

# GEBRUIKS- AANWIJZING



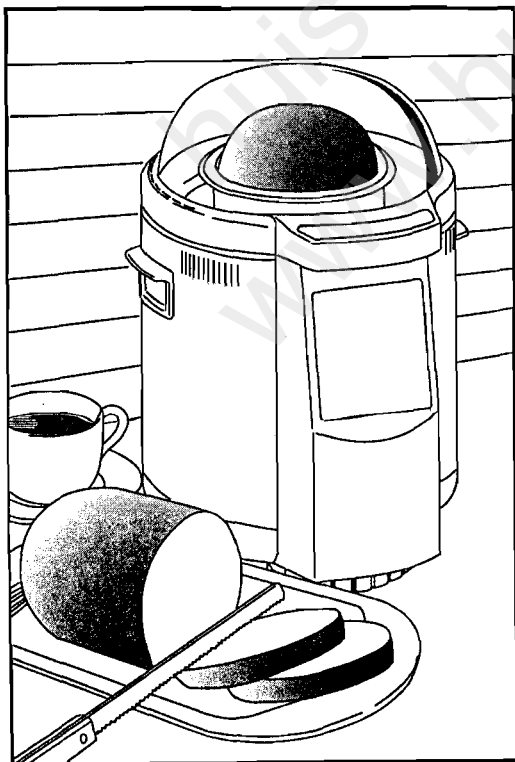
## AUTO BAKERY

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

### MODEL

# FAB-2200 II

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 VEILIGHEIDSMATREGELEN ....	2
ONDERDELEN EN INSTALLATIE .....	3
BEDIENINGSPANEEL .....	4
GELIJKZETTEN VAN DE KLOK .....	5
BEREIDEN VAN BROOD .....	5
MONTAGE VAN DE BINNENPOT EN DE DEEGHAAK .....	5
HET PROGRAMMA KIEZEN .....	6
VOLAUTOMATISCH PROGRAMMA .....	7
HET BROOD VERWIJDEREN .....	7
MANUEEL PROGRAMMA .....	8
HET ZELFINSTELBAAR "CREATIVE" PROGRAMMA GEBRUIKEN .....	8
BROODBEREIDING MET BEHULP VAN DE TIMER .....	10
VEILIGHEIDSMATREGELEN .....	11
BIJ STORINGEN .....	13
TECHNISCHE GEGEVENS .....	14
CERTIFICAAT VAN DE FABRIKANT/INVOERDER .....	14
TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD ....	15

# **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

## **ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

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

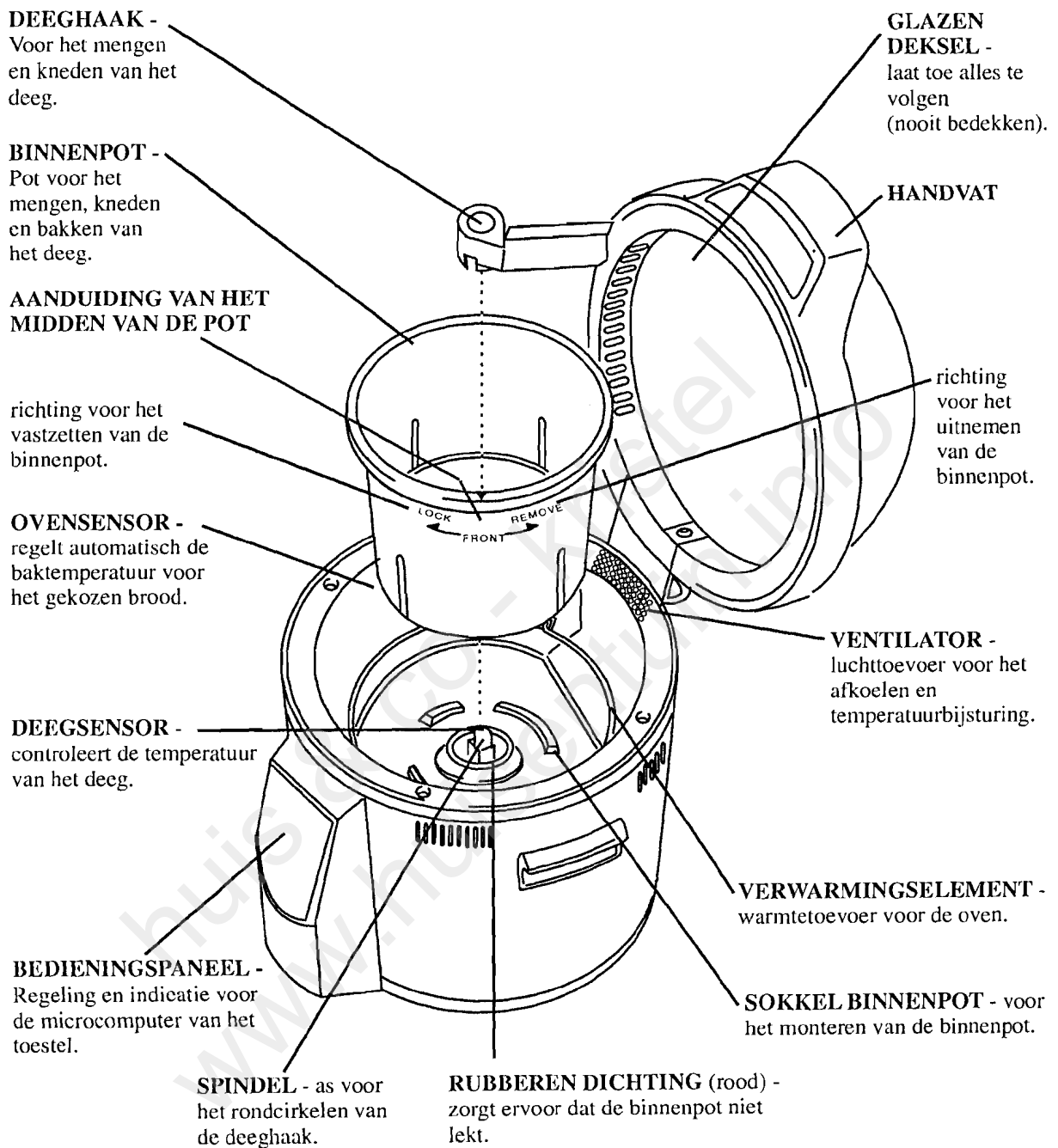
1. Lees de instructies alvorens het toestel in gebruik te nemen
2. Raak geen hete onderdelen aan. Pak het toestel alleen aan de daarvoor bestemde handvatten of beugels vast.
3. Dop ter voorkoming van een elektrische schok noch het netsnoer noch de stekker of het toestel in water of in een andere vloeistof.
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 verwijdert.
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: verbind 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 "OFF") en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
14. Gebruik het toestel voor niets waar het niet voor bestemd is.
15. Polariseratie - 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 elektricien verwittigen en uw oud stopcontact laten vervangen. Omzeil de beveiliging van de gepolariseerde stekker niet.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OP EEN VEILIGE PLAATS.**

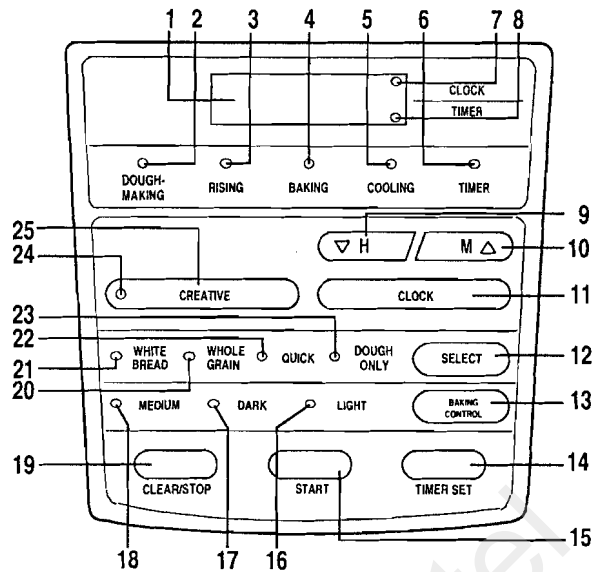
Het serienummer van uw "AUTOBAKERY" vindt u op de achterkant van het toestel. Het serienummer van uw toestel onderscheidt zich van de nummers van alle andere toestellen. Wij bevelen u aan, dit nummer en andere belangrijke gegevens hier te noteren en deze gebruiksaanwijzing als bewijs van uw aankoop goed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

AANKOOPDATUM	
VAKHANDELAAR	
ADRES	
TELEFOONNUMMER	
MODEL Nr.	FAB-2200 II
SERIENUMMER	

# ONDERDELEN EN INSTALLATIE



# BEDIENINGSPANEEL

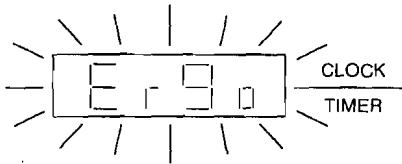


1. **DISPLAY**- geeft de tijd, de geprogrammeerde tijd, enz. weer
2. **DOUGH MAKING indicator** - brandt tijdens het maken en kneden van deeg en tijdens de eerste rijzing.
3. **RISING indicator** - brandt tijdens het rijzen van deeg.
4. **BAKING indicator** - brandt tijdens het bakken.
5. **COOLING indicator** - brandt tijdens het koelen.
6. **TIMER SET indicator** - brandt als het toestel geprogrammeerd wordt om brood of deeg te maken.
7. **CLOCK indicator** - brandt als de huidige tijd getoond wordt.
8. **TIMER indicator** - brandt bij het programmeren van het toestel.
9. **H (uur)** - om het gewenste uur te selecteren bij het instellen van de tijd of bij het gebruik van het CREATIVE programma.
10. **M (inuten)** - om de gewenste minuten te selecteren bij het instellen van de tijd of bij het gebruik van het CREATIVE programma.
11. **CLOCK toets** - om de tijd in te stellen.
12. **SELECT toets** - om het gewenste programma te kiezen: wit brood, volkoren brood, snel programma, alleen deeg, CREATIVE programma.
13. **BAKING CONTROL toets** - om de bakgraad te wijzigen: medium, licht of donker.
14. **TIMER SET toets** - Toets om het toestel te programmeren.
15. **START toets** - om het programma te starten.
16. **LIGHT indicator** - voor een licht gebakken brood.
17. **DARK indicator** - voor een donker gebakken brood.
18. **MEDIUM indicator** - voor een normaal gebakken brood.
19. **CLEAR/STOP toets** - om het toestel te stoppen.
20. **WHOLE GRAIN** - brandt bij het bakken van volkorenbrood.
21. **WHITE BREAD** - brandt bij het maken van wit brood (of dat witte bloem bevat).
22. **QUICK indicator** - brandt bij het maken van wit brood of bij het snel maken van volkorenbrood.
23. **DOUGH ONLY indicator** - brandt als u deeg alleen wilt maken.
24. **CREATIVE indicator** - brandt bij gebruik van zelf instelbaar programma.
25. **CREATIVE** - zelf instelbaar bak- en kneed programma.

# GELIJKZETTEN VAN DE KLOK

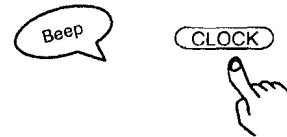
1.

Verbind het netsnoer met een stopcontact op het bedieningspaneel knippert Ergo.



3.

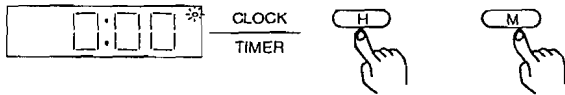
Druk "CLOCK"-toets in om het gelijkzetten van de klok te beëindigen.



2.

Druk voor het kiezen van het juiste uur de H-toets (voor "Hour"= uur)in. Druk daarna voor het kiezen van de juiste minuten de M-toets (Minute) in.

Houd de desbetreffende toets ingedrukt tot het juiste uur en de juiste minuten worden aangegeven.



U hoort een geluidssignaal en de indicaties houden op met knipperen.

4.

Indien u een fout gemaakt heeft, druk gewoon nog een keer de CLEAR/STOP-toets in en herhaal de punten 2 en 3.

# BEREIDEN VAN BROOD

## MONTAGE VAN DE BINNENPOT EN DE DEEGHAAK

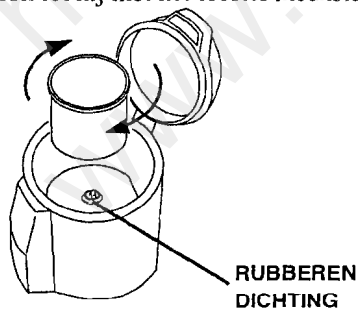
1.

Vergewis u ervan dat de rubberen pakking rond de spindel zit.

Zet de binnenpot in het toestel. De kleine pijl boven aan de pot moet naar de voorkant van het toestel wijzen.

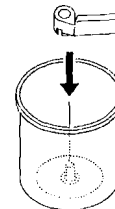
2.

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



3.

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.



### AANWIJZINGEN:

- Verwijder alle broodkrumels zodat de binnenpot goed in het toestel zit en de haak vast op de spindel kan worden gezet.
- Maak de binnenpot, de deeghaak en de oven na elk gebruik met een zachte spons schoon.
- Giet nooit water in de oven.
- Gebruik steeds ovenwanten om de binnenpot tijdens of na het bakken aan te raken.

### WAARSCHUWING:

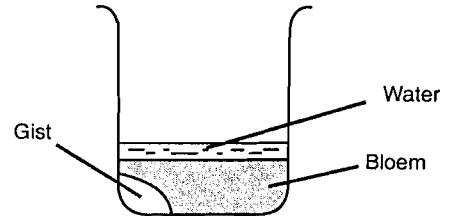
- Gebruik het toestel niet meteen na het bakken opnieuw. Gebruik het ook niet zolang de temperatuur in de oven hoger is dan 50 °C.
- Wacht 10 tot 15 minuten; anders bestaat het gevaar dat het toestel op grond van de microprocessor niet goed werkt.

### TOEVOEGEN VAN DE INGREDIËNTEN

1. Bereid de ingrediënten voor en voeg ze toe zoals beschreven in het recept.

Gist toevoegen (gist niet in contact laten komen met zout). Voor een beter resultaat voegt u eerst de gist toe tegen de kant van de binnenpot en daarna de ingrediënten.

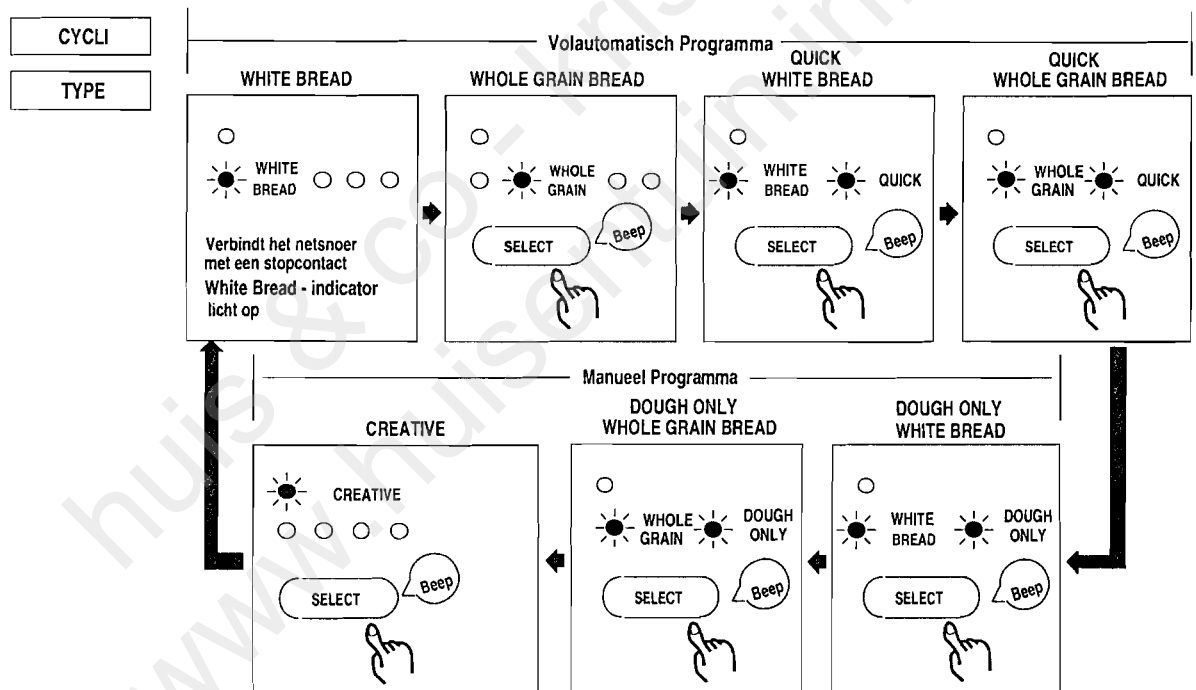
Alle ingrediënten, behalve het water, moeten op kamertemperatuur zijn. Voeg nooit te veel ingrediënten in een keer toe.



2. Voeg de vereiste hoeveelheid water toe.

## HET PROGRAMMA KIEZEN

Druk op SELECT om het gewenste programma te kiezen. De indicator voor het type brood brandt zoals getoond.



- WHITE BREAD, WHOLE GRAIN BREAD en QUICK WHITE BREAD, QUICK WHOLE GRAIN BREAD worden automatisch gebakken.
- DOUGH ONLY wordt enkel gebruikt voor het maken van gistdeeg. Het brood wordt niet gebakken. Met deze instelling maakt u deeg voor koekjes, zachte gebakjes, enz.
- CREATIVE wordt gebruikt voor het maken van gistdeeg en brood. Stel hiermee de eerste kneedtijd, de tweede kneedtijd, de eerste- en tweede tijstijd en de afkoelcyclus in, of sla deze cycli over, afhankelijk van het recept.

# VOLAUTOMATISCH PROGRAMMA

Gebruik dit programma om automatisch brood te bakken, inclusief de afkoeling. 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. Bereid nu de ingrediënten voor de gewenste broodsoort voor. (voor detail zie p.5)
2. Kies het soort brood met de select-toets (voor detail zie p.6)
3. Druk op BAKING CONTROL om de bakgraad te kiezen : medium, licht, donker.
4. Druk op START. Uw brood zal na ongeveer 4 uur klaar zijn.
5. Tijdens de 2de kneedperiode - en 5 minuten voor het einde - hoort u 10 keer een bieptoon; dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals bv. rozijnen voor rozijnenbrood toevoegt.
6. Na het bakken wordt het brood automatisch gekoeld gedurende ongeveer 15 minuten.
7. Om het brood te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we naar "HET BROOD VERWIJDEREN" hieronder.

## AANWIJZINGEN

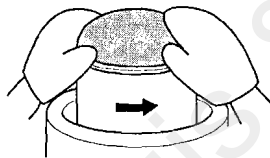
- Door op de START-toets de drukken tijdens het bakproces, verschijnt voor enkele seconden de tijd waarop het brood zal klaar zijn.
- Als u een fout maakte en het programma wilt stoppen, drukt u op CLEAR/STOP.

## 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.

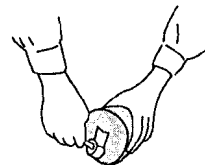
1.

Draai de binnenpot tegenwijzerszin en haal hem uit het toestel.



3.

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



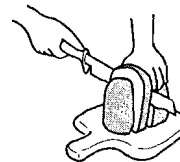
2.

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



4.

Snij het brood.



**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....

**1.**

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Bereid nu de ingrediënten voor de gewenste broodsoort voor. (voor detail zie p.5)

**2.**

Druk op SELECT en kies DOUGH ONLY WHITE BREAD of DOUGH ONLY WHOLE GRAIN BREAD. (Zie ook p. 6.)

**3.**

Druk op START

Opmerking:

Als u op START drukt tijdens het maken van deeg, wordt de resterende kneedtijd weergegeven. Als u het programma wilt stoppen drukt u op CLEAR/STOP.

**4.**

Het deeg is klaar als het toestel biept. Haal het deeg uit de binnenpot.

**5.**

Opmerking:

Zorg dat bij het uithalen, het deeg niet in het toestel loopt. Mocht dit toch gebeuren, trek dan de stekker uit het stopcontact en reinig het toestel met een natte doek. Als het deeg rijst tot het glazen deksel of inzakt als het bakproces begint, moet u het recept aanpassen zoals beschreven in de "TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD" op p. 15 of in het receptenboekje.

**6.**

Volg de instructies van het recept.

## HET ZELFINSTELBAAR "CREATIVE" PROGRAMMA GEBRUIKEN

Programmeer het toestel om uw geliefkoosde gistdeegrecepten of de recepten uit het receptenboekje te maken. Met dit gemakkelijk in te stellen programma kan u de eerste en tweede kneedtijd, de eerste en tweede rijsttijd, en de baktijd wijzigen of slaat u een van deze stappen over, afhankelijk van het recept. Met dit programma kunt u de bak- en afkoelcyclus weglaten om gistdeeg voor broodjes, pizza, Deense pastijtjes, enz. te maken.

Opmerking: Als u enkel deeg wilt maken, stelt u de tweede rijsttijd en de baktijd in op "0". Het deeg wordt dan niet gebakken en de afkoelcyclus wordt automatisch overgeslagen.

**1.**

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Bereid nu de ingrediënten voor de gewenste broodsoort voor. (voor detail zie p.5)

**2.**

Druk op SELECT om het CREATIEF PROGRAMMA te kiezen.

**3.**

Druk op CREATIVE tot de DOUGH MAKING indicator brandt.

**4.**

Druk op "H (▼)" of "M (▲)" tot u de gewenste eerste kneedtijd ziet. (indien u een fout hebt gemaakt, druk op de STOP-toets en begin opnieuw.

Er 153

**5.**

Druk opnieuw op CREATIVE tot de DOUGH MAKING indicator brandt.

**6.**


Druk op "H (▼)" of "M (▲)" tot u de gewenste eerste rusttijd ziet. (indien u een fout hebt gemaakt, druk op de STOP-toets en begin opnieuw.

Er 153

**7.**

Druk op CREATIVE tot de DOUGH MAKING indicator brandt.

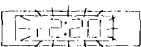
**8.**

Druk op "H (▼)" of "M (▲)" tot u de gewenste tweede kneedtijd ziet. (indien u een fout hebt gemaakt, druk op de STOP-toets en begin opnieuw. 

**9.**

Druk op CREATIVE tot de DOUGH MAKING indicator brandt.


**10.**

Druk op "H (▼)" of "M (▲)" tot u de gewenste eerste rijstijd ziet. (indien u een fout hebt gemaakt, druk op de STOP-toets en begin opnieuw. 

**11.**

Druk op CREATIVE tot de RISING indicator brandt.


**12.**

Druk op "H (▼)" of "M (▲)" tot u de gewenste tweede rijstijd ziet. 

**13.**

Druk op CREATIVE tot de BAKING - indicator brandt.

**14.**

Druk op "H (▼)" of "M (▲)" tot u de gewenste baktijd ziet. 

**15.**

Druk op CREATIVE om het programma in te stellen

**16.**

Druk op START. Tijdens de tweede kneedtijd hoort u. 5 minuten voor het einde tien keer een biepton. Dit betekent dat u nu best bijkomende ingrediënten, zoals bv. rozijnen voor rozijnenbrood, toevoegt.

**17.**

Het deeg of brood wordt bereid volgens het door u ingestelde programma. Als u het programma gebruikt om enkel deeg te maken, verwijdert u het deeg uit de binnenpot na de vormfase. Vorm het deeg met de hand en bak het zoals beschreven in het recept.

**18.**

Na het bakken wordt het brood automatisch afgekoeld gedurende ongeveer 15 minuten.

**19.**

Om het brood te verwijderen uit de binnenpot verwijzen we naar "HET BROOD VERWIJDEREN" op pagina 7.

Het nummer 1 - 4 verschijnt met \* op de display. Dit geeft de fase in het broodproces weer.

Voorbeeld:

ITEM	TIJD
1° kneding	0~15 min
rust	20~50 min
2° kneding	0~30 min
1° rijzen	0~20 min
vormen	12 sec
2° rijzen	0~90 min
bakken	0~65 min
koelen	15 min

- Als u de eerste kneedtijd instelt op 0 minuten, zal de eerste rust 0 minuten zijn. Als u de tweede rijzing op 0 instelt, zal de vorming 0 zijn. Als de baktijd 0 is, dan is de koeltijd 0

# BROODBEREIDING MET BEHULP VAN DE TIMER

De timer maakt het mogelijk, de broodbereidingscyclus op een later tijdstip te laten beginnen. U kunt dat tijdstip met behulp van de timer programmeren.

## BELANGRIJK:

- Gebruik de timer niet als u een brood wilt bakken dat bederfelijke ingrediënten zoals eieren, boter, melk of vlees bevat.
- Gebruik het toestel niet direct na het bakproces of als de oventemperatuur hoger is dan 55 °C. In dit geval start de microprocessor het toestel immers niet.

**1.**

Vergewis u ervan dat de binnenpot en de deeghaak zoals voorgeschreven in het toestel zitten. Bereid nu de ingrediënten voor de gewenste broodsoort voor. (voor detail zie p.5)

**2.**

Selecteer het type brood dat u wilt bakken met de SELECT-toets (zie p. 6)

### Opmerking:

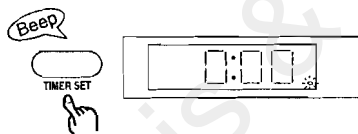
- Als u de volautomatische cyclus kiest, kiest u met BAKING CONTROL de hardheid van de korst als u het brood in het toestel wilt bakken.
- Als u het zelf instelbaar programma koos, moet u de instructies lezen p. 9.

**3.**

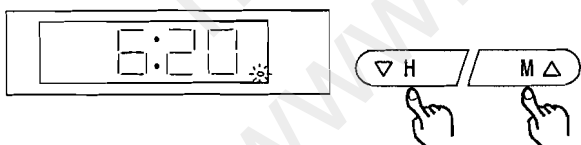
Controleer de huidige tijd op het display

**4.**

Druk op de TIMER-toets (TIMER - indicator licht op)



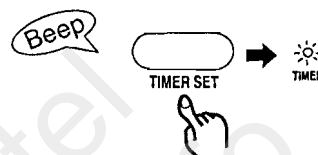
Druk de uur- resp. minuten-toets in (HOUR resp. MINUTE) om het tijdstip in te stellen waarop het brood (deeg) klaar moet zijn.



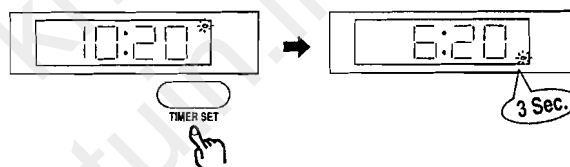
**Opmerking:** De timer kan aangepast worden in stappen van 10 minuten.

**5.**

Druk opnieuw op de TIMER-toets. U hoort een geluidssignaal; de TIMER -indicatie licht op. Het brood of deeg zal klaar zijn na de ingestelde tijd.



Na het programmeren ziet u de actuele tijd. Als u daarna op TIMER, ziet u de geprogrammeerde tijd gedurende 3 seconden.



Om te vermijden dat de ingrediënten slecht zouden worden, kan de timer slechts voor een periode van 14 uren geprogrammeerd worden. Als u een fout maakt tijdens de instelling van de timer, hoort u een lange biepton. Druk dan op CLEAR/STOP en herbegijn de instelling van de timer.

De volgende tabel geeft de minimale tijd voor het maken van brood

BROOD	TIJD
WIT BROOD	4 uren 26 minuten
VOLKOREN BROOD	4 uren 22 minuten
SNEL WIT BROOD	3 uren 15 minuten
SNEL VOLKOREN BROOD	3 uren 5 minuten
ALLEEN DEEG WIT BROOD	2 uren 6 minuten
ALLEEN DEEG VOLKOREN BROOD	2 uren 12 minuten
ZELF INSTELBAAR PROGRAMMA	1 minuut tot 4 uren 45 minuten

# VEILIGHEIDSMATREGELEN

## HET BAKPROCES

- Raak tijdens of kort na het bakproces niet het glazen deksel aan. Het glas wordt tijdens het bakken sterk verhit en koelt na het bakken langzaam af.
- Let bijzonder goed op als 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 tergelijktijd 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 onderkant en bovenkant 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.
- Meel kruimels 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 voor het bereiden van deeg bestemd. Doe niets anders in het toestel dan de voor het bakken van brood 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 timerbestuurde bakken wordt onderbroken, knippert "ERGO" 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 onzuiverheden met een vochtige spons of een vochtig zacht doekje. Veeg het toestel daarna droog met een doekje.

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.

## **SPINDEL**

Verwijder na elk gebruik van het toestel alle kruimels. Gebruik hiervoor een vochtig zacht doekje of een vochtige spons.

## **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.

huis & co - kristel  
www.huisentuin.info

# BIJSTORINGEN

Voor de items met \*, verwijzen we naar de "TIPS EN SUGGESTIES VOOR BETER BROOD" op p. 15.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE
Toestel start niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netsnoer is niet aangesloten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stekker in een stopcontact stoppen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatuur in de oven is te hoog (indicatie: <b>0E02</b>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toestel is koud maar de indicatie "0E01" licht op.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raadpleeg uw vakhandelaar.</li> </ul>
Uit de binnenpot komt water naar buiten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Binnenpot is niet goed ingezet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monteer de binnenpot zoals voorgeschreven.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De pakkingsring is broos of beschadigd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vervang de pakkingsring (gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen onderdelen).</li> </ul>
Deeg kneedt of mengt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Is de deeghaak goed bevestigd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de ingrediënten voorzichtig uit het toestel, bevestig de deeghaak zoals het hoort, gebruik nieuwe ingrediënten en start het toestel in de gewenste cyclus.</li> </ul>
Rookontwikkeling tijdens het bakken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Er zijn meel of andere ingrediënten op het verwarmingselement gekomen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de oven van binnen schoon. Indien de rookontwikkeling andere oorzaken heeft, verwittig uw vakhandelaar.</li> </ul>
* Het deeg komt niet goed op	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoeveelheid vloeibare ingrediënten klopt niet of vloeistof is te warm/koud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik de juiste hoeveelheid vloeibare ingrediënten.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkeerde of verkeerde hoeveelheid ingrediënten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let op de in recept aangegeven hoeveelheid. Gebruik bloem voor brood.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verse gist te oud of te lang in geopende verpakking bewaard, niet koel en droog bewaard en dus niet meer te gebruiken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik verse gist uit een gesloten verpakking.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kamertemperatuur te hoog</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik de Autobakery in een kamer met matige temperatuur.</li> </ul>
Brood bakt niet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandt de DOUGH ONLY indicatie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deeghaak niet goed gemonteerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monteer de deeghaak zoals voorgeschreven.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glazen deksel werd tijdens het bakken geopend.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glazen deksel niet openen tijdens het bakken.</li> </ul>
Brood wordt in de-TIMER-bakstand niet gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De klok wijst de verkeerde tijd aan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet de klok juist.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Timer verkeerd geprogrammeerd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmeer de timer zoals voorgeschreven.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Op het display knippert de indicatie 0:00.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ga na of er een stroomonderbreking was. Verwijder de ingrediënten en begin opnieuw.</li> </ul>
Timer kan niet geprogrammeerd worden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De timer indicatie licht niet op of de timer werd verkeerd geprogrammeerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmeer de timer zoals voorgeschreven.</li> </ul>

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	REMEDIE																		
In het CREATIVE programma kan er geen brood of deeg gemaakt worden	• Stemt de ingestelde tijd voor brood of deeg niet overeen ?	• Stel de tijden opnieuw in volgens volgende tabel: <table border="1"> <thead> <tr> <th>WIT BROOD</th> <th>GEPROGRAMMEERDE TIJD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1° kneding</td> <td>18 min</td> </tr> <tr> <td>1° rust</td> <td>60 min</td> </tr> <tr> <td>2° kneding</td> <td>28 min</td> </tr> <tr> <td>2° rust</td> <td>20 min</td> </tr> <tr> <td>doorslag</td> <td>12 sec</td> </tr> <tr> <td>rijzen</td> <td>60 min</td> </tr> <tr> <td>bakken</td> <td>65 min (max)</td> </tr> <tr> <td>koelen</td> <td>15 min</td> </tr> </tbody> </table>	WIT BROOD	GEPROGRAMMEERDE TIJD	1° kneding	18 min	1° rust	60 min	2° kneding	28 min	2° rust	20 min	doorslag	12 sec	rijzen	60 min	bakken	65 min (max)	koelen	15 min
WIT BROOD	GEPROGRAMMEERDE TIJD																			
1° kneding	18 min																			
1° rust	60 min																			
2° kneding	28 min																			
2° rust	20 min																			
doorslag	12 sec																			
rijzen	60 min																			
bakken	65 min (max)																			
koelen	15 min																			
* Brood of deeg rijst te snel of valt in	• Is het erg heet of vochtig? Gebruikt u iets anders dan gist?	• Als het deeg erg nat is, gebruik de volgende keer dan 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 (5 ml) water toe.																		
* Brood zakt in elkaar of heeft een minderwaardige structuur	• Waren er radicale weersveranderingen ? 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 (5ml) water toe.																		

## TECHNISCHE GEGEVENS

CPU	4 Bit 8KB
Stroomvoorziening	220-230V AC 50Hz
Verbruik	Verwarmingselement 600-660Watt Motor 100Watt
Afmetingen	270 x 305 x 375 mm (B x D x H)
Gewicht	8.9 kg
Gewicht brood	800 à 900 Gr.
Afmetingen brood	Ong. 160 x 190 mm (D x H)

- De technische gegevens kunnen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden.

## CERTIFICAAT VAN DE FABRIKANT/INVOERDER

Het toestel FUNAI FAB-2200 II is gelijkvormig verklaard met de Ce (73/23/EEC, 89/336/EEC).

### EXCLUSIEF INVOERDER

ERGO NV

Oude Bruglaan 106 Bus 1

B-9160 LOKEREN

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.
- 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 op hooggelegen plaatsen 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 hardheid van de korst kiezen. Als u een donkerder korst wenst, zet u BAKING CONTROL de volgende keer op DARK. Als u een lichtere korst wenst, zet u BAKING CONTROL op LIGHT.

### 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  
VOLAUTOMATISCHE BROODMAKER VAN FUNAI**