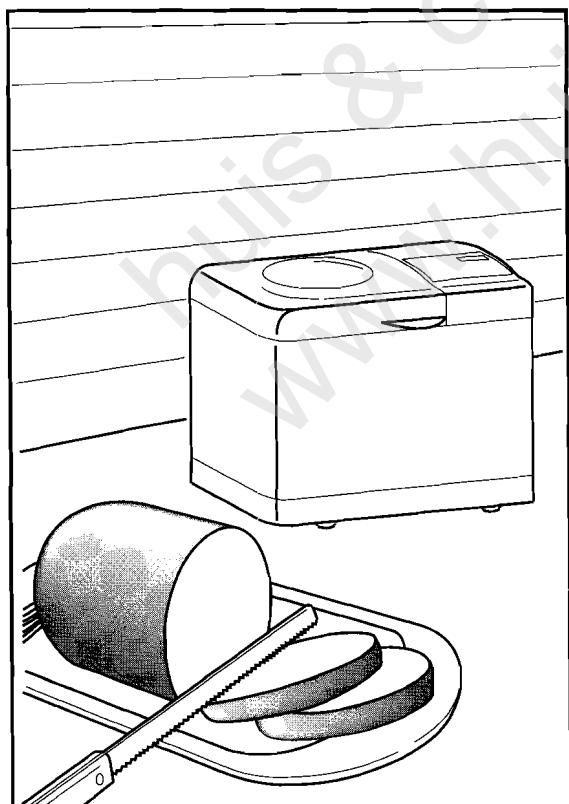


AUTO BAKERY

**Van toast en cake tot broodspecialiteiten-
gemakkelijk en overheerlijk direkt op tafel !**

MODEL FAB-1800

Neem a.u.b. een paar minuten de tijd om deze gebruiksaanwijzing door te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen. Als u goed op de instructies let, zal uw "Auto bakery" u voor langere tijd goede diensten bewijzen.



Inhoud

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMaatregelen.....	2
ONDERDELEN EN INSTALLATIE	3
BEDIENINGSPANEEL.....	3
VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK.....	4
HET PROGRAMMA KIEZEN.....	5
STANDAARD BAKKEN, DEEG BEREIDEN EN CAKE PROGRAMMA.....	5
PROGRAMMA BRUIN BROOD	5
BEREIDEN VAN BROOD.....	6
STANDAARD BAKPROGRAMMA.....	6
PROGRAMMA BRUIN BROOD	7
CAKE	7
HET BROOD VERWIJDEREN	8
MANUEEL PROGRAMMA	8
BROOD - OF DEEGBEREIDING MET	
BEHULP VAN DE TIMER	9
INSTELLEN VAN DE TIMER	9
ANNULEREN VAN DE TIMER	9
VEILIGHEIDSMaatregelen.....	10
BIJ STORINGEN	12
TECHNISCHE GEGEVENS	13
TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD	14
WAARSCHUWING	15

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Let bij het gebruik van huishoudelijke apparaten altijd op de volgende wezenlijke veiligheidsmaatregelen:

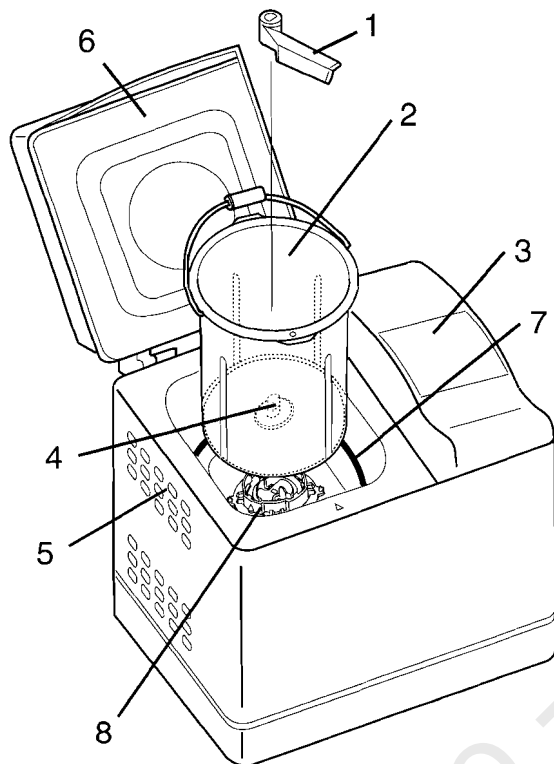
1. Lees de instructies alvorens het toestel in gebruik te nemen
2. Raak geen hete onderdelen aan. Pak het toestel alleen aan de daarvoor bestemde handvatten of beugels vast.
3. Vermijd ter voorkoming van een elektrische schok rechstreeks contact van het netsnoer, de stekker of het toestel met water of een andere vloeistof.
4. Steek tijdens het gebruik van het toestel nooit uw hand er in. Er bestaat gevaar voor blessures of brandwonden.
5. Let bijzonder goed op als het toestel door kinderen of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
6. Trek na gebruik en voor reiniging van het toestel de netstekker eruit. Laat het toestel afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt.
7. Zet nooit een toestel met beschadigd netsnoer of beschadigde stekker aan en gebruik nooit een toestel met functionele storingen of beschadigingen.
8. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen onderdelen kan ongevallen ten gevolge hebben.
9. Gebruik het toestel niet buiten.
10. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een balie hangen.
11. Plaats het toestel nooit op een hete elektrische kookplaat, op een gasstelletje of in een hete bakoven. Plaats het toestel ook niet in de nabijheid van dergelijke toestellen.
12. Wees bij het verplaatsen van een toestel, dat een hete vloeistof kan bevatten, bijzonder voorzichtig.
13. Indien u een verlengsnoer gebruikt: verbindt het snoer eerst met het toestel en daarna met het stopcontact. Schakel ter verbreking van de stroomvoorziening a.u.b. eerst het toestel uit (schakelaar op "CLEAR") en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
14. Gebruik het toestel niet voor iets waar het niet voor bestemd is.
15. Polarisation - Dit toestel is uitgerust met een gepolariseerde wisselstroomstekker (stekker met een bredere pool). Deze stekker past slechts op een manier in het stopcontact. Dit is een beveiliging. Als u de stekker niet volledig in het stopcontact kunt steken, draait u de stekker om. Als de stekker nog niet past, moet u een elektriciën verwittigen en uw oud stopcontact laten vervangen. Omzeil de beveiliging van de gepolariseerde stekker niet.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN VEILIGE PLAATS.

Het serienummer van uw "AUTOBAKERY" vindt u op de achterkant van het toestel. Het serienummer van uw toestel onderscheidt zich van de nummers van alle andere toestellen. Wij bevelen u aan, dit nummer en andere belangrijke gegevens hier te noteren en deze gebruiksaanwijzing als bewijs van uw aankoop goed te bewaren. Op die manier kan uw toestel in geval van diefstal als uw eigendom worden geïdentificeerd.

AANKOOPDATUM	
VAKHANDELAAR	
ADRES	
TELEFOONNUMMER	
MODEL Nr.	FAB-1800
SERIENUMMER	

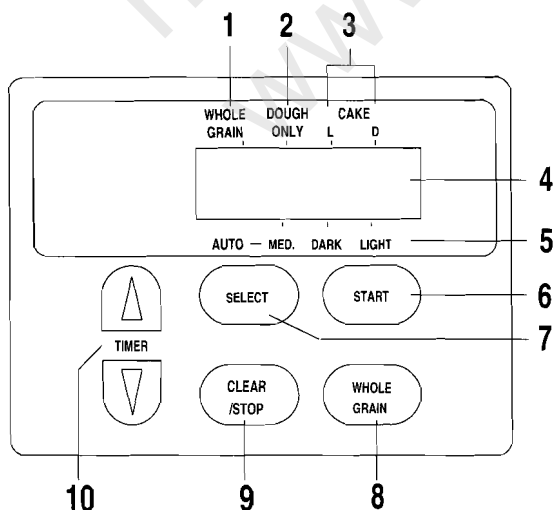
ONDERDELEN EN INSTALLATIE



1. **DEEGHAAK** - Voor het mengen en roeren van de deeg.
2. **BINNENPOT** - Pot voor het mengen, roeren en bakken van het deeg.
3. **BEDIENINGSPANEEL** - Regeling en indicatie voor de microcomputer van het toestel.
4. **SPINDEL** - As voor de circulatie van de deeghaak
5. **LUCHTOPENINGEN** - Voor de afvoer van lucht (steeds vrijhouden)
6. **DEKSEL met kijkvenster** - Laat toe het proces volledig te volgen (ps.: nooit afdekken)
7. **VERWARMINGSELEMENT** - Warmtetoevoer voor de oven.
8. **SOKKEL BINNENPOT** - Voor de montage van de binnenpot.

BEDIENINGSPANEEL

1. **WHOLE GRAIN indicator** - brandt tijdens het bakken van bruin brood.
2. **DOUGH ONLY indicator** - brandt tijdens het maken en kneden van deeg (manueel programma).
3. **CAKE L(light), D(dark) indicator** - brandt tijdens het bakken van cake.
4. **DISPLAY** - geeft weer hoelang het nog duurt voor het brood klaar is, geeft de geprogrammeerde tijd, enz.



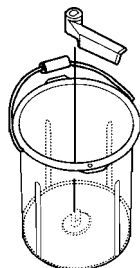
5. **MEDIUM indicator** - voor een normaal gebakken brood
DARK indicator - voor een donker gebakken brood
LIGHT indicator - voor een licht gebakken brood
6. **START toets** - om het programma te starten
7. **SELECT toets** - om het gewenste programma te kiezen: donker of licht gebakken korst, alleen deeg, cake licht of donker
8. **WHOLE GRAIN toets** - Toets voor het bakken van bruin brood.
9. **CLEAR/STOP toets** - om het toestel te stoppen en voor herprogrammering.
10. **TIMER toets** - Toets om het toestel te programmeren

VOORBEREIDINGEN VOOR GEBRUIK

1

KNEEDHAAK

Zet de deeghaak op de spindel; de gleuven in de haak moeten naar beneden wijzen. Eventueel moet u de haak iets draaien tot de gleuven goed op de aandrijfpunten van de spindel passen.



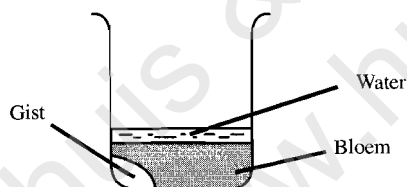
2

INGREDIËNTEN

Bereid de ingrediënten voor zoals aangegeven in uw receptenboekje

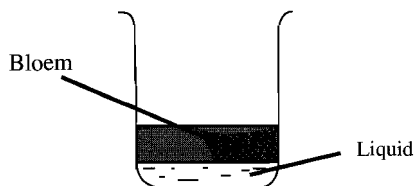
• VOOR BROOD

1. Voor een beter resultaat voegt u **eerst de gist** toe tegen de kant van de binnenpot
2. Daarna de andere ingrediënten.
3. Voeg de vereiste hoeveelheid water toe.
4. Als laatste eventueel zout toevoegen.



• VOOR CAKE

1. Voeg eerste alle vloeibare ingrediënten toe zoals eieren of melk
2. Voeg daarna alle andere ingrediënten toe



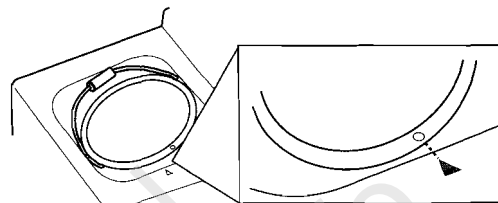
WAARSCHUWING

- Alle ingrediënten, behalve het water, moeten op kamertemperatuur zijn.
- Voeg nooit te veel ingrediënten in een keer toe.

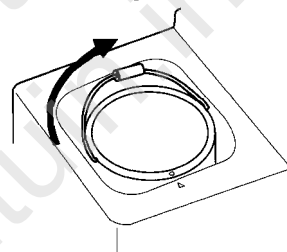
3

BINNENPOT

Vergewis u ervan dat de rubberen pakking rond de spindel zit. Zet de binnenpot in het toestel. Het bolletje op de binnenpot moet rechttegenover het pijltje op het toestel staan.



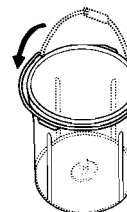
Draai de binnenpot voorzichtig in de richting van de wijzers van de klok tot hij met het toestel ineensluit.



4

HANDVAT

Plaats het handvat neer tegen de binnenpot en duw tot deze klikt.



AANWIJZINGEN:

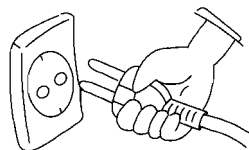
- Om de binnenpot te verwijderen draait u tegen de wijzers van de klok.
- Verwijder alle broodkrumels zodat de binnenpot goed in het toestel zit en de haak vast op de spindel kan worden gezet.
- Maak de binnenpot en de deeghaak na elk gebruik met een zachte spons schoon.
- Reinig de oven na elk gebruik met een in heet water gedrenkte doek.
- Giet nooit water in de oven.
- Gebruik steeds ovenwanten om de binnenpot tijdens of na het bakken aan te raken.

HET PROGRAMMA KIEZEN

STANDAARD BAKKEN, DEEG BEREIDEN EN CAKE PROGRAMMA

1

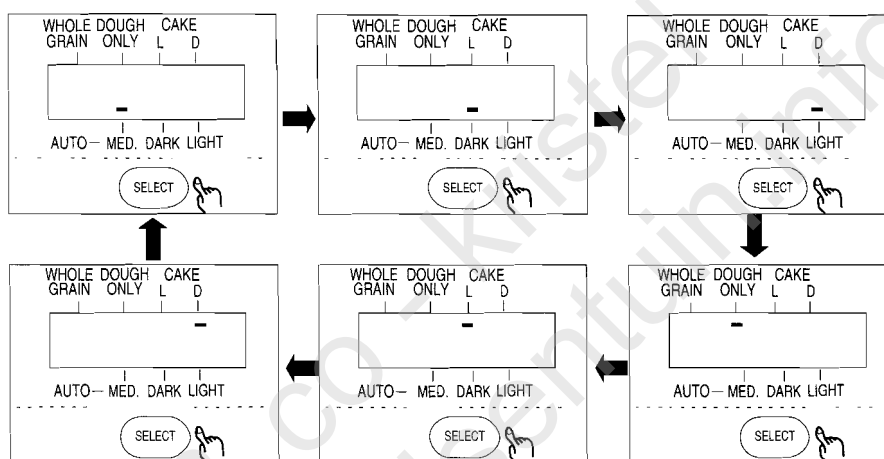
Verbindt het netsnoer met een stopcontact.



2

Druk op de **SELECT**-toets om het gewenste programma te kiezen:

- **MED** (medium), **DARK** and **LIGHT** verwijzen naar de kleur van de korst of de "doorbakkenheid" van het te bakken brood.
- **L**(light) of **D**(dark) kunnen geselecteerd worden voor het bakken van **CAKE**. **L** en **D** verwijzen naar de kleur van de korst of de "doorbakkenheid".
- **DOUGH ONLY** wordt enkel gebruikt voor het maken van gistdeeg voor brood. Het brood wordt niet gebakken. Met deze instelling maakt u deeg voor koekjes, zoete gebakjes, enz.

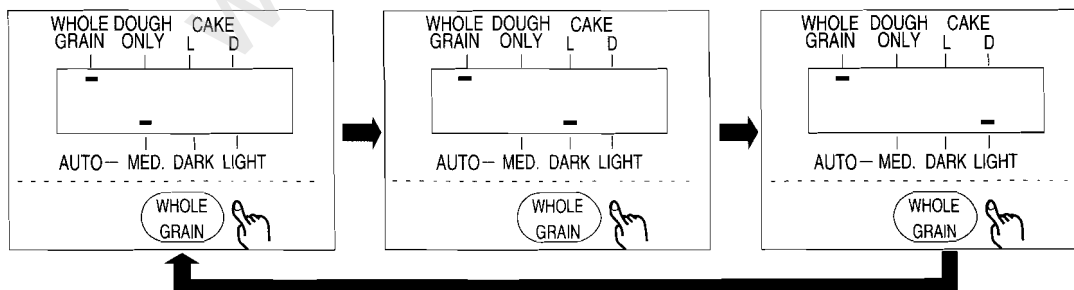


PROGRAMMA BRUIN BROOD

Druk op de **WHOLE GRAIN** - toets om een bruin brood te maken.

- **MED** (medium), **DARK** and **LIGHT** verwijzen naar de kleur van de korst of de "doorbakkenheid" van het te bakken brood.

Om terug naar **STANDAARD BAKKEN, DEEG BEREIDEN EN CAKE** programma te gaan, druk op de **SELECT** - toets of op de **CLEAR/STOP** - toets.



BEREIDEN VAN BROOD

STANDAARD BAKPROGRAMMA

Gebruik dit programma om automatisch brood te bakken. De speciale recepten voor lekker brood in het receptenboekje maken het gemakkelijker.

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor detail zie p.4)

2

Druk op de SELECT - toets om de bakgraad te kiezen (MED, DARK of LIGHT)

3

Druk op START om het programma te starten. Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer het brood klaar zal zijn.

Het brood zal klaar zijn in :

3 uur 24 minuten (MED)

3 uur 34 minuten (DARK)

3 uur 17 minuten (LIGHT)

AANWIJZINGEN

- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u langer dan 1 seconde op CLEAR/STOP.
- 1 uur en 17 minuten na het indrukken van de START - toets zal u tien keer een bieptoon horen. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt (opgelet met harde ingredienten).
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, en is het nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan

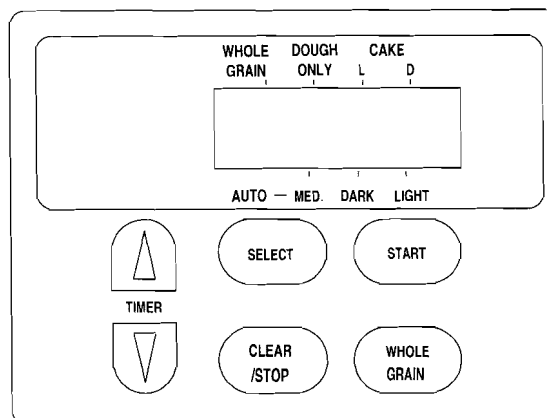
4

Na het bakken zal het toestel een bieptoon geven en automatisch overgaan op de "keep-warm" gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.

- Het is aangewezen om het brood direct na het bakken uit het toestel te halen. Het brood in het toestel laten zitten, kan condensatie op het brood veroorzaken.
- Als u het brood uit het toestel haalt voor de afkoeling ten einde is, drukt u langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets om het toestel uit te schakelen.
- Gebruik het toestel niet meteen na het bakken opnieuw. Laat het toestel afkoelen naar kamertemperatuur.

5

Om het brood te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we verder naar "HET BROOD VERWIJDEREN"



PROGRAMMA BRUIN BROOD

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor detail zie p 4)

2

Druk op de WHOLE GRAIN - toets tot de WHOLE GRAIN - indicator brandt.

3

Druk nogmaals op de WHOLE GRAIN - toets om de bakgraad te kiezen (MED, DARK of LIGHT)

4

Druk op START om het programma te starten. Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer het brood klaar zal zijn.

Het brood zal klaar zijn in :

3 uur 42 minuten (MED)

3 uur 52 minuten (DARK)

3 uur 35 minuten (LIGHT)

AANWIJZINGEN

- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u langer dan 1 seconde op CLEAR/STOP.
- 1 uur en 17 minuten na het indrukken van de START - toets zal u tien keer een biepton horen. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt.
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, en is het nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan.

5

Na het bakken zal het toestel een biepton geven en automatisch overgaan op de "keep-warm" gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.

- Het is aangewezen om het brood direct na het bakken uit het toestel te halen. Het brood in het toestel laten zitten, kan condensatie op het brood veroorzaken.
- Als u het brood uit het toestel haalt voor de "keep-warm" ten einde is, drukt u langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets om het toestel uit te schakelen.

6

Om het brood te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we verder naar "HET BROOD VERWIJDEREN"

CAKE

U kan eveneens cake bakken met zelfrijzende bloem of cake-mixen (cfr. receptenboekje).

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor de cake toe. (voor detail zie p.4)

2

Druk op de SELECT - toets om uw selectie voor CAKE L(light) of D(dark) te selecteren.

3

Druk op START om het programma te starten. Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer de cake klaar zal zijn.

Het cake zal klaar zijn in :

1 uur 10 minuten (L:light)

1 uur 25 minuten (D:dark)

AANWIJZINGEN

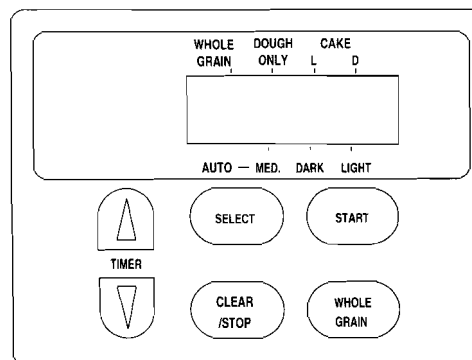
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, het is nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan.

4

Na het bakken zal het toestel een biepton geven en automatisch overgaan op de "keep-warm" gedurende ongeveer 1 uur 30 minuten.

5

Om de cake te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we verder naar "HET BROOD VERWIJDEREN"

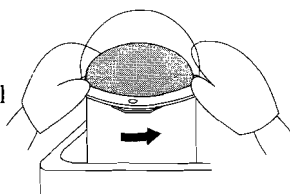


HET BROOD VERWIJDEREN

OPGELET: Na het bakken is het toestel erg heet. Draag altijd ovenwanten om metalen onderdelen (oven, binnenpot en deeghaak) aan te raken.

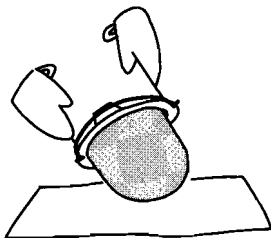
1

Draai de binnenpot tegenwijzerszin en haal hem uit het toestel.



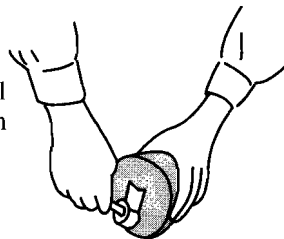
2

Draai de pot ondersteboven om het gebakken brood of cake voorzichtig te verwijderen.



3

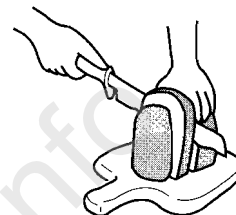
Gebruik een plastic spatel om de deeghaak onderaan het brood of cake te verwijderen.



4

Snij het brood (eventueel met behulp van de ERGO broodsnijder)

SMAKELIJK



MANUEEL PROGRAMMA

Gebruik dit programma voor het bereiden van uw deeg. De positie DOUGH ONLY wordt gebruikt voor het bereiden van deeg die, gebruikt kan worden voor koeken, taart, enz. die met de hand gevormd worden en gebakken in een oven.

1

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Voeg nu de ingrediënten voor het gewenste brood toe. (voor details zie p 4)

2

Druk op SELECT en kies DOUGH ONLY.

3

Druk op START - toets om het kneden te starten. De deeg zal klaar zijn na ongeveer 1 uur 42 minuten.

Het display zal de resterende tijd aangeven wanneer de deeg klaar zal zijn.

AANWIJZINGEN

- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u langer dan 1 seconde op CLEAR/STOP.
- 1 uur en 17 minuten na het indrukken van de START - toets zal u tien keer een bieptoon horen. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt.
- Als op het display "PH" staat is het toestel nog niet warm genoeg, en is het nog aan het voorverwarmen. Na enige tijd zal het toestel automatisch van start gaan.

4

Het deeg is klaar als het toestel gedurende 5 minuten biept.

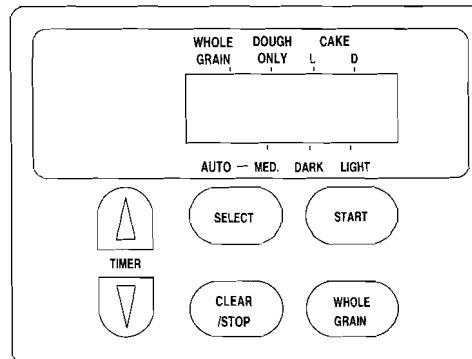
- Wenst u het Biepen te onderbreken, druk dan langer dan 1 seconde op de CLEAR/STOP - toets.

5

Haal het deeg uit de binnenpot.

6

Volg de verder de instructies van het recept.



VEILIGHEIDSMATREGELEN

HET BAKPROCES

- Raak tijdens of kort na het bakproces, het deksel niet aan. Het glas wordt tijdens het bakken sterk verhit en koelt na het bakken langzaam af.
- Let bijzonder goed op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten of pannelapjes als u het brood uit het toestel wilt halen.
- Zet ter voorkoming van brand nooit brandbare voorwerpen op het toestel neer.

STROOMVOORZIENING

- Sluit het toestel alleen op een deskundig geïnstalleerd stopcontact aan.
- Gebruik het stopcontact, waarop het toestel is aangesloten, niet tegelijkertijd voor andere elektrische huishoudelijke apparaten (gebruik dus geen dubbelstekkers of verdeelsnoeren!).
- Trek de netstekker uit het stopcontact als u het toestel voor langere tijd niet gaat gebruiken.

WAAR HET TOESTEL OPGESTELD MAG WORDEN

- Blokkeer niet de ventilatieopeningen aan de zijkant van het toestel.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van een andere warmtebron en niet in tochtige ruimten.
- Stel het toestel ter voorkoming van beschadigingen en storingen niet aan direct zonlicht, regen of stof bloot en gebruik het niet in plaatsen waar het verontreinigd zou kunnen worden.

TOESTEL

- Maak het toestel niet met water schoon. Dit zou tot een elektrische schok, een kortsluiting of andere storingen kunnen leiden.
- Meelkruiden of andere vreemde voorwerpen, die zich op de bodem van het toestel ophopen, kunnen ertoe leiden dat de binnenpot niet meer zoals voorgeschreven ingezet kan worden en niet meer goed met het toestel ineensluit.
- Zorg dat het toestel altijd schoon is. Meel en andere stoffen op het verwarmingselement kunnen tot rookontwikkeling tijdens het bakken leiden.

BEHANDELING VAN HET TOESTEL

- Let op ter voorkoming van storingen dat het toestel niet naar beneden valt of aan sterke schokken wordt blootgesteld.
- Dit toestel is uitsluitend voor het bakken van brood en cake en voor het bereiden van deeg bestemd. Doe niets anders in het toestel dan de voor het bakken van brood of cake benodigde ingrediënten.

STROOMONDERBREKING TIJDENS HET GEBRUIK

- Indien tijdens het gebruik van het toestel de stroom zou worden onderbroken, wordt het broodbereidingsproces onderbroken. Verwijder in dat geval de ingrediënten uit de binnenpot, vervang ze door verse ingrediënten en begin opnieuw.

Opmerking: Indien de stroom tijdens het timergestuurde bakken wordt onderbroken, knippert "0:00" op het display voor de tijdsindicatie.

WANNEER HET TOESTEL GEREPAREERD MOET WORDEN

- Als het netsnoer beschadigd is.
- Als het toestel niet goed werkt.
- Als zich hoe dan ook een storing voordoet.

BINNENPOT EN DEEGHAAK

- Maak deze onderdelen zorgvuldig met een in lauw water gedoopte spons of met een zacht doekje schoon. Maak de onderdelen daarna zorgvuldig droog en zet ze in het toestel.

Opmerking: De binnenpot en de deeghaak zijn voorzien van een fluorharslaag. Gebruik daarom ter voorkoming van beschadigingen of krassen alleen kunststof keukengereedschap.

TOESTEL

- Trek de netstekker van het toestel uit het stopcontact voordat u het toestel schoonmaakt.
- Verwijder verontreinigingen met een spons of een zacht doekje, dat u in water heeft gedoopt. Veeg het toestel daarna droog met een doekje af.
- Gebruik nooit scherpe afwasmiddelen. Gebruik ook geen borstels van nylon of metaal en geen reinigings- of bleekmiddelen, die niet voor het gebruik in de keuken bestemd zijn.

POTPAKKING

- Als zich op de bodem van de oven kruimels hebben opgehoopt, moet de potpakkingsring verwijderd en zorgvuldig met een spons of een zacht doekje schoongemaakt worden. Let erop dat de pakkingsring daarna weer zoals voorgeschreven wordt aangebracht, anders is het mogelijk dat de ingrediënten uit de binnenpot naar buiten komen.

OVEN

- Verwijder met een stofzuiger meel, kruimels en andere vreemde voorwerpen uit de oven.

SPINDEL

- Verwijder na elk gebruik van het toestel alle kruimels. gebruik hiervoor een in lauw water gedoopt en uitgewrongen doekje of een spons.

huis & co - kristel
www.huisentuin.info

BIJSTORINGEN

Voor de items met *, verwijzen we naar de "TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD" op pagina 14.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Toestel start niet	<ul style="list-style-type: none"> • Netsnoer is niet aangesloten 	<ul style="list-style-type: none"> • Stekker in een stopcontact stoppen
	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur in de oven is te hoog (indicatie: 0E01) 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toestel werkt niet als de oven-temperatuur hoger is dan 55 °C - zoals direct na het bakken. Open het deksel en laat het toestel afkoelen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Toestel is koud maar de indicatie "0E02" licht op. 	<ul style="list-style-type: none"> • Raadpleeg uw vakhandelaar
	<ul style="list-style-type: none"> • Toestel is koud maar de indicatie "PH" licht op 	<ul style="list-style-type: none"> • Het toestel werkt is niet warm genoeg, het is momenteel in het stadium van voorverwarming (Pre-Heat)
Deeg kneedt of mengt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Is de deeghaak goed bevestigd 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de ingrediënten voorzichtig uit het toestel, bevestig de deeghaak zoals het hoort, gebruik nieuwe ingrediënten en start het toestel in de gewenste cyclus.
Rookontwikkeling tijdens het bakken	<ul style="list-style-type: none"> • Er zijn meel of andere ingrediënten op het verwarmingselement gekomen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de oven van binnen schoon. Indien de rookontwikkeling andere oorzaken heeft, verwittig uw vakhandelaar.
Brood kan niet gebakken worden in de geprogrammeerde tijd.	<ul style="list-style-type: none"> • Knippert het display ? 	<ul style="list-style-type: none"> • U heeft vergeten op de START - toets te drukken. Druk op START
	<ul style="list-style-type: none"> • Is de timer juist geprogrammeerd ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Lees zorgvuldig BROOD- OF DEEGBEREIDING MET BEHULP VAN DE TIMER (zie pagina 9)
* Het deeg komt niet goed op	<ul style="list-style-type: none"> • Hoeveelheid vloeibare ingrediënten klopt niet of vloeistof is te warm/koud 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de juiste hoeveelheid vloeibare ingrediënten.
	<ul style="list-style-type: none"> • Verkeerde of verkeerde hoeveelheid ingrediënten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Let op de in recept aangegeven hoeveelheid. Gebruik bloem voor brood.
	<ul style="list-style-type: none"> • Verse gist te oud of te lang in geopende verpakking bewaard, niet koel en droog bewaard en dus niet meer te gebruiken 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik verse gist uit een gesloten verpakking
	<ul style="list-style-type: none"> • Kamertemperatuur te hoog 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de Autobakery in een kamer met matige temperatuur.
* Brood of deeg rijst te snel	<ul style="list-style-type: none"> • Is het erg heet of vochtig? Gebruikt u iets anders dan gist? Zijn de hoeveelheden correct ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Als het deeg erg nat is, gebruik de volgende keer dan minder water.
		<ul style="list-style-type: none"> • Als het deeg erg droog is, voeg dan water toe tijdens de tweede kneedtijd. Als het deeg 3 minuten na het kneden nog te droog is, voeg dan na het kneden nog een beetje water toe.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Brood bakt niet	• Brandt de DOUGH ONLY indicatie.	• Het Dough Only programma is enkel bedoeld om deeg te maken en het toestel gaat dus niet over tot het bakproces. Verwijder de ingrediënten en vervang ze door nieuwe en start het toestel in de gewenste cyclus.
	• Deeghaak niet goed gemonteerd.	• Monteer de deeghaak zoals voorgeschreven.
	• Deksel werd tijdens het bakken geopend.	• Deksel niet openen tijdens het bakken
* Brood zakt in elkaar of heeft een minderwaardige structuur	• Waren er radicale weers-veranderingen ? Is het water warm?	• Bloem is erg absorberend. Bij weersveranderingen houdt de bloem meer vocht vast, wat leidt tot te vochtig deeg. Als het deeg erg vochtig is, gebruik dan de volgende keer minder water.
		• Als het deeg erg droog is, voeg dan water toe tijdens de tweede kneedtijd. Als het deeg 3 minuten na het kneden nog te droog is, voeg dan na het kneden nog een beetje water toe.

TECHNISCHE GEGEVENS

CPU	4 bit 6Kb
Stroomvoorziening	220- 230 V AC 50Hz
Verbruik	Verwarmingselement 450 Watt motor 100 Watt
Afmetingen	345 x 230 x 330 mm (B x D x H)
Gewicht	7,0 kg
Gewicht brood	730 Gr.
Afmetingen brood	Ong. 135 x 180 mm (D x H)

- De technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

CERTIFICAAT VAN DE FABRIKANT/INVOERDER

Het toestel **FUNAI FAB 1800** (toestel, type, beschrijving) is gelijkvormig verklaard met de Ce (89/336/EEC, 92/31/EEC, 73/23/EEC, 93/68/EEC).

PRODUCENT:

FUNAI Electric C., Ltd
Home appliance departement
7-1, 7-Chome, Nakagaito
JAPAN-Daito, OSAKA

EXCLUSIEF INVOERDER

ERGO NV
Oude Bruglaan 106 Bus 1
9160 LOKEREN
Belgium
Fax: 32/(0)9/340.52.54

TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD

Het receptenboekje en de gebruiksaanwijzing van de AUTO BAKERY helpen u beter deeg en brood te maken, zelfs als u een beginner bent. U leest best het receptenboekje en de gebruiksaanwijzing voor u de AUTO BAKERY voor het eerst gebruikt. U volgt best de onderstaande tips.

BELANGRIJKE TIPS

INGREDIËNTEN

- Alle ingrediënten moeten vers zijn, vooral gist en correct worden afgemeten.
- Controleer de vervaldatum van de gist.
- Gebruik enkel nieuwe en ongeschonden pakjes gist.
- De rijzende eigenschappen van gist hangen af van het merk en het type. Als het deeg niet genoeg rijst, voeg dan een klein beetje gist toe. Als het deeg te veel rijst, gebruik de volgende keer dan een beetje minder gist.
- Bloem van harde tarwe bevat meer proteïnen dan bloem voor alle gebruik en geeft een beter brood.
- De kwaliteit van de bloem heeft invloed op de kwaliteit van het brood. De bloem verschilt van keer tot keer, zelfs als u steeds hetzelfde merk gebruikt, omdat de oogst van jaar tot jaar kan verschillen.
- Het type water en de bron kunnen de kwaliteit van het brood beïnvloeden. Als het water erg hard of zacht is, gebruikt u best bronwater met een laag mineraalgehalte.
- Meet de ingrediënten zorgvuldig af en gebruik standaard maatbekers en lepels.

VOORWAARDEN

- Voor brood en deeg is een kamertemperatuur van 15 - 20 °C het best geschikt. De beste vochtigheid is 50 - 60 %.
- Als het deeg te veel rijst, gebruik dan de volgende keer minder gist of water zodat het deeg goed rijst en bakt.
- Gebruik de gepaste hoeveelheid water, zoals aangegeven in het receptenboekje.
- Als de kamertemperatuur hoger is dan 30 °C, gebruik dan water van 5 °C.

RIJZEN

- Als de kamer te vochtig en/of te warm is, kan het deeg los, kleverig en nat zijn en te veel rijzen. Gebruik de volgende keer minder water of iets minder gist.
- Als de kamer te droog en/of te koud is, kan het deeg stijf, klonterig en droog zijn en onvoldoende rijzen. Voeg een beetje water toe als de tweede kneedtijd begint.

BAKKEN

U kunt de kleur van de korst kiezen. Als u een donkerder korst wenst, zet u SELECT de volgende keer op DARK. Als u een lichtere korst wenst, zet u SELECT op LIGHT. De hoeveelheid suiker beïnvloed eveneens de kleur van de korst.

ANDERE TIPS

- U kunt allerlei soorten deeg en brood maken die niet in het receptenboekje staan, maar wel in uw kookboeken. Pas dan zeker de hoeveelheden aan.
- Als u uw recept aanpast, kunt u een origineel brood bakken.
- Om de AUTO BAKERY te reinigen verwijzen we naar de gebruiksaanwijzing.
- Als de kwaliteit van het brood u niet bevalt, terwijl u toch de bovenstaande tips en suggesties volgde, voeg dan 15 - 30 ml citroensap en evenveel water toe en probeer opnieuw.

WAARSCHUWING

STEL DIT APPARAAT NIET BLOOT AAN REGEN OF VOCHTIGHEID OM BRAND EN ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VERMIJDEN.

OM HET GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN TE VERMINDEREN, DE DEKPLAAT (OF ACHTERPLAAT) NIET VERWIJDEREN OF VOORWERPEN VAN BINNEN GEBRUIKEN. LAAT HERSTELLINGEN UITVOEREN DOOR OPGELEIDE PERSONEN.



DIT SYMBOOL BETEKENT DAT EEN GEVAARLIJKE SPANNING IN DIT APPARAAT OPGEWEKT WORDT, DIE EEN GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN VORMT.



DIT SYMBOOL BETEKENT DAT ER BELANGRIJKE GEBRUIKS- EN VEILIGHEIDSINSTRUCTIES IN DE GEBRUIKSAANWIJZING STAAN.

***VEEL BAK- EN KNEEDPLEZIER MET DE
ERGO-FUNAI VOLAUTOMATISCHE
BROODMAKER***