

inventum

broodmachine BM06
machine à pain BM06



gebruiksaanwijzing
mode d'emploi

Inhoudsopgave

Hoofdstuk	Titel	Paginanummer
1.	Veiligheidsvoorschriften	3
2.	Voor het eerste gebruik	3
3.	De kunst van het bakken	4
4.	De ingrediënten	4
5.	Het display	4, 5
6.	Programma's	5
7.	Gebruikswijze	6
8.	Het gebruik van de tijdvertraging	6, 7
9.	Recepten	7, 8
10.	Reiniging	8
11.	Enkele tips voor het bakken van brood	8, 9
12.	Problemen die zich kunnen voordoen	9
13.	Vragen die frequent gesteld worden	9, 10
14.	Voordat u het toestel weg wilt brengenvoor reparatie	10
15.	Garantiebepalingen en service	11
	Programmaspecificatie	12

Gebruiksaanwijzing Inventum broodmachine BM06

Technische gegevens

230V/~50Hz

600 Watt

1. Veiligheidsvoorschriften

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op:** vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer volledig af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en niet te dicht op de rand van het werkblad.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of de reparatie afdeling van de fabrikant. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben.
Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos.
- Niet aan het snoer cq. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Vermijdt het aanraken van de warme delen.

- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan met het omgaan met elektrische apparaten.
Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje op de onderkant van de machine) en het vermogen hetzelfde of hoger zijn dan dat van het bijgeleverde apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering in de hoofdschakelaarkast zijn gesprongen. De groep kan te zwaar zijn belast of er is een kortsluiting in het apparaat opgetreden.
- Wij adviseren de tijdsvertragingfunctie niet 's nachts te gebruiken in verband met het niet kunnen ingrijpen bij eventuele problemen.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurb beveiliging in het apparaat kan ouden op een defect in het verwarmingssysteem dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

Belangrijk:

- **In de verpakking vindt u de broodbakmachine, de gebruiksaanwijzing, het bakblik en de kneedhaak.**
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en houdt dit buiten het bereik van kinderen.
- Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd en uit de verpakking zijn genomen en maak de broodbakmachine, het bakblik en de kneedhaak schoon met een vochtige doek.

Het bakblik en de kneedhaak zijn bedekt met een anti-aanbaklaag, daarom dient u deze artikelen nooit schoon te maken met schoonmaakmiddelen, een afwasborstel of een spons. Gebruik hiervoor altijd een vochtige doek.

- Uw broodbakmachine kan bij het eerste gebruik ietwat roken, dit is volkomen normaal en kan geen kwaad voor de werking van het apparaat.

2. Voor het eerste gebruik

De kwaliteit van het brood dat u in de machine bakt, hangt van veel factoren af. Hoe vaker u met uw broodbakmachine werkt, hoe sneller u deze factoren leert kennen wat uiteindelijk het bakresultaat ten goede komt.

De broodbakmachine, relatief eenvoudig in gebruik, vereist echter een correcte dosering van de ingrediënten. Wij adviseren u dan ook om voor het afwegen een keukenweegschaal te gebruiken die bij voorkeur per gram weegt.

3. De kunst van het bakken

De machine laat u de keuze tussen verschillende programma's. Kies het programma voor het type brood dat u wenst, of indien anders aangegeven in het recept.

Plaats de gist als laatste in de vorm en bovenop de bloem, zodat deze niet in aanraking komt met het zout, suiker en water en/of melk. Zorg ervoor dat uw ingrediënten vers zijn. U kunt de versheid van de gist vaststellen door 1 theelepel suiker in een halve beker water op te lossen en aan dit mengsel 1 theelepel gist toe te voegen. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is. Controleer het deeg tijdens het kneedproces. Na plusminus 5 à 10 minuten moet het eruitzien als een gladde, elastische ronde bol. Voeg telkens 1 eetlepel water toe als het deeg te klontig is of voeg 1 eetlepel bloem toe als het deeg te vloeibaar is.

Zorg ervoor dat u de ingrediënten, inclusief water, toevoegt in de aangegeven volgorde en dat ze op kamertemperatuur zijn. Haal daarom boter en gist tijdig uit de koelkast. Soms kan het brood te hard rijzen. Dit kan veroorzaakt worden door een te hoge kamertemperatuur of een te hoge temperatuur van de ingrediënten.

Wanneer u een brood gebakken heeft, dient u de broodbakmachine 15-20 minuten te laten afkoelen alvorens opnieuw te bakken.

4. De ingrediënten

De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

Bloem/ Meel

Bloem of meel is het basisbestanddeel van brood. Het gewicht van de bloem of meel verschilt van soort tot soort. Daarom is het absoluut noodzakelijk de juiste hoeveelheid af te meten met een weegschaal.

Advies: let met het kopen van meel op de tekst van de verpakking. Er moet op staan dat het meel geschikt is voor het maken van onder andere brood (geen patentbloem gebruiken).

Gluten.

Gluten zitten van nature in bloem/ meel en bevorderen de rijzing van het brood.

Gist

Gist is een micro-organisme dat groeit op diverse plantaardige voedingsmiddelen. Gist heeft het vermogen om suikers om te zetten in alcohol en koolzuurgas, waardoor het zich bijzonder snel vermeerderd. Ideaal dus om het deeg te laten rijzen en het lichter en beter verteerbaar te maken.

Wij adviseren in de Inventum broodbakmachine droge gist te gebruiken. Deze (korrel)gist is gemakkelijker te verwerken, langer houdbaar dan verse gist en het geeft een constanter bakresultaat dan verse gist.

Zout

Zout zorgt niet alleen voor een bepaalde smaak aan het brood, maar regelt ook de activiteit van de gist, maakt het deeg stevig en vast en voorkomt dat het brood te hard rijst.

Boter/olie

Boter of olie geeft een betere smaak aan het brood en maken het brood zachter. De boter of olie moet op kamertemperatuur zijn voor u deze bij de andere ingrediënten voegt.

Suiker

Suiker is de voedingsbron voor de gist en een belangrijk bestanddeel voor het rijzingsproces. U kunt gewone witte suiker, bruine suiker, stroop of honing gebruiken. Het geeft een zekere zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren.

Let op! Gebruik geen grove suiker of suikerklontjes, voor bijvoorbeeld suikerbrood, omdat dit de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigt.

Water

Wanneer de bloem/ meel vermengd wordt met het water, vormen de gluten zich en wordt de lucht afgesloten, zodat het brood kan rijzen. Bij een normale omgevingstemperatuur gebruikt u lauw water om het brood te maken: koud water activeert de gist niet en warm water activeert de gist te sterk.

Melk

Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Indien u verse melk gebruikt, dan dient u de hoeveelheid water uiteraard te verminderen om het vochtigheidspeil in evenwicht te houden.

Let op: Gebruik geen verse melk als u het bakproces programmeert met de tijdvertragingfunctie. De melk zou zuur kunnen worden.

Andere Ingrediënten

In kookboeken kunt u recepten tegenkomen die kruiden, noten, krenten, fruit of groente e.d. vereisen. Gebruik steeds verse ingrediënten. Indien u noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij u aan deze vooraf in water te laten weken, goed droog te deppen en dan pas aan het deeg toe te voegen.

Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn i.v.m. mogelijke beschadigingen aan de anti-aanbaklaag. De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

5. Het display



A: "menu" toets

Deze toets gebruikt u om het juiste bakprogramma te selecteren. Elke keer als u op deze toets drukt, hoort u een piep en het programmanummer verandert. Het programma staat in het display vermeld. Deze broodmachine heeft 12 programmamogelijkheden (zie ook: Programma's, hoofdstuk 6).

B: "START" en "STOP" toets

Met deze toets start of stopt u het programma.

TIP: Indien u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u dit wijzigen door de stop toets een aantal seconden ingedrukt te houden. U kunt daarna de machine opnieuw instellen met het juiste programma.

START: om een programma te starten, drukt u de toets in en u zult een korte piep horen. De dubbele punt tussen de tijd in het display zal gaan knipperen en de machine gaat de tijd nu aftellen en werkt het gekozen programma af.

STOP: om een programma te beëindigen, drukt u de toets een aantal seconden in totdat u een piep hoort. De piep bevestigt dat u het programma uitgezet heeft.

C: "korst" kleur toets

Deze toets gebruikt u om aan te geven of u de korst licht, middel of donker wilt hebben.

TIP: Indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korst kleur middel te kiezen.

D: "gram" toets

Deze toets gebruikt u om aan te geven welk gewicht brood u op dat moment wenst te maken. U kunt kiezen uit een brood van 450 of 600 gram.

TIP: De totale hoeveelheid van de ingrediënten vermeld in het recept is het gewicht van het brood dat u gaat maken.

E en F: Tijdvertragingstoetsen (E: Tijd ▼/F: Tijd ▲)

Met de toetsen kunt u zelf bepalen wanneer uw brood klaar is. Door op de toets ▲ (pijl naar boven) te drukken, zal de tijd met 10 minuten per keer toenemen. Indien u de toets ▼ (pijl naar beneden) in drukt, zal de tijd met 10 minuten afnemen. Zie ook: Het gebruik van de tijdvertraging op pagina 6.

AAN/UIJT

Hoe kunt u zien of de machine werkt of het programma loopt? Als de dubbele punt knippert, draait het programma.

Als de dubbele punt constant brand, is het programma gestopt.

6. Programma's

Programma 1: Normaal. Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.

Programma 2: Frans. De baktijd is langer dan bij het normale programma waardoor het brood een iets hardere korst krijgt.

Programma 3: Volkoren. Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van de zware broden zoals volkoren en meergranen brood.

Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn als een wit brood, omdat het meel zwaarder is.

Programma 4: Vlug. Dit is een programma voor als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wilt hebben. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee te houden dat deze kleiner zal zijn als bij het normale programma.

Programma 5: Zoet. Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnen- of krentenbrood.

Programma 6: Supersnel I. Met dit programma maakt u binnen één uur een lekker vers wit brood van 450 gram.

Programma 7: Supersnel II. Met dit programma maakt u binnen één uur een lekker vers wit brood van 600 gram.

Programma 8: Deeg. Met dit programma kunt u de machine alleen deeg laten maken en laten rijzen.

Programma 9: Jam. Voor het bereiden van heerlijke verse jam. **Let op!** Zorg ervoor dat de pitten van de ingrediënten verwijderd zijn voordat u deze in het bakblik doet. Scherpe pitjes kunnen namelijk de anti-aanbaklaag beschadigen.

Werkwijze: U doet alle ingrediënten in het bakblik en u stelt de machine in op programma JAM. Daarna drukt u op start en de machine zal nu eerst de ingrediënten gaan voorverwarmen. Daarna zal de machine gaan mengen en uiteindelijk zal de machine de jam laten afkoelen. Als de machine klaar is, geeft deze dit aan door een piepsignaal. U kunt de jam in een potje of bakje gieten en nog verder laten afkoelen. Zodra het voldoende is afgekoeld, kunt u het potje of bakje afsluiten en in de koeling bewaren.

Programma 10: Cake. Met dit programma kunt u brood maken dat bereid wordt met bijvoorbeeld bakpoeder. Broden gebakken met dit programma worden minder hoog en vaster van structuur. De tijdvertraging kan op deze stand niet gebruikt worden, omdat het bakpoeder direct werkt.

Indien u met dit programma cake wilt maken, raden wij u aan de ingrediënten in het bakblik te doen. Daarna stelt u de machine in en voordat u op start drukt, moet u even met een houten lepel de ingrediënten omscheppen. Dit bevordert namelijk de knedging.

Programma 11: Sandwich. Dit programma kunt u gebruiken om een heel luchtig wit brood met een zachte korst te maken voor onder andere sandwiches. **Let op!** Bij dit programma kunt u geen korstkleur instellen, de machine doet dit zelf.

Programma 12: Bakken. Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder heeft gemaakt. U kunt het deeg met dit programma alleen afbakken. Ook kunt u reeds gebakken brood weer wat opwarmen.

7. Gebruikswijze

Stap 1: Haal het bakblik uit de machine door deze een kwartslag naar links te draaien en aan de handgreep recht omhoog uit de machine te trekken.

Stap 2: Plaats de kneedhaak (bijgevoegd) op de as in het midden van het bakblik. De kneedhaak moet op een juiste en zorgvuldige manier geplaatst worden zodat alle ingrediënten voldoende gemengd en geknead worden. Reinig de as altijd goed, zodat eventuele bakrestjes volledig verwijderd zijn.

Stap 3: Doe de ingrediënten op de volgende wijze en volgorde in het bakblik:

1. De helft van de benodigde bloem/meel
2. Water/melk
3. Boter/olie
4. Eventueel eieren
5. De rest van de benodigde bloem/meel
6. Suiker (doe de suiker aan één kant)
7. Zout (doe het zout aan de andere kant)
8. Gist (doe de gist in een holletje in het midden)

Let op! De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat het water de gist zal activeren alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en geknead zijn.

Stap 4: Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van het bakblik. Plaats het blik weer in de machine en draai deze een kwartslag naar rechts zodat het bakblik goed stevig vast staat.

Stap 5: Sluit het deksel.

Stap 6: Doe de stekker in het stopcontact en zet de machine aan door middel van de aan/uit knop aan de rechterzijde van de machine. Zie ook: hoofdstuk 2, "Voor het eerste gebruik".

Stap 7: Stel het juiste programma in door middel van de "menu" toets.

Stap 8: Door middel van de "korst" kleur toets kunt u de kleur van de korst instellen. U kunt kiezen uit licht, middel of donker.

Stap 9: Met de "gram" toets kiest u welk gewicht brood u op dat moment wilt maken, 450 of 600 gram.

Stap 10: Stel eventueel de tijdvertraging in. Zie ook: hoofdstuk 8, "Het gebruik van de tijdvertraging".

Stap 11: Druk op de starttoets. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

Programmatijden (zie: ook pagina 12)

Programma	450 gr.	600 gr.
1. Normaal	2.53 3.00	
2. Frans	3.40 3.50	
3. Volkoren	3.32 3.40	
4. Vlug	1.40*	1.40*
5. Zoet	2.50 2.55	
6. Supersnel I	0.58*	---
7. Supersnel II	--- 0.58*	

8. Deeg	1.30*	1.30*
9. Jam	1.20*	1.20*
10. Cake	2.50*	2.50*
11. Sandwich	2.55 3.00	
12. Bakken	1.00*	1.00*

* Indien u één van deze programma's kiest, kunt u geen gewicht kiezen. Zie hiervoor ook hoofdstuk 9, "Recepten".

De tijd die in het display staat, is aangegeven in uren en minuten. Voorbeeld: Programma 1, Normaal, 450 gram duurt 2 uur en 53 minuten.

Stap 12: Wanneer het brood klaar is, geeft de machine enkele piepsignalen. Druk op de stop toets en houd deze enkele seconden vast. De machine zal nogmaals piepen om te bevestigen dat u het programma heeft gestopt. Zet de machine uit met behulp van de aan/uit knop, verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en open het deksel van de machine. Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen. Laat het brood in het bakblik ca. 10 tot 15 minuten afkoelen en houdt het bakblik omgekeerd boven het aanrecht en schud lichtjes het brood uit het blik.

Tijdens het kneedproces van de volgende programma's gaat er een piepsignaal; Normaal, Frans, Vlug, Zoet en Sandwich. Dit piepsignaal geeft aan dat u de extra ingrediënten kunt toevoegen zoals: rozijnen, krenten of noten. U doet het deksel open, voegt de extra ingrediënten toe, vervolgens sluit u het deksel en het kneedproces zal verder gaan.

Let op! Laat krenten, rozijnen en noten vooraf wellen en droog ze met een doek of keukenpapier af. Let erop dat deze ingrediënten niet te groot of te scherp zijn, anders kunt u de anti-aanbaklaag van het bakblik beschadigen.

Plaats het brood en het bakblik nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafellkleed. Wanneer het brood niet onmiddellijk los komt, draai dan voorzichtig de as aan de onderzijde van het bakblik heen en weer totdat het brood los komt. Indien u het brood uit de machine haalt en de kneedhaak in het brood blijft steken, verwijder deze voorzichtig uit het brood. Laat het brood eventueel nog verder afkoelen op een rooster zodat u daarna de kneedhaak met uw handen kunt verwijderen. Let wel goed op dat de kneedhaak goed is afgekoeld. Het is aan te bevelen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden. **Let op: controleer voor het snijden de kneedhaak uit het brood is verwijderd.**

Extra: Als u bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen met uitzondering van het jam-programma.

8. Het gebruik van de tijdvertraging

Wanneer u de tijdvertraging wilt gebruiken, dient u dit in te stellen voordat u op de "start" toets drukt. **Belangrijk:** gebruik de tijdvertraging niet wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn.

Volg de eerste 9 stappen beschreven in hoofdstuk 7,

vervolgens; nadat u het juiste programma, juiste gewicht en de juiste korstkleur heeft ingesteld, drukt u op de pijltjes toetsen om de tijd op het display te verhogen of te verlagen. Zie ook hoofdstuk 5 (het display).

▲ = 10 minuten erbij

▼ = 10 minuten eraf

Voorbeeld: Het is 9.00 uur 's morgens en u wilt om 17.00 uur 's middags vers gebakken brood.

Doel alle ingrediënten in het bakblik. Plaats het bakblik in de broodmachine. Sluit het deksel en druk op de keuze toets om het juiste programma in te stellen. Druk op de korst toets om de korstkleur in te stellen. Druk op de gram toets om het juiste gewicht in te stellen. Druk vervolgens op ▲ (pijl omhoog) tot er 8:00 in het display verschijnt. Er zullen immers 8 uren voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de start toets gedrukt heeft tot het moment dat het brood klaar moet zijn (17.00 uur 's middags). Druk op de start toets. De dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu gaan aflopen tot het tijdstip bereikt is waarop de broodmachine moet beginnen met kneden. De broodmachine zal nu het hele ingestelde programma doorlopen zodat het brood klaar is op het tijdstip dat u heeft gekozen.

9. Recepten

Tip! Indien u een grove meelsoort gebruikt, kan het zijn dat u minder water moet gebruiken dan er aangegeven wordt in de recepten. Dit omdat een grove meelsoort minder vocht opneemt.

LET OP! Houdt er rekening mee dat een brood van 450 gram klein is en niet hoger zal komen dan ongeveer de helft van het bakblik. Om de rijzing te bevorderen zal bij een brood van 450 gram meer suiker toegevoegd worden.

Wit brood	450 gram	600 gram
Witte bloem	260 gr.	350 gr.
Water	185 ml	210 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Programma: Normaal, Vlug of Sandwich

Melkbrood	450 gram	600 gram
Witte bloem	260 gr.	350 gr.
Melk	185 ml	210 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Programma: Normaal of Sandwich

Tarwebrood	450 gram	600 gram
Volkorenmeel	150 gr.	200 gr.
Witte bloem	100 gr.	150 gr.
Water	185 ml	210 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Programma: Frans of Volkoren

6-Granenbrood	450 gram	600 gram
6-Granenmeel	260 gr.	350 gr.
Water	175 ml	225 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Programma: Frans of Volkoren

Volkorenbrood	450 gram	600 gram
Volkorenmeel	260 gram	350 gr.
Water	175 ml	225 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Programma: Frans of Volkoren

Rozijnen en notenbrood	450 gram	600 gram
Witte bloem	250 gr.	320 gr.
Eieren	1	1
Water	175 ml	200 ml
Boter/ olie	15 gr.	20 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	6 gr.	10 gr.

Extra ingrediënten:

Rozijnen	150 gr.	230 gr.
Noten	75 gr.	100 gr.

Let op! U dient eerst het ei in een maatbeker te doen en daarna aanvullen tot 175 of 200 ml water. Dit in verband met het vochtgehalte.

Programma: Zoet

Zonnebloempitbrood	450 gram	600 gram
Witte bloem	250 gr.	315 gr.
Water	185 ml	210 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Extra ingrediënten:

Zonnebloempitten	50 gr.	75 gr.
------------------	--------	--------

Programma: Zoet

Honingbrood	450 gram	600 gram
Witte bloem	250 gr.	300 gr.
Water	185 ml	210 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Honing	30 gr.	10 gr.
Zout	5 gr.	10 gr.
Gist	3 gr.	4 gr.

Gebruik bij voorkeur vloeibare honing.

Programma: Normaal, Frans of Volkoren

Deeg voor broodjes 600 gram

Witte bloem	400 gr.
Water	250 ml
Eierdooier	1
Boter/ olie	15 gr.
Suiker	8 gr.
Zout	8 gr.
Gist	11 gr.

Let op! U dient eerst de eierdooier in een maatbeker te doen en daarna aanvullen tot 250 ml water. Dit in verband met het vochtgehalte.

Programma: Deeg

Aardbeienjam

Aardbeien	450 gram
Suiker	275 gram
Citroensap (vers)	3 eetlepels
of citroensap (geconcentreerd)	1 eetlepel

Programma: Jam

Abrikozenjam

Verse abrikozen	450 gram
Suiker	200 gram
Citroensap (vers)	3 eetlepels
of citroensap (geconcentreerd)	1 eetlepel

Programma: Jam

Wit brood binnen 1 uur 450 gram 600 gram

Witte bloem	250 gr.	300 gr.
Water	175 ml	210 ml
Boter/ olie	5 gr.	10 gr.
Suiker	40 gr.	30 gr.
Zout	3 gr.	5 gr.
Gist	6 gr.	8 gr.

Programma: Supersnel I of Supersnel II

Cake

Cakemeel	250 gram
Boter	200 gram
Eieren (geklopt)	3 eieren
Suiker	200 gram
Vanillesuiker	1 zakje
Melk	4 eetlepels

Programma: Cake

Voor het maken van cake zie hoofdstuk 6.

Indien u glutenvrij brood wilt maken (voor coeliakie patienten) verwijzen wij u door naar de Nederlandse Coeliakie Vereniging.

Elk soort glutenvrij meel behoeft namelijk een eigen recept en bij de coeliakie vereniging kunnen zij u het beste helpen.

Nederlandse Coeliakie Vereniging

Postbus 65

3860 AB Nijkerk

Tel: 033 - 247 10 40

Fax: 033 - 247 10 42

E-mail: info@coeliakievereniging.nl

Website: www.coeliakievereniging.nl

10. Reiniging

Zet voordat u uw broodmachine wilt reinigen het apparaat uit, haal de stekker uit de wandcontactdoos en laat het volledig afkoelen.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Verwijder het bakblik alvorens te reinigen. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Het deksel kunt u eventueel verwijderen voor een makkelijke reiniging.

Binnenkant

De binnenkant van het apparaat kunt u voorzichtig met een licht vochtige doek schoonmaken. **Let op** met schoonmaken van het verwarmingselement.

Bakblik

Het bakblik kunt u reinigen met warm water. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt. Indien het niet lukt om de kneedhaak uit het bakblik te verwijderen, dient u het bakblik volledig te laten afkoelen. Vervolgens giet u een beetje warm water in het bakblik zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de kleverige deeltjes oplossen en de kneedhaak verwijderd kan worden.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen of afwasborstels, deze kunnen de anti-aanbaklaag van het bakblik beschadigen. Het bakblik is niet geschikt om in de afwasmachine te reinigen.

11. Enkele tips voor het bakken van een heerlijk brood

- Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
- Voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten vers zijn.
- Doe de gist als laatste in de vorm. Doe dit in een holletje in het meel. Deze mag niet in aanraking komen met zout, suiker en water (melk).
- **Tip:** U kunt de versheid van de gist vaststellen door de volgende test te doen:
Los in een half kopje lauw water 1 theelepel suiker op en voeg aan dit mengsel 1 theelepel gist toe. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.

- **Tip:** Ca. 5 tot 10 minuten na de start van de broodbakmachine kunt u testen of de deegbal goed is. Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische, ronde bol. U opent het deksel en raakt even met uw vingers de bovenkant van de deegbal aan. Let er op dat de kneedhaak doordraait. Indien het deeg iets blijft plakken aan uw vingers is dit goed. Blijft het deeg plakken aan het bakblik dan is deze te nat. Blijft het deeg niet plakken aan uw vingers dan is de deegbal te droog.
- **Tip:** Zout remt de werking van gist en suiker bevordert de werking. Indien u één van deze twee ingrediënten niet gebruiken mag vanwege een dieet, dan moet u het andere ook weglaten. U krijgt dan brood zonder suiker en zout.
- Wanneer u direct een nieuw brood wilt bakken, laat u de machine 10 tot 20 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Verschillende soorten brood hebben een andere structuur en grootte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden kunnen veel vaster en kleiner zijn dan andere. Dit is normaal.
- Het kan zijn dat u bij sommige recepten de verhoudingen aan moet passen. Daar bedoelen wij mee: de hoeveelheid gist of de hoeveelheid meel of de hoeveelheid water. Nooit alles tegelijk aanpassen. Dit zal namelijk geen effect hebben. De aanpassing kan nodig zijn in verband met:
 - kwaliteit en soortelijk gewicht van het meel
 - temperatuurverschillen van de omgeving
 - versheid van de ingrediënten
- Het brood dat u zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen dus is derhalve ook maar beperkt houdbaar. Indien u het brood luchtdicht verpakt, nadat u het goed heeft laten afkoelen, kunt u het brood een paar dagen goed houden. Uiteraard kunt u het brood ook invriezen, waardoor u het later kunt consumeren.

12. Problemen die zich voor kunnen doen

Er bestaan verschillende factoren die uw brood kunnen doen mislukken. Hieronder zullen wij een aantal voorbeelden van slechte resultaten weergeven en eventueel de oplossingen.

Het brood is ingezakt.

- Indien uw brood ingezakt lijkt langs alle kanten, dan wil dit zeggen dat het deeg te vochtig was. Probeer iets minder water toe te voegen. Wanneer u geconserveerd fruit of groenten gebruikt, laat ze dan eerst goed uitlekken en wrijf ze goed droog voordat u ze gebruikt. Ze zijn langere tijd doordrenkt waardoor ze overtollig vocht bezitten. U kunt ook proberen om een lichtere bloemsoort te gebruiken.
- Het kan ook overrij zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram. In dit geval kan het ook aan de hoeveelheid vocht liggen. Het kan zijn dat het meel wat u gebruikt minder water nodig heeft dan er standaard in de recepten staat. Voeg een volgende keer 10 tot 20 ml. minder water toe.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken

- Indien de binnenkant van het brood onvoldoende gebakken is, kan dit aan de gebruikte bloemsoort liggen. Dit gebeurt

meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer u deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodbakmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet u het apparaat stop. Stel dan het apparaat opnieuw in en druk op start: het apparaat zal opnieuw beginnen met kneden, er is nu een grotere hoeveelheid lucht in het deeg opgenomen.

- U kunt ook de bruiningsgraad van de korst op donker zetten, waardoor de afbaktemperatuur wat hoger wordt.

Het brood is overgelopen

- Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en type gist heeft gebruikt.
- Teveel suiker kan uw gist te veel activeren. Verminder de hoeveelheid suiker en pas ook op voor gedroogde vruchten of honing die veel suiker bevatten. Probeer uw hoeveelheid water met 10 tot 20 ml te verminderen. Denk eraan dat een geringere vochtigheid het gist verhindert te actief te zijn.
- Het gebruik van een zeer fijn gemalen bloem kan het brood soms ook te hard doen rijzen. Deze bloemsoorten hebben niet zo'n actieve gist nodig om te rijzen dan zwaardere of grover gemalen bloemsoorten.

Het brood is te droog

- Gebruik iets minder bloem of voeg 1 eetlepel vloeistof toe. Wanneer de broodbakmachine zwaarder deeg mengt of wanneer hij langere kneedtijden gebruikt, kan het zijn dat de machine lichtjes begint te trillen op het aanrecht. Zorg er dus voor dat het apparaat op een stabiel oppervlak staat, niet te dicht in de buurt van een ander voorwerp en ook niet te kort op de rand van het aanrecht.

Platte broden

- Indien u een door de molen gemalen bloem of volkoren bloem neemt, kan het brood wat platter zijn (geen mooi bolletje).
- Als uw brood helemaal niet rijst, dan is het nodig de gist te controleren. Heeft u niet vergeten de gist erbij te doen? Indien het brood slechts lichtjes gerezen is, kan het zijn dat de gist te oud was.
- De activering van de gist wordt verhinderd door te koud of te warm water.
- Kijk ook de gebruikte dosis zout na. Verzeker u ervan dat u niet teveel zout heeft gebruikt.

13. Veel gestelde vragen

Vraag: Waarom is er steeds verschil in de vorm en de hoogte van het brood?

Antwoord: De vorm en de hoogte van het brood zijn afhankelijk van de omgevingstemperatuur, de kwaliteit en de hoeveelheid van de ingrediënten.

Vraag: Waarom rijst het brood niet?

Antwoord: Gist vergeten, te weinig gist of oude gist zorgen ervoor dat het brood niet rijst en "plat" blijft.

Vraag: Hoe werkt de tijlvertraging?

Antwoord: De tijlvertraging mag niet ingesteld worden onder de 2.53 uur of boven de 13 uur. De tijlvertraging vereist een minimum van 2 uur en 53 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. De ingrediënten kunnen bederven wanneer zij langer dan 13 uur in de broodbakmachine blijven zonder gebakken te worden.

Voor verdere uitleg, zie: hoofdstuk 8.

Vraag: Waarom mogen aan de basis-ingredienten geen extra ingrediënten worden toegevoegd?

Antwoord: Om aan het deeg cq. het brood de juiste vorm te geven en te laten rijzen zoals het hoort, moeten de gedroogde krenten en dergelijke later toegevoegd worden.

Bovendien bestaat de kans dat deze ingrediënten stuk gekneet worden tijdens het kneedproces. Zij kunnen aan elkaar gaan kleven en niet gelijkmatig verdeeld worden over het deeg.

U kunt deze ingrediënten pas na het eerste "piepsignaal" toevoegen.

U kunt geen ingrediënten toevoegen wanneer u één van de snelle programma's gebruikt.

Vraag: Kan er verse melk gebruikt worden in plaats van water?

Antwoord: Dat kan, maar dan dient u ervoor te zorgen dat u dezelfde hoeveelheid vocht behoudt. Bijvoorbeeld: als in een recept 210ml water staat, kunt u dit vervangen door 210ml melk of door 105ml water en 105ml melk. Het is belangrijk dat u de totaal aangegeven hoeveelheid vocht gebruikt.

Vraag: Het brood is bijna of helemaal niet meer uit het bakblik te krijgen, wat kan ik daaraan doen?

Antwoord: Dit kan twee oorzaken hebben. De anti-aanbaklaag van uw bakblik is versleten of het brood is nog niet afgekoeld. Indien de anti-aanbaklaag versleten is, adviseren wij u een nieuw bakblik aan te schaffen. Om erachter te komen wat de oorzaak exact is, adviseren wij u het volgende: zodra de broodbakmachine klaar is, haalt men het bakblik compleet met brood uit de machine en laat het geheel 15 tot 20 minuten afkoelen op het aanrecht.

Houd daarna het bakblik ondersteboven en schud het brood lichtjes uit het bakblik. Laat het brood nog eens 15 minuten afkoelen op een rooster alvorens het aan te snijden.

Vraag: Er is speling ontstaan op de kneedhaak. Hoe komt dit en wat kan ik hieraan doen?

Antwoord: De anti-aanbaklaag aan de binnenkant van de kneedhaak is dik, zacht en nog niet volledig uitgehard. Dit uitharden gebeurt pas als de machine in gebruik genomen wordt. Door de druk die op de kneedhaak komt te staan tijdens het kneden, zal de anti-aanbaklaag aan de binnenkant dunner en harder worden, waardoor er meer ruimte ontstaat. Dit zal in de eerste weken gebeuren en is volkomen normaal. De kneedhaak slijt als het ware een beetje uit en zal niet verder gaan dan dat.

Vraag: De kneedhaak blijft in het brood achter, wat kan hieraan doen?

Antwoord: Niets, het is namelijk goed dat de kneedhaak in het brood achter blijft. Als dit niet het geval zou zijn, bestaat de kans dat er een groot gat onderin het brood komt. Nu kan het

brood eerst afkoelen alvorens de kneedhaak verwijderd wordt. Door het afkoelen wordt het brood steviger en zal er geen gat in het brood ontstaan. Tijdens het eerste gebruik kan het zo zijn dat de kneedhaak in het bakblik achterblijft. Dit heeft alles te maken met de voorgaande vraag.

Vraag: Hoe kan ik de binnenkant van mijn broodbakmachine schoonmaken als het deeg overgelopen is?

Antwoord: De binnenkant van de broodbakmachine kan gereinigd worden met een ovenreiniger. Let op dat het verwarmingselement goed beschermd wordt. Het verwarmingselement kan gereinigd worden door de machine één of tweemaal, zonder inhoud, een bakprogramma te laten afwerken. Het verwarmingselement zal dan schoonbranden.

Vraag: Vanwege een dieet mag ik geen brood met suiker, kan ik suikervrij brood maken in de broodbakmachine?

Antwoord: Ja, dat kan. U kunt suiker weglaten uit het basisrecept. Let echter wel op. Als u geen suiker gebruikt, mag u ook geen zout toevoegen. Dit om toch een goede rijzing te krijgen.

Vraag: Als ik rozijnenbrood maak, zitten alle rozijnen onderin. Wat kan ik hieraan doen?

Antwoord: De deegbal is waarschijnlijk te compact om de rozijnen goed door het deeg te kunnen kneden. Voeg bij het basisrecept 10 tot 20 ml. vocht toe, zodat de deegbal soepeler is en de rozijnen er makkelijker door heen gekneet kunnen worden. Let wel op dat de rozijnen zelf niet te nat zijn.

Vraag: De korst is soms lichter, soms donkerder?

Antwoord: Dit kunt u zelf instellen door de toets "korst". Voor een lichte korst zet u het apparaat op licht (light), voor een donkere korst zet u het apparaat op donker (dark).

Vraag: Wat is er gebeurd wanneer het brood even hoog gekomen is als het deksel?

Antwoord: U heeft teveel gist en/of suiker gebruikt, waardoor er meer gasbellen ontstaan zijn binnenin het brood en het teveel gerezen is.

Vraag: Waarom mag u geen brood maken op basis van fruit met de werkwijze "Vlug"?

Antwoord: De gisttijd wordt verminderd bij dit programma en wanneer u meer ingrediënten gebruikt, wordt de baktijd ook beïnvloed zodat u geen mooi resultaat zult krijgen wanneer u dit programma met dergelijke recepten gebruikt.

Vraag: De broodbakmachine kneedt trager bij het maken van zwaardere broden?

Antwoord: Dit is een normaal verschijnsel wanneer u deze recepten gebruikt. Dit is geen probleem voor de machine, het is wel aan te raden een eetlepel vloeistof toe te voegen.

14. Voordat u het toestel weg wilt brengen voor reparatie.

Uw brood mislukt steeds.

Wij adviseren u één maal een brood te maken met een kant-en-klare broodmix van bijvoorbeeld Koopmans of Honig. Deze kant-en-klare mixen hoeven alleen nog maar aangevuld te worden met water en boter. Is het resultaat goed, dat betekent dat uw machine in orde is en zult u de versheid van uw normale ingrediënten moeten controleren.

Is het resultaat slecht, dan kunt u overleggen met onze klantenservice of technische dienst wat u het beste kunt doen. Het telefoonnummer vindt u op de achterkant van deze gebruiksaanwijzing.

Het toestel werkt niet

- Is het ingeschakeld?
- De temperatuur van de broodmachine is te hoog

Er komt rook uit de luchtgaten

- De ingrediënten zijn misschien op het verwarmingselement gemorst

Het brood is ingezakt/Het midden is vochtig

- Het brood werd te lang in het bakblik gelaten na het bakken
- Er is teveel water of gist gebruikt

De bovenkant van het brood is gebarsten en ziet bruin

- Te veel bloem, gist of suiker

Te klein brood

- Niet genoeg bloem, gist, suiker of water
- Gebruik van volkorenbloem of bloem die chemische gist bevat
- Gebruik van een slecht gisttype
- Gebruik van bloem of gist die niet vers meer is

Het bovenste deel van het brood is nog bestrooid met bloem

- Niet genoeg water

Brood onvoldoende gebakken

- Stoptoets werd ingedrukt na inschakeling
- Het deksel werd geopend tijdens het bakproces

Brood is te hard gebakken

- Te veel suiker
- Korstkleur op donker gezet

Brood is slecht gevormd

- Niet genoeg bloem
- Niet genoeg water

15. Garantiebepalingen en service

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing indien de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen (bakblik en kneedhaak) zulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen (bakblik en kneedhaak);

- externe verbindingkabels;
- (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Buiten garantie

- U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
- Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.
- Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.
- Indien wij tot reparatie zijn overgegaan, zullen beoordelings- cq. onderzoekskosten door ons niet in rekening worden gebracht.
- Wij behouden ons het recht voor om uw product onder rembours aan u te retourneren of vooruitbetaling te verlangen.
- Wij verlenen twee maanden garantie op door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Mocht het apparaat voor reparatie moeten worden opgestuurd, dan dient u als volgt te handelen:

1. In een brief - voorzien van uw naam, adres en telefoonnummer in blokletters - beknopt doch duidelijk de klacht omschrijven.
2. Het apparaat - samen met de brief en een kopie van de aankoopnota - goed verpakken in een stevige doos, liefst in de originele verpakking.

3. U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden aan:

Martex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL

4. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
5. Binnen de garantieperiode zal Martex Holland BV de kosten voor het retourneren van het apparaat voor haar rekening nemen (alleen binnen Nederland).

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Programma overzicht BMO6		Tijdstelling	1e kneiding	2e kneiding	Rustperiode	3e* kneiding	Rustperiode	Vormen	Rustperiode	Rijsperiode	Bakken	Warmhouden
1	NORMAAL - 450 gram NORWAAL - 600 gram	13:00-2:53 13:00-3:00	2m 2m	7m 8m	20m 20m	14m* 15m*	20m 20m	30s 30s	4m30s 4m30s	45m 45m	60m 65m	60m 60m
2	FRANS - 450 gram FRANS - 600 gram	13:00-3:40 13:00-3:50	2m 2m	14m 16m	40m 40m	19m* 22m*	20m 20m	30s 30s	9m30s 9m30s	50m 50m	65m 70m	60m 60m
3	VOLKOREN - 450 gram VOLKOREN - 600 gram	13:00-3:32 13:00-3:40	2m 2m	7m 8m	25m 25m	18m 25m	20m 20m	30s 30s	14m30s 14m30s	70m 70m	55m 60m	60m 60m
4	VLUG	13:00-1:40	2m	5m	5m	8m*	0m	0s	0m	0m	80m	60m
5	ZOET - 450 gram ZOET - 600 gram	13:00-2:50 13:00-2:55	2m 2m	8m 8m	5m 5m	20m* 20m*	20m 20m	30s 30s	9m30s 9m30s	55m 55m	50m 55m	60m 60m
6	SUPER SNEL - 450 gram	13:00-0:58	2m	10m	0m	0m	0m	0s	0m	11m	35m	60m
7	SUPER SNEL - 600 gram	13:00-0:58	1m	8m	0m	0m	0m	0s	0m	9m	40m	60m
8	DEEG	1:30	2m	18m	0m	0m	20m	30s	9m30s	40m	0m	60m
9	JAM	1:20	0m	0m	15m	0m	0m	0s	0m	45m	0m	20m**
10	CAKE	2:50	2m	8m	5m	20m*	29m	30s	30s	35m	70m	60m
11	SANDWICH - 450 gram	13:00-2:55	3m	12m	40m	5m*	24m	30s	30s	40m	50m	60m
12	SANDWICH - 600 gram ALLEEN BAKKEN	13:00-3:00 1:00	3m 0m	12m 0m	40m 0m	5m* 0m	24m 0m	30s 0s	30s 0m	40m 0m	55m 60m	60m 60m

Tijdstelling: 13:00 uur is de maximale tijdverfraging welke u in kunt stellen en de tijd die daarna staat, is de totale programmaduur.

Rustperiode: de machine zal tijdens deze periode niets doen en de deegbal zal een beetje rijzen.

Vormen: de kneedhaak zal enkele malen ronddraaien om zo het brood vorm te geven.

Warmhouden: de machine zal het brood nog 60 minuten warmhouden. Deze extra functie is

voor mensen die niet op tijd bij de machine zijn en toch een warm brood willen.

*Het piepsignaal voor het toevoegen van extra ingrediënten zal gaan tijdens de 3e kneiding.

**Het programma zal de jam nu langzaam 20 minuten laten afkoelen.

(m = minuten)

(s = seconden)

Mode d'emploi de la Machine à pain Inventum type BM06

Information technique:

230V/~50Hz
600 Watt

1. Consignes de sécurité

• **Important: Lisez très attentivement le mode d'emploi qui comporte d'importantes données sur la sécurité de l'installation, sur l'utilisation et sur l'entretien de l'appareil. Conservez précieusement ce mode d'emploi pour toute référence future.**

- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Ne pliez ni coinciez jamais le cordon d'alimentation.
- Si le cordon est endommagé et doit être changé, consultez toujours votre fournisseur ou du service technique.
- Déroulez toujours entièrement le cordon afin d'éviter le surchauffement de celui-ci.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'appareils dégageant de la chaleur tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson etc.
- Placez l'appareil à distance suffisante des parois ou autres objets tels rideaux, torchons (textile ou papier) pouvant prendre feu.
- L'appareil est équipé d'un cordon court pour éviter tous les inconvénients d'un cordon trop long. N'utilisez un cordon de rallonge que si la tension de celui-ci est égale ou supérieure à celle du cordon d'alimentation. Utilisez uniquement un cordon de rallonge certifié.
- Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'usage des appareils électriques. Ne laissez donc jamais les enfants non surveillés se servir de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil équipé de pièces que le fabricant n'a pas livrées ou recommandées.
- L'appareil est uniquement destiné à être utilisé à l'intérieur.
- Débranchez l'appareil avant de le déplacer. Toujours déplacer l'appareil à deux mains.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil hors d'usage, nous vous conseillons de couper le cordon de l'appareil débranché et d'ôter toutes les pièces pouvant être dangereuses pour les enfants jouant avec.
- Débranchez l'appareil après toute utilisation ou avant de le nettoyer.
- Votre machine à faire du pain deviendra très chaude pendant que son fonctionnement. C'est pourquoi vous devrez faire très attention et utiliser des gants de protection pour retirer le moule à pain.
- Appuyez sur la touche «ARRÊT» avant de retirer la fiche de la prise de courant.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé sur une surface stable et sans nappe ou autre protection similaire, sinon

l'appareil pourrait se déplacer sous l'effet des vibrations.

- Cet appareil répond à la Directive CE n°76/889/EEC sur le dispositif antiparasite de radio et de TV avec la directive complémentaire n°82/499.

2. Mise en service

- Retirez la feuille de cellophane qui est fixée sur le panneau de commande.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez s'il y a tous les accessoires avec et s'ils ont tous été retirés de l'emballage.
- Il se peut que votre machine à faire du pain fume un peu lors de la première utilisation.
- Si la lame de pétrissage reste collée dans le pain (après avoir retiré le pain du moule à pain), servez-vous d'un couteau ou d'une fourchette pour la retirer. Faites bien attention en retirant la lame de pétrissage du pain, car vous risquez d'abîmer la surface du revêtement anti-adhésif. Nous n'assurons pas la garantie pour ce revêtement.

La qualité du pain que vous ferez dans la machine à pain va dépendre de plusieurs facteurs. Plus vous vous servirez de votre machine à pain, plus vite vous apprendrez à connaître ces facteurs et le résultat final n'en sera que meilleur. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

La machine à faire le pain est livrée avec une mesure et une cuillère de dosage. Faire du pain, c'est relativement simple, mais cela exige tout de même une précision extrême dans le dosage des ingrédients.

Utilisez toujours les ingrédients qui sont indiqués dans les différentes recettes et suivez attentivement les instructions.

3. L'art du boulanger

La machine à faire le pain vous laisse le choix entre différentes méthodes de travail. Choisissez le mode de cuisson qui convient au type de pain que vous désirez fabriquer, ou sinon tel que c'est indiqué dans la recette.

N'oubliez pas: Une machine à faire le pain n'a rien d'un humain. L'appareil ne peut pas mesurer la quantité des ingrédients et encore moins contrôler si la levure est fraîche ou non. L'appareil ne peut pas voir non plus si vous avez mis le moule à pétrissage dans le moule. Les conseils que vous lirez ci-dessous vous permettront de toujours obtenir un beau produit fini.

Mettez la levure en dernier dans le moule et dessus la farine, de façon à ce que la levure ne vienne pas en contact avec le sel, le sucre et l'eau et/ou le lait. Utilisez des ingrédients frais. Vous pouvez vous-même contrôler si votre levure est fraîche en mélangeant une cuillère à café de sucre dans un demi verre d'eau et en ajoutant une cuillère à café de levure à ce mélange. Après quelques minutes, le tout devra mousser et bouillonner, cela veut dire alors que la levure est fraîche. Contrôlez la pâte pendant le pétrissage. Après dix minutes environ, la pâte devra avoir un aspect lisse et avoir la forme d'une boule ronde élastique. Ajoutez une cuillère à café d'eau si la pâte a trop de grumeaux ou bien ajoutez une petite cuillère de farine si la pâte

est trop liquide. Avant que la cuisson ne commence, votre pain doit arriver un peu en dessous du bord du moule à pain. Pour le mode rapide, le pain sera par contre plus petit, mais il va continuer de lever pendant la cuisson.

Ajoutez les ingrédients, y compris l'eau, dans l'ordre indiqué et assurez-vous qu'ils soient bien à température ambiante. N'oubliez donc pas de sortir à temps le beurre et la levure de votre réfrigérateur. Il se peut que le pain lève trop vite, ceci peut être dû à une température trop élevée de la pièce ou bien à une température trop élevée des ingrédients.

Une fois que vous avez fait votre pain, laissez refroidir la machine à pain pendant 15 à 20 minutes avant de vous en resservir.

4. Les ingrédients

Le principal facteur pour réussir votre pain, c'est la qualité, la fraîcheur et le dosage correct de vos ingrédients.

- La farine

La farine est l'élément de base du pain. Le poids de la farine diffère selon le type de la farine. C'est pourquoi il est absolument nécessaire de doser la bonne quantité en vous servant d'une balance de cuisine.

- Le gluten

Il y a du gluten dans la farine, et ce gluten permet au pain de mieux lever. Mais cela ne veut pas dire pour autant que le pain sans gluten ne peut pas être fait dans la machine à pain. Car là aussi, la machine à pain Inventum s'y prête parfaitement bien.

- La levure

La levure est un micro-organisme qui pousse dans divers produits alimentaires végétaux. La levure a la propriété de transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique, ce qui fait qu'elle se multiplie très vite. C'est donc le produit idéal pour faire lever la pâte et pour la rendre plus légère et plus facile à digérer. Dans la machine à pain Inventum, nous vous conseillons d'utiliser de la levure sèche. La levure sèche (en grains) est plus facile à travailler et se conserve plus longtemps que la levure fraîche. La levure sèche donne un résultat de cuisson plus constant que la levure fraîche.

Vous pouvez conserver la levure sèche environ 3 mois après l'ouverture du paquet, ce qui est pratique pour ceux qui ne font pas du pain frais tous les jours.

Si vous utilisez la fonction de la minuterie, vous ne pouvez pas utiliser de produits qui soient périssables tels que lait frais, oeufs, yaourt, fromage.

- La levure sèche

La levure sèche (en grains) est facile à employer et se conserve plus longtemps que la levure fraîche. Vous pouvez conserver la levure sèche environ 3 mois après l'ouverture du paquet, ce qui est pratique pour ceux qui ne font pas du pain frais tous les jours.

- Le sel

Le sel n'est pas seulement là pour donner du goût au pain, mais il règle aussi l'activité de la levure, il rend la pâte ferme et compacte et il évite que le pain ne lève trop vite.

- Le beurre / l'huile

Le beurre et l'huile donne une meilleure saveur au pain et le rendent plus souple. Le beurre doit être à température ambiante avant de l'ajouter aux autres ingrédients.

- Le sucre

Le sucre est la source nutritive pour la levure et constitue un important ingrédient pour le processus du levage de la pâte. Vous pouvez utiliser tout simplement du sucre blanc, du sucre roux, de la mélasse ou du miel. Le sucre ajoute une certaine douceur au goût du pain, il augmente la valeur nutritive et il permet de conserver le pain plus longtemps.

Attention! N'utilisez pas de sucre brut ou du sucre en morceaux, par exemple pour le pain au sucre, car ce type de sucre pourrait endommager le revêtement anti-adhésif du moule à pain.

- Le lait

Le lait fait dorer la croûte du pain, il améliore la saveur du pain, il augmente la valeur nutritive et donne à l'intérieur du pain une belle couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez alors la quantité d'eau pour équilibrer la teneur en humidité. Attention! N'utilisez pas de lait frais si vous programmez la cuisson avec la minuterie à retardement. Le lait est périssable.

- L'eau

Quand on mélange la farine à l'eau, il y a alors formation de gluten et l'air est emprisonné, ce qui permet au pain de lever. À température ambiante normale, utilisez de l'eau tiède pour faire le pain: l'eau froide n'activera pas la levure et l'eau chaude l'activera trop.

- Autres ingrédients

Certaines recettes exigent des épices, des noix, des raisins secs, d'autres fruits ou des légumes. Utilisez toujours les ingrédients les plus frais. Si vous utilisez des noix, des graines de tournesol, des fruits secs ou autres produits similaires, veillez à ce qu'ils ne soient pas trop gros ni trop pointus, en raison des dommages que cela pourrait causer au revêtement anti-adhésif. Si vous utilisez la minuterie à retardement, n'utilisez pas d'ingrédients périssables (tels que lait frais, oeufs, yaourt, fromage).

- Ordre à suivre pour remplir le moule à pain

Ajoutez d'abord les ingrédients liquides dans le moule à pain et ensuite tous les ingrédients solides. La levure ne doit jamais venir en contact direct avec l'eau ou le sel, c'est pourquoi il faut toujours mettre la levure en dernier lieu dans le moule à pain. Pour remplir le moule à pain, respectez l'ordre suivant:

1. Une partie de la farine, de façon à recouvrir les ingrédients liquides

2. Beurre / huile

3. Eau

4. Les oeufs battus (si nécessaire)

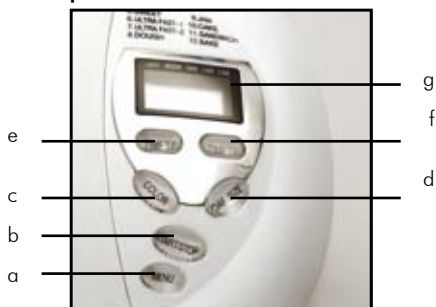
5. Le reste de la farine

6. Sucre

7. Sel

8. La levure (la levure ne doit jamais venir en contact direct avec l'eau ou le sel)

5. Le panneau de commande



A: La touche de sélection (Menu)

La touche de sélection permet de déterminer le mode de cuisson requis et la couleur de la croûte. Chaque pression que vous faites sur la touche de sélection modifie le mode de cuisson dans l'ordre suivant: Normal, normal rapide, pain complet, pain complet rapide, français moyen, français rapide, sucré, sucré rapide, super rapide, cake, pâte, pâte à pizza, confiture, pétrissage.

B: La touche de mise en marche (Marche/Stop)

Pour mettre votre machine à pain en marche, appuyez sur cette touche et maintenez-la appuyée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.

B: La touche d'arrêt (Marche/STOP)

Appuyez sur la touche d'arrêt pour mettre l'appareil hors circuit lorsque la cuisson est terminée ou pour remettre la minuterie à zéro. Vous pourrez également vous servir de cette touche d'arrêt pour modifier un programme ou pour arrêter complètement la cuisson. Appuyez sur la touche pendant quelques secondes afin que l'affichage de la machine à pain se remette sur le programme de départ 1, 2.0 lb. Appuyez toujours sur cette touche avant de sortir le pain de la machine à pain. Si vous ne le faites pas, alors la fonction de chauffe de l'appareil continuera de chauffer. En appuyant sur la touche d'arrêt, vous arrêtez l'élément de chauffe.

C: La touche croûte (CROÛTE)

Cette fonction vous permet de déterminer le degré de cuisson de la croûte de votre pain, léger, moyen ou foncé.

D: La touche des grammes

Cette touche vous permet de régler la grosseur du pain (600 ou 900 grammes)

1.0 lb. = env. 600 grammes

1.5lb. = env. 900 grammes

E et F: Les touches de commande de la minuterie (TIMER)

Appuyez sur ces touches pour régler le temps de la minuterie. Chaque pression de la touche avec la flèche dirigée vers le haut fera avancer le réglage de 10 minutes et si vous appuyez sur la touche avec la flèche dirigée vers le bas, cela fera régresser le minutage de 10 minutes. Voir plus loin les instructions sur l'utilisation de la minuterie.

Attention!

Pendant l'opération du levage de la pâte ne jamais ouvrir le couvercle de l'appareil.

- "H:HH "

Si votre machine à pain affiche "H:HH", cela signifie que la température de l'appareil est encore trop élevée. Appuyez sur la touche arrêt, ouvrez le couvercle et attendez que l'appareil soit refroidi avant de l'utiliser pour confectionner un nouveau pain. (env. 15 minutes)

Si votre machine à pain indique un autre code, par ex. "E:EE", éteignez alors l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et prenez contact avec le Service Technique de Martex Holland BV

6. Choix du mode de cuisson

Votre machine à pain dispose de 12 programmes

1. Normal: Pour préparer du pain blanc par exemple

2. Français: Le pétrissage et le temps du levage de la pâte est plus long de cette manière que d'une manière standard

3. Complet: Pour préparer du pain complet par exemple

4. Rapide: Pour préparer du pain blanc par exemple

5. Sucré: Avec ce mode de cuisson, on entend un signal pendant le programme qui indique qu'il faut ajouter les ingrédients (noix, raisins secs etc.).

6 et 7. Super rapide I et II: Pour faire cuire par exemple un petit pain blanc en moins d'1 heure. Avec ce mode de cuisson, il faudra certes ajouter plus de levure et de sucre.

8. Pétrissage: Pour préparer par exemple de la pâte pour la confection de petits gâteaux.

9. Confiture: Pour la préparation de délicieuses confitures faites maison. Attention: Veillez à bien retirer les pépins/noyaux des ingrédients avant de les mettre dans le moule. Les pépins pointus pourraient endommager la surface anti-adhésive.

10. Cake: Pour la préparation de délicieux cakes. Il faudra tenir compte du fait qu'un cake fait avec une machine à pain sera plus petit et plus compact parce que la pâte sera moins légère comparée à la pâte faite avec un mixer.

11. Sandwich: Pour préparer une pain blanc l'air.

12. Cuisson seulement: Ce mode est utilisé pour les pâtes à pain préparées d'avance ou les pâtes à pain toutes prêtes vendues dans le commerce.

Placez la pâte dans le moule à pain et finir de cuire. Avec la touche du minuteur, vous pourrez régler le temps de 10 à 60 minutes.

Avec ce programme, vous pourrez également réchauffer du pain déjà cuit.

Vous trouverez à la dernière page du mode d'emploi un aperçu complet de toutes les positions de programme avec les temps correspondants pour la cuisson, le levage de la pâte, le repos etc.

7. Mode d'emploi

• Première étape:

Retirez le moule à pain de la machine à pain.

• Deuxième étape:

Placez la lame de pétrissage (jointe) sur l'axe au milieu du moule à pain. La lame devra être installée d'une manière correcte et avec précaution de manière à ce que tous les ingrédients soient convenablement mélangés et pétris. Nettoyez toujours bien l'axe afin d'enlever totalement les restes de cuisson éventuels.

• Troisième étape:

Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et dans l'ordre suivant:

1. Une partie de la farine, de façon à recouvrir les ingrédients liquides
2. Eau / lait
3. Beurre / huile.
4. Le reste de la farine
5. Sucre
6. Sel
7. Levure

Attention! En cas d'utilisation de la minuterie à retardement, la levure ne doit pas venir en contact avec l'eau, sinon la pâte risque de ne pas lever convenablement. L'eau risquerait en effet d'activer la levure avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.

• Quatrième étape:

Retirez tous les restes de liquides sur la surface externe du moule à pain. Remettez le moule à pain dans le corps de la machine en le fixant avec les vis de serrage en métal qui se trouvent de chaque côté. Enfoncez le moule à pain vers le bas, de façon à ce que les vis de serrage se trouvent bien fixés contre les plaques en métal sur les côtés du four.

• Cinquième étape:

Refermez le couvercle.

• Sixième étape:

Branchez la fiche de l'appareil dans la prise de courant murale. Après avoir mis l'appareil en marche, le voyant «0:00» s'affichera.

• Septième étape:

Réglez le programme désiré avec la touche de sélection, la touche pour le degré de croûte et la touche de grammes. Le numéro du programme, le degré de couleur et le poids programmé apparaîtront sur l'écran d'affichage.

• Huitième étape:

Réglez éventuellement la minuterie.

• Neuvième étape:

Maintenez appuyée la touche de mise en marche jusqu'à ce que vous entendiez un bip-bip sonore. La machine à pain va maintenant indiquer la durée du programme, puis l'effectuer.

• Dixième étape:

Votre pain est prêt.

Quand le pain sera prêt, vous entendrez quelques petits bip-bip sonores.

Appuyez sur la touche d'arrêt et maintenez cette touche appuyée pendant quelques secondes et retirez la fiche de l'appareil de la prise de courant murale. La machine à pain est maintenant entièrement débranchée.

Ouvrez le couvercle de la machine à pain.

Attention! Le réchauffeur de la machine à faire du pain continue de fonctionner encore pendant 1 heure (temps de refroidissement) et la température interne diminuera progressivement après la cuisson. Avant de retirer le moule à pain, appuyez toujours d'abord sur la touche d'arrêt pour mettre le réchauffeur hors circuit, que l'heure se soit écoulée ou non. Retirez le moule à pain avec des gants de protection. Maintenez le moule à pain à l'envers au-dessus de la table de travail en le secouant délicatement pour faire sortir le pain du moule.

Ne placez jamais le pain et le moule à pain chaud sur la surface externe de l'appareil, ni sur une nappe ou sur une toile cirée en plastique. Si le pain ne se défait pas immédiatement, faites tourner l'axe avec précaution sur le dessous du moule à pain, jusqu'à ce que le pain se détache. Si vous enlevez le pain du moule et que la lame de pétrissage se détache en même temps que le pain, faites attention pour la retirer du pain; ne le faites pas avec vos doigts car le pain est encore assez chaud. Servez-vous alors d'une fourchette ou de tout autre instrument similaire pour l'enlever, mais faites attention à ne pas rayer la lame de pétrissage car celle-ci est munie d'un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir le pain sur une grille métallique ou sur toute autre surface similaire. Il est recommandé de ne couper le pain qu'après 15 à 20 minutes environ.

8. Utilisation de la minuterie (TIMER SET)

Si vous utilisez la touche de réglage du temps, réglez la minuterie avant d'appuyer sur la touche de mise en marche. Important: n'utilisez pas la fonction de la minuterie quand vous utilisez des ingrédients qui sont périssables.

Suivez d'abord les 6 premières étapes décrites dans le chapitre 8. Avec ces touches, vous pouvez programmer d'avance votre machine à pain.

Après avoir appuyé sur la touche de sélection pour déterminer le mode de cuisson requis (voir chapitre 8), appuyez sur les touches avec les flèches pour augmenter le temps qui est indiqué sur l'affichage.

En appuyant sur la touche de réglage du temps va avancer chaque fois de 10 minutes, si vous appuyez sur t, la touche de réglage du temps va reculer chaque fois de 10 minutes. Le temps que vous voyez sur l'écran d'affichage est le temps total nécessaire pour la cuisson. La minuterie est programmable jusqu'à une durée de 18 heures.

Exemple: il est 9.00 heures du matin et vous voulez du pain frais pour 17.30 heures.

Placez tous les ingrédients dans le moule à pain. Placez le moule

à pain dans la machine à pain. Fermez le couvercle. Appuyez sur la touche de sélection pour régler le mode de cuisson et la couleur de la croûte.

Appuyez sur u jusqu'à ce que la durée de cuisson 8:30 apparaisse. Huit heures et trente minutes s'écouleront à partir du moment où vous aurez appuyé sur la touche de mise en marche et le moment où le pain devra être prêt (17.30 heures).

Appuyez sur la touche de mise en marche. Les doubles points sur l'écran d'affichage clignoteront et la minuterie commencera le compte à rebours par minute jusqu'au moment où elle aura atteint le temps indiqué où la machine devra commencer à pétrir. La machine à pain effectuera tout le processus programmé et le pain sera alors prêt au moment où vous l'avez programmé.

9. Recettes

Pain blanc ordinaire 450 gr. 600 gr.
 Farine blanche: 260 gr. 350 gr.
 Eau: 185 ml 210 ml
 Beurre: 5 gr. 10 gr.
 Sucre: 30 gr. 10 gr.
 Sel: 5 gr. 10 gr.
 Levure sèche: 3 gr. 4 gr.
 Mode: Normal, Rapide ou Sandwich

Pain de lait 450 gr. 600 gr.
 Farine blanche: 260 gr. 350 gr.
 Eau: 185 ml 210 ml
 Beurre: 5 gr. 10 gr.
 Sucre: 30 gr. 10 gr.
 Sel: 5 gr. 10 gr.
 Levure sèche: 3 gr. 4 gr.
 Mode: Normal ou Sandwich

Pain complet 450 gr. 600 gr.
 Farine blanche: 150 gr. 200 gr.
 Farine complet: 100 gr. 150 gr.
 Eau: 185 ml. 230 ml.
 Beurre: 5 gr. 10 gr.
 Sucre: 30 gr. 10 gr.
 Sel: 5 gr. 10 gr.
 Levure sèche: 3 gr. 4 gr.
 Mode: Complet

Pain de six grains 450 gr. 600 gr.
 Farine de 6-grains 260 gr. 350 gr.
 Eau: 175 ml. 225 ml.
 Beurre: 5 gr. 10 gr.
 Sucre: 30 gr. 10 gr.
 Sel: 5 gr. 10 gr.
 Levure sèche: 3 gr. 4 gr.
 Mode: Normal ou complet

Pain aux raisins secs 450 gr. 600 gr.
 Farine blanche: 250 gr. 320 gr.
 Eau: 185 ml 190 ml
 Beurre: 15 gr. 20 gr.
 Sucre: 30 gr. 10 gr.

Sel: 5 gr. 10 gr.
 Levure sèche: 6 gr. 10 gr.
 Raisins: 150 gr. 200 gr.
 Mode: Normal ou Sucré

Attention! faire d'abord tremper les raisins secs dans de l'eau, sinon ils absorberont l'humidité du pain. Ajoutez les raisins secs après le premier signal bip-bip.

Pâte pour petits pains (pour 12 petits pains)

Eau: 250 ml*
 Farine blanche: 400 gr.
 Beurre/huile: 15 gr.
 Oeufs: 1
 Sucre: 8 gr.
 Sel: 8 gr.
 Levure: 11 gr.
 1½ oeuf battu pour badigeonner les petits pains.
 Mode: Pâte

* La quantité d'humidité (eau et oeufs battus ensemble) doit être environ de 380 ml. Au bip-bip sonore, retirez la pâte de l'appareil. Divisez la pâte en 12 boules. Placez-les sur un plat légèrement huilé. Laissez lever la pâte pendant 40 minutes environ. Badigeonnez chaque boule avec de l'oeuf battu. Faites-les cuire au four à ±200°C pendant 15 à 20 minutes ou bien jusqu'à ce que les petits pains aient une belle couleur bien dorée.

Cake

Farine à cake: 250 grammes (1 paquet de farine à cake Honig pèse 500 grammes)
 Beurre: 200 grammes
 Sucre: 200 grammes
 Oeufs: 3 oeufs (battus)
 Sucre vanille: 1 sachet
 Lait: 4 cuillerées à soupe
 (Mode: Cake)

Attention: Sortez le cake du moule à cake aussitôt après qu'il est cuit et posez-le sur une grille pour le laisser refroidir.

Confiture de fraises

Fraises: 450 grammes
 Sucre: 275 grammes
 Jus de citron (frais) ou 3 cuillerées à soupe
 Jus de citron (concentré) 1 cuillerée à soupe
 Mode: Confiture

10. Nettoyage

Avant de commencer à la nettoyer, assurez-vous que la machine à pain soit bien débranchée et entièrement refroidie et que la fiche de l'appareil soit retirée de la prise de courant murale. N'utilisez jamais d'éponge à récureur ou un produit abrasif pour nettoyer le moule à pain, l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. Ne plongez jamais la machine à pain dans l'eau ou tout autre liquide.

Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le ranger.

- Extérieur

Avant de nettoyer votre machine à pain, débrancher l'appareil, laissez-le entièrement refroidir et retirez la fiche de la prise de courant murale.

- Intérieur

Nettoyez avec précaution l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Faites attention à l'élément de chauffe en nettoyant la machine à pain.

- Le moule à pain

Une fois que votre pain est prêt et que vous l'avez sorti du moule, vous pouvez nettoyer le moule à pain avec de l'eau tiède. Faites attention à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Si vous ne parvenez pas à retirer la lame de pétrissage du moule à pain, laissez alors le moule à pain complètement refroidir. Versez ensuite dans le moule une quantité d'eau tiède suffisante pour recouvrir la lame. L'eau ramollira tous les résidus collants et on pourra alors retirer la lame. Nettoyez le hublot avec un chiffon humide.

N'utilisez pas de détergents agressifs, ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif du moule à pain. Le moule à pain n'est pas fait pour être lavé dans le lave-vaisselle.

11. Quelques conseils

Pesez avec le plus de précision possible les ingrédients que vous devez utiliser. Une légère divergence dans le dosage pourrait faire rater votre pain.

Grandeur et structure du pain

Les diverses sortes de pain ont une structure et une grandeur différentes parce que les ingrédients utilisés sont différents. Certains pains peuvent être beaucoup plus petits et plus compacts que d'autres. C'est normal. Ne pensez pas pour autant que votre pain n'est pas réussi, parce qu'il n'a pas autant levé que d'autres sortes de pains. La proportion en poids de la farine, la levure et l'eau doit éventuellement être adaptée parce que :

1. la qualité et le poids identique peuvent être différents
2. les écarts de températures ont une influence
3. le degré d'humidité joue un rôle
4. la fraîcheur est importante

La conservation du pain

Le pain que vous faites vous-même ne contient aucun agent conservateur et il a donc une durée de conservation limitée. Il va de soi que vous pouvez congeler le pain, ce qui vous permettra de le consommer plus tard.

12. Les problèmes qui peuvent se poser

Il existe plusieurs facteurs susceptibles d'affecter le produit fini. La plupart des problèmes typiques proviennent de la même souche. Par exemple, les ingrédients nécessaires n'ont pas été utilisés dans un dosage correct alors que le processus avait déjà commencé. Ou pire encore, ils n'étaient plus frais et n'ont pas réagi comme il fallait.

Si vous lisez bien le mode d'emploi, vous découvrirez que lorsque vous variez les ingrédients, il vous faut alors compenser

en calculant un nouveau dosage des autres ingrédients.

Parmi les quelques petits conseils pratiques pour éviter les problèmes dès le début, citons la préparation des ingrédients secs qui doit être faite hors de l'appareil. Mesurez avec soin ces ingrédients, incorporez-les doucement entre eux pour les verser ensuite dans le moule à pain.

Vous trouverez ci-dessous plusieurs exemples de pain mal fait ainsi que les causes de ces médiocres résultats.

Mon pain s'est affaissé!

Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire d'1/8 la quantité d'eau utilisée. Si vous employez des fruits ou des légumes en conserve, égouttez-les soigneusement et essuyez-les pour les sécher avant de les employer. Ils contiennent énormément d'humidité dont ils se sont imbibés pendant qu'ils attendaient dans la boîte de conserve. Après la cuisson, retirez aussitôt le pain de la machine à pain.

Si vous laissez trop longtemps le pain dans le moule à pain, une partie de l'humidité dans le pain va s'affaisser dans le fond, ce qui fait que le pain deviendra moins croustillant.

Essayez donc de toujours retirer le pain le plus vite possible du moule à pain et laissez-le refroidir par exemple sur une grille métallique. Essayez une farine plus légère. Les affaissements sont parfois dus à l'usage d'un type de farine trop lourde. La levure fait lever la farine mais la farine elle-même n'est pas capable de maintenir cette forme.

Les pains au fromage sont exquis mais chaque type de fromage a sa propre teneur en humidité. Il est difficile d'obtenir le juste équilibre entre le fromage utilisé et l'eau.

Le pain n'est pas assez cuit au centre!

Si l'intérieur du pain n'est pas assez cuit, cela peut être dû au type de farine utilisée. Ce phénomène se produit généralement avec les farines plus lourdes, telles que la farine de seigle, le son ou la farine intégrale. Essayez d'utiliser une opération de pétrissage en plus lorsque vous utilisez ces types de farines. Lorsque l'appareil aura terminé le premier pétrissage, laissez lever la pâte comme d'habitude, puis arrêtez l'appareil. Remettez-le maintenant en marche: tout le processus de boulanger recommencera à partir du début, et il y aura maintenant une plus grande quantité d'air incorporée dans la pâte. Vous pouvez fixer aussi le bouton sur "forcé" pour la couleur de la croûte du pain, ce qui fait que le processus de cuisson sera plus long.

Le pain a versé!

Si votre pain a levé au-delà de la hauteur normale prévue, vous avez employé trop de levure. Vérifiez le type de levure utilisée et assurez-vous que votre dosage est précis. Trop de sucre risque de rendre la levure trop active. Réduisez le sucre et faites aussi attention aux ingrédients tels que les fruits secs ou le miel qui contiennent beaucoup de sucre. Essayez de réduire d'une cuillerée à soupe votre quantité d'eau. Vous noterez qu'une humidité légèrement inférieure empêche la levure d'être trop active.

L'usage d'une farine moulue très fin peut faire parfois lever beaucoup trop votre pain. Ces farines plus fines n'ont pas besoin pour lever d'une levure aussi active que les farines plus lourdes ou moulues plus grossièrement.

Le pain est trop sec.

Si la pâte est trop sèche, elle ne pourra pas être convenablement pétrie. Essayez de réduire d'1/7 la quantité de farine ou de rajouter une cuillerée à soupe de liquide jusqu'à ce que vous trouviez la combinaison idéale.

Quand la machine à pain pétrit des pâtes plus lourdes ou quand elle utilise des temps de pétrissage plus longs, il est possible que l'appareil commence à vibrer légèrement sur la table de travail. Veuillez donc à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane, pas trop près d'un autre objet et également pas trop sur le bord de la table de travail.

Pains trop plats.

Si vous employez de la farine moulue au moulin ou de la farine intégrale, vous risquez d'obtenir un pain plus plat. Mais si votre pain ne lève pas du tout, vérifiez alors votre levure. N'avez-vous pas oublié d'ajouter la levure? Si le pain n'a levé que légèrement, il se peut que votre levure soit trop vieille. Vous pourrez tester votre levure en mélangeant dans une demi-mesure d'eau tiède une cuillerée à café de sucre et une cuillerée à soupe de levure. Si vous constatez que le mélange a doublé de volume en 15 minutes, votre levure est bonne. La levure n'agit pas non plus si vous employez de l'eau trop froide ou trop chaude. Vérifiez également les doses de sel utilisés. Assurez-vous que vous n'avez pas employé une cuillère à soupe au lieu d'une cuillère à thé pour doser le sel.

Autres facteurs susceptibles d'affecter le pain.

L'environnement: l'humidité, la température et la qualité de l'eau de l'endroit où vous êtes, peuvent avoir une influence sur la qualité de votre pain. Vous pouvez essayer de réduire la quantité de différents ingrédients de manière à obtenir le résultat souhaité en fonction de l'endroit où vous vous trouvez.

13. Les questions qui sont souvent posées

Pourquoi y a-t-il toujours une différence dans la forme et la hauteur du pain?

La forme et la hauteur du pain dépendent de la température ambiante et du temps de repos, lorsque la minuterie est engagée. Toute variation dans le dosage précis des ingrédients déterminera au bout du compte le produit fini.

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé?

Oublier d'ajouter la levure ou oublier d'installer la lame de pétrissage aura pour résultat un pain plat. En outre, si la levure employée est éventée ou si la dose est insuffisante, il en sortira un pain plus petit que d'habitude.

La minuterie

La minuterie ne peut pas être réglée en-dessous de 3 heures ni au-dessus de 13 heures. La minuterie exige un minimum de 3 heures pour achever toutes les opérations nécessaires. Le mode de cuisson RAPIDE pourra cependant confectionner un pain en 2 heures, sans employer la minuterie. Les ingrédients risquent

de se gâter s'ils restent plus de 13 heures dans l'appareil sans être cuits.

Pourquoi ne peut-on rien ajouter aux ingrédients de base?

Pour conserver au pain la forme qui convient et pour lui permettre de lever comme il faut, les raisins secs et autres ingrédients devront être ajoutés ultérieurement. En outre, le pétrissage de la pâte avec ces ingrédients risque d'écraser ces derniers et de les mélanger d'une manière inacceptable. Ils ont également tendance à s'agglutiner et à ne pas être uniformément répartis. Vous ne pourrez donc ajouter ces ingrédients au mélange qu'après le premier signal bip-bip. Vous ne pouvez pas ajouter d'ingrédients lorsque vous faites un pain au mode rapide.

La minuterie ne se met pas en marche pour le mode de cuisson utilisé pour faire seulement de la pâte. La pâte risque en effet de se gâter en restant dans le moule à pain.

Les ingrédients

• Pouvez-vous réduire de moitié ou doubler la quantité?

Ce n'est pas facile. La machine à faire du pain a été conçue pour pétrir, mélanger et faire cuire les ingrédients à leur niveau optimal en fonction d'une certaine taille de pain. Si vous utilisez une trop petite quantité, la lame de pétrissage pourra se défaire et donc ne pas mélanger suffisamment. Si vous utilisez une trop grande quantité, le pain débordera du moule à pain et ne cuira donc pas.

• Peut-on employer du lait frais au lieu de lait en poudre?

Oui, c'est possible, mais il vous faudra aussi déduire la même quantité d'eau de la recette. En outre, le lait frais n'est pas recommandé lorsque vous utilisez la minuterie pour faire le pain à retardement, étant donné que le lait frais risque de se gâter en restant dans le moule à pain.

Généralités

• La croûte est parfois plus claire, parfois plus foncée.

Vous pouvez vous-même le régler avec la touche «clair / foncé». Réglez le bouton sur «clair» pour obtenir une croûte plus claire et sur «foncé» pour obtenir une croûte plus foncée. Vous ne pouvez faire ce réglage qu'avant que la cuisson ne commence, ensuite vous ne pouvez plus modifier ce réglage de la couleur de la croûte.

• Qu'est-ce qui s'est passé si le pain a levé jusqu'à atteindre le couvercle et le hublot? Vous avez utilisé trop de levure et/ou de sucre, ce qui a entraîné la formation d'un excédent de bulles de gaz à l'intérieur du pain.

• Pourquoi ne pouvez-vous pas faire du pain aux fruits avec le mode de cuisson RAPIDE? Le temps de levage est réduit pour ce mode de cuisson RAPIDE, et si vous utilisez davantage d'ingrédients, le temps de cuisson est fortement affecté par ce surplus d'ingrédients, si bien que vous n'obtiendrez pas de beaux résultats en utilisant ce mode de cuisson pour de telles recettes.

• L'appareil semble fonctionner plus lentement pendant la confection de pains lourds. C'est un phénomène normal quand vous utilisez ces recettes. Cela ne veut pas dire qu'il y ait un problème à la machine, mais il est certes recommandé d'ajouter une cuillerée à soupe de liquide.

14. Avant de réclamer la réparation de l'appareil

L'appareil ne fonctionne pas

- est-il branché?
- il n'y a pas de pâte dans le moule à pain, ou l'appareil n'a pas été convenablement installé.
- l'air du four est trop chaud (température supérieure à 38°C/ 100°F).
- l'air du four est trop froid (température inférieure à 10°C/ 14°F).

De la fumée s'échappe par les trous d'aération

- des ingrédients se sont peut-être répandus sur l'élément chauffant

Le pain s'est affaissé / la mie est humide

- Le pain a été trop longtemps laissé dans le moule à pain après la cuisson
- On a utilisé trop de levure.

Le dessus du pain a éclaté et semble brun

- Trop de farine, de levure ou de sucre

Pain trop petit

- pas assez de farine, de levure, de sucre ou d'eau
- emploi de farine intégrale ou de farine contenant de la levure chimique
- emploi d'une mauvaise levure
- emploi de farine ou de levure éventées

Le dessus du pain est encore saupoudré de farine

- pas assez d'eau

Cuisson insuffisante

- la touche d'arrêt a été enfoncée après la mise en marche
- le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement

Pain trop gros

- trop d'eau

La croûte du pain est trop dure

- trop de sucre
- la commande de cuisson est réglée sur «foncé»

Le pain est mal formé

- pas assez de farine
- pas assez d'eau

15. Garantie et service

- La garantie est assurée pendant 12 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - montage ou réparation par une tierce personne incompétente

-réparation par l'acheteur non compétent

• adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine un tel cas sera sou-mis au jugement de notre service technique du Martex Holland.

• La garantie n'est pas applicable pour:

-les articles de consommation normale

-le moule du pain et la lame

-les câbles de raccordement extérieurs

-les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique du Martex Holland.

En dehors de la garantie

• Vous devez envoyer votre appareil dans un colis suffisamment affranchi. Seuls les envois en port payé seront acceptés pour une éventuelle réparation par notre service après-vente.

• Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

• Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation.

Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour réparation votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

• Si, après le devis, vous nous demandez d'effectuer la réparation, alors nous ne vous facturerons pas les frais de devis.

• Nous nous réservons le droit de vous renvoyer votre produit contre remboursement ou de vous demander une avance de paiement pour les frais de réparation.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, à ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

Si vous préparez un pain sans gluten (pour les malades de Coeliaquie) nous vous renvoyons d'une Société de la Coeliaquie.

Tout farine sans gluten besoin une recette propre.

Website: www.coeliakie.be

Specifications des programmes BMW6												
Mode de cuisson	Timer	1e pétrissage	2e pétrissage	Période de tranquillité	3e * pétrissage	Période de tranquillité	Forme	Période de tranquillité	Montée	Cuisson	Traitement chaud	
1	NORMAL - 450 gram NORMAL - 600 gram	13:00-2:53 13:00-3:00	2m 2m	7m 8m	20m 20m	14m* 15m*	20m 20m	30s 30s	4m30s 4m30s	45m 45m	60m 60m	60m 60m
2	FRANÇAIS - 450 gram FRANÇAIS - 600 gram	13:00-3:40 13:00-3:50	2m 2m	14m 16m	40m 40m	19m* 22m*	20m 20m	30s 30s	9m30s 9m30s	50m 50m	65m 70m	60m 60m
3	COMPLET - 450 gram COMPLET - 600 gram	13:00-3:32 13:00-3:40	2m 2m	7m 8m	25m 25m	18m 25m	20m 20m	30s 30s	14m30s 14m30s	70m 70m	55m 60m	60m 60m
4	RAPIDE SUCRÉ - 450 gram	13:00-1:40 13:00-2:50	2m 2m	5m 8m	5m 5m	8m* 20m*	0m 20m	0s 30s	0m 9m30s	0m 55m	80m 50m	60m 60m
5	SUCRÉ - 600 gram	13:00-2:55	2m	8m	5m	20m*	20m	30s	9m30s	55m	55m	60m
6	SUPER RAPIDE - 450 gram SUPER RAPIDE - 600 gram	13:00-0:58 13:00-0:58	2m 1m	10m 8m	0m 0m	0m 0m	0m 0m	0s 0s	0m 0m	11m 9m	35m 40m	60m 60m
7	PÂTE	1:30	2m	18m	0m	0m	20m	30s	9m30s	40m	0m	60m
8	CONFITURE	1:20	0m	0m	15m	0m	0m	0s	0m	45m	0m	20m**
9	CAKE	2:50	2m	8m	5m	20m*	29m	30s	30s	35m	70m	60m
10	SANDWICH - 450 gram	13:00-2:55	3m	12m	40m	5m*	24m	30s	30s	40m	50m	60m
11	SANDWICH - 600 gram	13:00-3:00	3m	12m	40m	5m*	24m	30s	30s	40m	55m	60m
12	SEULE CUISSON	0:10-1:00	0m	0m	0m	0m	0m	0s	0m	10 tot	60m	60m

*Le sonore de bip-bip pour ajouté les extra ingrédients sonore pendant le 3e pétrissage.

** Convenir de programme de confiture

(m = minutes)

(s = secondes)

Inventum is een merk van:
Martex Holland BV
Generatorstraat 17, 3903 LH, Veenendaal, Nederland
Tel: 0318-542222, Fax: 0318-542022

Verkoopadres in België:
Linea 2000 BVBA
Bouwvelen 12a, 2280, Grobbendonk, België
Tel: 014-217191, Fax: 014-215463