

AREBOS

Brödmaskin 1500g vit/svart

AR-HE-BBA1500/B



Följ alla säkerhetsåtgärder i denna bruksanvisning för att säkerställa säker användning.



Tack för förtroendet för AREBOS.

Innehållsförteckning

1. Säkerhet	3
1.1 Förklaring av symboler	3
1.2 Allmänna säkerhetsanvisningar.....	3
2. Komponenter och kontrollpanel	4
2.1 Enhet	4
2.2 Kontrollpanelen.....	4
2.3 Tillbehör.....	7
3. Använda	8
3.1 Före första användningen	8
3.2 Efter påslagning.....	9
3.3 Bruksanvisning.....	9
4. Rengöring och underhåll	10
5. Information om ingredienser	10
5.1 Använd noggrann mätning.....	12
5.2 Ingredienser Order	12
5.3 Flytande ingredienser.....	12
5.4 Torra mätningar.....	12
6.Felsökning	13
7.Recept	15
8. Anvisningar för avfallshantering	19
8.1 Bortskaffande och förpackning	19
8.2 Kassering av gammal utrustning	19
8.3 Betydelsen av symbolen "soptunna"	19
EU-försäkran om överensstämmelse	20

Tack för att du köpte vår produkt. Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder produkten för första gången. Om du lämnar produkten till tredje part måste även denna bruksanvisning lämnas över.

1. Säkerhet

1.1 Förklaring av symboler



Denna produkt får **inte** kasseras med hushållsavfall!



En CE-märkning kan användas för att erkänna att en produkt uppfyller de rättsliga bestämmelserna i europeiska rättsliga standarder och därför kan handlas inom Europeiska gemenskapen.



Varning! Het yta



Varning! Läs säkerhetsbestämmelserna noggrant. Att Underlåtenhet att följa säkerhetsåtgärder kan leda till allvarliga personskador eller skador. Förvara bruksanvisningen på ett säkert ställe.



Varning för elektrisk spänning!

1.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

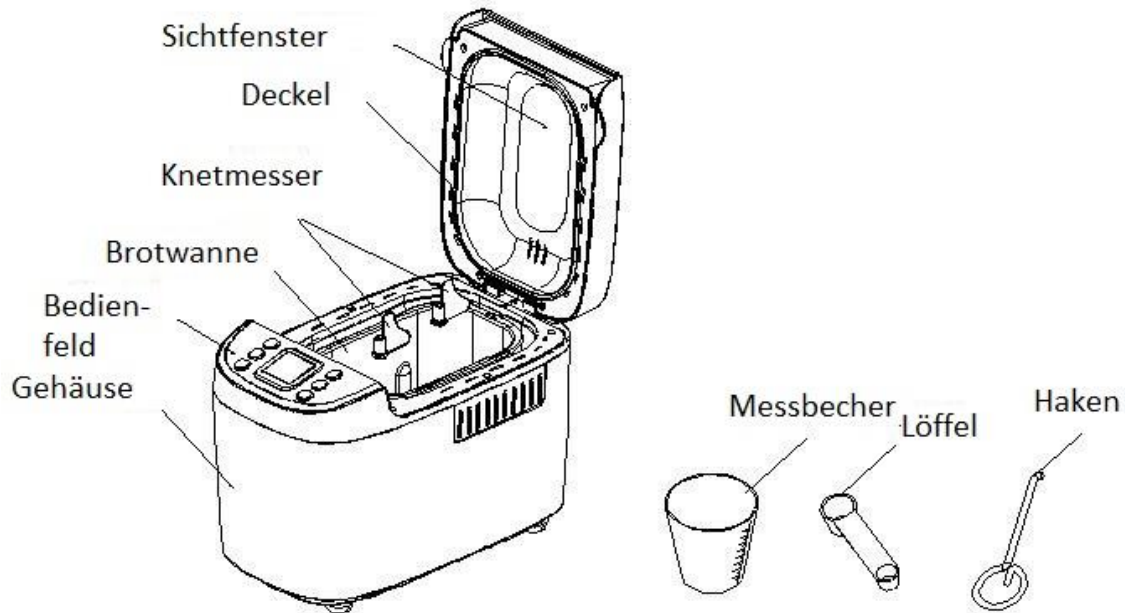
- Läs dessa bruksanvisningar noggrant före användning.
- Kontrollera före användning att vägguttagets spänning är densamma som den spänning som anges på märkskylten. Den här enheten installerades med en jordad kontakt. Se till att vägguttaget i ditt hem är väl jordat.
- Använd inte någon apparat med en skadad sladd eller kontakt, eller efter ett fel på apparaten. Lämna tillbaka den till tillverkaren eller närmaste auktoriserade servicecenter för utbyte eller undersökning.
- Rör inte vid den heta ytan, använd ugnshandskar när du använder efter att ha bakat bröd.
- Sänk inte ner nätsladden, kontakten, brödmaskinen i vatten eller andra vätskor i händelse av elektriska stötar.
- Koppla ur apparaten efter användning, när den inte används eller innan du rengör apparaten.
- Låt inte nätsladden glida över kanten på en arbetsyta eller köra över ett varmt område.
- Använd inte andra tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren.
- Låt inte barn eller personer med funktionshinder arbeta utan tillsyn eller vägledning.
- Placera inte apparaten på eller nära värmekällor som en gasspis eller elektrisk kokplatta.
- Extrem försiktighet bör iakttas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra

heta vätskor.

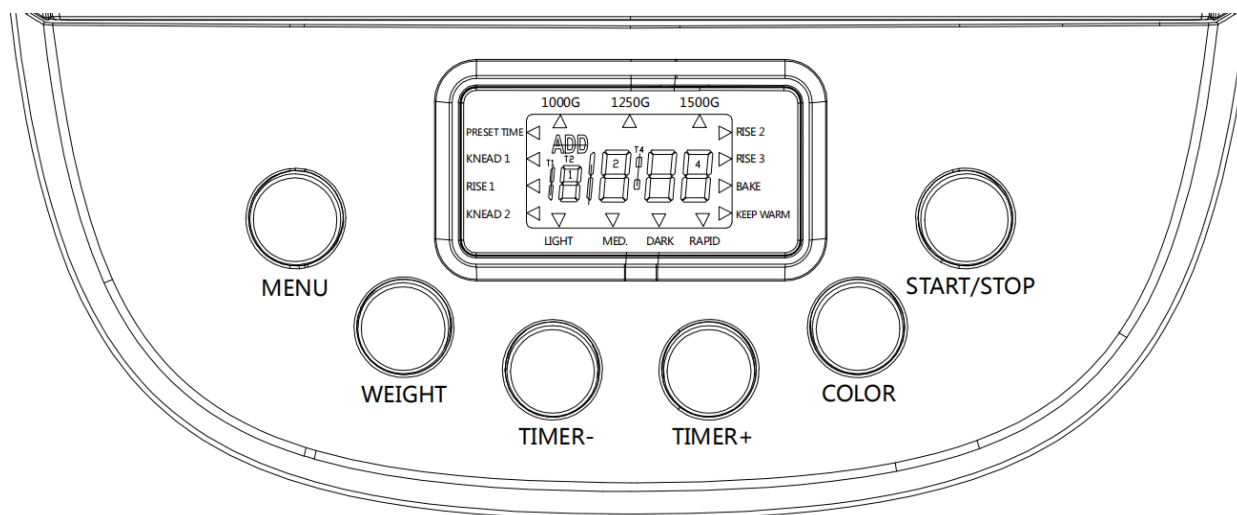
- Vid bakning, rör inte vid några rörliga eller roterande delar av apparaten.
- Metallfolier eller andra material får inte sättas in i brödmaskinen, annars finns det risk för brand eller kortslutning.
- Täck aldrig brödmaskinen med en handduk eller annat material, värme och ånga måste kunna fly obehindrat.
- Knacka aldrig kraftigt på toppen eller kanten av bakplåten för att ta bort plåten, eftersom det kan skada plåten.
- Slå aldrig på apparaten utan att se till att bakplåten sitter ordentligt fast.
- Denna apparat är inte avsedd för någon annan användning.
- Använd inte utomhus.
- Spara den här guiden för framtida referens.
- Enheten är inte avsedd att fungera med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande applikationer som: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; Gårdar; av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; Bed & Breakfast.

2. Komponenter och kontrollpanel

2.1 Enhet



2.2 Kontrollpanelen



2.2.1 Start/stopp

- Knappen används för att starta och stoppa det valda bakprogrammet.
- Starta ett program genom att trycka en gång på START/STOP-knappen. Det kommer att höras ett kort pip, indikatorn tänds och de två punkterna i tidsdisplayen börjar blinka och programmet startar. Alla andra knappar, utom START/STOP-knappen, inaktiveras när ett program startar.
- För att pausa programmet, tryck på START / STOP / PAUS-knappen i cirka 0,5 sekunder, sedan pausar programmet, efter 3 minuter utan drift återupptas programmet.
- För att stoppa programmet, tryck på START / STOP-knappen i cirka 3 sekunder, sedan hörs ett pip, det betyder att programmet har stängts av. Den här funktionen hjälper till att förhindra oavsiktligt avbrott i programflödet.

2.2.2 Matsedel

- MENU-knappen används för att ställa in olika program. Varje gång den trycks in (åtföljd av ett kort pip) ändras programmet. När du trycker på knappen diskontinuerligt, slingras de 15 menyerna igenom och visas på LCD-displayen. Välj önskat program. Funktionerna i de 15 menyerna förklaras nedan.

- **Program 1: Grundläggande**

När det gäller vitt och blandat bröd består det huvudsakligen av vete- eller rågmjöl. Brödet har en kompakt konsistens. Du kan justera brödets brunfärgningsgrad genom att trycka på COLOR-knappen.

- **Program 2: Franska**

För lätta bröd gjorda av fint mjöl. Vanligtvis är brödet fluffigt och har en krispig skorpa. Detta är inte lämpligt för bakning av recept som kräver smör, margarin eller mjölk.

- **Program 3:**

För bröd med tunga mjöltyper som kräver en längre period av knådning och jäsning (t.ex. fullkorns- och rågmjöl). Brödet blir mer kompakt och tyngre.

- **Program 4: Söt**

För bröd med tillsatser som fruktjuicer, riven kokosnöt, russin, torkad frukt, choklad eller tillsatt socker. En längre period av resning gör brödet lätt och luftigt.

- **Program 5: Kärmjölksbröd**

Knåda, jäsa och baka limpa med smör och mjölk för att baka bröd.

- **Program 6: Glutenfri**

Knåda, jäs och baka Gutenfreier Limpa. Vanligtvis för: glutenfritt mjöl, ris mjöl, sötpotatismjöl, majs mjöl och havregryn.

- **Program 7: Supersnabb**

Knåda, stiga och baka limpa inom tiden mindre än grundläggande bröd. Men brödet bakat på denna inställning är vanligtvis mindre och har en tät konsistens.

- **Program 8: Tårta**

Knåda, jäs och baka, men jäs med läsk eller bakpulver.

- **Program 9: Knådning**

Ställa in knådningstiden av användare med olika kvantitet.

- **Program 10: Deg**

Knåda och jäsa, men utan att baka. Ta bort degen och använd den för att göra rullar, pizza, ångat bröd etc.

- **Program 11: Pastadeg**

Runt mjöl och vatten eller några andra kan blandas väl.

- **Program 12: Yoghurt**

Jäs och gör yoghurten.

- **Program 13: Jam**

Matlagningskonserver och marmelad.

- **Program 14: Bakning**

För extra bakning av bröd som är för lätt eller inte genomstekt. Det finns ingen knådning eller lyft i detta program.

- **Program 15: Hemlagad**

Tryck på HEMLAGAD för att använda den här inställningen och börja cykla.

Du kan ställa in hur många minuter i varje steg för knådning, stigande, bakning, uppvärmning ... behövs för varje steg. Tidsintervallet för varje programmerad fas anges i schemat.

2.2.3 FÄRG

- Ljus, medium eller mörk skorpa och snabbt bröd för ditt val. När du trycker på COLOR visas dessa 4 lägen i en cirkel. Meny 1 till 4 med snabbbröd att välja mellan; snabbt bröd utan skorparefärg att välja mellan; direkt med "Δ". Skorparens standardfärg är medium, men inte tillgänglig för snabbbröd i menyerna 1 till 4.

2.2.4 VIKT

- Meny 9,10,11,12,13 kan inte välja brödvikt; det finns 3 viktlägen att välja mellan: 1000g, 1250g, 1500g, när du trycker på WEIGHT-knappen visas 1000g→1250g→1500g i en cirkel, standard 1250g. Viktfunktionen är endast tillgänglig i menyerna 1 till 8.

2.2.5 Förinställd tid / fördröjningsfunktion (TIME +, TIME-)

- Om du inte vill att brödmaskinen ska fungera direkt kan du använda den här fördröjningsfunktionen. Den längsta fördröjningstiden är 15 timmar.
- Välj först meny och färgen och tryck sedan på TIME-knappen för att ändra tiden som visas på LCD-skärmen. Tryck på TIME-knappen en gång och öka eller minska fördröjningstiden med 10 minuter. Meny 9,11,12,13 utan fördröjningsfunktion. Tryck på TIME-knappen kontinuerligt, tiden ökar eller minskar kontinuerligt i en cirkel. Inställningstiden innebär inklusive programtid och fördröjningstid. När du trycker på knappen TIME >1S visas tiden snabbt. "◀" pekar på FÖRDRÖJNINGSTID.
- Exempel: Nu är klockan 20:30 om du vill att ditt bröd ska vara klart klockan 7 nästa morgon, dvs om 10 timmar och 30 minuter. Välj din meny, färg, brödstorlek och tryck på "▲" eller "▼" för att lägga till tiden tills 10:30 visas på LCD-displayen. Tryck sedan på START/STOP-knappen

för att aktivera detta fördröjningsprogram så tänds indikatorn. Du kommer att se att punkten blinkar och LCD-skärmen räknar ner för att visa återstående tid. Klockan 7:00 får du färskt bröd.

- **Obs:** Använd inte lättfördärliga ingredienser som ägg, färsk mjölk, frukt, lök etc. för försenad bakning.
- Visning av fördröjningstid på LCD = tid du vill slutföra - aktuell tid

2.2.6 Håll dig varm

- Bröd kan automatiskt hållas varmt i 1 timme efter bakning. Under förvaring visar LCD-displayen 0:00, "▶" indikerar att hålltiden måste bibehållas upp till 60 minuter.

2.2.7 MILJÖ

- Föreslå att rumstemperaturen bör ligga i intervallet 15 ° C till 34 ° C för att använda apparaten. Brödjäsen blir sur, om temperaturen är för hög, om den är för låg, kommer brödet att stiga. Olika omgivningstemperatur, brödstorleken kan ha skillnader.

2.2.8 PÅMINNELSE

- Om strömförsörjningen har stängts av under brödtillverkningen återupptas brödtillverkningsprocessen automatiskt inom 10-15 minuter, även utan att trycka på START/STOP-knappen. Om avbrottstiden överstiger 10-15 minuter kan minnet inte hållas, du måste kasta ingredienserna i brödpannan och lägga ingredienserna i brödformen igen och brödmaskinen måste startas om. Men om degen ännu inte har gått in i jäsningsfasen när strömförsörjningen avbryts kan du trycka på START / STOP-knappen direkt för att återuppta programmet från början.

2.2.9 VARNINGSINDIKATOR

- "HHH" - Denna varning innebär att temperaturen inuti brödformen är för hög. Tryck på START/STOP-knappen (se bild 1 nedan) för att stoppa programmet, koppla ur det, öppna det övre locket och låt enheten svalna helt i 10–20 minuter innan den startas om.
- "EEO" - Denna varning betyder att temperatursensorn inte är ansluten. Tryck på START/STOP-knappen (se bild 2 nedan) för att stoppa programmet och koppla ur det. Kontrollera sensorn för undersökning, reparation eller elektrisk/mechanisk justering av närmaste auktoriserade servicecenter.



Illustration 1



Figur 2

2.3 Tillbehör

2.3.1 Mätkopp

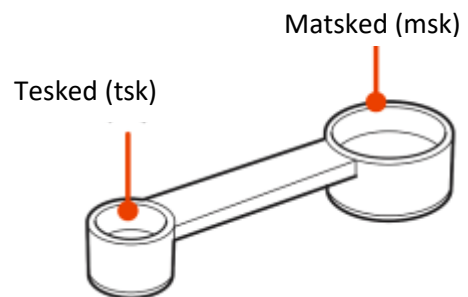
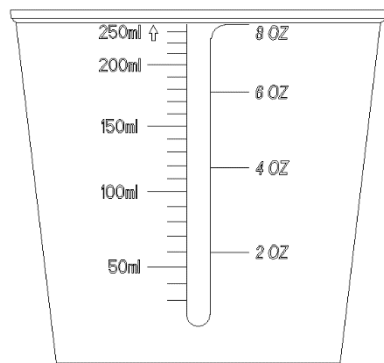
- I receptet betyder måttenheten "CUP" full kopp, 240 ML, bilden nedan för referens.
- Mätning av flytande ingredienser: Vid mätning av vätskan ska koppen placeras på den horisontella plana ytan och ses i ögonhöjd (inte i vinkel) för att kontrollera graden. Om ägg,

mjölk eller andra vätskor tillsätts, lägg först till muggen och tillsätt sedan vatten till graden enligt receptet. (dvs den totala mängden vätska motsvarar receptkravet, men vattnet reduceras)

- Mätning av pulveringredienser: Mät pulveringredienserna i bägaren och skaka sedan lätt tills den når nivåer för att läsa betyget. Skaka inte koppen länge och kraftigt, annars skulle pulvret vara för kompakt för att mäta för mycket.

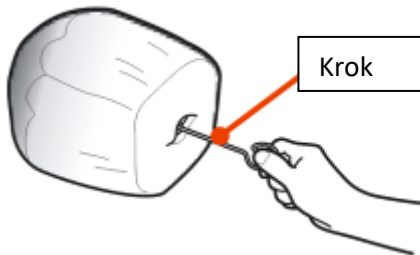
2.3.2 Mätning i teskedar (teskedar) / msk (matskedar)

- Inklusive tesked och matsked.
- tesked tesked för mätning av jäst och salt.
- matsked matsked för mätning av socker och olja.



2.3.3 Krok

- Att dra ut knådbladet från brödet
- Ibland, när man lade ut brödet, fastnade knådbladet i brödet och drogs ut med kroken.



3. Använda

3.1 Före första användningen

- Apparaten kan avge viss rök och/eller lukt när du slår på den för första gången. Under tillverkningsprocessen är det nödvändigt att smörja vissa delar av enheten lätt. Detta är normalt.
- Rengör alla delar enligt "**Rengöring och underhåll**".
- Ställ in brödmaskinen i bakningsläge och grädda tom i cirka 10 minuter. Eller tillsätt 200 ml vatten i brödformen och grädda i 10 minuter. Denna åtgärd för att undertrycka lukten av

värmeelementet och brödformen. När bakningsprocessen är klar hörs ett pip.

- Koppla ur apparaten, låt den svalna och rengör alla frånkopplade delar igen. Se till att apparaten är tillräckligt ventilerad.

3.2 Efter påslagning

- Så snart brödmaskinen är ansluten till strömförsörjningen hörs ett pip och "3:00" visas. Men kolon mellan "3" och "00" blinkar inte ständigt. Och "1" är standardprogrammet. Pilarna pekar på "1250g" och "MEDIUM" eftersom dessa är standardinställningarna.

3.3 Bruksanvisning

- Lägg brödskaalen i brödmaskinen och tryck ner. Placera knådspaden på axeln och tryck ner så långt det går, se till att de plana ytorna är i linje med varandra.
 - **OBS:** Det rekommenderas att smörja knådskopan med olja för att förhindra att degen fastnar på knådspaden, även detta kan enkelt ta bort knådskopan från bakverket.
 - Mät upp alla ingredienser i förväg, tillsätt vanligtvis vatten eller andra flytande ingredienser först, sedan socker, salt och mjöl och slutligen jäst. När du gör den högsäkra vetemjöldegen rekommenderas att du ändrar tillsatsordningen: tillsätt jäst och vetemjöl först, sedan socker och salt, vatten eller andra vätskor sist för bättre effekt.
 - **OBS:** Om du tillsätter mjöl, försök att låta det täcka vattnet. Gör en liten indragning på toppen av mjölet med fingret, sätt in jäst i brunnen och se till att jästen inte kommer i kontakt med salt eller vätskor.
 - Stäng locket och anslut det sedan.
 - Tryck på MENU-knappen tills önskat program visas.
 - Tryck på CRUST-knappen för att flytta pilen till önskad inställning: Light, Medium, Dark Crust.
 - Tryck på WEIGHT-knappen för att flytta pilen till önskad vikt.
 - Om du vill kan du ställa in knappen DELAY TIMER. Tryck på knapparna + och - för att öka cykeltiden som visas på LCD-skärmen. Om du vill förbereda brödet direkt kan du ignorera denna process.
 - Tryck på START/STOP för att arbeta. Om inställningen är inställd på skorpan färg och vikt, tryck på den här knappen för att bekräfta inställningen, tryck på den igen för att aktivera programmet. "▶" visar det aktuella arbetsförloppet, medan tjocktarmen börjar blinka konstant och räknar tiden bakåt. Programmet börjar fungera.
-
- **OBS:** Om du vill stoppa programmet, tryck på START / STOP-knappen i 3 sekunder.
 - För ingredienser (frukt, nötter, russin) hörs ett tio-timmars pip, "▶" indikerar att lägga till ingredienser. Öppna locket och håll i dina ingredienser. Brödmaskinen kommer att göra lite efterbehandling. Nötterna syltas inte för tidigt eller förlorar sin fördel.
 - **OBS:** ADD-funktionen lägger bara till enheten i menybasen, snabb, söt, fransk, fullkorn, ris, glutenfri.
 - När 0:00 visas på LCD-skärmen hörs 10 pip för att indikera att programmet är klart. Tryck på START/STOP i 3S för att stänga brödmaskinen.
 - **OBS:** Om du inte trycker på START / STOP, startar programmet i 1 timme och håller automatiskt varmt. Om du vill avbryta varmhållningen trycker du på START/STOP-knappen i 3S. Programmet stoppas inte förrän LCD-displayen visar standarddisplayen.

- Öppna locket, använd ugnsvantar, håll i pannhandtaget och lyft upp det.
- **OBS:** Extrem försiktighet bör iaktas under drift, eftersom brödformen och brödet är mycket varma.
- Använd ugnshandskar, vänd brödskaalen upp och ner (med handtaget nedåt) på ett trådkylstall eller ren yta och skaka försiktigt tills brödet faller ut. Använd en icke-metallisk spatel för att försiktigt skrapa brödformens sidor.
- **OBS:** Om knådbladet finns kvar i brödet, lyft försiktigt ut det med en krok, ta det inte med handen om det är skållat.

4. Rengöring och underhåll

- Koppla ur apparaten och låt den svalna före rengöring.
- För att rengöra brödformen: torka av insidan och utsidan av pannan med en fuktig trasa, använd inte hårda eller slipmedel för att skydda non-stick-beläggningen. Brödpannan måste torkas helt före installationen.
- Om knådkniven är svår att ta bort från brödpannan, tillsätt lite varmt vatten och blötlägg i 30 minuter. Använd en våt trasa för rengöring.
- För att rengöra det övre locket: Låt apparaten svalna efter användning. Torka av locket och insidan av visningsfönstret med en fuktig trasa. Använd inte slipmedel för rengöring, eftersom detta kommer att förvärpa ytans höga glans.
- **Det** rekommenderas att inte demontera locket för rengöring.
- Torka försiktigt av fodralets yttre yta med en fuktig trasa och använd sedan en torr trasa för att torka av den. Använd aldrig bensin eller andra vätskor. Sänk aldrig ner höljet i vatten för rengöring.
- Innan du packar brödmaskinen för förvaring, se till att den är helt kyld, ren och torr och locket är stängt.

5. Information om ingredienser

1. Brödmjöl

- Brödmjöl är den viktigaste ingrediensen för att göra bröd och rekommenderas i de flesta jästbrödrecept. Den har ett högt gluteninnehåll (därför kan det också kallas ett mjöl med högt gluteninnehåll, som innehåller mycket protein) och förhindrar att brödets storlek kollapsar efter att det har stigit. Mjölet varierar beroende på region. Glutenhalten är högre än för allmjölet, så det kan användas för att göra bröd med stor storlek och högre inre fibrer.

2. Allmjöl

- Mjöl som inte innehåller bakpulver, lämpligt för "snabbbröd" eller bröd gjort med snabbinställningarna. Brödmjöl är mer lämpligt för jästbröd.

3. Helvetevetemjöl

- mjöl males från hela vetekornet. Bröd som helt eller delvis tillverkas av fullkornsmjöl har ett högre fiber- och näringsinnehåll. Fullkornsmjöl är tyngre, varför bröden kan vara mindre och ha en tyngre konsistens.
- Den innehåller veteskal och gluten. Många recept kombineras vanligtvis med fullkornsmjöl eller brödmjöl för bästa resultat.

4. Svart vetemer

- Svart vetemjöl, även känt som "rågmjöl", är en typ av fiberrikt mjöl, och det liknar fullkornsmjöl. För att få den stora storleken efter stigning måste den användas i kombination med en hög andel brödmjöl.

5. Självhäftande mjöl

- Mjöl, som innehåller bakpulver, används särskilt för att göra kakor. Använd inte självuppkomstmjöl i kombination med jäst.

6. Majsmjöl och havregryn

- Majsmjöl och havregryn males separat från majs och havregryn. De är de extra ingredienserna för att göra grovt bröd, som används för att förbättra smaken och konsistensen.

7. Socker

- Socker är "mat" för jäst och ökar också brödets söta smak och färg. Det är ett mycket viktigt element för att få brödet att jäsa. Vanligtvis används vitt socker; Brunt socker, pulveriserat socker eller bomullssocker kan dock också användas i vissa recept.

8. Jäst

- Jäst är en levande organism och bör förvaras i kylskåp för att hålla sig fräsch. Det behöver kolhydrater som mat, som finns i socker och mjöl. Jäst som används i brödbakningsrecept kommer att säljas under olika namn: brödmaskinjäst (föredras), aktiv torrjäst och snabbjäst.
- Efter jästprocessen producerar jästen koldioxid. Koldioxiden expanderar brödet och mjukar upp innerfibern.

1 msk torrjäst = 3 tsk torrjäst

1 msk torrjäst = 15 ml jäst

1 tsk torrjäst = 5 ml

- Kontrollera jästens utgångsdatum och lagringstid före användning. Återgå till kylskåpet omedelbart efter varje användning, svampen kommer att dödas vid hög temperatur. Normalt orsakas brödets misslyckande att stiga av den dåliga jästen.
- **TIP:** Kontrollera att din jäst är färsk och aktiv:
(1) Häll 1 kopp (237 ml) varmt vatten (45-50°C) i en mätkopp.
(2) Tillsätt 1 tesked (5 ml) vitt socker i koppen och rör sedan 1 tesked (15 ml) jäst över vattnet.
(3) Placera mätkoppen på en varm plats i cirka 10 minuter. Rör inte vattnet.

(4) Färsk, aktiv jäst börjar bubbla eller "växa". Om så inte är fallet är jästen död eller inaktiv.

9. Salt

- Salt är nödvändigt för att förbättra smaken och färgen på brödskorpan. Det används också för att hämma jästaktivitet. Använd aldrig för mycket salt i ett recept. Men bröd skulle vara större om det var utan salt.

10. Ägg

- Ägg kan förbättra brödets struktur, göra brödet mer näringsrikt och större. Ägget måste vispas med de andra flytande ingredienserna.

11. Fett, smör och vegetabilisk olja

- Fett kan mjuka bröd och fördröja hållbarheten. Smör ska smältas eller hackas i små bitar innan det läggs till vätskan.

12. Bakpulver

- Bakpulver används för att höja Ultra Fast bröd och kaka. Eftersom det inte kräver jäsningsstid och kan generera luft, bildar luften bubblor för att mjuka brödets konsistens med hjälp av den kemiska principen.

13. Bakpulver

- Situationen är liknande med bakpulver. Den kan också användas i kombination med bakpulver.

14. Vatten och andra vätskor (tillsätt alltid först)

- Vatten är en viktig ingrediens för att göra bröd. I allmänhet bör vatten ha en rumstemperatur mellan 20 ° C och 25 ° C. Vissa recept kan kräva mjölk eller andra vätskor för att förbättra brödets smak. Använd aldrig mejeriprodukter med alternativet Fördröjningstimer.

5.1 Använd noggrann mätning

- **TIPS:** Ett av de viktigaste stegen för att göra gott bröd är att mäta ingredienserna korrekt. Mät noggrant varje ingrediens och lägg den i din brödform i den ordning som anges i receptet.
- Det rekommenderas starkt att använda en mätkopp eller tesked för att få en exakt mängd, annars påverkas brödet kraftigt.

5.2 Ingredienser Order

- Lägg alltid till ingredienser i den ordning som anges i receptet.
FÖRST: flytande ingredienser
ANDRA: Torra ingredienser
SENASTE: Jäst
- Jästen ska endast placeras ovanpå det torra mjölet och får aldrig komma i kontakt med vätskan eller saltet.
- Om du använder fördröjningstidsfunktionen under en längre tid, tillsätt aldrig lättfördärliga ingredienser som ägg eller mjölk.
- Efter att mjölet är helt knådat för första gången hörs ett pip och fruktingredienser tillsätts till blandningen. Om fruktingredienserna tillsätts för tidigt kommer smaken att minska efter omrörning under lång tid.

5.3 Flytande ingredienser

- Vatten, färsk mjölk eller andra vätskor bör mätas med mätkoppar med ett tydligt märke och en pip. Placera koppen på disken och sänk för att kontrollera vätskenivån. Vid mätning av matolja eller andra ingredienser, rengör mätkoppen noggrant utan några andra ingredienser.

5.4 Torra mätningar

- Mät upp torra ingredienser genom att försiktigt skeda mjöl etc. i mätkoppen och sedan, när de är fyllda, jämna ut dem med en kniv. Använd aldrig mätkoppen för att skopa dina torra ingredienser direkt från en behållare, eftersom det kan lägga till en matsked extra ingredienser. Knacka inte på botten av mätkoppen eller förpackningen.
- **TIP:** Rör om mjölet innan mätning för att ventileras. När du mäter ut små mängder torra ingredienser, som salt eller socker, använd en matsked och se till att den är jämn.

6.Felsökning

Felsökning nedan endast för din information, om utrustningen skadas under användning, för att undvika fara eller ytterligare förlust, vänligen kontakta underhållsstationen eller ring kundnumret för hjälp.

N EJ.	Problem	Orsak	Lösning
1	Rök från ventilationshål under bakning	Vissa ingredienser fastnar på värmeelementet eller i närheten, första gången det användes förblev olja på värmeelementets yta	Koppla ur brödmaskinen och rengör värmeelementet, men var försiktig så att du inte bränner dig första gången du använder den, torka operationen och öppnar locket.
2	Brödets bottenkorpa är för tjock	Håll brödet varmt och låt det sitta i pannan länge så att inte för mycket vatten går förlorat	Ta ut brödet snart utan att hålla det varmt.
3	Rör inte ingredienserna jämnt och baka dåligt	Knådmaskinen fäster fast vid axeln i brödformen	När du har tagit bort brödet, tillsätt varmt vatten i brödformen och sänk ner knådaren i 10 minuter, ta sedan bort och rengör.
4	Rör inte ingredienserna jämnt och baka dåligt	1. Den valda programmenyn är inte korrekt	Välj rätt programmeny
		2. Efter operationen, öppna locket flera gånger och brödet är torrt, ingen brun skorpfärg	Öppna inte locket vid den sista stigningen
		3. Omrörningsmotståndet är för stort, så att mixern knappast kan rotera och röra om tillräckligt	Kontrollera knådöppningen, ta sedan ut brödbrikan och arbeta utan belastning, om det inte är normalt, kontakta den auktoriserade serviceanläggningen.
5	"HHH"-indikator efter att du tryckt på START/STOP-knappen	Temperaturen i brödmaskinen är för hög för att baka bröd.	Tryck på START/STOP-knappen och koppla ur brödmaskinen, ta sedan bort brödsålen och öppna locket tills brödmaskinen svalnat.
6	Hör motorljudet, men degen rörs inte om	Brödformen är inte ordentligt fäst eller degen är för stor för att röras om.	Kontrollera att brödsålen är ordentligt fixerad och att degen är gjord enligt receptet och att ingredienserna vägs korrekt.
7	Brödet är så stort att det trycker på filten	Jäst är för mycket, eller mjöl är för mycket, eller vatten är för mycket, eller omgivningstemperaturen är för hög.	Kontrollera ovanstående faktorer, minska beloppet enligt de verkliga orsakerna.
8	Brödets storlek är för liten eller brödet har ingen höjning	Ingen jäst eller mängden jäst räcker inte, dessutom kan jästen ha dålig aktivitet eftersom vattentemperaturen är för hög, eller jästen blandas med salt eller omgivningstemperaturen är lägre.	Kontrollera jästens mängd och effekt, öka omgivningstemperaturen korrekt.
9	Degen är så stor att brödformen svämmar över	Mängden vätska är så stor att degen mjuknar och jästen är också för mycket.	Minska mängden vätska och förbättra degens fasthet.
10	Bröd kollapsar i mitten när man bakar deg	1. Det använda mjölet är inte ett starkt pulver och kan inte få degen att höjas	Använd brödmjöl eller starkt pulver.
		2. Jästhastigheten är för snabb eller jästtemperaturen är för hög	Jäst används vid rumstemperatur.
		3. För mycket vatten gör degen för våt och mjuk.	Enligt förmågan att absorbera vatten, justera vatten enligt receptet.
11	Brödvikten är mycket stor och organisationskonstruktionen är för tät	1. För mycket mjöl eller för lite vatten	Minska mjöl eller öka vatten
		2. För många fruktingredienser eller för mycket fullkornsmjöl	Minska mängden lämpliga ingredienser och öka jästen
12	Mellandelarna är	1. Överskott av vatten eller jäst eller inget	Minska vatten eller jäst ordentligt och

Ursprunglig bruksanvisning – AREBOS brödmaskin 1500g

	ihåliga efter skivning av brödet	salt	kontrollera salt
		2.Vattentemperaturen är för hög	Kontrollera vattentemperaturen
13	Brödytan fäster vid torrt pulver	1.es är starka agglutinerande ingredienser i bröd som smör och bananer etc.	Tillsätt inte mycket agglutinerande ingredienser till brödet.
		2.in fall av brist på vatten, inte tillräckligt med omrörning	Kontrollera brödmaskinens vatten och mekaniska design
14	Skorpan är för tjock och bakfärgen är för mörk om du gör kakor eller mat med för mycket socker	Olika recept eller ingredienser har stor inverkan på brödproduktionen, bakfärgen blir mycket mörk på grund av mycket socker	Om bakfärgen är för mörk för receptet med för mycket socker, tryck på START / STOP för att pausa programmet 5-10min före den schemalagda sluttiden. Innan du tar bort brödet eller kakan bör du förvara brödet eller kakan i brödformen i cirka 20 minuter med locket stängt.

7.Recept

Menyer		Ingrediens	Kvantitet	Kvantitet	Kvantitet	Anmärkning
1 Grundläggande bröd		Bröd vikt	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vatten	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 TSK	2 tsk	3 TSK	Sätt i hörnet
	[3]	Socker	3 DEN	4 msk	5 msk	Sätt i hörnet
	[4]	Olja	2 msk	3 msk	4 msk	
	[5]	Mjöl högt gluteninnehåll	4 koppar/ 560g	5 koppar/ 700g	6 koppar/ 840g	
	[6]	Mjölpulver	3 msk	4 msk	5 msk	
	[7]	Omedelbar jäst	0,5 TL	0,8 TL	1 tsk	Lägg på torrt mjöl, rör inte med vätska
2 Franskt bröd		Brotgewicht	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vatten	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 TSK	2 tsk	3 TSK	Sätt i hörnet
	[3]	Socker	2 DEN	3 msk	4 msk	Sätt i hörnet
	[4]	Olja	2 msk	3 msk	4 msk	
	[5]	Mjöl högt gluteninnehåll	4 koppar/ 560g	5 koppar/ 700g	6 koppar/ 840g	
	[6]	Omedelbar jäst	0,5 TL	0,8 TL	1 TSK	Lägg på torrt mjöl, rör inte med vätska
3 Vollweizenbröt		Brotgewicht	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vatten	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 TSK	2 tonl	3 TL	Sätt i hörnet
	[3]	Socker	2 DEN	3 msk	4 msk	Sätt i hörnet
	[4]	Olja	2 msk	3 msk	4 DEN	
	[5]	Mjöl högt gluteninnehåll	2 koppar/ 280g	2.5 Kopp/ 350g	3 koppar/ 420g	
	[6]	Vollweizenmehl	2 koppar/ 280g	2.5 Kopp/ 350g	3 koppar/ 420g	
	[7]	Omedelbar jäst	1 TSK	1,5 TSK	1,75 TL	Lägg på torrt mjöl, rör inte med vätska
	[8]	Mjölpulver	3 DEN	4 DEN	4 DEN	

4 Sött bröd		Brotgewicht	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vatten	330 ml	420 ml	510 ml	
	[2]	Salt	0,5 TL	1 TSK	1.5 TL	Sätt i hörnet
	[3]	Socker	0.25 Mugg	0.5 Mugg	0.75 Mugg	Sätt i hörnet
	[4]	Olja	2 msk	3 msk	4 msk	
	[5]	Mjölpulver	3 msk	4 msk	4 msk	
	[6]	Mjöl högt gluteninnehåll	4 koppar/ 560g	5 koppar/ 700g	6 koppar/ 840g	
	[7]	Omedelbar jäst	0,5 TL	0,8 TL	1 TSK	Sätt på torrt mjöl, rör inte med vätska.
5 Kärnmjöl		Brotgewicht	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Mjöl	200 ml	300 ml	400 ml	
	[2]	Smör	150 ml	150 ml	180 ml	
	[3]	Salt	1,5 TSK	2 tsk	2,5 TSK	Sätt i hörnet
	[4]	Socker	2 msk	3 msk	4 msk	Sätt i hörnet
	[5]	Mjöl högt gluteninnehåll	4 koppar	5 koppar	6 koppar	
	[6]	Omedelbar jäst	1 msk	1,5 msk	1.75 EL	Sätt på torrt mjöl, rör inte med vätska.
6 Glutenfritt bröd		Brotgewicht	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vatten	350 ml	430 ml	520 ml	
	[2]	Salt	1 TSK	2 tsk	3 TSK	Sätt i hörnet
	[3]	Socker	2 DEN	3 msk	4 msk	Sätt i hörnet
	[4]	Olja	2 msk	3 msk	4 msk	
	[5]	Glutenfritt mjöl	2 koppar /280g	2,5 koppar /350 g	3 koppar /420g	
	[6]	Majsmjöl	2 koppar /280g	2,5 koppar /350 g	3 koppar /420g	Kan ersätta havregryn
	[7]	Omedelbar jäst	0,5 tonL	0,8 TL	1 TSK	Lägg på torrt mjöl, rör inte med vätska
7 Snabbt bröd		Brotgewicht	1000g / 2LB	1250 g / 2,5 LB	1500g/3LB	
	[1]	Vatten	350 ml	430 ml	520 ml	Vattentemperatur 40-50°C
	[2]	Salt	1,5 TSK	2 tsk	2,5 TSK	Sätt i hörnet

	[3]	Socket	3 msk	4 msk	5 msk	Sätt i hörnet
	[4]	Olja	3 msk	4 msk	5 msk	
	[5]	Mjöl högt gluteninnehåll	4 koppar / 560g	5 koppar / 700g	6 koppar / 840g	
	[6]	Omedelbar jäst	1.5 TL	2 tsk	2.5 TL	Sätt på torrt mjöl, rör inte med vätska.
8 kakor	[1]	Vatten	30 ml			Lös upp sockret i ägget och vattnet, blanda med en elvisp för att bilda en blandning, lägg sedan de andra ingredienserna i en brödfat och starta sedan den här meny.
	[2]	Ägg	8			
	[3]	Socket	1 kopp			
	[4]	Smör	2 DEN			
	[5]	Självhäftande mjöl	4 koppar / 560g			
	[6]	Omedelbar jäst	1 tsk			
9 Knådning	[1]	Vatten	330 ml			
	[2]	Salt	1 tsk			Sätt i hörnet
	[3]	Olja	3 msk			
	[4]	Mjöl högt gluteninnehåll	4 koppar / 560g			
10 Deg	[1]	Vatten	610 ml			
	[2]	Salt	3 tsk			Sätt i hörnet
	[3]	Olja	5 msk			
	[4]	Mjöl högt gluteninnehåll	7 koppar / 890g			
	[5]	Omedelbar jäst	2 tsk			Sätt på torrt mjöl, rör inte med vätska.
11 Pastadeg	[1]	Vatten	620 ml			
	[2]	Salt	1 tsk			
	[3]	Olja	3 msk			
	[4]	Mjöl högt gluteninnehåll	8 koppar			
12 yoghurt	[1]	Mjök	1800 ml			
	[2]	Mjölksyrabakterier	180 ml			

13 Sylt	[1]	Fruktkött	5 koppar			rör om för grötigt, kanske eller kanske inte tillsätter lite vatten
	[2]	Stärkelse	1 kopp			
	[3]	Socker	1 kopp			Beroende på din smak
14 Baka	[1]	Ställ in baktemperaturen genom att trycka på skorpan knapp: 100 ° C (ljus), 150 ° C (medium), 200 ° C (mörk), Fel 150 ° C				
15 Hemgjord	[1]	Tryck på den här knappen för att gå till den hemlagade menyn. I den här menyn kan användaren ställa in tiden för varje process, t.ex. knådning, korrektur, bakning. Lämplig för hembakat bröd.				

8. Anvisningar för avfallshantering

8.1 Bortskaffande och förpackning

- Se till att förpackningen kasseras på lämpligt sätt i enlighet med de riktlinjer och standarder som gäller i din region. I vissa fall kan förpackningen bestå av plastpåsar - var särskilt försiktig så att de inte kommer i händerna på barn. Det finns risk för kvävning!

8.2 Kassering av gammal utrustning

- Gamla apparater måste kasseras i enlighet med direktiven och bestämmelserna om lokal avfallshantering.

8.3 Betydelsen av symbolen "soptunna"



Skydda vår miljö, elektriska apparater hör inte hemma i hushållsavfallet. Använd insamlingspunkterna för bortskaffande av elektriska apparater och lämna in dina elektriska apparater där som du inte längre kommer att använda. På detta sätt hjälper de till att undvika de potentiella effekterna av felaktigt bortskaffande på miljön och människors hälsa. På så sätt bidrar du till återanvändning, återvinning och andra former av återvinning av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter. Information om var produkterna ska kasseras får du från dina kommuner eller kommunala förvaltningar.

Vårt kundservicenummer: +49 (0) 931-45232700

EU-försäkran om överensstämmelse

Vi, den

Canbolat Vertriebs GmbH, Gneisenaustraße 10-11, 97074 Würzburg, Tyskland

intygar härmed att de enheter som beskrivs nedan uppfyller de relevanta grundläggande hälso- och säkerhetskraven i EU-direktiven på grund av deras design och konstruktion samt i de konstruktioner som släpps ut på marknaden av oss.

Produktnamn: Brödmaskin 1500g vit/svart
Modellnummer: AR-HE-BBA1500/B
Artikelnummer: 4260627424054 (vit); 4260627427741 (svart)

Om enheten ändras utan vårt medgivande förlorar denna försäkran om överensstämmelse sin giltighet.

Testad för:
2014/35/EG lågspänningsdirektiv
2014/30/EG Elektromagnetisk kompatibilitet
EU-standard:
SV 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
SV 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010
EN 62233:2008
SV 55014-1:2006 +A1:2009 +A2:2011
SV 55014-1:2017
SV 55014-2:2015
SV 61000-3-2:2014
SV 61000-3-3:2013

Datum/underskrift Tillverkare/Plats: Würzburg,

18.09.2023



Underskrift:
Dipl.-Informera. (Univ.) Korhan Canbolat, verkställande direktör

Representativ för dessa bruksanvisningar/tekniska data:
Dipl.-Informera. (Univ.) Korhan Canbolat, verkställande direktör

Kontorets adress:
Canbolat Vertriebs GmbH
Gneisenaustraße 10-11 Annonser
97074 Würzburg

Returadressen finns i avtrycket: <https://www.arebos.de/impressum/>

Momsregistreringsnummer: DE 263752326
Domstolen för registrering i handelsregistret är Würzburg, HRB 10082
WEEE Reg. nr DE 61617071