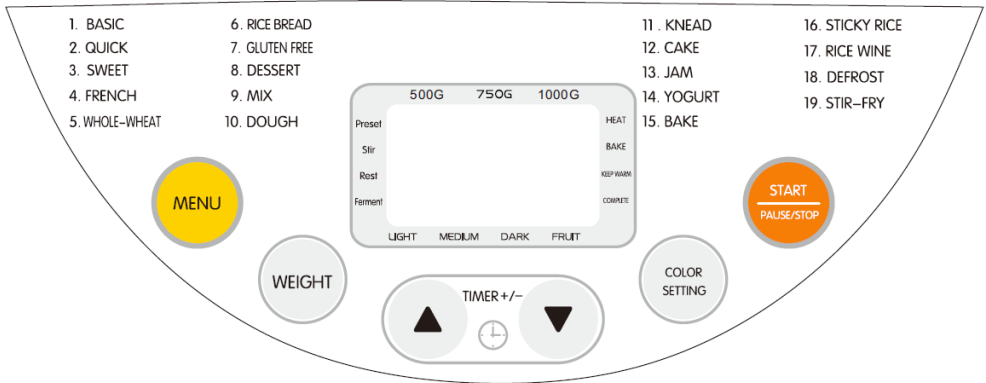


Hook
(Kneading paddle
remover)



Kneading paddle

FUNCTIE INLEIDING CONTROLEPANEEL



NA INSCHAKELEN

Nadat de broodbakmachine op de voeding zit, zal een piep te horen zijn en '3: 00 'wordt weergegeven. Maar de dubbele punt tussen de "3" en "00" knippert niet constant. En "1" is het standaardprogramma. De pijlen wijzen naar "750g" en "MEDIUM" omdat dit de standaardinstellingen zijn.



START / STOP-KNOP

Druk eenmaal op de START / STOP-knop om een programma te starten. De indicator zal oplichten en de dubbele punt de tijdweergave begint te knipperen en het programma zal beginnen. Elke andere knop wordt uitgeschakeld behalve de START / STOP-knop nadat een programma is begonnen.

Houd de START / STOP-knop 0,5 seconde ingedrukt en ga naar de pauzestand, indien geen operatie in 3 minuten, het programma gaat verder met het verwerken van de eenheid, het instelprogramma is

voltooid.



Press de START / STOP-knop voor 3 seconden om een programma te annuleren, dan hoort u een pieptoon, dit betekent dat het programma is uitgeschakeld. Deze functie helpt onbedoelde verstoring van de werking van het programma te voorkomen.

Om brood te verwijderen, druk op de START / STOP-knop om de bakcyclus te beëindigen.

VOORGEPROGRAMMEERD MENU

Druk op de knop MENU om de gewenste programma's te selecteren. Elke keer dat het wordt ingedrukt (vergezeld van een korte pieptoon), zal het programma variëren. Druk herhaaldelijk op de knop, het corresponderende programmanummer wordt weergegeven en wordt weergegeven op het LCD-scherm.

GEKLEURDE KLEUR

Druk op de KLEUR-knop om de gewenste instelling te selecteren: Licht, Medium, of donkere korst    . Deze knop is verstelbaar in programma menu 1-7.

GEWICHT

Druk de Gewicht knop om uw gewenste brutogewicht te kiezen (500g, 750 g, 1000 g).

Deze knop is verstelbaar in programma Menu 1-7.

VERTRAGING TIMER("▲ of ▼")

Gebruik de DELAY TIMER-functie om de broodbakmachine later te starten. druk op" ▲ of ▼"knoppen om de cyclustijd op het LCD-scherm te verlengen. Voeg maximaal 15 uur toe, inclusief de vertragingstijd en het broodbereidingsprogramma.

OPMERKINGEN:

- ◆ Stel de vertragingstijd in na het selecteren van PROGRAMMA MENU, GEWICHT, en Korst-KLEUR.
- ◆ Gebruik de timerfunctie niet bij recepten die zuivelproducten of andere ingrediënten bevatten, zoals eieren, melk, room, of kaas.
- ◆ U moet beslissen hoe lang het duurt voordat uw brood klaar is door

op de toets "**▲** of **▼**" te drukken. Let op: de vertragingstijd moet de baktijd van het programma bevatten. Nadat het bakprogramma is voltooid, schakelt de broodmachine 1 uur over naar de warmhoudstand. Voordat je begint met het maken van brood, druk op het programma menu en korst kleur zijn selecteer eerst een vervolgens op "**▲** of **▼**" om de vertragingstijd met 10 minuten te verhogen of te verlagen. De maximale vertraging is 15 uur.

STROOMONDERBREKING

In het geval van een stroomstoring, zal het proces van het maken van brood automatisch binnen 10 minuten doorgaan, zelfs zonder op de START / STOP-knop te drukken. Als de onderbrekingstijd langer is dan 15 minuten, blijft het apparaat draaien en keert het LCD-scherm terug naar de standaardinstelling. Als het deeg begint te rijzen, gooi dan de ingrediënten in de broodpan weg en begin opnieuw. Als het deeg niet in de rijfsfase is beland wanneer het netsnoer uit het stopcontact wordt gehaald kunt u opnieuw beginnen. U kunt op de START / STOP-knop drukken om het programma vanaf het begin voort te zetten.

WAARSCHUWINGSWEERGAVE

"**HHH**"-Deze waarschuwing betekent dat de temperatuur in de broodpan te hoog is. Druk op de START / STOP-knop (zie

onderstaand figuur 1) om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact, open het bovendeksel, en laat de machine 10-20 minuten volledig afkoelen voordat u hem opnieuw opstart.


"**EE0**"-Deze waarschuwing betekent dat de temperatuursensor is losgekoppeld. Druk op de START / STOP-knop (zie onderstaand figuur 2) om het programma te stoppen, trek de stekker uit het stopcontact. Controleer de sensor bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde serviceagent voor onderzoek, reparatie of elektriciteit /mechanische afstellingent.



H : HH E : E0

Figuur 1 Figuur 2

BLIJF WARM

Nadat het bakprogramma is voltooid, zal de broodmachine 10 x piepen doenpiept 10 keer en overschakelen naar de Warmhoud functie gedurende 1 uur. Het wordt weergegeven '0:00 ".Na 60 minuten  is teken rond met bol op het LCD-scherm te zien.

Druk op de START / STOP-knop om het warmhoudproces te annuleren gedurende 3 seconden.

TIP: Door brood onmiddellijk na het bakken te verwijderen, voorkomt u dat de korst donkerder wordt.

PROGRAMMAMENU

1、 Eenvoudig brood

Voor wit en gemengd brood dat bestaat uit voornamelijk basis broodmeel.

2、 Snel brood

Kneden, rijzen en bakken ,de tijd is korter dan basisbrood maar langer dan ultrasnel brood. Het binnenste weefsel van het brood is dichter.

Snelbrood wordt gemaakt met bakpoeder en zuiveringszout dat wordt geactiveerd door vocht en warmte. Voor perfect snel brood wordt aangeraden om alle vloeistoffen op de bodem van de broodpan te plaatsen; droge ingrediënten bovenop, tijdens de eerste menging van het snelle broodbeslag kunnen droge ingrediënten zich in de hoeken van de pan verzamelen, dit kan nodig zijn om de machine te helpen Mengen en om klontjes meel te voorkomen. Gebruik in dat geval een rubberen spatel.

3、 Zoet brood

Voor brood met toevoegingen zoals vruchtensappen, geraspte kokos, rozijnen, droog fruit, chocolade of toegevoegde suiker. Door een langere rijstijd zal het brood licht en luchtig zijn.

4、 stokbrood

Voor licht brood gemaakt van fijn meel. Normaal gesproken is het brood luchtig en heeft het een knapperige korst. Dit is niet geschikt voor bakrecepten die boter, margarine of melk vereisen.

5、Volkoren brood

Voor het bakken van brood met aanzienlijke hoeveelheden volkoren. Deze instelling heeft een langere voorverwarmingstijd zodat het graan het water kan opnemen en uitzetten. Het wordt afgeraden om de vertragingfunctie te gebruiken, omdat dit slechte resultaten kan opleveren. Volkoren produceert meestal een knapperige dikke korst.

6、Rijstbrood

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

7、Glutenvrij brood

Voor de brood van glutenvrij meel en bakmengsels. Glutenvrij meel heeft langer tijd nodig voor het opnemen van vloeistoffen en heeft verschillende stijgende eigenschappen

8、Toetje

Die voedingsmiddelen kneden en bakken met meer vet en eiwitten.

9、Mengen

Stir om de bloem en de vloeistoffen goed te laten mengen.

10、Deeg

Dit programma bereidt het gistdeeg voor broodjes, pizza korst, enzovoort.,

Net als een conventionele oven. In dit programma wordt niet gebakken.

10、Kneden

Alleen kneden, geen rijzen of bakken. Gebruikt voor het maken van deeg voor pizza's etc.

12、Taart

Kneden, rising en bakken treedt op, maar rijzen met behulp van frisdrank of bakpoeder.

13、Jam

Gebruik deze instelling voor het maken van jam van vers fruit en jam van sinaasappels. Verhoog de hoeveelheid niet en laat het recept niet over de broodpan in de bakkamer koken. Mocht dit gebeuren, stop de machine dan onmiddellijk en verwijder de broodpan voorzichtig. Laat een beetje afkoelen en maak grondig schoon.

14、Yoghurt

Rijzen en maak yoghurt.

15、Bakken

Voor extra bakken van brood is nodig omdat een lading te licht is of niet doorgebakken. In dit programma, er is geen kneden of rusten.

16、Kleverige rijst

De mix van gepolijste kleefrijst en rijst kneden en bakken.

17、Rijstwijn

De gepolijste kleefrijst rijzen en bakken.

18、Ontdooien

Voor het ontdooien van bevroren voedsel voor het koken.

19、Roerbak

Wat droog fruit kneden en bakken, zoals pinda's, sojabonen etc.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Was en droog de broodpan en de kneedhendel.

Notitie:Gebruik geen metalen keukengerei in de broodpan, omdat deze het antiaanbaklaagje kunnen beschadigen.

VOORZICHTIGHEID! Gevaar voor vallende voorwerpen. De broodbakmachine kan wiebelen en lopen tijdens de kneedcyclus. Plaats het altijd in het midden van de toonbank, weg van de rand.

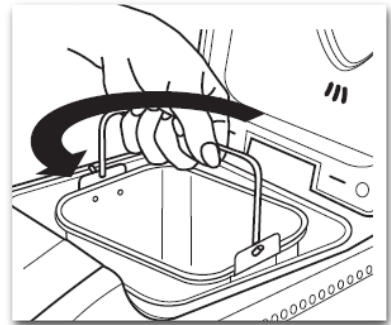
1.Controleer op ontbrekende of beschadigde onderdelen.

2.Reinig alle onderdelen volgens "REINIGING EN ONDERHOUD".

3Zet de broodbakmachine op bakmodus en bak ongeveer 10 minuten leeg. Laat het vervolgens afkoelen en reinig alle losse onderdelen opnieuw. Het apparaat kan een beetje rook afgeven en/ of geur als je het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal verdwijnen na het

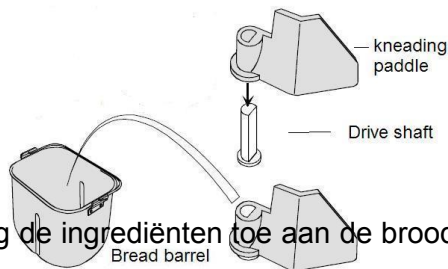
eerste of tweede gebruik. Zorg voor voldoende ventilatie.

4. Droog alle onderdelen goed af en monteer ze, het apparaat is klaar voor gebruik.



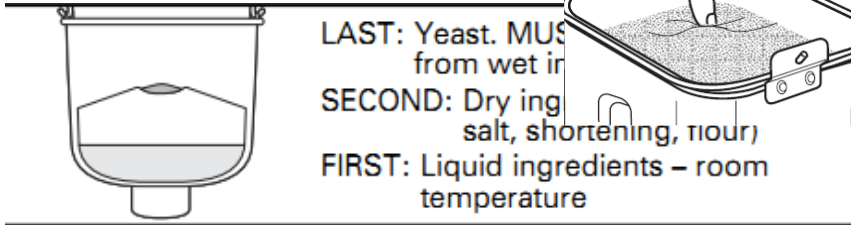
Gedetailleerde instructies

- ① Draai de broodpan met de handgreep van de broodpanteller met de klok mee en trek het dan uit de apparaat.
- ② Duw de kneedhendel op de aandrijftras in de broodpan.



- ③ Voeg de ingrediënten toe aan de broodpan in de volgorde vermeld in het recept. Voeg eerst de vloeistoffen, suiker en zout toe; dan de bloem; en als laatste de gist.
- ④ Meet de ingrediënten zorgvuldig af en voeg ze toe aan de broodpan in de EXACTE volgorde zoals aangegeven in het recept.

- ⑤ **NOTITIE:** Maak een kleine inkeping de bovenkant van bloem met vinger, voeg gist toe aan de inkeping Zorg ervoor dat



gist niet in contact komt met zout of vloeistoffen.

TIP: Premeasure alle ingrediënten, inclusief invoegtoepassingen (noten, rozijnen), voorafgaand aan het begin.

- ⑥ Plaats de broodpan in de breekplaat en zorg ervoor dat hij stevig op zijn plaats is vergrendeld door hem met de klok mee te draaien. Sluit het deksel.
- ⑦ **NOTITIE:** De broodpan moet op zijn plaats klikken om goed te kunnen mengen en kneden.
- ⑧ Sluit het apparaat aan. U hoort een pieptoon en het LCD-scherm wordt standaard ingesteld op programma 1.
- ⑨ Druk op de PROGRAM MENU-knop totdat het gewenste

programma wordt weergegeven.

- ⑩ druk de GEWICHT knop om de pijl te verplaatsen naar 500 g, 750 g, 1000 g. (GEWICHT is geen optie in het programma 8-19.)
- ⑪ Druk op de knop CRUST om de pijl naar de gewenste instelling te verplaatsen: lichte, medium, donkere korst. (Korst is niet instelbaar in programma 8-19.)
- ⑫ Indien gewenst, stel de DELAY TIMER-toets in. druk op + en - knoppen om de cyclustijd op het LCD-scherm te verlengen. (Delay-functie is niet beschikbaar in programma 13)
- ⑬ NOTITIE: Gebruik de functie niet wanneer u zuivel gebruikt, eieren, enzovoort. Deze stap kan worden overgeslagen als u wilt dat de broodbakmachine direct gaat werken.
- ⑭ Druk eenmaal op de START / STOP-knop om een ster te geven programma. De broodbakmachine piept eenmaal en '3: 00" zullen worden tentoongesteld. Maar de dubbele punt tussen de "3" en "00" knippert niet constant en de indicator zal oplichten. De kneedpeddel begint je ingrediënten te mengen. Als Delay Timer wasgeactiveerd, kneden peddel zal geen ingrediënten mengen totdat het programma is ingesteld om te beginnen.
- ⑮ Voor invoegtoepassingen (fruit, noten, rozijnen), zal de machine tien

piepjes laten horen. Open het deksel en giet uw invoegtoepassingen. (Deze functie is verstelbaar in programs: Menu1-7.) Deze timing varieert per programma.

⑩ Zodra het proces is voltooid, zijn tien pieptonen te horen en schakel over naar de Warmhouden-instelling gedurende 1 uur. U kunt de START / STOP-knop 3 seconden ingedrukt houden om het proces te stoppen en de instelling Warmhouden eindigt. Trek de stekker uit het stopcontact en open het deksel met ovenwanten.

⑪ Laat de broodpan iets afkoelen voordat u het brood verplaatst. Gebruik ovenwanten, draai de broodpan voorzichtig linksom om te ontgrendelen en til het handvat op om het uit de machine te verwijderen.

Voorzichtigheid: de pan en het brood kunnen erg heet zijn! Behandel altijd met caopnieuw.

⑫ Ovenwanten gebruiken, zet de broodpan ondersteboven (met het handvat van de broodpan neergeklapt) op een rooster voor draadkoeling of een schoon kookoppervlak en schud voorzichtig totdat het brood eruit valt. Gebruik een spatel met antiaanbaklaag om de zijkanten van het brood voorzichtig los te maken van de broodpan.

⑬ Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen voordat je het snijdt. Het wordt aanbevolen om brood te snijden met een elektrische snijder of een getande snijder, beter niet met een fruitmes of keukenmes,

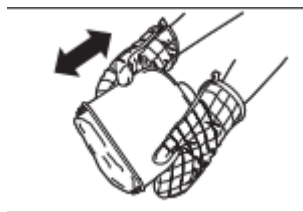
anders kan het brood onderhevig zijn aan vervorming.

⑳ Als er nog kneedpeddel in het brood achterblijft, wrik het er dan voorzichtig uit met een spatel of een klein voorwerp. Het brood is heet, gebruik nooit uw handen om het kneden of de peddel te verwijderen. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of wanneer de bewerking is voltooid.

Notitie: Bewaar het resterende brood maximaal drie dagen in een afgesloten plastic zak bij kamertemperatuur. Om lang op te slaan, plaats de afgesloten plastic zak maximaal 10 dagen in de koelkast.

VERWIJDEREN VAN BROOD

De pan en de bakkamer worden heet en ovenwanten moeten worden gebruikt. Verwijder de broodpan door het handvat op te tillen en te draaien tegen de klok in om de



broodpan te ontgrendelen en recht omhoog te trekken vanaf de onderkant van de kamer.

Schud het brood voorzichtig ondersteboven totdat het uit de broodpan valt. Laat het 10 minuten afkoelen op een rooster voordat u het snijdt en snijd het in met een broodmes.

TIP: Als de kneedpeddel in het brood komt, verwijder het met een spatel of klein keukengerei.

INGREDIËNTEN INVOERING

1. Broodmeel

Broodmeel is de belangrijkste ingrediënt bij het maken van brood en wordt aanbevolen in de meeste recepten voor gistbrood. Het heeft een hoge gluten inhoud (dus het kan ook hoogglutenmeel worden genoemd dat veel eiwitten bevat), en zorg ervoor dat de grootte van het brood niet instort na het rijzen .Meel verschilt per regio. Het glutengehalte is hoger dan de universele bloem, dus het kan worden gebruikt voor het maken van brood met een hoger innerlijke vezel.

2. Voor alle doeleinden meel

Meel zonder bakpoeder, geschikt voor 'snel"brood of brood gemaakt met de snelle instellingen. Broodmeel is beter geschikt voor gistbrood.

3. Geheel-warmte meel

Volkoren meel wordt gemalen van de hele tarwekorrel. Brood gemaakt met geheel of gedeeltelijk volkoren meel zal een hogere vezel- en voedingswaarde hebben. Volkorenmeel is zwaarder met als resultaat, broden kunnen kleiner zijn en een zwaardere textuur hebben.

Het bevat tarweschil en gluten.

4. Zwart warmte meel

Zwart warmte meel, ook genoemd als "rijs meel ", het is een soort vezelrijk meel, en het is vergelijkbaar met volkoren meel. Om het grote

formaat na het rijzen te verkrijgen, moet het worden gebruikt in combinatie met een hoog aandeel broodmeel.

5. Zelfrijzend bakmeel

Gebruik speciaal voor maken taarten. Gebruik geen zelfrijzend bakmeel in combinatie met gist.

6. Maïsmeeel en havermoutmeel

Maïsmeeel en havermoutmeel worden apart gemalen van maïs en havermout. Het zijn de additieve ingrediënten van het maken van ruw brood, die worden gebruikt om de smaak en textuur te verbeteren.

7. Suiker

Suiker is "voedsel" voor gist en verhoogt ook de zoete smaak en kleur van brood. Het is een heel belangrijk element om het brood te laten rijzen. Normaal wordt witte suiker gebruikt; echter, bruine suiker, poedersuiker, of katoensuiker kan ook nodig zijn in sommige recepten.

8. Gist

Gist is een levend organisme en moet in de koelkast bewaard worden en blijft dan vers. Het heeft koolhydraten nodig die in suiker en meel worden gevonden als voeding. Gist die wordt gebruikt in recepten voor broodmachines, wordt verkocht onder verschillende namen: Broodmachinegist (bij voorkeur), actief-droge gist, en instant gist.

Na het gistproces zal de gist kooldioxide produceren. De kooldioxide zet

het brood uit en maakt de binnenste vezels zachter.

1 el droge gist = 3 el gist

1 eetlepel droge gist = 15 ml gist

1 theelepel droge gist = 5 ml

Controleer voor gebruik de vervaldatum datum en opslagtijd van gist.

Terug plaatsen in de koelkast onmiddellijk na elk gebruik, de schimmel zal op hoge temperatuur worden gedood. Meestal wordt het falen van het rijzen van brood veroorzaakt door de slechte gist.

TIP: Naar controleer of je gist fris en actief is:

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

(2) Toevoegen 1 lepel (5 ml) witte suiker in de beker en roer 1 eetlepel (15 ml) gist over het water.

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

(4) Vers, actieve gist begint te borrelen of "groeien". Als dit niet het geval is, de gist is dood of inactief.

9. Zout

Zout is nodig om de broodsmak en korstkleur te verbeteren. Het wordt ook gebruikt om de gistactiviteit te beperken. Gebruik nooit teveel zout in een recept.

10. Ei

Eieren kunnen de broodtextuur verbeteren, het brood voedzamer en groter maken, het ei moet zijn geklopt met de andere vloeibare ingrediënten.

11. Vet, volkomen en groente Olie.

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

12. Bakken poeder.

Bakpoeder wordt gebruikt voor het rijzen van het Ultra Fast brood en cake. Omdat het geen stijgtijd nodig heeft en de lucht kan produceren, zal het lucht bellen vormen om de textuur van brood te verzachten volgens het chemische principe.

13. Bakken Frisdrank

Hetzelfde geldt als bij bakpoeder. Het kan ook gebruikt worden in combinatie met bakpoeder.

14. Water (voeg altijd eerst toe)

Water is een essentieel ingrediënt voor het maken van brood. Over het algemeen moet de temperatuur van het water tussen de 20 °C en 25°C liggen. Sommige recepten vragen om melk of andere vloeistoffen om de broodsmak te verbeteren. Gebruik nooit zuivel met de optie

Vertragingstimer.

Meet elk ingrediënt zorgvuldig af.

TIPS:Een van de belangrijkste stappen bij het maken van goed brood is het correct meten van ingrediënten. Meet elk ingrediënt zorgvuldig af en voeg het toe aan uw broodpan in de volgorde zoals aangegeven in het recept.

Het wordt sterk aangeraden om een maatbeker of maatlepel te gebruiken om een nauwkeurige hoeveelheid te verkrijgen, anders wordt het brood grotendeels beïnvloed.

Sequentie toevoegen

Voeg altijd ingrediënten toe in de volgorde zoals aangegeven in het recept.

EERSTE: Vloeibare ingrediënten

TWEEDE: Droge ingrediënten

LAATSTE: Gist

De gist mag alleen op de droge bloem worden gelegd en mag nooit in contact komen met de vloeistof of het zout.

Als u de Delay Timer-functie lange tijd gebruikt, voeg nooit bederfelijke ingrediënten toe, zoals eieren of melk.

Nadat de bloem is compleet gekneet , zal een piep gehoord worden.

Doe hierna fruit ingrediënten in het mengsel. Als de fruitingrediënten te vroeg worden toegevoegd, zal de smaak na lange tijd afnemen.

Vloeibare ingrediënten

Water, verse melk of andere vloeistoffen moet worden gemeten met maatbekers met duidelijk markeringen en een tuit. Zet de beker op het aanrecht en laat jezelf zakken om het vloeistofniveau te controleren. Bij het meten van bakolie of andere ingrediënten, maak de maatbeker grondig schoon zonder andere ingrediënten.

Droge ingrediënten

Doe drogen ingrediënten voorzichtig met een lepel in de maatbeker en dan, eenmaal gevuld, egaliseren met een mes. Gebruik nooit de maatbeker om je droog te scheppen ingrediënten rechtstreeks uit een container te scheppen, omdat dit tot een eetlepel extra ingrediënten kan leiden.

HINT: Voordat u gaat meten, roer de bloem om het te beluchten. Bij het meten van kleine hoeveelheden droge ingrediënten, zoals zout of suiker, gebruik een maatlepel, zorg ervoor dat het is geëgaliseerd.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de stroom uit voordat u gaat schoonmaken. Dompel het snoer de plug, of de huisvesting niet in een vloeistof. Laat de broodbakmachine volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

1. Kneed peddels schoonmaken. Als de kneed peddels moeilijk van het brood zijn te verwijderen, voeg water toe aan de bodem van de broodpan en laat het 1 uur trekken. Veeg de peddels voorzichtig schoon met een vochtige katoenen doek. Zowel de broodpan als de kneed peddels zijn van veilige componenten.

2. Broodpan schoonmaken: verwijder de broodpan door hem te draaien met de klok mee dan optillen via het handvat. Veeg binnen en buiten de pan met een vochtige doek schoon, gebruik geen scherpe of schurende middelen, om de anti-aanbaklaag te beschermen. De brood pan moet volledig worden gedroogd voor installatie terug.

Notitie: De broodpan en kneedhendel zijn vaatwasmachinebestendig. De buitenkant van de broodpan en de bodem kunnen verkleuren. Dit is normaal.

3. Buitenkant/behuizing en bovendeksel: Na gebruik, laat het apparaat afkoelen. Gebruik een vochtige doek om het deksel af te vegen, behuizing, bakkamer, en interieur van kijkvenster. Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen, aangezien dit de hoge glans van het

oppervlak zal aantasten. Dompel de behuizing nooit onder in water voor reiniging.

Notitie: Het wordt aangeraden om het deksel niet te demonteren om het schoon te maken.

4. Zorg ervoor dat de broodmachine volledig is afgekoeld voordat hij wordt opgeborgen, dat hij schoon en droog is, en het deksel is gesloten.

GEBRUIK MILIEU

De machine werkt mogelijk goed bij een breed temperatuurbereik, maar er zullen verschillen in broodgrootte zijn tussen een zeer warme kamer en een koude kamer. We raden aan dat de kamertemperatuur binnen het bereik van 15 lig^t°C tot 34°C.

PROBLEEMOPLOSSEN

NE E.	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
1	Geur of brandgeur	* Meel of andere ingrediënten zijn in de bakkamer terechtgekomen.	* Stop de broodbakmachine en laat volledig afkoelen. Veeg overtollige bloem enz. uit de bakkamer met keukenpapier.
2			

	Ingrediënten die niet vermengen, kunnen motorverbranding veroorzaken	* Broodpan of kneedhendel is mogelijk niet correct geïnstalleerd. * Te veel ingrediënten.	* Zorg ervoor dat de kneedpeddel helemaal op de schacht is geplaatst. * Meet ingrediënten nauwkeurig.
3	"HHH" wordt weergegeven wanneer de START / STOP-knop wordt ingedrukt.	* Interne temperatuur van broodbakmachine is te hoog.	* Laat het apparaat tussen de programma's afkoelen. Koppel de eenheid los, open het deksel en verwijder de broodpan. Laat 15-30 minuten afkoelen voordat u met nieuwe programma's begint.
NE E.	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
4	Venster is troebel of bedekt met condens.	* Kan optreden tijdens mixen of stijgende programma's.	* Condens verdwijnt meestal tijdens bakprogramma's. Reinig venster goed tussen gebruik.
5	De kneedpeddel komt met het brood naar buiten.	* Dikkere korst met donkere korstzetting.	* Het is niet ongebruikelijk dat de kneedpeddel met het brood eruit komt. Zodra

			het brood is afgekoeld, verwijdert u de peddel met een spatel.
6	Het deeg mengt niet goed; bloem en andere ingrediënten zijn opgebouwd aan de zijkanten van pan. Brood is bedekt met bloem	* Broodpan of kneedhendel is mogelijk niet correct geïnstalleerd. * Te veel ingrediënten. * Glutenvrij deeg is meestal erg nat. Mogelijk heeft u extra hulp nodig door de zijkanten met een rubberen spatel te schrappen.	* Zorg ervoor dat de broodpan stevig in het apparaat zit en dat de kneedhendel stevig op de schacht zit. * Zorg ervoor dat ingrediënten nauwkeurig worden gemeten en in de juiste volgorde worden toegevoegd. * Overtollige bloem kan na het bakken en afkoelen van het brood worden verwijderd. Voeg water toe, een eetlepel tegelijk, tot het deeg tot een bal is gevormd.
NE E.	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
7	Brood te hoog geheven of deksel omhoog geschoven.	* Ingrediënten niet goed gemeten (te veel gist, bloem). * Kneedpeddel niet in broodpan. * Vergat zout toe te voegen.	* Meet alle ingrediënten nauwkeurig en zorg ervoor dat er suiker en zout is toegevoegd. * Probeer gist te verminderen met 1/4

			theelepel (1,2 ml). * Controleer de installatie van de kneedpeddel.
8	Brood stijgt niet; brood kort.	* Onnauwkeurige meting van ingrediënten of inactieve gist. * Heffen deksel tijdens programma's.	* Meet alle ingrediënten nauwkeurig * Controleer de houdbaarheidsdatum van gist en bloem. * Vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn.
9	Brood heeft een krater in de bovenkant van het brood als het eenmaal gebakken is.	* Het deeg is te snel gestegen. * Te veel gist of water. * Verkeerd programma gekozen voor het recept.	* Open het deksel niet tijdens het bakken. * Selecteer een donkerdere korstoptie.
10	Korstkleur is te licht	* Het deksel openen tijdens het bakken.	* Open het deksel niet tijdens het bakken. * Selecteer een donkerdere korstoptie.

NEE	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
11	Korstkleur is te donker	* Te veel suiker in het recept.	* Verlaag de hoeveelheid suiker een beetje. * Selecteer een lichtere korstoptie

12	Brood is scheef.	<p>* Te veel gist of water.</p> <p>* Kneed peddel duwde deeg opzij voor rijzen en bakken.</p>	<p>* Meet alle ingrediënten nauwkeurig. *</p> <p>Verminder lichtjes gist of water. * Sommige broden zijn mogelijk niet gelijkmatig gevormd, vooral met volkoren meel.</p>
13	Broden zijn gemaakt in verschillende vormen.	<p>* Varieert per soort brood.</p>	<p>* Volkoren of meergranen is dichter en kan korter zijn dan een standaard witbrood.</p>
14	Bodem is hol of hol van binnen.	<p>* Deeg te nat, te veel gist, geen zout. *</p> <p>Water te heet.</p>	<p>* Meet alle ingrediënten nauwkeurig af *</p> <p>Verminder lichtjes gist of water. Controleer zoutmeting. * Gebruik water op kamertemperatuur.</p>
NEE	PROBLEEM	PROBLEEM OORZAAK	OPLOSSING
15	Ondergebakken of plakkerig deegbrood.	<p>* Te veel vloeistof; verkeerd programma gekozen.</p>	<p>* Verminder vloeistof en meet ingrediënten zorgvuldig. * Controleer programma slang voor recept.</p>
16		<p>* Brood is te heet.</p>	

	Brood pureert tijdens het snijden.		* Laat 15-30 minuten afkoelen op een rooster voordat u gaat snijden.
17	Brood heeft een zware, dikke textuur.	* Te veel meel, oud meel. * Te weinig water.	* Probeer water te verhogen of meel te verminderen. * Volkorenbrood heeft een zwaardere textuur.
18	De onderkant van de broodpan is donkerder geworden of is gevlekt.	* Na het wassen in de vaatwasser.	* Dit is normaal en heeft geen invloed op de broodpan.

MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

U kunt helpen het milieu te beschermen! Denk eraan om de lokale voorschriften in acht te nemen: lever de niet-werkende elektrische apparatuur in bij een geschikte afvalgalerij.



Recept

Menu's		Ingrediënt	Volume	Volume	Volume	Opmerking
1Basisb		gewicht van	1000 g	750 g	500 g	

rood		het brood				
	volgord e	tijd	3:05	15:00	2:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	zout	2 lepels	1,5 lepels	1 lepel	op de hoek gezet
	[3]	suiker	3 maatschep jes	2,5 maatschepj es	2 maatschep jes	op de hoek gezet
	[4]	olie	4 maatschep jes	3 maatschepj es	2,5 maatschep jes	
	[5]	hoog glutenmeel	3.5 kopjes / 500 g	2.75 kopjes / 400 g	2.25 kopjes / 300 g	
	[6]	instant gist	1.5 lepels	1,25 lepels	1.0 lepel	doe de droge bloem op, raak geen vloeistof aan
2 Snel brood		gewicht van het brood	1000 g	750 g	500 g	

		tijd	2:05	2:00	1:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	watertemperat uur 40-50°C
	[2]	zout	2 lepels	1,5 lepels	1 lepel	op de hoek gezet
	[3]	suiker	3 maatschep jes	2,5 maatschepj es	2 maatschep jes	op de hoek gezet
	[4]	olie	4 maatschep jes	3 maatschepj es	2,5 maatschep jes	
	[5]	hoge glutenvlor	3.5 kopjes / 500 g	2.75 kopjes / 400 g	2.25 kopjes / 300 g	
	[6]	instant gist	3,5 lepels	3 lepels	2,5 lepels	doe de droge bloem op, raak geen vloeistof aan.
		gewicht van het brood	1000 g	750 g	500 g	
		tijd	3:50	3:45	3:40	

3 Sweet brood	[1]	water	300 ml	240 ml	160 ml	
	[2]	zout	1 lepel	0,5 lepel	0,5 lepel	aandoen de hoek
	[3]	suiker	0,4 kopje	0.3 kop	0.2 kop	op de hoek gezet
	[4]	olie	2 maatschep jes	1.5 maatschepj es	1 maatschep je	
	[5]	hoog glutenmeel	4 maatschep jes	3 maatschepj es	2,5 maatschep jes	
	[6]	volkoren brood	3.5 kopjes / 500 g	2.75 kopjes / 400 g	2.25 kopjes / 300 g	
	[7]	instant gist	1,5 lepels	1,25 lepels	1 lepel	doe de droge bloem op, raak geen vloeistof aan.
4 Frans brood		gewicht van het brood	1000 g	750 g	500 g	
		tijd	4:05	4:00	3:55	

	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	zout	3 lepels	2,5 lepels	2 lepels	op de hoek gezet
	[3]	suiker	2 maatschep jes	1.5 maatschepj es	1,25 schepjes	op de hoek gezet
	[4]	olie	2 maatschep jes	1.5 maatschepj es	1,25 schepjes	
	[5]	hoog glutenmeel	3.5 kopjes / 500 g	2.75 kopjes / 400 g	2.25 kopjes / 300 g	
	[6]	instant gist	1,5 lepels	1,25 lepels	1 lepel	doe de droge bloem op, raak geen vloeistof aan
5 Wkoren brood		gewicht van het brood	1000 g	750 g	500 g	
		tijd	4:05	4:00	3:55	
	[1]	water	320 ml	260 ml	180 ml	
	[2]	zout	1,5 lepels	1 lepel	0,5 lepel	op de hoek

						gezet
	[3]	suiker	3,5 maatschepjes	3 maatschepjes	2,5 maatschepjes	op de hoek gezet
	[4]	olie	3 maatschepjes	2,5 maatschepjes	2 maatschepjes	
	[5]	hoog glutenmeel	1.75 kopjes / 250 g	1.5 kopjes / 210g	1,25 kopjes / 160 g	
	[6]	volkoren meel	1.75 kopjes / 250 g	1.5 kopjes / 210g	1 kopjes / 140 g	
	[7]	instant gist	2.0 lepels	1,5 lepels	1,25 lepels	doe het droge meel op, raak het niet aan met vloeistof.
6		gewicht van het brood	1000 g	750 g	500 g	
Rijs		tijd	2:50	2:45	2:40	
brood						

	[1]	water	200 ml	160 ml	100 ml	
	[2]	zout	2 lepels	1,5 lepels	1 lepel	op de hoek gezet
	[3]	suiker	3 maatschepj es	2,5 maatschepje s	2 maatschepj es	op de hoek gezet
	[4]	olie	4 lepels	3 lepels	2,5 lepels	
	[5]	gekookte rijst	2 kopjes	1,5 kopjes	1 kopje	gebruik gekoelde, neergeslagen rijst
	[6]	hoog glutenmeel	2 kopjes/ 280g	1.5 kopjes / 210g	1 kopje/ 140 g	
	[7]	instant gist	2 lepels	1,5 lepels	1,25 lepels	doe het droge meel op, raak het niet aan met vloeistof.
7Gluten vrij brood		gewicht van het brood	1000 g	750 g	500 g	
		tijd	3:05	15:00	2:55	

	[1]	water	270 ml	210 ml	150 ml	
	[2]	zout	1,5 lepels	1 lepel	0,5 lepel	op de hoek gezet
	[3]	suiker	3.5lepel	3lepel	2.5lepel	op de hoek gezet
	[4]	olie	3 maatschepj es	2,5 maatschepje s	2 maatschepj es	
	[5]	glutenvrij meel	2 kopjes/ 280g	1.5 kopjes / 210g	1 kopje/ 140 g	
	[6]	maïspoeder	2 kopjes/ 280g	1.5 kopjes / 210g	1 kopje/ 140 g	kan havermeel vervangen
	[7]	instant gist	1,5 lepels	1,25 lepels	1 lepel	doe de droge bloem op, raak geen vloeistof aan
8 Dessert		tijd	1:40	/	/	
	[1]	ei	2 stuks			
	[2]	melk	1 kopjes			
	[3]	gekookte rijst	1,5 kopjes			
	[4]	suiker	0,5 kopjes			

	[5]	rozijn	0,5 kopjes			
9Mix		tijd	0:15			
	[1]	water	330 ml			
	[2]	zout	1 lepel			op de hoek gezet
	[3]	olie	3 maatschepjes			
	[4]	hoog glutenmeel	4 kopjes / 560 g			
10 Dough		tijd	1: 301000g	1: 30750g		
	[1]	water	330 ml	260 ml		
	[2]	zout	1 lepel	1 lepel		op de hoek gezet
	[3]	olie	3 maatschepjes	2,5 maatschepjes		
	[4]	hoog glutenmeel	4 kopjes / 560 g	2.75 kopjes / 400 g		
	[5]	instant gist	1,5 lepels	1,5 lepels		doe de droge

						bloem op, raak geen vloeistof aan.
11 Knead		tijd	0:45			
	[1]	water	geschikte hoeveelheid			
	[2]	zout	1 lepel			
	[3]	olie	3lepel			
	[4]	hoog glutenmeel	geschikte hoeveelheid			
12 Cake		tijd	2:20			Sug
	[1]	water	30 ml			oplosseneenr
	[2]	ei	3 stuks			in ei en water,
	[3]	suiker	0,5 kopjes			meng goed
	[4]	olie	2lepel			door een
	[5]	zelfrijzend bakmeel	2 kopjes / 280 g			elektrische eierklopper tot
	[6]	instant gist	1 lepel			een massa, doe de andere ingrediënten bij elkaar in

						een broodvat en start dit menu.
13 Jam		tijd	1:20			
	[1]	pulp	3 kopjes			roer tot
	[2]	zetmeel	0,5 kopjes			papperig, kan wat water toevoegen of niet
	[3]	suiker	1 kopjes			tot smaak
14Yogh urt		tijd	8:00			
	[1]	melk	1000 ml			
	[2]	melkzuurbacter iën	100 ml			
15 Bak	[1]	pas de baktemperatuur aan door op de korstknop te drukken: 100 ° C (licht); 150 ° C (gemiddeld); 200 ° C (donker), standaard 150 ° C				
16 Sticky rijst		tijd	1:20			met bak en
	[1]	water	275ml			roerpleziercio
	[2]	kleefrijst	250 g			ns, laat kleefrijst 30

						minuten weken voor gebruik.
17 Rijswijn		tijd	36:00:00			
	[1]	kleefrijst	500 g			30 minuten in water weken voor gebruik
	[2]	water	geschikte hoeveelheid			
	[3]	distilleerder gist	1 lepel (3 g)			
18 Defrost		tijd	0:30			
	[1]					
	[2]	standaard 30 minuten ; instelbaar van 0:10 tot 2:00, 10 minuten voor elke persing				
	[3]					
19 Roerbak		tijd	0:30			
	[1]	pinda's	300 g			
	[2]	standaard 0:30 ; instelbaar van 0:10 tot 2:00, + / - 1 minuut voor elke korte druk, + / - 10 minuten voor elke lange druk				

