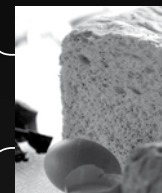


Gebruiksaanwijzing

Broodbakmachine
Glutenvrij & co
Ivoorwit
MP 579 A



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Juin 2019 - V2

Met dit toestel heeft u een kwaliteitstoestel aangeschaft, waarmee u geniet van al de ervaring van Riviera & Bar op gebied van voedselbereiding. Het beantwoordt aan de Riviera & Bar kwaliteitsvereisten: de beste materialen en onderdelen werden gebruikt voor de productie en het toestel werd onderworpen aan diepgaande controles. Wij hopen dat het gebruik ervan u volledig zal kunnen bekoren.

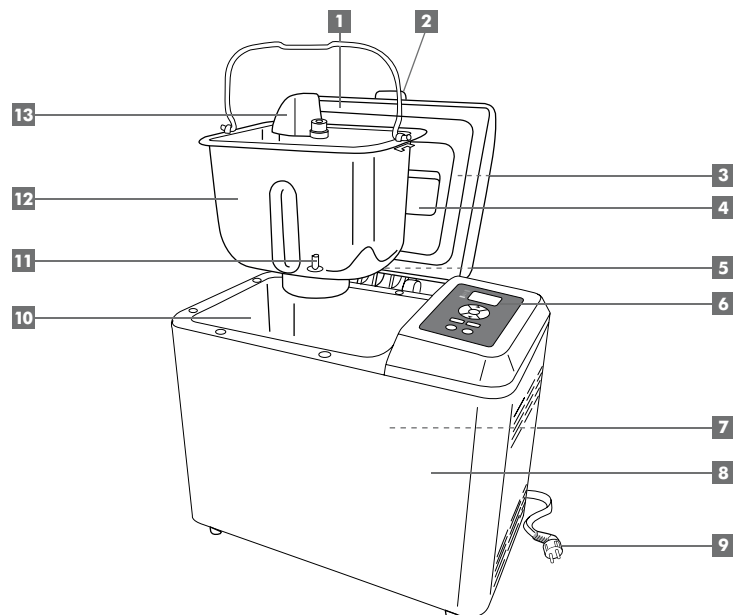
Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig..

Inhoudstabel

Omschrijving van het toestel	4
Omschrijving van het bedieningspaneel	5
Omschrijving van de accessoires	5
Algemene veiligheidsvoorschriften	6
Specifieke veiligheidsvoorschriften	8
Ingrediënten	9
Praktische tips	10
Voor het eerste gebruik	12
Ingebruikname	12
Bibliotheek van gepersonaliseerde recepten	18
Speciale functie "Mémoire" (Geheugen)	22
Slimme veiligheden	22
Reiniging en onderhoud	23
Algemene aanbevelingen	24
Trouble shooting	25
Indicatieve tabel met bereidingstijden voor de voorgeprogrammeerde recepten	27
Overzichtstabel met bereidingstijden voor de voorgeprogrammeerde recepten	28
Technische kenmerken	30
Milieu	30
Accessoires	30
Garantie	30

Omschrijving van het toestel



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Verwijderbaar inox dekse | 10 Binnenkant broodbakmachine |
| 2 Dekselgreep | 11 Kneedhaakbevestiging |
| 3 Automatische verdeler van ingrediënten | 12 Broodkuip met antikleeflaag |
| 4 Kijkvenster | 13 Automatisch inklapbare kneedhaak |
| 5 Ventilatiooster | |
| 6 Inox bedieningspaneel | |
| 7 Weerstand | |
| 8 Body | |
| 9 Elektriciteitsnoer | |

Omschrijving van het bedieningspaneel

Controlelampjes:
lichten op als de functie
is geactiveerd

In werking
Warmhouden

Verdeler

Instelling van de
bruiningsgraad
van de korst (licht,
gemiddeld, donker)

Automatische
verdeler van i
ngrediënten

Start

Digitale display

Instelling van het
voorgeprogrammeerde
recept (15 mogelijke
keuzes) of van het
gepersonaliseerde recept
(10 mogelijke keuzes)

Instelling van het
gewicht van het brood
(750, 1000, 1250 g)

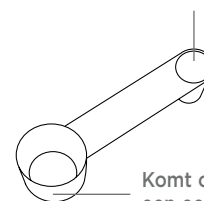
Opslag van de
lievelingsbereiding

Instelling van de tijd
van uitgestelde start
(tot 13 uur) of van de
baktijd

Stop van het toestel of
instelling bibliotheek
van gepersonaliseerde
recepten verlaten

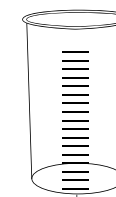
Omschrijving van de accessoires

Komt overeen met een theelepel (tl)



Komt overeen met
een eetlepel (el)

Maatlepel met dubbele inhoud, voor de
suiker, het zout, ...



Maatbeker, voor de vloeistoffen
(water, melk...)

Opmerking: de maatbeker heeft een aanduiding in milliliters (ml). Hij is niet geschikt voor het afmeten van ingrediënten zoals bloem, suiker of eender welk ander droog ingrediënt.

Algemene veiligheidsvoorschriften

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud. Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.



- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen die niet door de garantie worden gedekt:
 - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, enkel onder continu toezicht en mits ze de nodige instructies over het gebruik van het toestel in alle veiligheid hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen. Houd het toestel en het elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.
- Het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandbedieningsstelsel.
- Kinderen mogen het toestel niet als speelgoed gebruiken.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Onderhoud en reiniging mogen niet uitgevoerd worden door kinderen,



- tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.
- Dompel het toestel niet onder in water of enig andere vloeistof.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk “Reiniging en Onderhoud” van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.



- Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteits snoer of het toestel beschadigd zijn. Bij beschadiging moet het toestel naar een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar gebracht worden ter controle en herstelling of voor vervanging van de beschadigde onderdelen.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Riviera & Bar. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen professioneel Service Center op: www.riviera-et-bar.fr.



- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Als het niet onder toezicht staat
 - Na gebruik
 - Voor elke reiniging of onderhoud.
 - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het toestel aan te kunnen
- Vooraleer u het toestel aansluit, controleer of de voltage aangegeven op het toestel overeenkomt met de netspanning van uw woning.
- Rol het elektriciteits snoer steeds volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen ander toestel aan op dezelfde kring.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer noch aan het toestel om de stekker uit het stopcontact te halen.



- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel steeds op een vlak, horizontaal, droog en antislip oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van de tafel of het aanrecht om te vermijden dat het zou kantelen.
- Leg het elektriciteitsnoer of de eventuele verlengkabel niet in doorgangen om te vermijden dat het toestel zou kantelen.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buiten.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een hittebron en vermijd dat het elektriciteitsnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet blootgesteld worden aan vorst. Laat het nooit in de auto in de winter, of op enig andere plaats blootgesteld aan vorst, om alle schade te vermijden.

Specifieke veiligheidsvoorschriften



- De broodbakmachine wordt erg warm bij gebruik en blijft nog een tijd warm na gebruik. Gebruik steeds ovenwanten om de kuip uit de broodbakmachine te halen en vermijd de warme oppervlakken aan te raken (deksels, wanden...).
- Hete lucht kan uit het ventilatierooster komen tijdens het bakken. Kom niet te dichtbij en bedek het ventilatierooster niet.
- Verwijder de transparante beschermfolie dat het bedieningspaneel bedekt, alsook eventuele geplastificeerde stickers (veiligheidsvoorschriften tijdens het bakken) op de binnenkant van het deksel.
- Bedek het deksel nooit.
- **Houd u aan de aangegeven hoeveelheden om het overlopen van het deeg tijdens de bereiding te vermijden. Overschrijd vooral nooit de maximale hoeveelheid van 15 g droge gist in korrelvorm en 900 g bloem.**
- Het toestel kan lichtjes trillen op het werkblad wanneer het zwaar deeg kneed of wanneer de kneedtijd lang is. Het is noodzakelijk om het

toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak te plaatsen, niet te kort bij de rand of een voorwerp.

- Zorg dat alle bewegende onderdelen correct geplaatst zijn voordat u het toestel in werking stelt. Kijk hiervoor naar het onderdeel "Ingebruikname" van deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats nooit ingepakte ingrediënten in de kuip. Verwijder de verpakking, aluminium of vershoudfolie die zich rond de ingrediënten zouden kunnen bevinden.
- Zorg dat u de antikleeflaag van de kuip en van de kneedhaak niet beschadigd. Deze beschadigingen worden niet door de garantie gedekt.

Ingrediënten

1. Bloem

Bloem is het hoofdingrediënt gebruikt voor het bakken van brood. Het is belangrijk de juiste bloem te gebruiken voor elk brood (witte tarwebloem, volkoren tarwemeel, rogge-meel...).

Opmerking: aangezien elke bloem haar eigen kenmerken heeft, kan het zijn dat het resultaat verschilt naargelang het merk.

Wanneer u zwaardere bloem gebruikt (volkoren, rogge...), rijst het brood in het algemeen minder.

Het gebruik van te fijne bloem kan het brood soms te veel laten rijzen. In dit geval, gebruik minder gist om een bevredigend resultaat te bekomen.

2. De boter / olie

Vetten geven een betere smaak aan het brood en maken het zachter.

Snij de boter in kleine stukjes zodat het homogeen wordt verdeeld in de bereiding.

Naargelang het voedingspatroon, kan de boter ook vervangen worden door vetten zoals plantaardige margarine. Echter, wij raden dan aan om eerder "extra virgine" olijfolie te gebruiken.

3. De eieren

Zij geven een betere smaak aan het brood, verbeteren de textuur en helpen bij het rijzen.

Een brood met eieren heeft in het algemeen een groter volume.

4. Het water

Het water is noodzakelijk om de bereiding te veranderen in een homogene massa.

De combinatie van water en bloem ligt aan de basis van het ontstaan van gluten. De gluten, dankzij hun elastische kenmerken, sluiten de gassen in die uit de gist komen tijdens het gisten en zorgen hierdoor voor het rijzen van het deeg.

Gebruik lauw water om een behoorlijke rijzing te hebben.

Met koud water wordt de gist onvoldoende geactiveerd. Indien het water warm is, heeft het tegenovergestelde plaats.

Voor een recept op basis van eieren, voeg de eieren steeds toe voor het water.

5. De verse melk / Het melkpoeder

De melk heeft verschillende acties:

- zorgt voor een mooie bruining van de korst
- geeft een mooie romige kleur aan het brood
- verbetert de smaak
- verhoogt de voedingswaarde

Indien u melkpoeder gebruikt, voeg de initiële hoeveelheid water zoals aangegeven in het recept toe. Daarentegen, indien u verse melk gebruikt, mag u dit mengen met het water, op voorwaarde dat u de hoeveelheid water vermindert met de hoeveelheid gebruikt melk.

Voor mensen die lactose intolerant zijn, of allergisch zijn voor koemelk, kan deze laatste worden vervangen door sojamelk, groentesap of fruitsap.

Opgelet: verse melk bederft. Voor een bakbeurt met uitgestelde start (timer), gebruik melkpoeder..

6. De suiker

De suiker is een voedingsbron voor de gist en dus een belangrijk ingrediënt voor het rijzen van het deeg. Het heeft ook invloed op de kleur van het brood en geeft een gouden kleur aan de korst.

Tenslotte, zorgt het dat het brood langer bewaard kan worden aangezien het een deel van de vochtigheid opneemt.

Gebruik eerder witte of bruine suiker, honing of melassesuiker.

Gebruik nooit suikerklontjes aangezien deze de antikleeflaag van de broodkuip (12) en kneedhaak (13) kunnen beschadigen.

7. Het zout

Het zout geeft smaak aan het brood en regelt de werking van de gist. Het zorgt voor een vast, compact deeg, en zorgt dat het brood niet te snel rijst.

8. De gist

Dit is een micro-organisme dat zich natuurlijk ontwikkelt in verschillende plantaardige voedingsmiddelen.

De gist heeft de eigendom suikers in alcohol en koolzuurgas te veranderen. Deze chemische transformatie zorgt voor de vermenigvuldiging van de micro-organismen, hetgeen zorgt voor het gistsingsfenomeen.

Gist is ideaal om het deeg te laten rijzen, het lichter en beter te verteren te maken.

Er bestaan verschillende types gist, maar enkel banketbakkersgist is geschikt voor brood.

Banketbakkersgist bestaat in verse of droge (gedroogde) vorm.

Alle recepten met dit toestel meegeleverd zijn opgesteld met "instant" gedroogde gist, bestaande uit kleine korrels. In tegenstelling tot verse gist of "standaard" gedroogde gist, heeft deze gist geen hydratatie nodig om te worden geactiveerd.

Opmerking: naargelang het gebruikte merk van gist, zou het nodig kunnen zijn om de hoeveelheid aan te passen in de recepten.

Indien u liever verse banketbakkersgist gebruikt, hou rekening met volgende hoeveelheid: 25 g verse gist = 7 g droge gist.

Om een beter resultaat te bekomen zou het kunnen dat u de hoeveelheid gist moet aanpassen.

Daarenboven raden wij aan om verse gist te mengen met, minstens, 2 eetlepels water voordat u het aan de bereiding toevoegt.

Tips:

- Zodra een zakje verse gist is geopend dient het binnen de 48 uur gebruikt te worden, tenzij anders aangegeven door de fabrikant.

- Gebruik de gist steeds voor de uiterste houdbaarheidsdatum op de verpakking.

Belangrijk: gebruik nooit verse gist bij het bakken van brood met uitgestelde start.

9. De andere ingrediënten

Sommige recepten vragen bijkomende ingrediënten (kruiden, noten, zaden, rozijnen, ander fruit...).

Houd hun vorm en afmeting in het oog (niet te groot, niet te scherp) zodat ze de antikleeflaag van de kuip niet zouden beschadigen

Praktische tips

Voor een beter resultaat raden wij aan om onderstaande aanwijzingen te volgen:

1. Vers, enkel vers

De kwaliteit en de versheid van de gebruikte ingrediënten zijn onontbeerlijk voor het slagen van het brood.

Overschrijd nooit de uiterste houdbaarheidsdatum.

Daarenboven, kunnen de bederfelijke ingrediënten (melk, fruit...) slecht worden in een ingesloten omgeving, zoals een broodbakmachine. Ze kunnen enkel gebruikt worden voor onmiddellijk te bakken brood.

Vermijd voor deze ingrediënten het programma met uitgestelde start.

2. Het sleutelwoord, kamertemperatuur

Zorg dat al uw ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat u ze in de kuip doet. Ook het toestel moet op kamertemperatuur zijn. Indien nodig, wacht even.

3. De dosering van de ingrediënten respecteren

Het is aangeraden om de aanbevolen hoeveelheden van elk product te respecteren voor elk recept.

Het is dus noodzakelijk om de maatbeker en de maatlepel, meegeleverd met het toestel, te gebruiken (een maatbeker of een weegschaal kunnen nodig zijn, naargelang de ingrediënten of recepten).

4. De vloeistoffen voor de vaste ingrediënten

Het is belangrijk om altijd eerst de vloeistoffen of vochtige ingrediënten (boter, olie, water, melk...) voor de vaste ingrediënten (suiker, zout, melkpoeder...) in de kuip te doen.

De volgorde van de ingrediënten aangegeven in elk recept houdt hier rekening mee.

5. De bloem als buffer ingrediënt

Giet ongeveer de helft van de hoeveelheid bloem na de vloeistoffen en vochtige ingrediënten en verdeel het uniform.

Voeg dan de vaste/droge ingrediënten toe. Daardoor zullen deze gescheiden zijn van de vloeibare ingrediënten.

6. Gist als laatste

Zorg dat de gist steeds als laatste wordt toegevoegd en zorg dat het nooit rechtstreeks in contact komt met de suiker, het zout....

Het is ideaal om de tweede helft van de hoeveelheid bloem te gebruiken als buffer tussen de andere ingrediënten en de gist.

7. Het toevoegen van specifieke ingrediënten

Sommige recepten vragen het toevoegen van specifieke ingrediënten (amandelen, noten, chocoladestukjes...).

Uw toestel is uitgerust met een automatische verdeler voor specifieke ingrediënten die de ingrediënten toevoegt zodra het hiervoor voorziene geluidssignaal weerklinkt. .



Om de automatische verdeler te gebruiken, raden wij aan om de specifieke ingrediënten in de automatische verdeler te doen, wanneer u de basis ingrediënten (water, melk, suiker, zout...) in de kuip toevoegt.

Belangrijk : de automatische verdeler is instelbaar voor alle programma's behalve "Confiture" (Confituur) en "Cuisson" (Bakken).

Om de automatische verdeler te activeren, druk op de toets "Distributeur" (Verdeler) tot het controlelampje "Distributeur" aangaat.

Elke druk op de toets "Distributeur" (Verdeler) laat het controlelampje van de verdeler aan en uit gaan.

Controlelampje verdeler aan = functie "Automatische Verdeler" ingeschakeld

Controlelampje verdeler uit = functie "Automatische Verdeler" uitgeschakeld

Indien u de automatische verdeler voor ingrediënten niet wenst te gebruiken, voeg deze ingrediënten toe in de kuip, samen met de basis ingrediënten, terwijl

u rekening houdt met de basis principes: met andere woorden, voor de eerste laag bloem indien het gaat om vloeibare ingrediënten (honing, citroensap...) en voor de tweede laag bloem als het gaat om vaste ingrediënten (rozijnen, sesamzaden...).

Opmerkingen:

- U kan ook kiezen om de ingrediënten toe te voegen wanneer het toestel aan het kneden is, zodra het hiervoor voorziene geluidssignaal weerklinkt. De timing van het geluidssignaal wordt aangegeven in de overzichtstabel op het einde van deze gebruiksaanwijzing.
- Bij uitgestelde start worden de geluidsignalen uitgeschakeld om uw slaap niet te verstoren.

8. Als het programma gedaan is, haal het brood uit het toestel...

Het is aangeraden om het brood uit het toestel te halen zodra het toestel gedaan heeft met bakken, tenzij u de functie "Warmhouden" wenst te gebruiken gedurende een uur op het einde van het bakproces.

Anders behoudt uw brood te lang het overtollige vocht, en zou het hierdoor lichtjes kunnen inzakken en minder krokant kunnen zijn.

Voor het eerste gebruik

Uitpakken

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches

Reiniging

- Reinig de binnenkant van de broodbakmachine (10), de broodkuip (12) en de kneedhaak (13). Volg hiervoor de aanwijzingen in het onderdeel "Reiniging en onderhoud".

Eerste gebruik

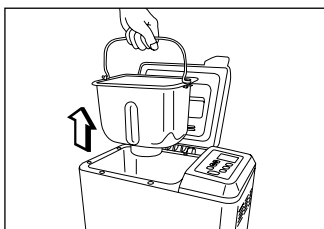
- Stel het programma "Cuisson" (Bakken) in en laat het leeg werken gedurende 15 minuten.
Belangrijke opmerking : bij het eerste gebruik kan het toestel wat rook produceren. Dit is normaal en wordt veroorzaakt door de eerste opwarming van de elementen in het toestel.
- aat het toestel vervolgens afkoelen, en reinig nogmaals de binnenkant van de broodbakmachine (10), de broodkuip (12) en de kneedhaak (13).

Ingebruikname

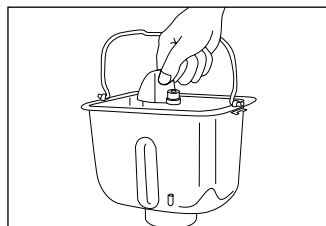
- Zorg dat het toestel niet aangesloten is. .

Stap 1 - De voorbereiding van de broodkuip

- Open het deksel (1).
- Haal de broodkuip (12) uit het toestel (10) door het naar boven te heffen met de handgreep.



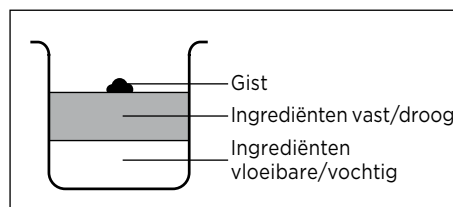
- Klik de automatisch inklapbare kneedhaak (13) op de kneedhaakbevestiging (11) op de bodem van de broodkuip (12) en zorg dat het blad naar boven staat.



Stap 2 - Het toevoegen van de ingrediënten

A) In de broodkuip

- Plaats de verschillende "klassieke" ingrediënten van uw recept in de broodkuip (12) en houd u aan de aanbevelingen van 1 tot 8 zoals aangegeven in het onderdeel "Praktische tips".
- Onderstaande lijst en schema herhalen de algemene volgorde van de ingrediënten:
 1. De boter / Olie
 2. De eieren
 3. Het water / De melk
 4. De specifieke vloeibare ingrediënten
 5. De bloem (eerste helft)
 6. De suiker
 7. Het zout
 8. Het melkpoeder
 9. De specifieke vaste ingrediënten
 10. De bloem (tweede helft)
 11. De gist



Opmerking : gebruik een spatel om beide lagen bloem uniform te verdelen zodat elke laag goed als buffer tussen de ingrediënten kan dienen.

Belangrijk : snij de ingrediënten in kleine stukjes om het kneden te vergemakkelijken.

B) In de automatische verdeler van ingrediënten

- Om de automatische verdeler van ingrediënten van uw toestel te gebruiken, plaats de ingrediënten, voor de start van het bakken, in de hiervoor voorziene verdeler (zie onderdeel "Praktische tips", punt 7).

- Stel dan de functie "Distributeur Automatique" (Automatische verdeler) in door op de toets "Distributeur" (Verdeler) te drukken tot het controlelampje "Distributeur" aangaat.
Controlelampje verdeler aan = functie "Automatische Verdeler" ingeschakeld.
Controlelampje verdeler uit = functie "Automatische Verdeler" uitgeschakeld.

Stap 3 - Het plaatsen van de kuip

- Wrijf voorzichtig de rand van de broodkuip (12) proper om te vermijden dat restjes in de binnenkant van het toestel (10) vallen als het toestel in werking is.
- Plaats de broodkuip (12) in het toestel door het correct vast te klikken op de basisplaat op de bodem van het toestel (10).

Belangrijk :

- **Indien de broodkuip (12) niet correct geplaatst is zal de kneedhaak (13) niet draaien.**

- Sluit het deksel (1).
- Steek de stekker (9) in het stopcontact.

De digitale display zal meteen knipperend "0:00" aangeven en er zal een kort geluidssignaal weerklinken. Het toestel is nu klaar om ingesteld te worden.

Stap 4 - Het instellen van het toestel voor bereidingen van voorgeprogrammeerde recepten

- Druk op de toets "Recette" (Recept) of "Mémoire" (Geheugen):
 - Het drukken op "Recette" (Recept) zal de standaard fabrieksinstelling weergeven, met andere woorden "Normal" (Normaal) - "Moyen" (Gemiddeld) - "1250g" (al deze parameters worden in onderstaande onderdelen uitgelegd).
 - Het drukken op "Mémoire" (Geheugen) zal de persoonlijke instelling die u zelf hebt ingesteld weergeven (bij de eerste ingebruikname, wordt hier de standaard fabrieksinstelling weergegeven).
- Om uw bereiding in te stellen, moet u het volgende instellen:
 - Een voorgeprogrammeerd recept
 - Een gewicht van het brood
 - Een bakmodus

Belangrijk : stel steeds eerst het recept ("Recette") in, dan de modus ("Mode") en uiteindelijk het gewicht ("Poids"), anders zullen andere instellingen, anders dan standaard, niet onthouden worden. Wanneer u naar de volgende toets overgaat, wordt de instelling van de vorige toets opgeslagen.

- Bij elke druk op de toets geeft de display de totale bereidingstijd weer (zonder warmhoud tijd).

A) De keuze van het voorgeprogrammeerd recept

- Uw broodbakmachine is uitgerust met 15 voorgeprogrammeerde recepten die u toelaten om alle mogelijke recepten te bereiden.
- Het toestel wordt met 32 recept ideeën fiches geleverd, maar u kan er zoveel maken als u wenst.
- Met iedere druk op de toets "Recette" (Recept) gaat u van het ene recept naar het andere recept in onderstaande volgorde:

1. "Normal" (Normaal):

Dit is het meest gebruikte recept om broden te bakken met witte bloem.

Bovendien, garandeert het een goed resultaat in de meeste andere gevallen.

2. "Normal rapide" (Normaal snel):

Stel dit programma in bij tijdsgebrek. Het hele proces zal ongeveer 2 uur in beslag nemen in plaats van meer dan 3 uur.

Hiermee kan u ook broden bereiden van ready to use broodbereidingen beschikbaar in de handel.

3. "Compleet" (Volkoren):

Dit programma wordt gebruikt om broden te bakken met zwaardere bloem (vb. volkorenmeel, roggemeel...) waar het deeg moet voorverwarmen om een betere rijzing te bekomen.

Opmerking : hef tijdens de voorverwarming het deksel (1) niet op om de temperatuur in het toestel te behouden. Broden met dit meel zijn meestal wat vaster dan die met witte bloem.

4. "Compleet rapide" (Volkoren snel):

Om tijd te winnen, terwijl u toch een correct resultaat bekomt voor broden met een zware bloem.

Bij dit programma wordt de rijstijd wat ingekort. Het zou kunnen dat het brood wat kleiner uitvalt dan met voorgaand programma.

Net als voor het programma "Normal Rapide" (Normaal Snel), hiermee kan u ook broden bereiden van ready to use broodbereidingen beschikbaar in de handel.

5. "Sucré" (Zoet):

Met dit programma kan u zoete broden bereiden zoals chocoladebrood, rozijnenbrood, enz.

Dit programma bakt het brood op lagere temperatuur om te vermijden dat de gesuikerde korst te bruin wordt.

6. “Sucré rapide” (Zoet snel):

Hiermee kan u zoete broden bakken en een uur winnen ten opzichte van het voorgaande programma.

7. “Français” (Frans):

Dit is een alternatief voor het programma “Normal” (Normaal) voor de bereiding van brood met witte bloem of een mengeling van witte en volkoren-meel. Hiermee bekomt u een krokantere korst en het is voornamelijk geschikt voor broden met weinig vet en suiker.

8. “Français rapide” (Frans snel):

Net als het programma “Sucré rapide” (Zoet snel), hiermee kan u een uur winnen ten opzichte van het programma “Français” (Frans).

9. “Sans gluten” (Glutenvrij):

Dit programma is in het bijzonder geliefd bij mensen met een gluten intolerantie. Hiermee kan u broden van ongeveer 1 kg bakken.

10. “Super rapide” (Super snel):

Als u gehaast bent, kan u hiermee een brood bakken in een beetje meer dan een uur.

Gebruik dit programma enkel als alternatief voor het programma “Normal” (Normaal) of een variëte hiervan.

Het slaat immers een aantal gist fases over en levert dus een brood dat in het algemeen minder heeft gerezen.

Wij raden aan om meer gist en suiker toe te voegen dan aangegeven op de receptfiches.

11. “Cake” :

Dit programma is aangepast voor bereidingen op basis van chemische gist.

Echter, de cakes bereid met dit programma zijn minder hoog, compacter en minder licht dan wanneer ze worden bereid in een mixer hiervoor voorzien.

Met dit recept kan u de bruiningsgraad van de korst noch het gewicht kiezen.

12. “Confiture” (Confituur):

Voor de bereiding van heerlijke home made confituren.

Verwijder de pitten van het fruit voordat u het in de broodkuip (12) doet. Ze zouden de antikleef-laag kunnen beschadigen.

13. “Pâte à pizza” (Pizzadeeg):

Ideaal om het deeg voor een pizzabodem te bereiden.

Dit programma kneedt het deeg en laat het de nodige tijd rijzen voor pizzabodemdeeg

14. “Pâte” (Deeg):

Om deeg voor brioches, croissants of broodjes te bereiden, dat dan handmatig in de juiste vorm gekneet en in een traditionele oven gebakken moet worden.

15. “Cuisson” (bakken):

Dit programma kan ook worden gebruikt om reeds gebakken en afgekoelde broodjes op te warmen. .

- Standaard is de aangegeven tijd 50 minuten.
- Om de effectieve baktijd te bepalen, druk op een van de pijltjes van de functie “Minuterie” (Timer) tot de gewenste tijd wordt weergegeven.

Opmerking : op het einde van deze handleiding, op pagina 26, vindt u een overzichtstabel van de bereidingstijd voor de voorgeprogrammeerde recepten waaruit u kan kiezen.

B) De keuze van de bruiningsgraad

- Met de toets “Mode” (Modus) kan u de bruiningsgraad van de korst instellen:
 - “Clair” (Licht) voor een zachte en lichte korst
 - “Moyen” (Middelmatig) voor een beige korst met medium baktijd
 - “Foncé” (Donker) voor een krokante korst en vaste bereiding.
- Bij iedere druk op de toets gaat u van het ene programma naar het andere.
- Standaard wordt “Moyen” (Middelmatig) aangegeven.

Opmerking :

- Ongeacht de “Mode” (Modus) toets, hangt de kleur van de korst erg af van de gebruikte ingrediënten.
- U kan de bruiningsgraad niet kiezen voor de volgende voorgeprogrammeerde recepten: “Cake”, “Sans Gluten” (Glutenvrij), “Pâte à pizza” (Pizzadeeg), “Pâte” (Deeg) en “Cuisson”(Bakken).

C) De keuze van het gewicht van het brood

- Met de toets “Poids” (Gewicht), kan u het gewicht van uw brood instellen, hetgeen overeenkomt met de ingrediënten in de broodkuip (12).
- U kan kiezen uit 3 verschillende gewichten:
 - 750 g
 - 1000 g
 - 1250 g
- Bij iedere druk op de toets gaat u van het ene gewicht naar het andere.
- Standaard wordt “1250 g” aangegeven.

Opmerking : De timer kan niet gebruikt worden voor de voorgeprogrammeerde recepten: “Super rapide” (Super snel) en “Confiture” (Confituur).

D) Gebruik van de timer

- Met uw broodbakmachine kan u een uitgestelde start instellen tot een maximum van 13 uur.

Remarques :

- De timer kan niet gebruikt worden voor de voorgeprogrammeerde recepten: “Super rapide” (Super snel) en “Confiture” (Confituur).
- Als de uitgestelde start is ingesteld zijn alle geluidsignalen uitgeschakeld om uw slaap niet te verstoren.

1. Voor de voorgeprogrammeerde recepten van brood, “Cake”, “Pâte à pizza” (Pizzadeeg) en “Pâte” (Deeg):

- Om de effectieve tijd weer te geven, druk op een van de pijltjes van de functie “Minuterie” (Timer) tot u de gewenste waarde ziet. Bij iedere druk, omhoog of verlaagt de tijd respectievelijk per interval van 10 minuten.

Belangrijk : de weergegeven tijd is de tijd nodig om het uur te bereiken waarop u wenst dat uw bereiding klaar is (baktijd inbegrepen).

Voorbeeld : het is 20u30 en u zou willen dat uw brood klaar is om uit het toestel te halen om 7u00. U moet gewoon het aantal uren te tellen tussen 20u30 en 7u00, oftewel 10u30 minuten. U moet dus 10:30 weergeven op de display.

Belangrijk : bij het gebruik van deze functie: gebruik enkel recepten met niet bederfbare ingrediënten of vervang de verse ingrediënten door niet bederfbare ingrediënten (vb. vervang de verse melk door melkpoeder). Bijgevolg, mag u melkproducten, eieren, verse banketbakkersgist... niet gebruiken.

2. Voor het programma “Bakken”:

- Na het instellen van de baktijd, bevestig deze door lang te drukken op de toets “Mémoire” (Geheugen) tot u een geluidsignaal hoort.
- Druk daarna op een van de pijltjes van de functie “Minuterie” (Timer) tot u de gewenste uitgestelde tijd ziet.

Stap 5 – Het starten en de opeenvolging van de acties

Het toestel kan onmiddellijk of met uitgestelde start opstarten.

A) Een onmiddellijke start

- Druk op de toets “Marche” (Start). Het controlelampje “En marche” (Aan) brandt continu en geeft aan dat het toestel start.

Opmerkingen :

- De weergegeven tijd telt af, gaandeweg, naargelang de voortgang, waardoor je op elk moment kan zien hoeveel tijd er overblijft tot het einde van de baktijd.
- Het knipperen van “:” van de tijd geeft aan dat het toestel goed werkt.
- Zodra het toestel in werking is, zijn alle toetsen buiten werking, behalve de toets “Arrêt” (Stop).
- De display geeft ook de lopende actie weer: “Préchauffage” (Voorverwarming), “Pétrissage” (Kneden), “Levée” (Rijzen) of “Cuisson” (Bakken).

Opmerkingen :

- De basis recepten die een voorverwarmings-tijd voorzien zijn: “Compleet” (Volkoren), “Compleet rapide” (Volkoren snel) en “Confiture” (Confituur).
- Tijdens het voorverwarmen, stijgt de temperatuur in het toestel (10) zonder dat de ingrediënten worden gemengd.

- Het controlelampje “En marche” (Aan) blijft continu branden tot aan het einde van de baktijd en zal dan gaan knipperen om u aan te geven dat het start met het warmhouden.

Opmerking : de warmhoudtijd bedraagt 60 minuten. Deze gaat in voor alle voorgeprogrammeerde recepten, behalve: “Super rapide” (Super snel), “Confiture” (Confituur), “Pâte à pizza” (Pizzadeeg) en “Pâte” (Pasta).

Belangrijk : hef nooit het deksel (1) tijdens de rij- en bakfases. Dit zou de verkregen warmte in het toestel (10) verlagen.

B) Met uitgestelde start

- Als u hebt gekozen voor een uitgestelde start, druk op de toets “Marche” (Start) om het proces te starten. Om aan te geven dat de cyclus start, gaat het controlelampje “En marche” (Aan) branden. Het dubbel punt “:” van de tijd knippert en de weergegeven tijd telt af om de overige tijd aan te geven.

Remarques :

- Tijdens de hele tijd van de uitgestelde start, wordt het toestel (10) voorverwarmd om de ingrediënten op de goede temperatuur te houden.
- De geluidsignalen zijn uitgeschakeld om uw slaap niet te verstoren.

Stap 6 – Het kneden

- Het kneden gebeurt in 2 fases gekenmerkt door een specifieke stijl van kneden (lang of minder lang, continu of onderbroken kneden, enz.).

Tip : tijdens het kneden raden wij u aan om af en toe de kwaliteit van het mengsel door het kijkvenster (4) te controleren. Indien de ingrediënten niet goed lijken gemengd te zijn (een beetje bloem dat in de hoeken van de kuip blijft hangen):

- Open het deksel (1) en schraap de boorden van de broodkuip (12) om de ingrediënten aan de rest van het mengsel toe te voegen.
- Sluit dan onmiddellijk het deksel (1).

A) Automatisch toevoegen van speciale ingrediënten

- Indien uw recept het toevoegen van speciale ingrediënten (amandelen, noten, chocolade stukjes...) vereist, raden wij u aan om ze voor het starten toe te voegen in de automatische verdeler van ingrediënten (3), (zie onderdeel "Praktische tips", punt 7).

- Echter, u kan ook kiezen om ze toe te voegen tijdens het kneden, zodra het geluidssignaal weerklonken heeft.

Dit geluidssignaal weerklinkt op het einde van de 2e kneedbeurt. Het is een repetitief signaal dat een aantal seconden duurt.

B) Manueel toevoegen van speciale ingrediënten

Opmerkingen :

- Het uur van het signaal wordt weergegeven in de overzichtstabel op het einde van deze gebruiksaanwijzing.
- Het geluidssignaal wordt uitgeschakeld bij een uitgestelde start.

1. Om een beetje ingrediënten toe te voegen :

(vb. de hoeveelheden aangegeven op de recepten fiches)

- Hef eenvoudigweg het deksel (1) op zonder op een toets van het bedieningspaneel (6) te drukken.
- Aangezien het kneden niet wordt onderbroken, voeg onmiddellijk de ingrediënten toe die zich onmiddellijk vermengen met het deeg.
- Sluit dan onmiddellijk het deksel (1) om warmteverlies van het toestel (10) te vermijden.

2. Om meer ingrediënten toe te voegen :

(vb. een gevuld brood)

- Schakel uw broodbakmachine uit door de stekker van het elektriciteitsnoer (9) uit het stopcontact te trekken.

Belangrijk : druk in geen geval op de toets "Arrêt" (Stop) want dit zou het lopende programma annuleren.

- Open het deksel (1) en wacht tot de kneedhaak volledig stil staat.

- Verwijder het deeg uit de broodkuip (12) en spreid het op een vlak oppervlak.
- Voeg het garnituur (vb. olijfolie, basilicum, rozemarijn en 1/3 kop fetakaas) toe.
- Kneed het deeg weer tot een bolletje en plaats het in de broodkuip (12), zorg dat de inklapbare kneedhaak (13) omhoog staat.
- Steek de stekker van het elektriciteitsnoer (9) terug in het stopcontact.

Belangrijk : zodra de stekker van het toestel uit het stopcontact is getrokken, bedraagt het geheugen van het toestel 60 minuten. Het is dus belangrijk om het toestel opnieuw aan te sluiten binnen deze tijd. Het programma start dan opnieuw waar het was opgehouden.

Stap 7 – Het rijzen

- Zodra het kneden voorbij is, start het rijzen.

Belangrijk : hef nooit het deksel (1) op tijdens deze fase.

- In functie van het ingestelde programma, hebt u tot 3 rijfsfases en tot 2 vormgevingsfases. Tijdens de vormgevingsfase(s) kneed het toestel heel kort het deeg zodat het gaat invallen om daarna nog beter te rijzen tijdens de volgende rijfsfase.

Opmerking : ter controle: kijk door het kijkvenster (4), het brood zou tot net onder de rand van de broodkuip (12) moeten komen na het rijzen. Voor de snelle programma's zal het brood kleiner zijn, maar het zal blijven rijzen tijdens het bakken.

Stap 8 – Het bakken

- Zodra het rijzen gedaan is, zal het eigenlijke bakken beginnen.

Belangrijk : net als tijdens het rijzen, hef het deksel (1) nooit op tijdens het bakken.

- Voor de voorgeprogrammeerde recepten behalve "Super rapide" (Super snel), "Confiture" (Confituur), "Pâte à Pizza" (Pizzadeeg), "Pâte" (Deeg), zal het controlelampje "En marche" (Aan) beginnen te knipperen om u aan te geven dat het toestel start met de fase Warmhouden.

Opmerking : zolang u niet op de toets "Arrêt" (Stop) drukt, blijft de functie "Maintien au chaud" (Warmhouden) actief gedurende maximaal 60 minuten. De temperatuur in het toestel zakt dan geleidelijk aan.

Zodra de functie warmhouden gedaan is, zal een onderbroken geluidssignaal weerklinken om u te verwittigen en zal de display "0:00" weergeven.

- Voor de programma's "Super rapide" (Super snel), "Confiture" (Confituur), "Pâte à Pizza" (Pizzadeeg), "Pâte" (Deeg) is de bereiding nu

klaar. Net als hierboven, zal een onderbroken geluidssignaal weerklinken om u te verwittigen en zal de display "0:00" weergeven.

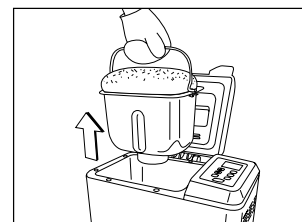
- Als het toestel volledig gestopt is, trek onmiddellijk de stekker van het elektriciteitsnoer (9) uit het stopcontact en hef het deksel (1) op, wees voorzichtig met de stoom die uit het toestel komt bij opening

Opmerking : in het algemeen: u kan het toestel te allen tijde stopzetten. Hiervoor moet u enkel op de toets "Arrêt" (Stop) drukken gedurende enkele seconden tot er een geluidssignaal weerklinkt.

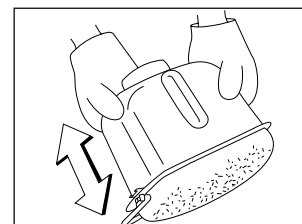
Het controlelampje "En Marche" (Aan) zal uitgaan en de standaard fabrieksinstelling ("Normal" – "Moyen" – "1250 g") zal weergegeven worden op de display.

Stap 9 – De bereiding uit het toestel halen

- Wanneer u een brood hebt gebakken (met of zonder warmhouden), raden wij aan om het uit de broodkuip (12) te halen zodra het klaar is. Zo niet, zal het te veel vocht behouden, met als risico dat het zou kunnen inzakken en minder krokant zou zijn.
- Om uw bereiding uit het toestel te halen:
 - Neem beschermende handschoenen of ovenwanten en verwijder de broodkuip (12) met de handgreep.



- Draai de broodkuip (12) om boven het werkblad terwijl u het lichtjes schudt om de bereiding eruit te halen.



Opmerkingen :

- Zorg dat de bereiding of de broodkuip (12) nooit in contact komt met de buitenkant van het toestel of met een plasticen tafellaken.
- Indien de bereiding niet onmiddellijk loskomt van de antikleef wanden van de broodkuip (12), laat de kneedhaak wat draaien door het externe deel van de kneedhaakbevestiging (11) wat te draaien, tot het brood loskomt.
- Sla nooit op de broodkuip (12) om het los te maken, het warme metaal zou kunnen misvormen.
- In functie van de bereiding, plaats het als volgt:
 - Op een metalen rooster voor een brood of een cake
 - In een kom met platte bodem voor een deeg
 - In een kookpot of een pot met hoge rand voor de confituur.

Opgelet: wat het gebruikte recept ook is, het is erg warm bij het verwijderen uit de broodkuip. Wees voorzichtig dat u zich niet verbrandt en zet het buiten bereik zolang het nog warm is.

- Voor een brood of een cake, laat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het snijdt.

Belangrijk : laat het deksel (1) open en laat het toestel gedurende minstens 20 minuten afkoelen voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Indien het toestel nog te warm is na die tijd, zal de display "--H" weergegeven om dit aan te geven en zal het toestel niet opnieuw kunnen starten.

In dit geval, druk op geen enkele toets en wacht tot een kort geluidssignaal. Zodra dit geluidssignaal heeft weerklonken zal het knipperende "--H" verdwijnen en de vorige instelling worden weergegeven. Het toestel is nu klaar voor een nieuwe cyclus.

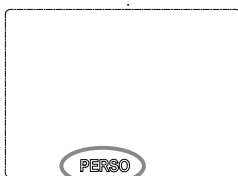
Bibliotheek van gepersonaliseerde recepten

Met uw broodbakmachine kan u, uw eigen brood en cake recepten creëren.

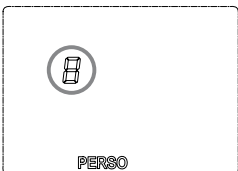
Hieronder vindt u: wat algemene informatie, de uitleg van de programmatie van een recept, raadpleging van een recept, wijziging van een recept, verwijderen van een of alle gepersonaliseerde recepten.

1. Algemene informatie

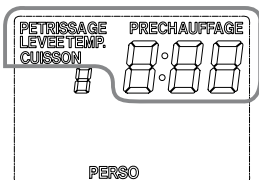
- De bibliotheek van gepersonaliseerde recepten wordt weergegeven op de display door: "PERSO"



- Ze bevat 10 persoonlijke recepten weergegeven op de display door: "1,2,3,4,5,6,7,8,9 en 0".



- Ieder persoonlijk recept bevat 5 cycli waarvan de waarden of de tijden personaliseerbaar en op te slaan zijn. Deze cycli worden respectievelijk weergegeven op de display door: "TEMP.", "PRECHAUFFAGE" (Voorverwarmen), "PETRISSAGE" (Kneden), "LEVEE" (Rijzen) en "CUISSON" (Bakken)



- Standaard zijn al deze parameters leeg, met andere woorden zijn alle waarden op "0".
- De toets om het gewicht in te stellen ("Poids" (Gewicht)) is niet operationeel.

Belangrijk :

- Het uiteindelijke gewicht van de bereiding hangt enkel af van de gekozen dosering.
- Het uiteindelijke gewicht moet tussen 500 en 1250 g liggen.

• Wanneer u persoonlijke recepten programmeert, moet u redelijke doseringen van ingrediënten respecteren, en nooit onderstaande maximale hoeveelheden overschrijden:

- 15 g droge gist in korrelvorm
- 900 g bloem
- Dosering van de vloeistof (water of melk, in ml), overeenstemmend met 58% van het gewicht van de bloem (in g)
- 300 g speciale ingrediënten

• De toets om het de bruiningsgraad in te stellen ("Mode" (Modus)) is niet operationeel.

• De bruiningsgraad is automatisch ingesteld op "Foncé" (Donker).

• Volgende functies kunnen worden ingesteld:

- Uitgestelde start tot 13 uur
- Automatische verdeler van ingrediënten
- Speciale functie "Mémoire" (Geheugen)

Opmerking : de functie warmhouden wordt automatisch ingesteld aan het einde van de bakbeurt.

- Om de in te stellen tijden van elke cyclus te kennen, zie het onderdeel "Overzichtstabel van de bereidingstijden van de gepersonaliseerde recepten", p 28 of het onderdeel "Mijn persoonlijke recepten" van het receptenboek, p 50.

2. De programmatie van een gepersonaliseerd recept

(vb. voor het personaliseren van een brood van ongeveer 1000 g, op basis van zware bloem, ingesteld onder persoonlijk recept nr. 4)

- Schakel uw toestel in.
- Ga naar de bibliotheek door op de toets "Recette/Cycle" (Recept/Cyclus) te drukken tot "PERSO" op de display verschijnt.



- Ga in de bibliotheek en ga naar de lijst met persoonlijke recepten door minimum 3 seconden te drukken op de toets "Recette/Cycle" (Recept/Cyclus) tot de display "1" weergeeft (komt overeen met het persoonlijk recept nr. 1).

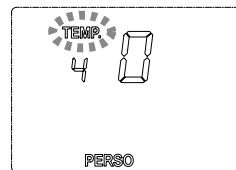


Opmerking : vervolgens, na het programmeren van verschillende recepten, zal het nummer dat weergegeven wordt bij het begin van de bibliotheek overeenkomen met het laatste gebruikte recept, of het laatste geprogrammeerde recept.

- In ons voorbeeld, kies het persoonlijk recept nr. 4 door kort te drukken op de toets "Recette/Cycle" (Recept/Cyclus) tot "4" verschijnt op de display.



- Kies het recept en ga naar de lijst met persoonlijke recepten door minimum 3 seconden te drukken op de toets "Recette/Cycle" (Recept/Cyclus), tot "TEMP." knippert op de display.



Opmerkingen :

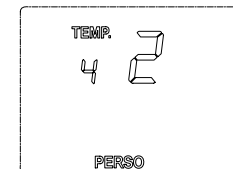
- Het knipperen geeft aan dat het mogelijk is om de parameter te wijzigen.
- Standaard is de waarde van het "TEMP." cyclus "0".
- Kies de temperatuur aangepast voor uw bereiding, door op de "Minuterie" (Timer) toetsen te drukken:

- "TEMP." = 0 : lege cyclus (geen bereiding)
- "TEMP." = 1 : traditionele broden met voornamelijk witte bloem
- "TEMP." = 2 : broden met voornamelijk zware bloem
- "TEMP." = 3 : speciale broden met zoete ingrediënten
- "TEMP." = 4 : broden met glutenvrije bloem
- "TEMP." = 5 : cakes

In ons voorbeeld, "TEMP." = 2



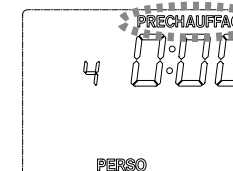
- Sla de temperatuur op door kort te drukken op de toets "MEMOIRE" (Geheugen)



Opmerkingen :

- "TEMP." gaat constant branden, hetgeen aangeeft dat het goed is opgeslagen.
- Indien u "TEMP." wil wijzigen voordat u naar de volgende cyclus gaat, druk opnieuw minimum 3 seconden op de toets "Recette/Cycle" (Recept/Cyclus), tot "TEMP." Opnieuw knippert. Wijzig de waarde, en sla op zoals eerder aangegeven.

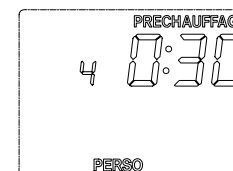
- Druk kort op de toets "Recette/Cycle" (Recept/Cyclus) om naar de voorverwarming cyclus te gaan.



- Stel de gewenste voorverwarmingstijd in door op de "Minuterie" (Timer) toetsen te drukken, en sla op door kort op de toets "Mémoire" (Geheugen) te drukken.

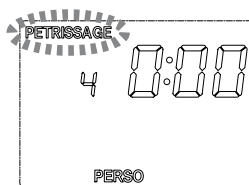
Opmerking : de in te stellen voorverwarmingstijden worden in het onderdeel "Overzichtstabel van de bereidingstijden van de gepersonaliseerde recepten", pagina 28.

In ons voorbeeld, "PRECHAUFFAGE" (Voorverwarming) = 0:30



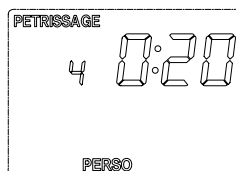
Opmerking : Indien u “PRECHAUFFAGE” (Voorverwarming) wil wijzigen voordat u naar de volgende cyclus gaat, druk opnieuw minimum 3 seconden op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), tot “PRECHAUFFAGE” (Voorverwarming) Opnieuw knippert. Wijzig de waarde, en sla op zoals eerder aangegeven.

- Druk kort op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus) om naar de kneedcyclus te gaan.



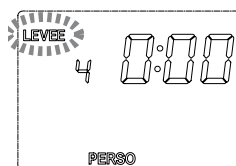
- Stel de gewenste kneedtijd in door op de “Minuterie” (Timer) toetsen te drukken, en sla op door kort op de toets “Mémoire” (Geheugen) te drukken.

In ons voorbeeld, “PETRISSAGE” (Kneden) = 0:20



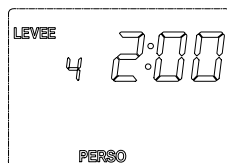
Opmerking : Indien u “PETRISSAGE” (Kneden) wil wijzigen voordat u naar de volgende cyclus gaat, druk opnieuw minimum 3 seconden op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), tot “PETRISSAGE” (Kneden) Opnieuw knippert. Wijzig de waarde, en sla op zoals eerder aangegeven.

- Druk kort op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus) om naar de rijscyclus te gaan.



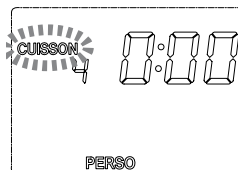
- Stel de gewenste rijstijd in door op de “Minuterie” (Timer) toetsen te drukken, en sla op door kort op de toets “Mémoire” (Geheugen) te drukken.

In ons voorbeeld, “LEVÉE” = 2:00



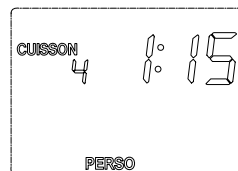
Opmerking : Indien u “LEVÉE” (Rijzen) wil wijzigen voordat u naar de volgende cyclus gaat, druk opnieuw minimum 3 seconden op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), tot “LEVÉE” (Rijzen) opnieuw knippert. Wijzig de waarde, en sla op zoals eerder aangegeven.

- Druk kort op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus) om naar de bakcyclus te gaan.



- Stel de gewenste baktijd in door op de “Minuterie” (Timer) toetsen te drukken, en sla op door kort op de toets “Mémoire” (Geheugen) te drukken.

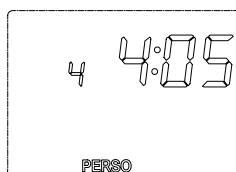
In ons voorbeeld, “CUISSON” (Bakken) = 1:15



Opmerking : Indien u “CUISSON” (Bakken) wil wijzigen voordat u naar de volgende cyclus gaat, druk opnieuw minimum 3 seconden op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), tot “CUISSON” (Bakken) opnieuw knippert. Wijzig de waarde, en sla op zoals eerder aangegeven.

- Druk kort op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus) om de totale bereidingstijd weer te geven en automatisch het persoonlijk recept te verlaten.

In ons voorbeeld is de totale tijd 4u05



- Uw bereiding is nu volledig gepersonaliseerd en opgeslagen.

- Ga uit de bibliotheek door kort op de toets “Arrêt/Sortie” (Stop/Uit) te drukken.



Opmerking : om te allen tijde een persoonlijk recept op te roepen, moet u gewoon, zoals eerder aangegeven in de bibliotheek te gaan en de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus) in te drukken tot u op het gewenste recept nummer komt.

- Om uw persoonlijk recept te starten, kies het overeenstemmend nummer en druk op de toets “Marche” (Start).

Belangrijk : tijdens het personaliseren, gebruik de toets “Arrêt/Sortie” (Stop/Uit) voorzichtig. Elke druk brengt u namelijk een niveau hoger (van “Cycles” (Cyclus) naar “Recettes personnelles” (Persoonlijke recepten) en van “Recettes personnelles” (Persoonlijke recepten) naar “Bibliothèque” (Bibliotheek)).

3. Het raadplegen van een persoonlijk recept

- m een van de parameters van een recept te raadplegen, ga eerst naar het gewenste receptnummer, zoals aangegeven in punt 2 hierboven.

Opmerkingen :

- De nummers van de vooringestelde persoonlijke recepten tonen steeds de totale duur.
- De nummers van de niet gepersonaliseerde recepten (met andere woorden leeg) tonen geen duur.

- Druk minimum 3 seconden op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), tot “TEMP.” Knippert op de display en tot de vooringestelde waarde weergegeven wordt.
- Druk kort op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), om de ingestelde parameters voor de cycli “Préchauffage” (Voorverwarming), “Pétrissage” (Kneden), “Levée” (Rijzen) en “Cuisson” (Bakken) weer te geven.
- Verlaat het recept door kort op de toets “Arrêt/Sortie” (Stop/Uit) te drukken. De totale duur van het nummer wordt opnieuw weergegeven.

4. Het wijzigen van een gepersonaliseerd recept

- Om de parameters van een recept te wijzigen, ga eerst naar het nummer van het gewenste recept, zoals aangegeven in punt 2 hierboven.

Opmerkingen :

- De nummers van de vooringestelde persoonlijke recepten tonen steeds de totale duur.
- De nummers van de niet gepersonaliseerde recepten (met andere woorden leeg) tonen geen duur.

- Druk minimum 3 seconden op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus), tot “TEMP.” knippert op de display en tot de vooringestelde waarde weergegeven wordt.

- U kan alle of een deel van de parameters wijzigen. Scroll door de parameters door kort op de toets “Recette/Cycle” (Recept/Cyclus) te drukken.

Voor de parameter die u wil wijzigen: pas de gewenste tijd aan door op de toetsen “Minuterie” (Timer) te drukken en sla op door kort op de toets “Mémoire” (Geheugen) te drukken, zoals aangegeven in punt 2 hierboven.

Opmerking : indien u de temperatuur cyclus “TEMP.” wijzigt, zullen de cycli “Préchauffage” (Voorverwarming), “Pétrissage” (Kneden), “Levée” (Rijzen) en “Cuisson” (Bakken) automatisch naar 0 overgaan.

- Na het bekijken of het wijzigen van de laatste cyclus (met andere woorden “Cuisson” (bakken)), zal de nieuwe tijd weergegeven worden.

5. Het verwijderen van een of alle gepersonaliseerde recepten.

A) Het verwijderen van een of meerdere gepersonaliseerde recepten

- Kies het gewenste nummer, ga naar de temperatuur cyclus “TEMP.” en sla de waarde “0” op.

De tijden van de cycli “Préchauffage” (Voorverwarming), “Pétrissage” (Kneden), “Levée” (Rijzen) en “Cuisson” (Bakken) zullen automatisch naar 0:00 overgaan om het verwijderen van het recept te bevestigen

- Ga op dezelfde manier te werk voor alle recepten die u wenst te verwijderen.

B) Het verwijderen van alle gepersonaliseerde recepten

- Ga naar de bibliotheek door op de toets “Recette/Cycle” (recept/Cyclus) te drukken tot u “PERSO” ziet verschijnen op de display.
- Druk tegelijk op de 2 toetsen van “Minuterie” (Timer) gedurende minimum 10 seconden, tot een onderbroken geluidsignaal weerklinkt, gevolgd door het knipperen van alle personaliseerbare parameters.
- Zodra “PERSO” niet meer op de display wordt weergegeven, zijn alle recepten verwijderd.

Speciale functie “Mémoire” (Geheugen)

Uw broodbakmachine is uitgerust met een speciale functie “Mémoire” (Geheugen) waarmee u het meest gebruikte recept of uw lievelingsrecept kan opslaan (voorgeprogrammeerd of gepersonaliseerd).

Gedaan met het overvloedig instellen, een enkele druk op een toets en uw opgeslagen programma is ingesteld.

Opmerkingen :

- De timer voor de uitgestelde start kan niet worden opgeslagen.
- De automatische verdeler van de ingrediënten kan niet worden gebruikt met de functie “Mémoire” (Geheugen).

1. Voor een voorgeprogrammeerd recept

Om op te slaan in het geheugen:

- Kies het recept, het gewicht en de bruiningsgraad, zoals uitgelegd in stap 4 van het onderdeel “Ingebruikname”.
- Druk enkele seconden op de toets “Mémoire” (Geheugen) en wacht tot het einde van het geluidssignaal om te lossen.
- De instelling is nu opgeslagen.

2. Voor een gepersonaliseerd recept

Om op te slaan in het geheugen:

- Kies het nummer van het recept zoals aangegeven in het onderdeel “Bibliotheek van de gepersonaliseerde recepten”.
- Druk enkele seconden op de toets “Mémoire” (Geheugen) en wacht tot het einde van het geluidssignaal om te lossen.
- De instelling is nu opgeslagen.

Om het geheugen op te roepen, moet u enkel kort op de toets “Mémoire” (geheugen) te drukken en het toestel stelt zich meteen in.

Slimme veiligheden

Uw toestel is uitgerust met een veiligheid “Stroomonderbreking” en een veiligheid “Temperaturen”.

1. De veiligheid “Stroomonderbreking”

- Wanneer het toestel in werking is, kan u de stekker van het elektriciteitsnoer (9) uit het stopcontact trekken, gedurende maximum 60 minuten, terwijl de parameters actief blijven.

Dit is handig als u een stroompanne ondergaat.

Het is ook erg handig als u uw toestel wil verplaatsen en dat u de stekker hiervoor moet uittrekken om deze ergens anders in te steken.

Opmerking : tijdens het tijdelijke onderbreken van het toestel, zakt de temperatuur van het toestel geleidelijk. Indien u de keuze hebt, hou deze tijd zo kort mogelijk.

2. De veiligheid “Temperaturen”

De dubbele thermische veiligheid heeft als doel steeds een start met goede temperatuur omstandigheden te verzekeren, een belangrijke factor in het slagen van de recepten.

- Indien de display “--H” weergeeft, is het toestel nog te warm door de voorgaande bereiding en wordt een nieuwe start tegengehouden.
- Indien de display “--L” weergeeft, is het toestel te koud (vb. het toestel werd opgeborgen op een koele plaats) en de bereiding kan niet starten.

In beide gevallen, druk niet op een toets en wacht op een kort geluidssignaal.

Zodra het geluidssignaal heeft weerklonken, verdwijnen de “--H” of “--L” en kan het toestel opnieuw gestart worden voor een nieuwe cyclus.

Reiniging en Onderhoud



Belangrijke opmerkingen

- Voor elke reiniging en elk onderhoud, moet de stekker van het toestel uitgetrokken zijn en het toestel koud. Zorg dat de accessoires ook volledig koud zijn.
- Dompel de body van het toestel, het elektriciteitsnoer (9) en het deksel (1) nooit onder in water of eender welke andere vloeistof.
- Geen enkel onderdeel, inclusief de kuip (12), is vaatwasser bestendig.
- Na reiniging, droog de onderdelen.
Wacht tot het hele toestel en alle accessoires volledig droog zijn voordat u het terug monteert en voordat u het opnieuw gaat gebruiken.
- Zorg dat u de antikleeflaag van de kneedhaak (13) en van de binnenkant van de kuip niet beschadigt met een scherp of snijdend voorwerp.
- Wees uiterst voorzichtig met het verwarmingselement onderaan de binnenkant van het toestel (10). Dit mag in geen geval beschadigd worden.
- Gebruik nooit schuurproducten, agressieve producten of detergenten.

1. Reiniging van de kuip

- Houd de broodkuip (12) onder lauw (of zelfs warm) water en wrijf de binnenste wand en de kneedhaakbevestiging (11) proper met een spons of een zachte doek.

Opmerking : wees voorzichtig de antikleeflaag niet te beschadigen.

Indien de buitenkant ook vuil is mag u afwasmiddel gebruiken.

- Indien de kneedhaak (13) niet van de kneedhaakbevestiging (11) gaat, giet voldoende lauw of warm water in de kuip om het blad onder te dompelen zodat de restjes losweken. Daarna zal de kneedhaak (13) eenvoudig kunnen verwijderd worden.

2. Reiniging van de kneedhaak

- Houd de kneedhaak (13) onder lauw (of zelfs warm) water en wrijf met een spons of een zachte doek.

Opmerking : aangezien de kneedhaak ook met een antikleeflaag is bedekt: wees voorzichtig de antikleeflaag niet te beschadigen.

3. Reiniging van de binnenkant van het toestel

- Reinig de binnenkant van het toestel (10) met een zachte, licht vochtige doek.
- Indien er nog steeds vuil blijft kleven, gebruik een beetje afwasmiddel op de doek en spoel dan met de vochtige doek tot het afwasmiddel volledig is verdwenen.

Belangrijke opmerking: wees uiterst voorzichtig met het verwarmingselement op de bodem van de binnenkant van het toestel. Dit mag in geen geval worden beschadigd.

4. Reiniging van het toestel

- Het deksel (1), de verdeler van ingrediënten (3), het bedieningspaneel (6) en de body (8) mogen met een zachte, licht vochtige doek worden gereinigd.
- Het deksel kan, indien nodig, volledig verwijderd worden door het helemaal open te doen en dan naar boven te heffen.
- De binnenkant van het deksel (1) mag met een spons en afwasmiddel worden gereinigd. Spoel met een licht vochtige doek en droog zorgvuldig.

Opmerking: dompel nooit het deksel onder in eender welke vloeistof.

Algemene aanbevelingen

- Controleer de consistentie van het deeg tijdens het kneden. Het is enkel een aanbeveling en geen verplichting, maar zo kan u de consistentie van het deeg indien nodig verbeteren, voor een optimaal bakresultaat.
- Het deeg moet glad zijn en in de vorm van een ronde elastische, licht klevende bol:
 - Indien het te mals of lopend is, voeg een eetlepel bloem toe. Controleer een of twee minuten daarna en voeg nogmaals toe indien nodig.
 - Indien het te compact en droog is, voeg een koffielepel water toe. Controleer een of twee minuten daarna en voeg nogmaals toe indien nodig.
- De uiteindelijke consistentie van het brood hangt niet enkel af van de kwaliteit van de ingrediënten, maar ook van hoe ze gebruikt worden, de manier waarop ze in de broodkuip worden gedaan en ook van omgevingsfactoren (temperatuurschommelingen, vochtigheidsgraad van de lucht...).
- Hierdoor is het onmogelijk om een enkele reden te geven voor een eventueel onbevredigend resultaat van het brood.
- Alle broden rijzen niet op dezelfde manier. Hun hoogte en de structuur hangen af van de gebruikte ingrediënten. Zware bloem geeft bijvoorbeeld een vaster brood dan lichtere bloem. Daarenboven hebben bloem en gist van verschillende merken ook verschillende resultaten.

- Het brood dat u maakt bevat geen enkel bewaarmiddel, en kan dus slechts kort worden bewaard. U mag het uiteraard wel invriezen voor een later gebruik.
- In de tabel “Trouble shooting”, vindt u een aantal punten die u moet nakijken indien het brood niet voldoet aan uw verwachtingen of indien het toestel niet lijkt te werken zoals aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.
- Opmerking:** in het algemeen: houd u steeds aan de aanwijzingen in het onderdeel “Praktische tips”, “Algemene aanbevelingen” en “Trouble Shooting” van deze gebruiksaanwijzing.

Trouble shooting

Oorzaken													
Onregelmatigheden (Werkling en resultaat)													
Functionele parameters													
1. Stroomonderbreking													
2. De temperatuur van de binnenkant van het toestel is te hoog (symbool -H of H wordt weergegeven)													
3. De temperatuur van de binnenkant van het toestel is te laag (symbool -L of L wordt weergegeven)													
4. Het symbool "00" of "00" wordt weergegeven op de display													
5. Kneeddruk verkeerd geplaatst													
6. Knip verkeerd geplaatst													
7. Voorgeprogrammeerd recept "Caffinuur" ingesteld													
8. De beradling loopt over en loopt op het verwarmingsdelement													
9. Het deksel werd geopend tijdens het gisten of het bakken													
10. Onvoldoende gebakken													
11. Brood te lang in het toestel gelaten na het einde van het programma													
12. Brood te snel gesneden na het bakken (het overblijfsel wordt hard, geen tijd gehad om te verdampen)													
13. Onvoldoende													
14. Te veel													
15. Onvoldoende													
16. Te veel													
17. Geen gist													
18. Onvoldoende													
19. Te veel													
20. Onvoldoende													
21. Te veel													
22. Boter niet aangepast aan het recept													
23. Gebruik van zoetstoffen i.p.v. suiker													
24. Verkeerd type bloem													
25. Gebruik van andere ingrediënten dan voorgedragen													
26. Verkeerd type gist													
27. Gist in contact gekomen met het water voor het kneden													
28. Gebruik van niet verse gist													
29. Temperatuur van het water te hoog of te laag													
30. Ingrediënten te warm of te koud													
Doseringsproblemen													
Water													
Bleem													
Gist													
Zout													
Suiker													
Probleem met ingrediënten													

Trouble shooting (vervolg)

Oplossingen:	
1.	Controleer of het stopcontact stroom heeft. Sluit het toestel opnieuw aan.
2.	Het haal deksel op en laat het toestel afkoelen tot de symbolen -H of -HI verdwijnen.
3.	Plaats het toestel op kamertemperatuur en wacht tot de symbolen -L of -U verdwijnen.
4.	Het toestel heeft een onderhoud nodig in een erkend service center van Riviera & Bar.
5.	Plaats de kneedhaak correct op de kneedhaakbevestiging (zie Stap 1, Onderdeel "Voorbereiding van de klap").
6.	Plaats de klap correct op de buis in het toestel (zie Stap 3, Onderdeel "Plaatting van de klap").
7.	Er is een verwarmingsfase voorzien. Zodra de voorverwarming gedaan is, start het bakken.
8.	Wacht tot het programma eindigt. Trek de stekker uit het stopcontact. Laat afkoelen en reinig (zie Onderdeel "Reiniging en onderhoud").
9.	Het rooster heet deksel op tijdens de rijp- en bakfase. Het haal ze kort mogelijk op tijdens de andere fases.
10.	Risico voor de bruingraad "Force" (Donker) of verleng de baktijd met de functie "Cussen" (Bakken).
11.	Haal idealiter het brood uit de klap zodra het programma gedaan is en plaats het op een metalen rooster.
12.	Laat het brood correct afkoelen op de metalen rooster gedurende minstens 30 minuten voordat u het snijdt.
13. à 16	Controleer de consistentie van het deeg zodra het geluidssignaal "Toevoegen van de specifieke ingrediënten" weerklinkt. Het deeg moet glad zijn en in de vorm van een ronde elastische, licht klervende bal. Bij "Super rapide" (Super snel) zal de deeghal klerviger aanvoelen.
	Indien het deeg te hard of te zacht is, voeg een eetlepel bloem toe. Controleer een of twee minuten daarna en voeg nogmaals toe indien nodig.
	Indien het deeg te compact en droog is, voeg een koffielepel water toe. Controleer een of twee minuten daarna en voeg nogmaals toe indien nodig.
17.	Voeg de hoeveelheid gist toe zoals aangegeven in de receptiefiches.
18.	Voeg een beetje meer gist toe. Herhaal indien nodig.
19.	Verminder de hoeveelheid gist lichtjes. Herhaal indien nodig.
20.	Voeg wat zout toe.
21.	Verminder lichtjes de hoeveelheid suiker. Herhaal indien nodig.
22.	Vervang de boter door olie.
23.	Het gebruik van zoetstof wordt afgeraden. Gebruikt steeds suiker, honing of melasse.
24.	Gebruikt steeds aangepaste bloem voor het recept (vb. Type 55 voor witte bloem). Indien de bloem te zwaar is, zal ze de vorm van het brood niet kunnen aanhouden.
25.	Gebruikt steeds de ingrediënten aangegeven in de receptiefiches of in het Onderdeel "Ingrediënten" van de huidige gebruiksaanwijzing. Indien u fruit of groenten uit blik gebruikt, laat ze zorgvuldig uitlekken en droog ze of voer ze toe na de bereiding.
26.	Gebruikt steeds bakselkwaliteitsgist. Idealiter in instant gedroogde vorm (ook droge gist in korrelvorm genoemd) of bij gebruik hiervan verse gist.
27.	Doet de gist als laatste in de klap na de 2e laag bloem (zie Stap 2, Onderdeel "Het toevoegen van de ingrediënten").
28.	De gist moet vers en op kamertemperatuur zijn.
29.	Het water moet lauw zijn (ongeveer 27°C), behalve voor het recept "Super rapide" (Super snel) waar het tot 45°C mag hebben.
30.	Alle ingrediënten (behalve het water) moeten op kamertemperatuur zijn.

Overzichtstabel met bereidingstijden van gepersonaliseerde recepten

Gepersonaliseerd recept	Temperatuur cyclus (1)	Voorverwarming	Kneden	Rijzen	Bakken	Max. bereidingstijd (2)	Max. Timer
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 en 0	TEMP. 0						
	TEMP. 1	0u00 / 0u15 tot 1u00	0u00 / 0u15 tot 0u30	0u00 / 1u45 tot 2u30	0u00 / 0u40 tot 2u00	5u55	13u00
	TEMP. 2	0u00 / 0u15 tot 1u00	0u00 / 0u15 tot 0u30	0u00 / 1u45 tot 2u30	0u00 / 0u40 tot 2u00	5u55	13u00
	TEMP. 3	0u00 / 0u15 tot 1u00	0u00 / 0u15 tot 0u30	0u00 / 1u45 tot 2u30	0u00 / 0u50 tot 2u15	6u10	13u00
	TEMP. 4	0u00 / 0u15 tot 1u00	0u00 / 0u15 tot 0u30	0u00 / 0u30 tot 1u30	0u00 / 0u30 tot 1u45	4u40	13u00
	TEMP. 5	0u00 / 0u15 tot 1u00	0u00 / 0u10 tot 0u30	0u00 tot 0u30	0u00 / 1u00 tot 2u15	4u10	13u00

(1) Optimale Temperatuur cyclus voor de bereiding van:

- TEMP. 0 : lege cyclus (geen bereiding)
- TEMP. 1 : traditionele broden met voornamelijk witte bloem
- TEMP. 2 : broden met voornamelijk zware bloem (volkoren)
- TEMP. 3 : speciale broden met zoete ingrediënten
- TEMP. 4 : broden met glutenvrije bloem
- TEMP. 5 : cakes

(2) Maximaal mogelijke totale duur voor de bereiding

Tip : om u te helpen bij uw eerste keren, raden wij u aan om volgende te raadplegen:

- De duur van de voorgeprogrammeerde recepten in deze gebruiksaanwijzing (zie "Overzichtstabel met bereidingstijden van gepersonaliseerde recepten"), pagina 26
- De dosering van de ingrediënten in het Receptenboek, pagina's 4 tot 41.

Overzichtstabel met bereidingstijden van gepersonaliseerde recepten

Recept	Gewicht	Modus (1)	Max. Timer	Bereidingstijd (2)	Voorverwarming	Kneden	Uur van het geluidssignaal	Rijpen	Bakken	Warmhouden
Normaal brood	750 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:07	-	25 min	2:50	1:55	0:47	60 min
		Donker	13:00	3:17	-	25 min	3:00	1:55	0:57	60 min
	1000 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:27	-	25 min	3:10	1:55	1:07	60 min
		Donker	13:00	3:32	-	25 min	3:15	1:55	1:12	60 min
	1250 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:40	-	25 min	3:23	1:55	1:20	60 min
		Donker	13:00	3:47	-	25 min	3:30	1:55	1:27	60 min
Normaal brood snel	750 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:57	-	25 min	1:50	0:45	0:47	60 min
		Donker	13:00	3:52	-	25 min	1:45	0:45	0:42	60 min
	1000 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:02	-	25 min	1:55	0:45	0:52	60 min
		Donker	13:00	3:10	-	25 min	1:43	0:45	0:50	60 min
	1250 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:17	-	25 min	1:53	0:45	1:00	60 min
		Donker	13:00	3:20	-	25 min	2:03	0:45	1:10	60 min
Volkoren brood	750 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:42	30 min	20 min	2:55	1:55	0:52	60 min
		Donker	13:00	3:47	30 min	20 min	3:10	1:55	0:57	60 min
	1000 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:42	30 min	20 min	3:00	1:55	0:57	60 min
		Donker	13:00	3:47	30 min	20 min	3:05	1:55	1:02	60 min
	1250 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:57	30 min	20 min	3:15	1:55	1:12	60 min
		Donker	13:00	3:49	30 min	20 min	3:07	1:55	1:04	60 min
Volkoren brood snel	750 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:54	30 min	20 min	3:12	1:55	1:09	60 min
		Donker	13:00	4:04	30 min	20 min	3:22	1:55	1:19	60 min
	1000 g	Licht Gemiddeld	13:00	2:12	5 min	20 min	1:55	0:40	0:37	60 min
		Donker	13:00	2:17	5 min	20 min	2:00	0:40	0:42	60 min
	1250 g	Licht Gemiddeld	13:00	2:22	5 min	20 min	2:05	0:40	0:47	60 min
		Donker	13:00	2:32	5 min	20 min	2:15	0:40	0:57	60 min
Zoet brood	750 g	Licht Gemiddeld	13:00	2:24	5 min	20 min	2:07	0:40	0:49	60 min
		Donker	13:00	2:29	5 min	20 min	2:12	0:40	0:54	60 min
	1000 g	Licht Gemiddeld	13:00	2:39	5 min	20 min	2:22	0:40	1:04	60 min
		Donker	13:00	3:22	-	25 min	3:05	1:55	1:02	60 min
	1250 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:32	-	25 min	3:15	1:55	1:12	60 min
		Donker	13:00	3:42	-	25 min	3:25	1:55	1:22	60 min
Zoet brood	750 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:27	-	25 min	3:10	1:55	1:07	60 min
		Donker	13:00	3:37	-	25 min	3:20	1:55	1:17	60 min
	1000 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:47	-	25 min	3:30	1:55	1:27	60 min
		Donker	13:00	3:43	-	25 min	3:18	1:55	1:15	60 min
	1250 g	Licht Gemiddeld	13:00	3:45	-	25 min	3:28	1:55	1:25	60 min
		Donker	13:00	3:55	-	25 min	3:38	1:55	1:35	60 min

Zoet brood snel	750 g	Licht	13:00	2:22	-	25 min	2:05	1:55	0:52	60 min
		Gemiddeld	13:00	2:32	-	25 min	2:15	1:55	1:02	60 min
		Donker	13:00	2:42	-	25 min	2:25	1:55	1:12	60 min
	1000 g	Licht	13:00	2:37	-	25 min	2:10	1:55	0:57	60 min
		Gemiddeld	13:00	2:37	-	25 min	2:20	1:55	1:07	60 min
		Donker	13:00	2:47	-	25 min	2:30	1:55	1:17	60 min
1250 g	Licht	13:00	2:35	-	25 min	2:18	1:55	1:05	60 min	
	Gemiddeld	13:00	2:45	-	25 min	2:28	1:15	1:05	60 min	
	Donker	13:00	2:55	-	25 min	2:38	1:55	1:25	60 min	
Frans Brood	750 g	Licht	13:00	3:27	-	25 min	3:10	2:10	0:52	60 min
		Gemiddeld	13:00	3:37	-	25 min	3:20	2:10	1:02	60 min
		Donker	13:00	3:47	-	25 min	3:30	2:10	1:12	60 min
	1000 g	Licht	13:00	3:32	-	25 min	3:15	2:10	0:57	60 min
		Gemiddeld	13:00	3:42	-	25 min	3:25	2:10	1:07	60 min
		Donker	13:00	3:52	-	25 min	3:35	2:10	1:17	60 min
Frans brood snel	1250 g	Licht	13:00	3:40	-	25 min	3:23	2:10	1:05	60 min
		Gemiddeld	13:00	3:50	-	25 min	3:33	2:10	1:15	60 min
		Donker	13:00	4:00	-	25 min	3:43	2:10	1:25	60 min
	750 g	Licht	13:00	2:27	-	20 min	2:10	1:10	0:42	60 min
		Gemiddeld	13:00	2:37	-	20 min	2:20	1:10	0:52	60 min
		Donker	13:00	2:47	-	20 min	2:30	1:10	1:02	60 min
1000 g	Licht	13:00	2:32	-	20 min	2:15	1:10	0:47	60 min	
	Gemiddeld	13:00	2:42	-	20 min	2:25	1:10	0:57	60 min	
	Donker	13:00	2:52	-	20 min	2:35	1:10	1:07	60 min	
1250 g	Licht	13:00	2:40	-	20 min	2:23	1:10	0:55	60 min	
	Gemiddeld	13:00	2:50	-	20 min	2:33	1:10	1:05	60 min	
	Donker	13:00	3:00	-	20 min	2:43	1:10	1:15	60 min	
Glutenvrij brood			13:00	2:10	-	20 min	1:58	0:50	1:00	60 min
Super snel	750 g	-	13:00	1:09	-	15 min	1:00	0:14	0:41	-
	1000 g	-	13:00	1:09	-	15 min	1:00	0:14	0:43	-
	1250 g	-	13:00	1:09	-	15 min	1:00	0:14	0:45	-
Cake		-	13:00	1:47	-	11 min	1:41	-	1:36	-
Confituur	-	-	-	1:17	15 min	-	-	-	1:02	-
Pizzadeeg	-	-	13:00	0:50	-	20 min	0:38	0:30	-	-
Deeg	-	Licht	13:00	1:25	-	20 min	1:08	1:00	-	-
Bakken	-	Gemiddeld	13:00	0:15 tot 2:00	-	-	-	-	0:15 tot 2:00	60 min

(1) **Modus:** bakningsgraad van de korst. Licht: zachte en licht korst - Middelmating: beige korst, middelmating bakken - **Donker:** krokante korst en vast.

(2) **Bereidingstijd:** totale duur van de bereiding. Een afrekklok geeft te allen tijde de overige tijd weer.

(3) **Uur van het geluidssignaal:** uur weergegeven op het Bedieningspaneel, waarop het repetitief geluidssignaal weerklinkt. Dit signaal geeft weer wanneer u ingrediënten kan toevoegen.

Technische kenmerken

Vermogen: 820 W

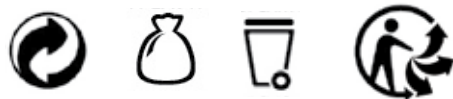
Gebruiksspanning: 230 V ~ 50 Hz

Gewicht: 8,1 kg

Afmetingen: L 400 x H 345 x D 260 mm

Milieu

-  Gooi het apparaat op het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recycleren. Op deze manier helpt u om het milieu te beschermen.



Accessoires

U kan al de accessoires van onze producten terugvinden op onze website **www.accessoires-electromenager.fr**
Het gebruik van producten niet aangeraden door Riviera & Bar zal de garantie doen vervallen.

Garantie

De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik van het toestel.

Worden niet door de garantie gedekt:

- Slijtgevoelige onderdelen zoals de ringen,
- Vervijderbare onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik, zoals de kuip, de kneedhaak, de maatlepel, de maatkoker,
- Het toestel na een val of een schok bij gebruik,
- Toestellen ander gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving, bijvoorbeeld een professioneel gebruik of gebruik in publieke of professionele ruimtes.

De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor mogelijke schade opgelopen door een incorrect gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.

De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in een van de Erkende Service Centra van het merk.

Voor alle informatie, contacteer de Klantendienst van Riviera & bar op 03.88.18.66.18 of surf naar www.riviera-et-bar.fr.

Deze onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.

De garantieperiode start bij de originele aankoopdatum. Er kan enkel aanspraak gemaakt worden op de garantie na voorlegging van het defect toestel en de factuur of het aankoopbewijs.

HERINNERING : voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren

Rechtsgebied: Straatsburg.

Overeenkomstig artikel L 111-2 van de Franse Consumentenwet ('Code de la consommation'), bedraagt de termijn van de beschikbaarheid van de reservestukken voor een herstelbaar product voorzien 5 jaar te rekenen vanaf de fabricagedatum (informatie vermeld op het identificatieplaatje: lot- of serienummer).



Notes

[illegible]