

BROODBACK- AUTOMAAT



230 V ~ 50 Hz
850 Watt



Geachte klant,

U heeft een hoogwaardig product uit de Quigg-serie aangeschaft, dat tijdens de productie meerdere malen op een perfecte werking werd gecontroleerd.

Mocht dit toestel ondanks onze kwaliteits-eindcontrole niet perfect functioneren, dan verzoeken wij U het volgende te doen:

- Voordat u het defecte toestel in geval van een klacht aan het onderstaande adres stuurt, zouden wij U willen vragen telefonisch met de firma PRO Q.C. contact op te nemen om de verdere werkwijze af te spreken.
- Gebruik liefst de originele verpakking – om transportschade te vermijden – en zend het toestel ongefrankeerd aan ons serviceadres:
PRO Q .C. SYSTEM Euroservice
Dorpsstraat 30, NL – 6270 ZX Gulpen, Antwoordnummer: 8104
Tel. 043/450 43 13
- Voor een behandeling is het beslist noodzakelijk de volledig ingevulde garantiekaart bij te sluiten.
- Een nauwkeurige beschrijving van de klacht verkort de tijd nodig voor de herstelling.
- Als de garantieperiode voorbij is kunt U uw toestel eveneens naar de firma Schäuble opsturen. De herstellingskosten worden U dan aangerekend.

Open in geen geval zelf het toestel, aangezien dan de garantie vervalft!

Hartelijke dank –
Uw AHG Wachsmuth & Krogmann mbH
D – 20095 Hamburg

Inhoudsopgave

Pagina



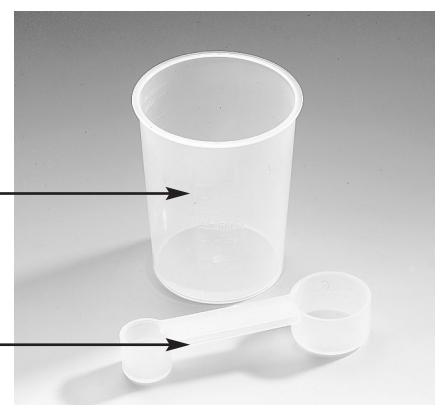
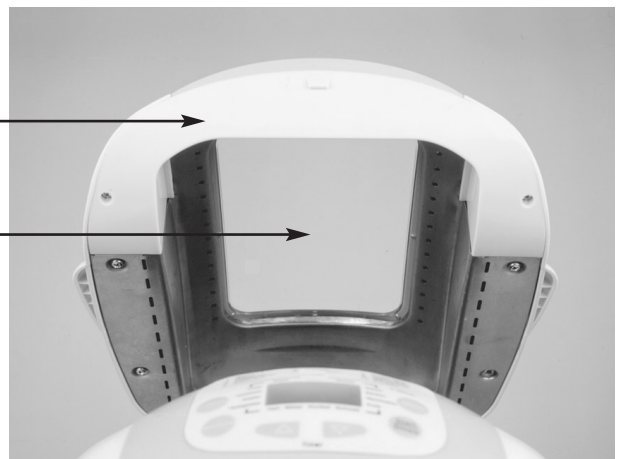
Belangrijke veiligheidsinstructies	4 – 5
Afbeelding	6
Algemeen	7
Stroompanne, gebruikstips	8
Keuze van het programma	9
Uitleg van de toetsen	10
Timer	11
Gebruik – brood maken	12 – 13
Beëindiging – reiniging en onderhoud	13 – 14
Vragen, problemen, antwoorden, oplossingen	15
Verdere tips, uitleg over de hoeveelheden	16
Recepten	17 – 21
Tabellen voor bakfasen, opgave van baktijden	22

Voor het gebruik van de broodbakautomaat dient U de basisveiligheidsinstructies in acht te nemen:

1. De broodbakautomaat mag enkel aangesloten worden op een huishoudstopcontact met 230 Volt spanning.
2. Gelieve de bedieningshandleiding aandachtig door te lezen en bewaar deze.
3. De broodbakautomaat mag enkel in werking gesteld worden, wanneer de deegbak gevuld met ingrediënten in het toestel zit. Het werken zonder ingrediënten kan leiden tot oververhitting van het toestel.
4. Gebruik altijd handschoenen en trek de stekker uit het stopcontact voordat U de deegbak eruit neemt. Laat de metalen onderdelen afkoelen, voordat U deze aanraakt.
5. Gelieve telkens na gebruik, in ieder geval vóór het reinigen, de stekker uit het stopcontact te trekken. Hetzelfde geldt bij iedere storing die zich eventueel tijdens de werking voordoet. Laat de verhitte onderdelen afkoelen voordat U het toestel opbergt.
6. Het toestel mag niet in water of andere vloeistoffen ondergedompeld worden.
7. Laat kinderen nooit zonder toezicht omgaan met elektrotoestellen! In aanwezigheid van kinderen dient U zelf bijzonder voorzichtig te werken.
8. Let op loshangende of liggende kabels – STRUIKELGEVAAR!
9. Gebruik nooit beschadigde elektrotoestellen of toestellen met een beschadigd netsnoer.
10. Open in geen geval zelf het toestel. Bij ondeskundig in elkaar zettten bestaat het gevaar van verwonding. Gelieve bij storingen onze klantendienst te contacteren.
11. Wanneer het netsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend door onze klantendienst of een gekwalificeerde techniker vervangen worden om risico's te vermijden.
12. Raak geen bewegende onderdelen aan.
13. Gebruik geen toebehoren die niet met dit toestel meegeleverd zijn.
14. Wanneer U het toestel op houten meubelen of soortgelijke hittegevoelige oppervlakken gebruikt, moet U een beschermende onderlegger gebruiken om een beschadiging te vermijden.

15. Deze broodbakautomaat is uitsluitend geschikt voor gebruik in huis en dient niet gebruikt te worden voor commerciële doeleinden.
16. Het toestel en het netsnoer mogen nooit met hete oppervlakken of open vuur in aanraking komen.
17. Let bij het gebruik van de broodbakautomaat erop dat het toestel stabiel staat. Tijdens het werken niet met lange haren of losse kleding in de buurt van het toestel komen.
18. Let erop dat de binnenkant van het toestel en de bakvorm altijd proper zijn.
19. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het toestel, indien dit met warme vloeistoffen gevuld is.
20. Zet het toestel nooit in de buurt van warmtebronnen of op het fornuis.
21. Houd tijdens en kort na het gebruik een veiligheidsafstand van minstens 5 cm tot andere voorwerpen aan. Gelieve tijdens het gebruik erop te letten dat de behuizing lichtjes warm wordt en dat in de buurt van de stoomuitlaat de lucht sterk verhit wordt. Om deze reden dient U het toestel enkel te gebruiken op een plaats waar kinderen er niet aan kunnen.
22. Bij het ontkoppelen van het stroomnet nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact trekken maar uitsluitend aan de stekker zelf.
23. Zet de broodbakautomaat als het werk gedaan is op een veilige plaats, waar kinderen er niet aan kunnen.
24. Indien U een verlengkabel gebruikt, gelieve dan erop te letten dat het maximaal toelaatbare vermogen van deze kabel minstens zo hoog is als het vermogen van de broodbakautomaat.
25. Bij het doorgeven van het toestel aan derden moet ook deze bedieningshandleiding beslist meegegeven worden!
26. De onderdelen van de broodbakautomaat zijn niet vaatwasmachinebestendig en mogen uitsluitend met de hand gereinigd worden.
27. Om veiligheidsredenen mag het toestel nooit, ook niet tijdens de werking op de timer onbeheerd blijven.

1. Bedienings- en controlepaneel
2. Ventilatiegleuven
3. Kneedhaak
4. Maatlepel
5. Maatbeker
6. Aandrijfassen
7. Deegbak
8. Kijkvenster
9. Deksel



Met uw nieuwe broodbakautomaat kunt U :

- Kant-en-klare broodmengelingen verwerken. De recepten vindt U meestal in of op de verpakking.
- Brood aan de hand van de bijgevoegde recepten of aan de hand van in de handel verkrijgbare vakboeken maken.
- Deeg voor b.v. pasta, gebak of broodjes laten kneden en daarna zelf vormen en bakken.
- Marmelade maken.

Algemeen

Gelieve, voordat U de broodbakautomaat voor de eerste maal gebruikt, de deegbak en de kneedhaak eruit te nemen en de beide onderdelen te reinigen.

Als U beide onderdelen afgedroogd heeft eerste de twee kneedhaken op de aandrijfassen steken. Doe nu de door U gekozen ingrediënten in de deegbak. De ingrediënten moeten beslist toegevoegd worden voordat de deegbak in het toestel gezet wordt, om een verontreiniging van de oven en de verwarmingsspiraal erin te vermijden. Druk de bak nu zo ver in de oven, totdat hij met een duidelijk hoorbaar geluid vastklikt.

Als het deeg, brood of de marmelade klaar is gebruik dan ovenwanten om eventuele verbranding te voorkomen.

Het gebakken brood kunt U uit de bak losmaken door deze ondersteboven te houden en licht te schudden. Indien de kneedhaken nog in het deeg/brood vastzitten, gelieve dan deze met een stomp voorwerp te verwijderen. Denk eraan dat hiervoor geen metalen voorwerp gebruikt mag worden, omdat anders de gevoelige bekleding van de kneedhaken en van de bak beschadigd kan worden.

Trek altijd de stekker uit het stopcontact, wanneer U het toestel niet gebruikt.

Stroompanne

Dit toestel is uitgerust met een onderbrekingsbeveiliging. Dat wil zeggen dat bij een stroompanne van max. 6 min het toestel terug met het lopend programma begint. Toch kan het voorkomen, dat zelfs bij een korte onderbreking opnieuw gestart moet worden. In dit geval of bij langere onderbrekingen kunt U met programma 10 (bakken) uw deeg klaar bakken.

Gebruiktips

Om telkens een perfect brood te krijgen dient U rekening te houden met de volgende factoren die de kwaliteit van uw brood kunnen beïnvloeden.

- Alle vloeistoffen moeten op kamertemperatuur zijn. De optimale temperatuur ligt tussen 18°C en 23°C.
- In geval dat U in een hogere streek woont (boven 900 m boven de zeespiegel) of over zeer zacht water beschikt, wordt de werking van de gist versterkt en rijst het deeg hoger. Om te voorkomen dat het deeg te veel rijst, vermindert U de gist met ca. 1/4 van de opgegeven hoeveelheid.
- Het is volkomen normaal, wanneer in het begin van het bakproces het kijkvenster beslaat. Na enige tijd zal het condenswater door de ventilatiegleuven ontwijken.
- Tijdens de werking mogen de ventilatieopeningen van de motor en de stoomuitlaatopening in het deksel van het toestel nooit afgedekt worden.
- Als er rook uit de bakruimte komt, houd dan beslist het deksel gesloten en trek de stekker uit het stopcontact. In geen geval rijzend deeg in het toestel met water blussen ! Rook kan ontstaan, wanneer deeg over de rand van de bakvorm stijgt en de verwarmingsspiraal raakt. Let daarom op de hoeveelheden opgegeven in de recepten.
- Deze broodbakautomaat is geschikt voor het maken van brood met een totaal gewicht van max. 1.250 g. Gelieve nooit meer dan deze hoeveelheid aan ingrediënten, incl. vloeistof, in de deegbak te doen.
- Gelieve uitsluitend droge gist te gebruiken voor het maken van uw deeg/brood. Verse gist kan het resultaat negatief beïnvloeden.

Keuze van het programma

MENUTOETS

De bakautomaat beschikt over 10 programma's, die geselecteerd kunnen worden door op de toets MENU te drukken. Druk zo vaak op de toets, tot het door U gekozen programma bereikt is.

1 = BASIS

Dit programma wordt gebruikt voor wit- en mengbroden, die hoofdzakelijk uit wit meel (tarwe/rogge) bestaan.

2 = WIT BROOD

Voor broden van wit, sterk gemalen meel op Franse wijze en lichte broden met een knapperige korst.

3 = VOLKORENBROOD

Voor brood met een hoog gehalte aan tarwevolkorenmeel en roggemeel. Gewoonlijk worden deze broden zwaarder en compacter dan lichte broden.

4 = ZOET BROOD

Om gebak, koek of zoet brood aan te maken, voor recepten met extra suiker, rozijnen of chocolade kan dit programma gebruikt worden.

5 = SNEL

Gebruik dit programma om brood in ongeveer de helft van de tijd aan te maken. Denk eraan dat het brood echter minder luchtig en niet zo smakelijk kan worden.

6 = DEEG KNEDEN

Om b.v. gistdeeg voor gevlochten brood of broodjes aan te maken, bij dit programma vervalt de bakfase.

7 = NOEDELDEEG

Geschikt om deeg voor noedels voor te bereiden. Hier vervalt eveneens de bakfase.

8 = YOGHURTBROOD

Voor broden die met yoghurt of karnemelk gemaakt worden.

9 = MARMELADE

Met behulp van dit programma kunt U heel eenvoudig zelf marmelade maken.

10 = BAKKEN

Met dit programma bakt de automaat uitsluitend zonder op voorhand het deeg te kneden of te laten rijzen. Het dient eveneens voor het nabakken van een eventueel niet volledig doorgebakken brood.

START/STOP-TOETS

Met deze toets kunt U het door U gekozen programma starten of onderbreken. Deze toets moet eveneens bij het normale verloop alsook bij het voorprogrammeren ingedrukt worden.

Wanneer U met behulp van de MENU-toets een programma gekozen heeft, drukt U op de START-toets – ter bevestiging wordt de controlelamp ingeschakeld.

Telkens als er een toets wordt ingedrukt, klinkt een kort geluidssignaal.

BRUININGS-toets

De graad van bruining kan in de programma's 1-3 met de BRUININGS-toets gekozen worden. Wanneer U deze toets indrukt, verandert enerzijds de tijd in de display en anderzijds verschijnt er een balk die aanduidt of LICHT, MIDDELMATIG of DONKER gekozen werd.

Wanneer U een brood met een bakmengeling bakt en deze bakpoeder bevat, dan zouden wij U willen aanraden de instelling SNEL te kiezen, aangezien anders na het bakken het brood ineenzakt.

Grootte van het brood

In de programma's 1-4 kan het broodgewicht gekozen worden. De broodbakautomaat is op voorhand ingesteld op 1.000 g. Druk de toets zoveel maal, tot de zwarte balk onder het gewenste gewicht verschijnt.

TIMER-toets

Met behulp van deze beide toetsen kunt U de totale tijd instellen, waarna het brood klaar dient te zijn, de timer kan echter max. 15 uur voorprogrammeren. Telkens als U één van de toetsen indrukt, wordt de tijdschakelklok met 10 min. vooruit of achteruit gezet. Gelieve te onthouden dat de vaste tijden voor de programma's niet verkort kunnen worden.

Voorbeeld en gebruikt van de timer :

Wanneer het 20.30 uur is en U wenst het brood klaar te hebben op 7.30 uur, stelt U eerst het gewenste programma in en de timer op 10 uur en 30 min.

1. Doe alle ingrediënten, zoals in het recept beschreven, in de deegkom. Daarbij mag de gist in geen geval in aanraking komen met de vloeistof en met zout.
2. Zet nu de deegbak voorzichtig in het toestel en sluit het deksel.
3. Met de MENU-toets kiest U nu het gewenste programma.
4. Druk zo lang op de TIMER-toets, tot 10:30 in de display verschijnt, aangezien de tijd tot het klaarmaken 10 uur en 30 min. bedraagt.
5. Druk nu op de START-toets. Op de display verschijnt nu een pijl bij de uuraanduiding en U krijgt op de gewenste tijd een vers brood.

Wij raden aan de timer enkel te gebruiken bij het maken van brood met kant-en-klaar mengelingen, aangezien verse ingrediënten zoals melk en eieren zeer snel kunnen bederven.

GEBRUIK / BROOD MAKEN

1. De bakvorm uit het toestel nemen door deze eruit te trekken.
2. De kneedhaken op de aandrijfassen steken.
3. Nu de ingrediënten in de volgorde zoals aangegeven in het recept in de deegbak doen. Eerst de vloeistof, daarna meel. Suiker en zout verdeelt U het beste aan de rand van de meel en vorm een klein kuiltje voor de gist. Let erop dat de gist nooit met het zout in aanraking mag komen.
4. Overtuig U ervan dat de buitenkanten vóór het inzetten proper zijn. Zet nu de bak op de metalen rails, druk deze stevig naar beneden, zodat de klemlaten aan beide kanten hoorbaar vastklikken. Sluit het deksel.
5. Als U de stekker in een stopcontact gestoken heeft, verschijnt in de display "MENU" en "TIMER" afwisselend, tot U een programma gekozen heeft.
6. Druk om het programma te kiezen op de MENU-toets, tot het gewenste programma is ingesteld.
7. Kies nu de grootte/gewicht van het brood en de bruiningsgraad, zoals beschreven op pagina 22. Daarna drukt U op de START-toets.
8. Indien U de timer zou willen gebruiken, zet deze dan nu in.
9. Als U de START/STOP-toets ingedrukt heeft, gaat de controlelamp branden. In de display verschijnt de desbetreffende aanmaaktijd van het gekozen programma (behalve als de TIMER ingesteld werd).

Nu begint de looptijd van het programma. In de display begint de aangegeven tijd achteruit te tellen. De broodbakautomaat voert nu de verschillende arbeidsstappen uit – naar gelang het programma kneden, laten rijzen, bakken. In de display duidt een pijl de lopende arbeidsstap aan.

Bij het kneden zal de automaat uw ingrediënten een paar minuten mengen. Daarna begint het kneedproces. Na een paar minuten wordt dit proces beëindigd om het deeg te laten rijzen. Gedurende deze tijd begint de gist te werken en het kan gebeuren, dat het kijkvenster een beetje beslaat. Het is volledig normaal, dat het toestel tijdens het kneden met wat geluidsontwikkeling trilt.

Bij de programma's 1, 3, 4 zal het toestel een aantal geluidsignalen geven, die U eraan herinneren dat U – indien U dit wenst – verdere ingrediënten, zoals b.v. rozijnen of noten, kunt toevoegen. Open het deksel maar heel even om te verhinderen, dat het brood in elkaar zakt.

Wanneer U het bakproces zou willen onderbreken, houd U de START/STOP-toets ca. 2 seconden lang ingedrukt. Als het bakken gestopt is, kan niet vanuit dezelfde stand verder gegaan worden. Start in dit geval het programma BAKKEN.

BEËINDIGING

Wanneer het programma beëindigd is, klinkt er een geluidssignaal en het toestel schakelt automatisch op "Warm houden". Deze functie laat U toe het brood nog ongeveer 60 minuten langer in het toestel te laten zonder dat de vochtigheid het brood slap maakt. Toch dient U het zo snel mogelijk uit de deegbak te halen. De warmhoudfunctie kan op ieder ogenblik beëindigd worden. Druk hiervoor gedurende ca. 2 sec. op de START/STOP-toets.

Gelieve, alvorens het toestel te openen en de deegbak eruit te nemen, de stekker uit het stopcontact te trekken.

Gelieve voor het uitnemen altijd een pannelap te gebruiken, aangezien de bak en het brood na het bakken zeer heet zijn. Zet de deegbak enkel neer op een hittebestendig oppervlak, nooit op een tafelblad, kunststof oppervlakken of één of andere oppervlak dat zou kunnen smelten.

Als het brood ca. 5 minuten afgekoeld is, houdt U de bak scheef boven een rooster – om de afkoeling te versnellen – en schudt U de bak lichtjes, totdat het brood loskomt.

In ieder geval moet het brood 15-30 minuten afkoelen, voordat U het opeet.

Indien U nu een tweede brood zou willen bakken en in de display knippert "E01" en er klinkt een geluidssignaal, dan is uw broodbak-automat nog niet voldoende afgekoeld. Spoel de deegbak met koud water uit en wacht nog ongeveer 15 min., voordat U het toestel opnieuw gebruikt.

Gelieve voor het opbergen het toestel volledig te laten afkoelen !

Reiniging en onderhoud

De deegbak evenals de kneedhaken zijn voorzien van een anti-klee-flaag, wat het reinigen gemakkelijker maakt. Voordat U met de reiniging begint, gelieve eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en overtuig U ervan dat het toestel volledig afgekoeld is. Neem de deegbak uit de broodbakautomat en daaruit de kneedhaak. Nu kunt U alle onderdelen in lauw sop reinigen. Vermijd beslist deze onderdelen met krassende poetssponzen, schuurpoeder of verdunner te reinigen; de gevoelige oppervlakken zouden beschadigd worden. Als de kneedhaken vol korsten zitten en moeilijk van de aandrijf-as loskomen, vult U de deegbak met heet water en probeert na max. 30 minuten de kneedhaken opnieuw los te maken. Vul nooit de opnamebak van het toestel met water of andere vloeistoffen, aangezien anders de verwarmings-spiraal beschadigd wordt ; de binnenruimte kan echter met een vochtige doek afgeveegd worden. Als alle onderdelen alsook de binnenruimte en deksel grondig gedroogd zijn, kunt U het toestel wegzetten.

**DE ONDERDELEN VAN DE BROODBAK-AUTOMAT ZIJN
NIET GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE.**

De kneedhaken blijven in het brood vastzitten

Verwijder de kneedhaak met een stomp voorwerp, bijvoorbeeld een stuk hout, uit het brood. Gelieve eraan te denken dat het oppervlak van de kneedhaak niet beschadigd mag worden.

Het brood is niet gerezen

Er werd eventueel geen of te weinig gist toegevoegd of de vervaldatum van de gist werd overschreden. Misschien kwam de gist te vroeg met het zout in aanraking, wat ook het rijzen van het deeg beïnvloedt. Het deksel moet beslist gesloten blijven tijdens de bakfase. Ook een hoger gehalte aan volkorenmeel en graankorrels laat het deeg niet zo hoog rijzen, wat echter volledig normaal is.

Het brood rijst te hoog

Overtuig U ervan dat er niet te veel gist, meel of water gebruikt werd. Er dient uitsluitend droge gist gebruikt te worden, aangezien verse gist het resultaat ook negatief kan beïnvloeden. Een reden kan ook zijn dat er te veel ingrediënten toegevoegd werden.

Het deeg wordt niet gekneed, alhoewel de motor draait

Misschien werden de kneedhaken niet correct op de aandrijfas bevestigd of is de deegbak niet volledig in het huis vastgeklikt.

Waarom dient het brood na het bakken niet zo lang in de deegbak te blijven?

Als het brood te lang in de deegbak blijft, kan de vochtigheid die zich nog in het warme brood bevindt niet ontwijken en het brood zou na korte tijd slap worden.

Het brood werd niet volledig doorgekneed

Eventueel werden de ingrediënten niet toegevoegd in de juiste volgorde of het totale gewicht van de ingrediënten was te hoog. Misschien was de gebruikte boter niet zacht genoeg of de vloeistof te koud.

Het gebakken brood is van binnen te vochtig

Gebruik de volgende maal één eetlepel meer meel of overeenkomstig minder water/melk. Probeer ook de hoeveelheid gist met max. 1/4 te reduceren.

Het brood schijnt niet volledig doorgebakken te zijn

Werd ook het juiste programma gebruikt?

Leg het brood gewoon terug in de deegbak en laat het met programma 10 nabakken.

Verdere tips

Om een bevredigend resultaat te krijgen raden wij U aan de door U gebruikte ingrediënten en recepten nauwkeurig bij te houden. Mocht een recept een keer niet lukken, dan kunt U aan de hand van uw aantekeningen een kleine hoeveelheid van de desbetreffende ingrediënten corrigeren. Gelieve eraan te denken dat bij het gebruik van meelsoorten van verschillende merken er ook verschillende resultaten kunnen ontstaan. Hetzelfde geldt ook voor alle overige ingrediënten. Gebruik bijvoorbeeld niet 2 verschillende soorten gist voor één brood.

Tips bij de recepten

Bij de eet- resp. theelepelhoeveelheden gaat het telkens om een afgestreken hoeveelheid van de grote of kleine kant van de lepel, die meegeleverd werd. Reeds kleine afwijkingen van de ingrediënten kunnen het bakresultaat aanzienlijk beïnvloeden, daarom dient U bij het afmeten bijzonder nauwkeurig te werk te gaan.

Om brood uit fijn meel te maken zijn de meeste in de handel verkrijgbare meelsoorten, zoals tarwe- of roggemeel (type 405-1150) geschikt en ook de meeste in de handel verkrijgbare -kant-en-klaarbroodmengelingen. Bij het toevoegen van slechts geringe hoeveelheden (10-20%) gruis of korrels dienen eveneens de programma's voor fijn meel gekozen te worden. Programma 3 kan bij het maken van brood van overwegend (70-100%) volkoren gebruikt worden. Zou U uw eigen recepten met een gehalte aan volkoren willen verwerken, dan raden wij U aan eerst dit programma te proberen.

Als vloeibaar bestanddeel van de meeste hierna vermelde recepten is lauwe melk of lauw water aan te raden. Let erop dat boter en magarine altijd zacht of zelfs vloeibaar toegevoegd moeten worden.

Wanneer U volgens andere recepten broden zou willen bakken, dan raden wij U aan, U in de boekhandel te informeren of ook op Internet te zoeken. Wij zouden U graag hierna een aantal recepten ter beschikking stellen.

Hoeveelheden

ml	=	milliliter
g	=	gram
TL	=	theelepels
EL	=	eetlepel
TK	=	diepvriesproduct
Gem.	=	gemalen

GEWOON BROOD

Programma: 1 = normaal brood

Gewicht: 750 g en 1.000 g

Gebruik van timer: mogelijk

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid	Hoeveelheid
Gewicht		750 g	1.000 g
Water	ml	350	450
Roggemeel, type 997	g	500	680
Suiker	EL	1	1
Zout	TL	1 1/2	2
Gist	g	7	11

WIT BROOD

Programma: 2 = wit brood

Gewicht: 1.250 g

Gebruik van timer: niet mogelijk, aangezien het recept ingrediënten (melk) bevat die gemakkelijk kunnen bederven.

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Melk	ml	400
Tarwemeel, type 405	g	790
Zachte boter	g	50
Suiker	TL	1 1/2
Zout	TL	4
Gist	g	11

KRUIDENBROOD

Programma: 2 = wit brood

Gewicht: 1.000 g

Gebruik van timer: mogelijk

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Water	ml	400
Natuurzuurdesem	g	100
Roggemeel, type 1150	g	400
Suiker	TL	1
Zout	EL	1
Zwarte peper, gem.	TL	1
Gemengde kruiden, TK	g	25
Gist	g	7

DRIEGRANENBROOD

Programma: 3 = volkorenbrood

Gewicht: 1.000 g

Gebruik van timer: niet mogelijk, aangezien het recept ingrediënten, zoals melk, dikke zure melk en ei bevat, die gemakkelijk kunnen bederven.

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Melk	ml	250
Dikke zure melk	EL	1 1/2
Ei	stuk	1
Boter of margarine	g	50
Tarwemeel, type 1050	g	500
Kruidenzout	TL	3
Gist	g	7
<i>Na het geluidssignaal toevoegen:</i>		
Lijnzaad	g	25
Tarwekorrels	g	50
Zonnebloempitten	g	25

Tip: In plaats van tarwekorrels kunt U ook pompoenpitten of sesamzaad toevoegen.

UIENBROOD

Programma: 2 = wit brood

Gewicht: 1.250 g

Gebruik van timer: mogelijk

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Water	ml	400
Zonnebloemolie	EL	3
Tarwemeel, type 1050	g	790
Suiker	TL	1 1/2
Kruidenzout	TL	4
Gebakken uien	g	100
Gist	g	11

HARTIG HESPENBROOD

Programma: 3 = volkorenbrood

Gewicht: 1.000 g

Gebruik van timer: mogelijk

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Water	ml	270
Natuurzuurdesem	g	100
Roggemeel, type 1150	g	250
Tarwemeel, type 1050	g	250
Suiker	TL	1
Zout	TL	1
Gist	g	7
<i>Na het geluidssignaal toevoegen:</i>		
Spek, in blokjes gesneden	g	130

ROZIJNENBROOD met kaneel

Programma: 4 = zoet brood

Gewicht: 1.250 g

Gebruik van timer: niet mogelijk, aangezien het recept ingrediënten (melk) bevat die gemakkelijk kunnen bederven.

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Melk	ml	400
Zachte boter	g	50
Tarwemeel, type 405	g	790
Suiker	TL	1 1/2
Zout	TL	4
Kaneel	TL	4
Gist	g	11
<i>Na het geluidssignaal toevoegen:</i>		
Rozijnen	g	110

Tip: Blancheer de rozijnen en bestuif ze met meel voordat U ze aan het deeg toevoegt, daardoor zakken ze bij het bakken niet allemaal naar onderen in de bakvorm.

AMANDELBROOD met abrikozen

Programma: 4 = zoet brood

Gewicht: 1.250 g

Gebruik van timer: niet mogelijk, aangezien het recept ingrediënten (melk en ei) bevat die gemakkelijk kunnen bederven.

Ingrediënten	Maateenheden	Hoeveelheid
Melk	ml	250
Zachte boter	g	75
Ei	stuk	1
Tarwemeel, type 405	g	750
Suiker	g	100
Zout	TL	1/2
Gist	g	11
<i>Na het geluidssignaal toevoegen:</i>		
Gedroogde/klein gesneden abrikozen	g	60
Gehakte amandels	g	60

Programma	Nr. 1 Basis											
Bruinen	Licht			Middelmatig			Donker			Snel		
Broodmaat	500g	1000g	1250g	500g	1250g	1250g	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g
Voorwarmen												
Kneden 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Rusten	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Kneden 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00
Rijzen 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00
Kneden 3	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Rijzen 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:08:50	0:08:50	0:08:50
Kneden 4	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15
Rijzen 3	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:49:45	0:29:45	0:29:45	0:29:45
Bakken	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00	0:48:00	0:53:00	1:00:00
Warm houden	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Totale bak- en bereidingstijd	3:13:00	3:18:00	3:25:00	3:13:00	3:18:00	3:25:00	3:13:00	3:18:00	3:25:00	2:12:00	2:17:00	2:24:00
Geluidssignaal om ingrediënten toe te voegen	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.

Programma	Nr. 2 Wit brood											
Bruinen	Licht			Middelmatig			Donker			Snel		
Broodmaat	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g
Voorwarmen												
Kneden 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Rusten	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Kneden 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00	0:20:00
Rijzen 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:39:00
Kneden 3	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Rijzen 2	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50	0:30:50
Kneden 4	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Rijzen 3	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50	0:59:50
Bakken	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00	0:50:00
Warm houden	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Totale bak- en bereidingstijd	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00	3:30:00	3:32:00	3:35:00	2:30:00	2:32:00	2:35:00
geluidssignaal om ingrediënten toe te voegen	neen	neen	neen	neen	neen	neen	neen	neen	neen	neen	neen	neen

Programma	Nr. 3 Volkoren											
Bruinen	Licht			Middelmatig			Donker			Snel		
Broodmaat	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g	500g	1000g	1250g
Voorwarmen	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00	0:30:00
Kneden 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Rusten	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:05:00
Kneden 2	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00	0:15:00
Rijzen 1	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00	0:49:00
Kneden 3	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10	0:00:10
Rijzen 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50	0:25:50
Kneden 4	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15	0:00:15
Rijzen 3	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:44:50	0:34:50	0:34:50	0:34:50
Bakken	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00	0:48:00	0:50:00	0:53:00
Warm houden	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00
Totale bak- en bereidingstijd	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00	3:43:00	3:45:00	3:48:00	2:28:00	2:30:00	2:33:00
Geluidssignaal om ingrediënten toe te voegen	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.

Programm	Nr. 4 zoet brood			Nr. 5 snel	Nr. 6 deeg kneden	Nr. 7 noedeldeeg	Nr. 8 yoghurtbrood	Nr. 9 marmelade	Nr. 10 bakken
Broodmaat	500g	1000g	1250g	1250g			1000g		
Voorwarmen							0:30:00		
Kneden 1	0:05:00	0:05:00	0:05:00	0:20:00	0:05:00	0:03:00	0:05:00	0:05:00	
Rusten	0:05:00	0:05:00	0:05:00		0:05:00		0:05:00	0:10:00	
Kneden 2	0:20:00	0:20:00	0:20:00		0:20:00	0:11:00	0:20:00		
Rijzen 1	0:39:00	0:39:00	0:39:00	0:12:00	1:00:00		0:39:00		
Kneden 3	0:00:10	0:00:10	0:00:10				0:00:10		
Rijzen 2	0:25:50	0:25:50	0:25:50				0:25:50		
Kneden 4	0:00:05	0:00:05	0:00:05				0:00:10		
Rijzen 3	0:51:55	0:51:55	0:51:55				0:44:50		
Bakken	0:50:00	0:55:00	1:00:00	0:48:00			1:00:00	0:50:00	1:00:00
Warm houden	1:00:00	1:00:00	1:00:00	1:00:00			1:00:00		1:00:00
Totale bak- en bereidingstijd	3:17:00	3:22:00	3:27:00	1:20:00	1:30:00	0:14:00	3:55:00	1:05:00	1:00:00
Geluidssignaal om ingrediënten toe te voegen	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	na ca. 20 min.	neen	neen	neen	na ca. 20 min.	neen	neen