

inventum

oven/broodbakmachine OBM45
four/machine à pain OBM45



gebruiksaanwijzing
mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing Inventum 2 in 1, oven-broodmachine Artikelnummer OBM45

Technische gegevens
230V~/50Hz
1500 Watt

De oven-broodmachine van Inventum voor multifunctioneel gebruik. Niet alleen voor het maken van heerlijk vers brood en jam, maar ook voor het roosteren van toast, het bereiden van vlees, vis en groente.

1. Veiligheidsvoorschriften

• Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

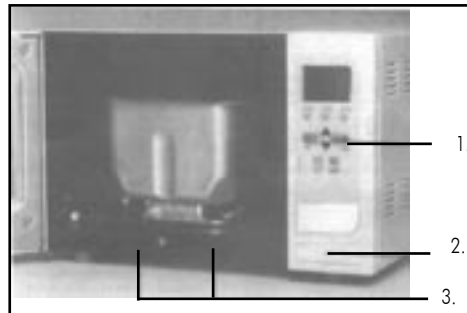
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- **Let op:** vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje het apparaat.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel 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.
- Wees uitermate voorzichtig als er hete ingrediënten in de oven/broodmachine zitten.
- Indien u het apparaat wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld en volledig 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, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. 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 het stopcontact.
- Gebruik de oven/broodmachine uitsluitend binnenshuis.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij 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) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan 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 afvalverwerkings afdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiliging in het apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssysteem, dan niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dompel de oven/broodmachine nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

2. Omschrijving van de oven/broodmachine

Onderdelen en accessoires

1. Bedieningspaneel
2. Knop om ovendeur te openen – indrukken om deur te openen
3. Schuif het bakblik onder de rails vóór u de broodmachine inschakelt.



Accessoires



3. Voor het eerste gebruik.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolie van het display van de oven/broodmachine en houdt het buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport.

Reinig de accessoires met warm water en droog alles goed af. Reinig de buitenkant van de oven/broodmachine met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende of bijtende schoonmaakmiddelen!

Controleer of de netspanning van de wandcontactdoos overeenkomt met de waarde die vermeld is op het typeplaatje.

4. Belangrijke tips voor uw veiligheid

- De ovendeur, de buitenkant van de oven, het deksel van het kneedmechanisme, de kneedhaak, het handvat voor het bakblik, de bakplaat, het rooster en de gerechten zullen na gebruik erg heet zijn. Gebruik steeds ovenwanten.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen vóór u het schoonmaakt. Verwijder alle deegresten, broodkruimels of andere restjes uit de oven met een vochtige spons.
- De broodmachine is geschikt voor het bakken van broden van maximum 900g. Doe geen grotere hoeveelheden ingrediënten in het bakblik dan voorgeschreven. Indien u dat wel doet, dan wordt het deeg niet op de juiste manier gekneet en afgebakken en kan de broodmachine beschadigen.

- Wees voorzichtig en gebruik steeds pannenlappen of ovenwanten als de bakblik warm is. Trek het bakblik steeds recht uit de oven en maak daarbij gebruik van het handvat voor de bakblik.
- Telkens wanneer de ovendeur wordt geopend terwijl het deeg in de broodmachine continu gekneet wordt (dus niet tijdens de interval kneding gedurende de eerste minuten), draait de kneedhaak nog 2 à 3 maal. Als u rozijnen en/of andere ingrediënten moet toevoegen waarbij u het bakblik uit de broodmachine/oven moet nemen, wacht dan eerst totdat de kneedhaak deze draaibewegingen heeft gemaakt.

5. Stroomonderbrekingen

Als de stroom uitvalt terwijl u brood bakt en het deeg is nog niet voor de tweede keer aan het rijzen, dan kunt u proberen om het programma weer helemaal opnieuw op te starten. Raadpleeg hiervoor de programmavoorschriften. Het bakresultaat is hierna niet altijd even geslaagd. Als u niet zeker weet wanneer de stroom precies is uitgevallen, haal het deeg dan uit de bakblik en leg het in een ovenschaal. Laat het deeg rijzen (ca. 2x zo groot) en plaats het daarna in een voorverwarme oven op 175°C gedurende 30 tot 45 minuten. Als het brood gaar is, klinkt deze hol wanneer u op de bovenkant klopt.

Als het bakproces van het brood al gestart was toen de stroom uitviel, moet u opnieuw beginnen met nieuwe ingrediënten.

De eerste maal dat u uw apparaat gebruikt kan er zich een geur verspreiden. Dit is volkomen normaal, na een korte tijd zal deze geur verdwijnen.

6. Voorstelling oven/broodmachine

Display geeft aan welk programma loopt en hoe lang het nog duurt voor het programma afgewerkt is. Geeft ook signalen weer op het scherm (zie ook checklist voor brood en deeg).

Toets broodfunctie(Bread): Druk op deze toets om het broodprogramma te selecteren.

Toets ovenfunctie(Oven): Druk op deze toets om de programma's

VOORVERWARMEN BAKKEN, BAKKEN of BRADEN te selecteren.
VOORVERWARMEN BAKKEN = PREHEAT BAKE
BAKKEN = BAKE
BRADEN = BROIL

Toets toastfunctie(Toast): Druk op deze toets om verschillende toastprogramma's voor 2 of 4 sneden brood te selecteren.

Tijd(Time): Druk op deze toets om de timer te selecteren. Instellen doet u via de pijltoetsen. U moet de timer gebruiken bij de BAK- en BRAADFunctie.

Temp(Temp): Druk op deze toets om de temperatuur voor VOORVERWARMEN BAKKEN, BAKKEN of BRADEN weer te geven.

Pijljestoetsen: Druk op deze toetsen om de juiste temperatuur in te stellen voor VOORVERWARMEN BAKKEN, BAKKEN of BRADEN. Tevens gebruiken om de kleur van uw toast in te stellen of om de timer van de broodmachine in te stellen.

Start: Na selectie van het gewenste programma, het instellen van de temperatuur (indien nodig) en de tijd (indien nodig), start u het programma of de timer door op deze toets te drukken.

Stop: Tijdens het gebruik langer dan 2 seconden indrukken om een bepaald programma ongedaan te maken of te stoppen.

"IN GEBRUIK" (Operation). Het lampje brandt wanneer het toestel ingeschakeld staat.
"KLAAR" (Complete). Het lampje zal voortdurend knipperen als het programma afgewerkt is. Na opening van de oven deur, gaat het lampje uit.

TIP: Als u een geselecteerd programma ongedaan wilt maken, houdt u de STOP toets gedurende meer dan 2 seconden ingedrukt. U zult dan een piepsignaal horen, het programma is geannuleerd. Nu kunt u het apparaat opnieuw instellen.

7. Bakplaat, grillrooster en bakblik

Voor optimaal resultaat, gebruikt u de bakplaat om te bakken, te ontdooien en op te warmen. Bovendien blijft de oven schoner en hoeft u alleen de bakplaat na gebruik te reinigen.

Om toast te maken, legt u het brood rechtstreeks op het grillrooster. Plaats het grillrooster in de oven op niveau # 2. Dek hierbij steeds het kneedmechanisme af met het deksel.

Om te bakken, kunt u gebruik maken van de bakplaat of van het grillrooster in combinatie met uw eigen schaal. Plaats de bakplaat of het rooster in de oven op niveau # 2. Als u meer ruimte nodig heeft, plaats de bakplaat of grillrooster dan op niveau # 1. Dek hierbij steeds het kneedmechanisme af met het deksel.

Om te braden, moet u de bakplaat gebruiken in combinatie met het rooster. Plaats in de oven op niveau # 2 of # 3, afhankelijk van de grootte van de te bereiden gerechten. Dek hierbij steeds het kneedmechanisme af met het deksel.

Wanneer u het broodprogramma gebruikt, haal dan het deksel van het kneedmechanisme. Monteer de kneedhaak in het bakblik. Schuif het bakblik onder de rails onderin de oven met het pijltje "FRONT" (zie bovenaan het bakblik) naar de deur gericht en zorg ervoor dat het bakblik goed vast klikt. Maak steeds gebruik van het handvat voor het bakblik en gebruik ovenwanten om het bakblik uit de oven te halen.

TIP: Dek het kneedmechanisme steeds af wanneer u de kneedfunctie niet gebruikt.

8. OVEN functie

Dankzij de BAK- en BRAAD programma's van uw nieuwe oven kunt u bakken, braden, ontdooien en gerechten opwarmen. De oven is uitgerust met een instelbare thermostaat voor temperaturen tussen 40°C en 260°C. Zo kunt u uw favoriete gerechten klaarmaken, vers of voorverpakt. Tijdens het bakprogramma kan de timer gedurende 4 uur worden ingesteld, tijdens het braadprogramma gedurende 1 uur. Het lampje op het bedieningspaneel zal branden wanneer het apparaat ingeschakeld is.

Het lampje zal voortdurend knipperen wanneer een programma klaar is. Het lampje gaat uit als de oven deur geopend wordt. Voor het beste resultaat adviseren wij om aardewerk schalen in deze oven te gebruiken.

Gebruik nooit een spit in deze oven, hiermee zouden de verwarmingselementen beschadigd kunnen worden.

9. Programmeren voor VOORVERWARMEN BAKKEN, BAKKEN en BRADEN

1. Dek het kneedmechanisme af. Sluit het apparaat aan via een stopcontact met 230 V - 50 Hz.
2. Druk op de OVEN toets om het gewenste ovenprogramma te selecteren. Als u de toets éénmaal indrukt, selecteert u het programma VOORVERWARMEN BAKKEN. Als u de toets tweemaal indrukt, selecteert u het BAK programma. Als u de toets driemaal indrukt, selecteert u het BRAAD programma.
3. Nadat u het gewenste programma heeft ingesteld, verschijnt eerst de klok in het display. Stel de baktijd in door met de pijljestoetsen naar de gewenste tijd te gaan. Om de tijd sneller te laten verspringen, houdt u de pijljestoets ingedrukt. De tijd verspringt dan met 10 minuten tegelijk. Bij gebruik van het programma VOORVERWARMEN BAKKEN begint de tijd pas af te tellen wanneer de oven naar het BAK programma overspringt. Indien u dat wenst, kunt u de timer ook instellen nadat de oven voorverwarmd is en u de te bereiden gerechten in de oven plaatst.
4. Druk op de TEMP toets. De voorgeprogrammeerde temperatuur voor de programma's VOORVERWARMEN BAKKEN en BAKKEN is 150°C (zichtbaar op de display). Om voor VOORVERWARMEN BAKKEN en BAKKEN een andere temperatuur in te stellen, druk op de pijljestoetsen om naar de gewenste temperatuur te gaan. De temperatuur zal met 5°C tegelijk stijgen of dalen. De voorgeprogrammeerde temperatuur voor de BRAAD functie is 260°C (die kan niet gewijzigd worden). Bij BRADEN is het voorverwarmen van de oven niet noodzakelijk.
5. Wanneer u het programma VOORVERWARMEN BAKKEN gebruikt en u heeft de gewenste temperatuur ingesteld, drukt u op START. Zodra de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, hoort u een signaal. Op het display knippert de temperatuur en het lampje brandt.
6. Open de oven deur, plaats de gerechten in de oven en druk op START. VOORVERWARMEN BAKKEN gaat over in BAKKEN. Het lampje gaat branden en de klok begint af te tellen. De dubbele puntjes van de klok knipperen. Als u de deur niet opent en de gerechten dadelijk in de oven plaatst, blijft de

voorverwarmde temperatuur in de oven gedurende 30 minuten constant. Indien u tegen die tijd de oven deur nog niet hebt geopend, zal de oven automatisch uitgaan.

7. De oven geeft 3 piepjes en het lampje knippert voortdurend om aan te duiden dat het programma KLAAR is. Als u de oven deur opent, gaat het lampje uit.
8. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen vóór u hem schoonmaakt.

Tips voor BAKKEN en BRADEN

- Als u geen tijd instelt en de STARTtoets indrukt, hoort u 5 piepsignalen om aan te geven dat er geen tijdsduur werd ingesteld. Als u geen tijd instelt, kunt u niet bakken of braden in de oven.
- De tijd en de temperatuur (enkel bij BAKKEN), kunnen ten allen tijde gewijzigd worden tijdens de BAK- en BRAAD programma's. Druk op de pijljestoetsen om de tijd te verlengen of te verkorten.
- U kunt de oven ten allen tijde uitzetten door op STOPtoets te drukken.
- Als de oven deur geopend wordt, wordt automatisch een PAUZE van 10 minuten ingelast. Na 10 minuten gaat de oven automatisch uit.

10. Programmeren voor ONTDOOIE

GEbruik DIT PROGRAMMA NIET VOOR VLEES, GEVOGELTE OF VIS.

Als u in de broodmachine/oven iets wil ontdooien, volg de aanwijzingen voor BAKKEN met de thermostaat op 65°C. Het ontdooien in de oven duurt ongeveer 1/3 van de tijd die op de verpakking staat aangegeven voor het ontdooien bij kamertemperatuur. Na het ontdooien, volgt u verder de aanwijzingen voor het opdienen of bakken.

Tips voor ONTDOOIE

- Dek de gerechten niet af.
- Smeer diepgevroren deeg in met olie om uitdroging tijdens het ONTDOOIE te voorkomen, neem het deeg uit de oven en laat de oven voorverwarmen vóór u het deeg gebruikt om te bakken.

11. Programmeren voor OPWARMEN

Als u in de broodmachine/oven iets wil opwarmen, volg de aanwijzingen voor BAKKEN met de thermostaat op 65°C

Tips voor OPWARMEN

- Alleen gebruiken voor reeds bereide gerechten die gedurende korte tijd opgewarmd moeten worden.
- Om diepgevroren gerechten op te warmen, volg de aanwijzingen voor ontdooien.

12. TOAST functie

In de toast functie zijn programma's voorzien voor het roosteren van 2 of 4 sneedjes brood. De TOAST functie kan ook gebruikt worden om gerechten een krokant korstje te geven.

13. Programmeren voor TOASTEN

1. Dek het kneedmechanisme af. Doe de stekker in het stopcontact.
2. Druk éénmaal op de TOAST toets om het programma voor vier sneden te selecteren. Als u de toets nogmaals indrukt, selecteert u het programma voor 2 sneden.
3. Druk op de pijljestoetsen om de gewenste toastkleur te selecteren. De voorgeprogrammeerde 'medium' kleur verschijnt in de display. Druk op de pijljestoets naar boven om een donkerder kleur te selecteren. Druk op de pijljestoets naar beneden om een lichtere kleur te selecteren.
4. Druk op START. Het lampje "in gebruik" gaat branden en de oven begint met roosteren. In het display verschijnen drie punten en knipperende dubbele puntjes. Zodra de oven de tijd heeft bepaald die nodig is om het brood te roosteren, veranderen de puntjes in minuten en/of seconden en begint de klok af te tellen.
5. Aan de binnenkant van de glazen deur kan condens ontstaan, die tijdens het toosten echter zal verdwijnen. De benodigde tijd zal de eerste maal 4 tot 8,5 minuten zijn, afhankelijk van de gewenste kleur. Aangezien de oven daarna al warm is, heeft het tweede of bijkomende programma 2 tot 6 minuten nodig, afhankelijk van de gewenste kleur.
6. De oven geeft 3 piepjes en het lampje knippert voortdurend om aan te geven dat het TOAST programma klaar is. Als u de oven deur opent, gaat het lampje uit.
7. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen vóór u hem schoonmaakt.

OPMERKING: Indien u onmiddellijk opnieuw wil toosten na het eerste programma, zal voor het tweede en alle bijkomende programma's minder tijd nodig zijn, aangezien de oven al is opgewarmd. Om een aantal sneetjes brood dezelfde kleur te geven, hoeft u de kleurinstelling niet iedere keer aan te passen. De kleur moet alleen opnieuw ingesteld worden als u de te roosteren sneetjes brood donkerder of lichter wilt hebben.

Tips voor TOASTEN

- Gebruik het programma voor 4 SNEDEN wanneer u 3 of 4 sneden brood wilt toosten. Gebruik het programma voor 2 SNEDEN wanneer u 1 of 2 sneden brood wilt toosten.
- Volg de aanwijzingen voor het toosten van gerechten.
- Diepgevroren en zwaar brood hebben een donkerder instelling nodig.
- Verwijder de kruimels na ieder gebruik.

Tips voor TOASTEN

- Gebruik het programma voor 4 SNEDEN wanneer u 3 of 4 sneden brood wilt toosten. Gebruik het programma voor 2 SNEDEN wanneer u 1 of 2 sneden brood wilt toosten.
- Volg de aanwijzingen voor het toosten van gerechten.
- Diepgevroren en zwaar brood hebben een donkerder instelling nodig.
- Verwijder de kruimels na ieder gebruik.

14. BROOD functie

Het instellen van een programma.

In alle broodrecepten wordt vermeld welk programma u voor een bepaald recept moet selecteren.

Tijdens de bak- en kneed programma's geeft de oven met een piepsignaal aan dat de ingrediënten voldoende gemengd zijn. Gebruik dan een spatel om bloem, die eventueel over de rand van het bakblik gevallen is, opnieuw toe te voegen. In het programma voor 'zoet' geeft de oven met een piepsignaal aan wanneer het tijd is om ingrediënten (zoals rozijnen of noten) toe te voegen. Voor meer details, zie de tabel "programma-specificaties".

1. BASIC LIGHT (NORMAAL LICHT): Voor normale broden met een lichte korstkleur.

2. BASIC MEDIUM (NORMAAL): Dit is het meest gebruikte programma, omdat dit programma de beste resultaten geeft met alle mogelijke recepten.

3. BASIC DARK (NORMAAL DONKER): idem, maar voor een donkere korstkleur.

4. BASIC RAPID (NORMAAL VLUG): Wij adviseren u aan deze manier alleen te gebruiken voor gewoon wit brood of voor varianten van wit brood aangezien deze methode fasen van het rijzen overslaat. Houdt u er rekening mee dat uw brood niet zo hoog zal rijzen. Eventueel kunt u bij dit programma de hoeveelheid water en gist een beetje verhogen.

5. WHOLE WHEAT (VOLKOREN): Dit programma is geschikt voor broden waarbij zwaardere meelsoorten gebruikt worden (bijv. volkoren en tarwe) die een langere kneed- en gisttijd nodig hebben. Het brood dat u met deze meelsoorten bakt zal meestal kleiner zijn dan brood van witte bloem. Bij deze methode gaat de broodmachine eerst 30 minuten voorverwarmen om het rijzingsproces te bevorderen.

6. WHOLE WHEAT RAPID (VOLKOREN VLUG): Dit programma is geschikt voor roggebroden en varianten ervan. Bij deze methode gaat de broodmachine eerst 5 minuten voorverwarmen om het rijzingsproces te bevorderen.

7. FRENCH (FRANSE WIJZE): De kneed- en gisttijd is bij deze methode langer dan bij de normale manier. Deze methode kan gebruikt worden bij zwaardere bloemsoorten.

8. SWEET (ZOETBROOD): Voor zoete broden zoals rozijnenbroden, chocoladebroden.

9. CAKE: Voor het mengen en bakken van gebak.

10. DOUGH (DEEG): Met dit programma kunt u deeg maken voor broodjes, enz. Bij deze methode wordt er niet gebakken. Een piepsignaal geeft aan wanneer het deeg klaar is en uit de broodvorm moet verwijderd worden.

11. PIZZA DOUGH (PIZZA DEEG): Voor het maken van deeg voor pizza's.

12. MIX (MENGEN): Gebruik dit programma voor het mengen van ingrediënten, zoals bij pastadeeg, taartdeeg of koekjesdeeg. De oven geeft een piepsignaal op 0:06 om na te gaan of alles voldoende gemengd is.

15. Ingrediënten en andere factoren

De kwaliteit van het brood dat u in uw broodmachine bakt is afhankelijk van veel factoren.

De belangrijkste factor voor het bakken van een geslaagd brood is de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van de ingrediënten.

Bloem

Bloem is het basisbestanddeel van brood. Omdat het gewicht van bloem verschilt van soort tot soort is het belangrijk de bloem steeds met een weegschaal af te wegen. In de bijgevoegde recepten is de basishoeveelheid bloem steeds aangegeven. Echter het is goed om weten dat ieder merk bloem verschillende kwaliteiten heeft. Zo kan het voorkomen dat dezelfde hoeveelheid bloem van twee verschillende merken een ander resultaat geeft.

Houd er ook rekening mee dat sommige bloemsoorten (bv. volkorenbloem) uw brood minder doen rijzen.

Gist

Gist maakt grote gasbellen in het deeg en zorgt er op die manier voor dat het deeg rijst. Als het na een rusttijd nog eens wordt gekneet worden de gasbellen kleiner en wordt de structuur van het brood fijner.

In de handel zijn er twee veel voorkomende vormen van gist :

- Droge korrelgist : kan lang bewaard worden (na opening ongeveer 3 maanden).
- Verse gist : de bewaartijd hiervan is ongeveer 4 weken. Bewaar de ongeopende gist in een gesloten doos in de koelkast, maar gebruik het alleen op kamertemperatuur. Controleer steeds de uiterste datum voor de gist te gebruiken.

Let op: Gist mag niet rechtstreeks in contact komen met het water, het zout of de suiker.

Water

De hoeveelheid en de temperatuur van de vloeistoffen zijn zeer belangrijk. Zorg er steeds voor dat de hoeveelheid water exact wordt afgemeten en dat deze op kamertemperatuur is. Als u in uw recept eieren gebruikt, moet u de hoeveelheid water evenredig verminderen.

Melk

Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin het brood.

Als u verse melk gebruikt, moet u het water verminderen met dezelfde hoeveelheid als de toegevoegde melk.

Tip: Wanneer u geen lactose verdraagt, of een allergie voor melk heeft, kunt u ook fruitsap, groentesap of sojamel gebruiken.

Boter

Boter geeft een betere smaak aan het brood en maakt het brood zacht. De boter moet op kamertemperatuur zijn alvorens u ze bij de andere ingrediënten voegt.

Zout

Het zout regelt de activiteit van de gist en voorkomt dat het brood te hard rijst.

Let op: Zorg er steeds voor dat het zout niet rechtstreeks in contact komt met de gist.

Suiker

Suiker is de voedingsbron voor de gist en een essentieel bestanddeel voor het rijzenproces. 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 het bakblik en de kneedhaak beschadigt!!!

Rozijnen

Bij de programma's SWEET, CAKE en MIX geeft de oven met een piepsignaal aan u wanneer u de rozijnen mag toevoegen.

Grootte en structuur van het brood

De verschillende soorten brood die u kunt bakken hebben een andere structuur en hoogte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden zullen veel kleiner en vaster zijn dan andere. Dit is normaal, denk dus niet dat uw brood mislukt is omdat het niet zo hard gerezen is als andere broodsoorten. Ook de verschillende merken van bloem en gist spelen een rol bij de hoogte van het brood. Zo kan het voorkomen dat met een hoeveelheid van het ene merk van bloem en/of gist uw brood veel hoger rijst dan met dezelfde hoeveelheid van een ander merk.

Temperatuur

Alle ingrediënten, zowel de vloeibare als de vaste, moeten op kamertemperatuur zijn. Tijdens het bakken moet het in uw keuken tussen 18° C en 23° C warm zijn. Let erop dat uw broodmachine/oven niet in de tocht staat.

16. Programmeren van de broodmachine

Let op: Indien u de oven opent om het deeg te controleren of ingrediënten toe te voegen, als de broodmachine continu kneed (dus niet tijdens de intervallkneeding gedurende de eerste minuten) draait de kneedhaak nog 2 of 3 maal. Wacht hierop vóór u het bakblik uit de oven haalt.

1. Open de deur en haal het bakblik uit de oven door deze naar voren te trekken met behulp van het handvat voor het bakblik.
2. Monteer de kneedhaak op de as, met de vlakke zijde naar beneden.
3. Doe alle ingrediënten in het bakblik. Volg daarbij de volgorde zoals aangegeven in de recepten: eerst de gist, daarna de vaste ingrediënten en tenslotte de vloeibare.
4. Schuif het bakblik onder de rails onderaan in de oven tot die stevig vast staat, met het pijltje "FRONT" (zie bovenaan het bakblik) naar de deur gericht. Het bakblik moet vastklikken.
5. Sluit de deur. Steek de stekker in het stopcontact, op het display gaan nullen knipperen.
6. Druk de toets "broodfunctie" in om de broodfunctie te selecteren. Het woord "BREAD" (=brood), het nummer en de naam van het programma verschijnen op het display. Druk op de toets "BROOD" tot het gewenste programma op het display verschijnt. Laat de oven volledig afkoelen vóór u hem opnieuw gebruikt.
7. Druk op START. Het lampje voor "in gebruik" gaat branden. De naam van het programma, het proces en de resterende tijd zijn zichtbaar in de display, terwijl de klok aftelt tot het programma klaar is. Bij het programma voor zoetigheden (SWEET) hoort u op 3 uur en 10 minuten een piepsignaal om de extra ingrediënten toe te voegen tijdens de tweede kneeding. Wanneer u bij de programma's cake (CAKE) en mengen (MIX) het piepsignaal hoort (mengen: na 3 minuten en cake: na 1 uur en 12 minuten), gebruik dan een rubberen

spatel om bloem die eventueel over de rand van het bakblik gevallen is, opnieuw toe te voegen.

8. Indien u nog ingrediënten moet toevoegen, bijvoorbeeld rozijnen, opent u de oven deur (ALS U DE DEUR OPENT, HOORT U NOG 2 à 3 MENGSLAGEN). Haal het bakblik DAARNA uit de oven met behulp van het handvat voor het bakblik. Voeg de ingrediënten toe, plaats het bakblik terug in de oven en sluit de deur. De oven werkt het programma daarna af. **Opmerking:** Als de deur langer dan 10 minuten openstaat, gaat de oven automatisch uit het programma en moet u het programma helemaal opnieuw starten.
 9. Als het brood klaar is, hoort u een piepsignaal. Druk op STOP en haal het bakblik uit de oven met behulp van het handvat voor het bakblik en ovenwanden. Indien u niet op stop drukt om het brood uit de oven te halen, schakelt de oven automatisch over op het programma voor het opwarmen van gerechten. Het lampje "in gebruik" gaat knipperen en op de display verschijnt "WARM". Het brood blijft gedurende 1 uur warm. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Doch, het is beter het brood onmiddellijk na het bakken uit de broodmachine/oven te halen. Zo voorkomt u dat het brood vochtig wordt door condens. Als u het bakblik uit de oven heeft gehaald, houdt u het bakblik ondersteboven en schudt tot het brood loskomt. Om het brood los te schudden dient u het bakblik bovenaan de rand en onderaan de sokkel vast te houden. Houdt de zijwanden niet vast en klopt er niet op. Zo voorkomt u deuken in de zijwanden van het bakblik. Leg het brood op een rooster om het te laten afkoelen vóór u het aansnijdt. Zo kunnen alle dampen ontsnappen. Vergeet niet de kneedhaak uit het brood te halen. **WAARSCHUWING:** Het bakblik, kneedhaak en het brood zijn heet. Trek de stekker steeds uit het stopcontact, zodat de oven volledig kan afkoelen.
- ## 17. Programmeren van de timer voor brood of deeg
- Selecteer het programma. Voordat u de START toets indrukt, stelt u de timer in op het gewenste tijdstip, afhankelijk van hoe lang u het mengsel in de oven wil laten staan vóór de kneeding en het bakken begint. U kunt instellen tot 13 uur.
- VOORBEELD:** Het is nu 9.00 uur. U wilt dat het brood klaar is om 18.30 uur 's avonds. Stel de timer dan in op 9:30. Er zijn immers 9 uur en 30 minuten tussen 9.00 uur en 18.30 uur.
1. Als u de pijltjestoetsen indrukt, zal de tijd telkens met 10 minuten verspringen.
 2. Als u de pijltjestoetsen ingedrukt houdt, zal de tijd sneller verspringen.
 3. Druk op de START toets. De tijd is ingesteld, op het display verschijnt "Preheat" (= voorverwarmen) en de dubbele punt knippert. Na 1 minuut, verschijnt 9:29 op het display en de timer telt verder af met 1 minuut tegelijk.
- Opmerking: De broodmachine start wanneer de klok de tijd van het geselecteerde programma heeft bereikt.

Deeg

Het deegprogramma wordt gebruikt voor het mengen van deeg die daarna met de hand in een bepaalde vorm kan worden gekneed vóór hij in de oven wordt gebakken.

- Indien u gebruik maakt van de timer, zorg er dan voor dat de gist van de vloeistoffen gescheiden wordt door de bloem.
- Als u het deeg in de broodmachine laat staan nadat het programma afgewerkt is, kan het mogelijk te hard rijzen en zo het apparaat beschadigen.

Mengen

Met het mengprogramma kunt u heel wat verschillende soorten deeg mengen. Haal het gemengde deeg uit de oven en raadpleeg verder de aanwijzingen in elk recept om het bak- of kookproces te vervolgen.

- Na 3 minuten hoort u in het kneedprogramma het piepsignaal voor ingrediënten. Het is erg belangrijk dat u het kneedproces in de broodmachine op dat moment in goede banen leidt. Neem het bakblik uit de oven en schraap de ingrediënten voorzichtig van de zijkanten en hoeken van het bakblik met een rubberen spatel. Roer ze onder het vochtige mengsel. Plaats het bakblik opnieuw in de broodmachine/oven, waar het programma wordt afgemaakt.
- Aangezien koekjesdeeg moeilijker te verwerken is, kan het noodzakelijk zijn om het kneedprogramma geheel of gedeeltelijk te herhalen. Vergeet niet het beslag te controleren na het piepsignaal en waar nodig is in te grijpen.
- Hoewel het gebruik van de timer optioneel is tijdens dit proces, weten wij uit ervaring dat recepten mislukken als het kneedproces met behulp van de timer wordt uitgesteld.

Werkwijze: De werkwijze is dezelfde als bij het bakken van een brood.

18. AANWIJZINGEN VOOR BRADEN

Gebruik de bak- en braadpan steeds in combinatie met een rooster. Leg het vlees op het rooster. Voor vlees van ongeveer 2,5 cm dikte of minder: plaats de braadpan met het rooster in de oven op niveau #3. Voor dikker vlees: plaats de braadpan met het rooster in de oven op niveau # 2. Braad de gerechten gedurende de aanbevolen tijd of tot ze voldoende gaar zijn naar uw zin. Halverwege de kooktijd moet u het vlees omdraaien.

GERECHTEN	HOEEVELHEID	TUJD	AANWIJZINGEN
Spek	schaal gevuld	8-10 min	volledig gaar braden
Kip	schaal gevuld	20-40 min	volledig gaar braden
Weense worstjes	schaal gevuld	10-20 min	geregeld draaien
visfilet, 1,5 cm dik	schaal gevuld	5-9 min	volledig gaar braden
hamburgers (125 g)	schaal gevuld	10-20 min	minimumtijd voor saignant
varkenskarbonaden 1,5 cm dik	schaal gevuld	20-40 min	volledig gaar braden
worstjes, vers	schaal gevuld	20-30 min	doorprikken met vork en geregeld draaien
steak, 1,5 cm dik	schaal gevuld	15-25 min	minimumtijd voor saignant

Marinades voor braden

Dankzij een marinade krijgt uw vlees extra smaak en wordt het malser. Een marinade moet een zurig ingrediënt bevatten, zoals citroensap, azijn, wijn of salsa om het vlees malser te maken. Bereiding: Meng alle ingrediënten. Laat het vlees in de koelkast marineren gedurende 30 minuten.

Draai het vlees geregeld om, zodat het volledig doordrongen is. Dep het vlees droog vóór u het braadt. Voor meer gegevens, kunt u een kookboek raadplegen.

19. AANWIJZINGEN VOOR GRILLEN EN BAKKEN

De broodmachine/oven grilt en bakt net als een conventionele oven. Volg de aanwijzingen op de verpakking of in het recept, ook voor de baktijd en de temperatuur. Voor de meeste gerechten moet u de oven voorverwarmen. Maak gebruik van een bakpan en een rooster, enkel een bakpan, of een bakblik die u op een rooster plaatst. Leg het vlees met de vette kant naar boven en bedruip het tijdens het grillen. Maak gebruik van een vleesthermometer. Haal het vlees voorzichtig uit de oven en laat het 15 minuten staan vóór u het aansnijdt. Zie ook de tabel met grill- en baktijden.

20. Reiniging en opbergen

Reiniging(trek steeds de stekker uit)

Onderhoud waarvoor onderdelen gedemonteerd moeten worden, afgezien van de hieronder beschreven schoonmaakprocedure, moet worden uitgevoerd door een erkend installateur. Bij onderhoud door onbevoegden vervalt uw garantie.

Om uw veiligheid optimaal te garanderen: hou de oven schoon en vermijd vet- en voedselresten.

- Vermijd het gebruik van andere schoonmaakproducten dan afwasmiddelen.
- Gebruik geen staalwol of andere harde materialen
- Maak geen onderdelen schoon in de vaatwasmachine
- Maak de braadpan, het rooster en het deksel schoon met een mild, niet-agressief product en een zacht sponsje. Grondig afspoelen en afdrogen
- **Maak het bakblik en de kneedhaak alleen schoon met een warm water en een doekje.**
- Maak de as van de bakblik schoon met een zachte doek of spons om schade aan de hermetische pakking te vermijden. Laat de pan drogen alvorens u het bakblik in het apparaat opbergt.
- Om de kneedhaak te demonteren: vul het bakblik met warm water en laat ongeveer 30 minuten weken. Schoonmaken met een vochtige doek. Daarna grondig afdrogen.
- **DOMPEL HET BAKBLIK NIET ONDER** in water en giet geen koud water in een hete bakblik. Vul het bakblik met warm water en laat ongeveer 30 minuten weken. Schoonmaken met een vochtige doek. Daarna grondig afdrogen.
- Gebruik het bakblik niet in een conventionele oven.
- Gebruik geen metalen keukengerei binnenin de bakblik. Die kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

OPMERKING: De anti-aanbaklaag kan na verloop van tijd van kleur veranderen als gevolg van vocht en damp. De prestaties worden hierdoor geenszins beïnvloed. Toch moet u er rekening mee houden dat de anti-aanbaklaag na verloop van tijd slijt en dat u het bakblik bijgevolg tijdig dient te vernieuwen.

- Maak de buitenkant na gebruik telkens schoon met een vochtige vaatdoek.
- Dompel het apparaat niet onder in water en vermijd contact met opspattend water.
- Laat de oven na gebruik afkoelen en maak de binnenkant schoon met een vochtige vaatdoek of een zacht sponsje. Niet te hard schrobben om krassen te vermijden.
- Maak het glas in de ovendeur schoon met een schoonmaakmiddel voor glas of met een mild product op een vochtige doek.
- Grondig afspoelen en afdrogen vóór u de ovendeur sluit.

Opbergen

- Laat de broodmachine/oven steeds volledig afkoelen vóór u ze opbergt.
- Alle accessoires moeten grondig schoongemaakt en afgedroogd worden.
- Opbergen met gesloten ovendeur.

21. Broodrecepten

Volgorde voor het vullen van het bakblik

1. Gist (deze mag nooit rechtstreeks in contact komen met het water, noch met het zout)
2. Deel van de bloem
3. Suiker, zout, boter (olie)
4. Rest van de bloem
5. Eventueel geklutste eieren gemengd met water en/of melk
6. Water en/of melk

TIP: Indien u een zout- of suikerarm brood wilt bakken, in verband met een dieet, is dat geen probleem. U dient dan beide ingrediënten weg te laten. U krijgt dan een brood zonder zout en zonder suiker.

TIP: De hoeveelheden, die in de hiernavolgende recepten worden aangegeven, zijn gemiddelde waarden. Het is immers onmogelijk om exacte hoeveelheden op te geven, omdat elk merk van de verschillende ingrediënten zijn eigen kwaliteiten heeft en bijgevolg anders reageert. Zo zijn er bijvoorbeeld merken bloem die zeer hard rijzen, terwijl met eenzelfde hoeveelheid van een ander merk het brood amper rijst. Om die reden raden wij u aan om in het begin een beetje met verschillende merken van bloem en gist te experimenteren, totdat u de voor u meest geschikte merken hebt gevonden. Blijf in het begin ook bij uw machine zodat u, indien uw deeg te hard zou rijzen, tijdig zou kunnen ingrijpen. Op die manier vermijdt u dat het deeg overloopt en op het verwarmingselement terecht zou komen. Vanaf het moment dat u dan de voor uw merken juiste verhoudingen hebt gevonden, kunt u de machine haar werk alleen laten doen.

WIT BROOD

Bakprogramma: Basic light/medium/dark/rapid

Korrelgist	8 à 9 gram
Witte bloem	310 gram
Boter (olie)	18 gram
Suiker	± 9 gram
Zout	± 7 gram

Witte bloem	320 gram
Water	370 ml

VOLKOREN

Bakprogramma: Whole Wheat of Whole Wheat rapid

Korrelgist	8 à 9 gram
Witte bloem	250 gram
Boter (olie)	24 gram
Suiker	± 9 gram
Zout	± 9 gram
Volkorenbloem	380 gram
Water	370 ml

(Houd u er rekening mee dat volkorenbloem minder rijst, zeker bij de rapid-programmering.)

10-GRANENBROOD

Bakprogramma: Whole wheat rapid of French

Korrelgist	8 à 9 gram
Witte bloem	120 gram
Boter (olie)	18 gram
Suiker	± 9 gram
Zout	± 9 gram
10-granenbloem	510 gram
Water	370 ml

ROZIJENBROOD

Bakprogramma: Sweet

Korrelgist	8 à 9 gram
Witte bloem	310 gram
Boter (olie)	24 gram
Suiker	± 24 gram
Zout	± 9 gram
Witte bloem	320 gram
Water	370 ml
Droge rozijnen	180 gram

Naar eigen smaak kunt u een ½ theelepel kaneel toevoegen.

Rol de rozijnen eventjes in bloem en voeg deze toe bij het piepsignaal.

VOLKOREN ROZIJENBROOD

Bakprogramma : Sweet

Korrelgist	10 gram
Voltaarwemeel	260 gram
Boter (olie)	24 gram
Honing	21 gram
Zout	5 gram
Voltaarwemeel	260 gram
Melk	370 ml
Droge rozijnen	180 gram

Naar eigen smaak kunt u een ½ theelepel kaneel toevoegen.

Rol de rozijnen eventjes in bloem en voeg deze toe bij het piepsignaal.

BROODJESDEEG (voor +/- 15 broodjes)

Bakprogramma : Dough

Korrelgist	18 gram
Witte bloem	310 gram
Boter (olie)	15 gram
Suiker	± 9 gram
Zout	± 9 gram
Witte bloem	320 gram
Water	300 ml *
Eieren	2 geklut ei *

* de hoeveelheid vocht (= water + ei samen) moet ongeveer 370 ml bedragen.

- Haal het deeg uit de broodmachine bij het piepsignaal.
- Verdeel het deeg in gelijke bolletjes en leg ze op een licht ingevette bakplaat om ze vervolgens 40 minuten te laten rijzen.
- Besmeer nadien elk bolletje met geklopt ei en bak deze gedurende 20 minuten op 200° C in de oven.

PIZZADEEG (voor +/- 9 pizza-bodems)

Bakprogramma : Pizza dough

Korrelgist	± 7 à 8 gram
Witte bloem	125 gram
Olijfolie	45 gram
Zout	± 9 gram
Suiker	± 9 gram
Witte bloem	250 gram
Water	190 ml

- Haal het deeg uit de machine bij het piepsignaal en verdeel het in gelijke bolletjes.
- Rol deze met een deegrol één voor één uit op een plank met bloem.
- Garneer de deegbodems volgens uw eigen smaak en bak de pizza's in de oven op 200° C gedurende 20 tot 25 minuten.

CAKE

Bakprogramma : Cake

Margarine	200 gram
eieren	3 stuks
suiker	200 gram
Vanillesuiker	1 pakje
Zelfrijzende bloem	250 gram
1 appel in stukjes gesneden	
Rozijnen	100 gram

- Indien u gewone bloem gebruikt, 2 koffielepels bakpoeder toevoegen.
- De boter of de margarine op kamertemperatuur zacht laten worden voordat u begint.
- De zachte margarine tot een cremige massa mengen, samen met de eieren en de suiker.
- Giet dit mengsel in het bakblik en voeg daarna de bloem en de andere ingrediënten toe.
- Start het programma.

Voor andere broodrecepten verwijzen wij naar een broodboek "Brood Bakken met de Broodbakmachine", dat verkrijgbaar is bij uw boekhandelaar. (ISBN-nr. : 90-5501-600-4)

22. Vragen die frequent gesteld worden

VRAGEN

1. Waarom verschilt elk brood van hoogte en vorm?
2. Het brood heeft een vreemde geur. Hoe komt dat?
3. De kneedhaak komt los, samen met het brood. Hoe komt dat?
4. Een hoek van het brood is bedekt met bloem.
5. Waarom kan de timer niet langer dan 13 uren ingesteld worden?
6. Mogen hoeveelheden gehalveerd of verdubbeld worden?
7. Mag verse melk gebruikt worden in plaats van water?

ANTWOORDEN

1. De hoogte en de vorm van het brood zijn afhankelijk van de ingrediënten, de omgevingstemperatuur en de tijd waarvoor de timer werd ingesteld. Ook het nauwkeurig afmeten van de ingrediënten is essentieel om heerlijk brood te maken.
2. Misschien waren de gebruikte ingrediënten niet vers meer of werd te veel gist toegevoegd. Gebruik steeds verse ingrediënten. Het gebruik van de juiste hoeveelheden is essentieel om heerlijk brood te maken.
3. Dat kan gebeuren, aangezien de kneedhaak demonteerbaar is. Gebruik geen metalen gereedschap om de kneedhaak te verwijderen.
- Waarschuwing:** de kneedhaak is heet.
4. Het kan gebeuren dat niet alle bloem in de hoeken van het brood voldoende onder het deeg werd gemengd. Schraap de bloem van het brood met een mes.
5. Als de timer langer werd ingesteld, kan dat gevolgen hebben voor de bakresultaten.
6. Nee. Als het bakblik onvoldoende gevuld is, kan de kneedhaak onvoldoende kneden. Als het bakblik te vol is, rijst het brood tot over de rand.
7. Ja. Zorg er wel voor dat u dezelfde vloeistofverhoudingen hanteert. U kunt het best geen verse melk gebruiken als u de start van de programma's uitstelt via het gebruik van de timer. De melk kan immers zuur worden.

23. 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 overrijns 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.

• **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.
- 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.

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 broodbakmachine 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, kneedhaak, braadpan en rooster) zulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen (bakblik, kneedhaak, braadpan, rooster en handgreep);
 - 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.

F R A N Ç A I S

Mode d'emploi de la Machine à pain/ four Inventum type OBM45

Information techniques
230V~/50Hz
1500 Watt

1. Consignes de sécurité

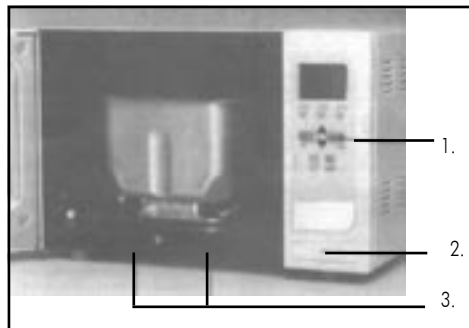
- **Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez toujours à prendre les précautions suivantes afin de réduire tout risque d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles:**
- **Lisez attentivement le mode d'emploi complet avant d'utiliser l'appareil.**
- Ne plongez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide (voir instructions d'entretien).
- Évitez tout contact avec des surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants à four lorsque vous touchez la cuve, la poignée ou le pain chauds. Prenez toujours la cuve par la poignée.
- Les parois de l'appareil sont très chaudes pendant le fonctionnement. Utilisez toujours des gants.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- L'utilisation de cet appareil est interdite aux enfants.
- Retirez toujours la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou lorsque vous le nettoyez. Appuyez sur STOP avant d'enlever la fiche. Laissez refroidir l'appareil avant de démonter les pièces pour le nettoyage.
- Prenez la fiche bien en main pour débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Ne tirez jamais par le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne touchez jamais la cuve pendant l'utilisation.
- N'utilisez jamais un appareil défectueux. N'utilisez jamais l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ni si l'appareil présente des défauts, est tombé ou a été endommagé d'une autre façon. Portez l'appareil chez votre revendeur pour toute révision, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage pour lequel il est prévu.
- Ne laissez jamais le cordon dépasser du bord de la table ou du plan de travail. Évitez le contact du cordon avec des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil ou le cordon sur ou près de surfaces chaudes, d'une cuisinière à gaz ou électrique, d'une plaque électrique ou d'un four chauffé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en mode RÔTIR ou GRILLER.

- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'une éponge à récurer en laine d'acier. De petits morceaux de laine d'acier peuvent endommager les pièces électriques.
- Respectez toujours un espace libre de minimum 30 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil lors de son fonctionnement pour assurer une bonne ventilation. Utilisez toujours l'appareil sur une surface thermorésistante et ne l'encastrez jamais dans une armoire, etc.
- Soyez extrêmement vigilant en déplaçant un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides bouillants.
- Soyez très vigilant en retirant la plaque du four ou en déversant de la graisse bouillante.
- Le contact avec ou l'obturation par des matériaux inflammables, comme des rideaux, des tentures, des murs, peut provoquer un incendie.
- Ne rangez les accessoires recommandés par le fabricant dans l'appareil que lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne couvrez jamais le mécanisme de pétrissage ou le four avec du papier aluminium. Ceci pourrait entraîner une surchauffe du four.
- Soyez très vigilant lorsque vous n'utilisez pas de casseroles métalliques.
- Ne placez pas de matériaux inflammables, comme du papier, du carton, du plastique, etc. à côté, sur ou dans le four.
- Utilisez toujours la sauteuse pour cuire/rôtir.
- Adaptez toujours le volume de vos ingrédients et matériels à la taille du four.
- Conservez ce manuel cet appareil convient exclusivement à un usage ménager.

Avertissement: Le cordon d'alimentation est relativement court pour éviter tout risque de blessures corporelles en s'emmelant dans un cordon plus long ou en trébuchant dessus. Vous pouvez vous procurer des rallonges chez un négociant en appareils électroménagers. Il convient cependant de les utiliser avec toutes les précautions requises. Soyez donc extrêmement vigilant lorsque vous avez besoin d'une rallonge. De plus, la rallonge doit (1) convenir à une puissance de courant de 230 V et de minimum 16 A, 3500 W. (2) Elle ne peut pas dépasser du bord de la table ou du plan de travail pour éviter que les enfants ne puissent retirer le cordon et que quelqu'un ne trébuché. Alimentation: La surcharge du circuit par d'autres appareils peut perturber le fonctionnement de votre machine à pain/four. Branchez donc toujours votre machine à pain/four sur un circuit séparé.

2. Présentation de la machine à pain/ four

Pièce un accessoires

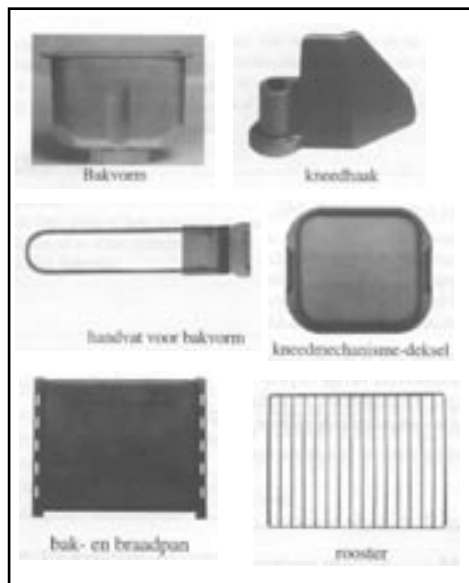


1. Panneau de commande

2. Pressoir porte - pousser pour ouvrir la porte

3. Glissez la cuve sous les rails avant d'enclencher la machine à pain.

Accessoires



Cuve

Crochet pétrisseur

Poignée pour la cuve

Couvercle de mécanisme

Sauteuse

Grille

3. Avant la première utilisation

Enlevez prudemment l'emballage de la machine à pain/four. Lavez la cuve, le crochet pétrisseur, la sauteuse, la grille et le couvercle du mécanisme de pétrissage pour éliminer la poussière qui aurait pu s'accumuler lors de l'emballage. Ne plongez jamais la sauteuse dans l'eau (voir instructions d'entretien). Nettoyez la paroi externe de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre humide. N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ou mordants.

Placez toujours l'appareil sur une surface sèche et stable à l'abri de sources de chaleur ou d'éclaboussures de graisses de cuisson ou d'eau.

4. Conseils importants pour votre sécurité

- L'ouverture du four, la paroi externe du four, le couvercle du mécanisme de pétrissage, le crochet pétrisseur, la poignée de la cuve, la sauteuse, la grille et les aliments seront brûlants après l'utilisation de l'appareil. Utilisez toujours des gants à four.
- Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer. Enlevez les restes de pâte, les miettes ou autres résidus à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humides ou d'un aspirateur de table.
- La machine à pain convient à la cuisson de pains de 900 gr maximum. N'utilisez pas des quantités supérieures à celles prescrites au risque d'obtenir une pâte mal pétrie ou mal cuite et d'endommager votre machine à pain.
- Soyez prudent et utilisez toujours des maniques ou des gants à four lorsque la cuve est chaude. Retirez toujours la cuve en position droite du four à l'aide de la poignée.
- Chaque fois que vous ouvrez la porte du four pendant le pétrissage continu de la pâte (donc pas pendant le pétrissage par intervalles qui se fait les premières minutes), le pétrisseur donne encore 2 à 3 coups de malaxage. Attendez la fin de ces coups pour retirer la cuve de la machine à pain/four et rajouter des raisins secs et/ou d'autres ingrédients.

5. Coupures de courant

Si vous avez une coupure de courant pendant la cuisson du pain, avant le deuxième levage de la pâte, vous pouvez essayer de relancer complètement le programme. Consultez pour cela les notices de programmation. La cuisson ne sera toutefois pas toujours optimale. Si vous ignorez le moment précis de la coupure, sortez la pâte de la cuve et mettez-la dans un plat allant au four. Laissez doubler la pâte de volume. Mettez-la ensuite dans un four préchauffé à 175° pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'au moment où vous voyez que la pâte est bien cuite. C'est le cas lorsque le pain sonne creux.

Si le processus de cuisson du pain avait déjà démarré au moment de la coupure de courant, recommencez avec de nouveaux ingrédients. Un enduit de protection est appliqué sur certaines pièces. Lors de la première utilisation votre appareil peut donc dégager une certaine odeur. Ceci est parfaitement normal et ne présente aucun danger pour l'utilisateur. Cette odeur disparaîtra très rapidement.

6. Panneau de commande



Écran: indique quel programme est en cours et combien de temps il lui reste à courir. Donne également des signaux.

Touche fonction pain(Bread): Appuyez sur cette touche pour sélectionner le programme pain.

Touche fonction four(Oven): Appuyez sur cette touche pour sélectionner les programmes PRÉCHAUFFAGE CUISSON(preheat bake), CUIRE(bake) ou RÔTIR(broil).

Touche fonction toast(TOAST): Appuyez sur cette touche pour sélectionner les programmes toast pour 2 ou 4 tranches.

Temps(TIME): Appuyez sur cette touche pour sélectionner le minuteur, que vous programmez au moyen des flèches. Vous devez utiliser le minuteur pour la fonction CUISSON.

TEMP(TEMP): Appuyez sur cette touche pour afficher la température pour les fonctions PRÉCHAUFFAGE CUISSON(preheat bake), CUIRE(bake) ou RÔTIR(broil).

FLÈCHES: Appuyez sur ces touches pour programmer la température voulue pour les fonctions PRÉCHAUFFAGE CUISSON(preheat bake), CUISSON(bake) ou RÔTIR(broil). Elles servent aussi à programmer la couleur de votre toast et le minuteur de la machine à pain.

START: Une fois le programme choisi, la température (si nécessaire) et le temps (si nécessaire) sélectionnés, appuyez sur cette touche pour lancer le programme ou le minuteur.

STOP: En cours de cuisson, appuyez sur cette touche durant plus de 2 secondes pour annuler ou interrompre un programme déterminé.

Voyant: 'EN SERVICE'(Operation): Le voyant est allumé lorsque l'appareil est en marche.

'TERMINÉ'(Complete): Le voyant clignote lorsque le programme est terminé. Il s'éteindra à l'ouverture de la porte du four.

PRESSOIR PORTE: Appuyez sur ce bouton pour ouvrir la porte.



Lorsque la machine à pain /four est emballé pour être expédié, le panneau de commande est recouvert d'un film plastique. Vous pouvez le retirer mais ce n'est pas nécessaire. A l'usage, ce film se détachera cependant de lui-même.

Annuler programme: Si vous souhaitez annuler un programme sélectionné, appuyez durant plus de 2 secondes sur la touche STOP. Vous entendrez un signal sonore.

7. Sauteuse, grille et cuve

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez la sauteuse pour cuire, décongeler et réchauffer. Lorsque vous utilisez la sauteuse, votre four sera facile à entretenir.

Pour griller du pain, placez celui-ci directement sur la grille. Enfourez au niveau # 2. Couvrez toujours le mécanisme de pétrissage de son couvercle.

Pour cuire, vous pouvez utiliser la sauteuse ou la grille combinée à votre propre plat. Enfourez au niveau # 2, sauf si vous avez besoin de plus de place: enfourez alors au niveau 1. Couvrez toujours le mécanisme de pétrissage de son couvercle. Pour rôtir, vous devez utiliser la sauteuse combinée avec la grille.

Enfourez au niveau # 2 ou # 3, selon le volume des aliments à rôtir. Couvrez toujours le mécanisme de pétrissage de son couvercle.

Lorsque vous utilisez le programme pain, retirez le couvercle du mécanisme de pétrissage. Fixez le crochet pétrisseur dans la cuve. Glissez la cuve sous les rails dans le bas du four en veillant à ce que la flèche "FRONT" (en haut de la cuve) soit face à la porte. Veillez aussi à ce que la cuve soit bien fixée. Servez-vous toujours de la poignée lorsque vous manipulez la cuve et utilisez des gants à four lorsque vous sortez la cuve du four.

Avertissement: Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après usage.

Avertissement: Utilisez toujours des gants à four isolants lorsque vous manipulez le four chaud ou des plats et des aliments chauds et lorsque vous enfourez la grille, la cuve ou des plats ou que vous les sortez du four.

Remarque: Couvrez toujours le mécanisme de pétrissage de son couvercle lorsque vous n'utilisez pas la fonction de pétrissage.

8. Fonction four

Les programmes CUIRE et RÔTIR de votre nouveau four vous permettent de cuire, de rôtir, de décongeler et de réchauffer des aliments. Le four est équipé d'un thermostat programmable pour les températures comprises entre 40°C et 260°C. Vous pouvez ainsi préparer vos plats préférés préemballés ou en suivant une recette. Le programme CUIRE peut être programmé pour 4 heures, le programme RÔTIR pour 1 heure.

Le voyant du panneau de commande est allumé de façon continue lorsque la machine est en service.

Le voyant clignote lorsqu'un programme est TERMINÉ. Il s'éteindra dès que la porte du four est ouverte.

Les producteurs de matériel pour fours déconseillent l'usage de plats ou de couvercles en verre dans ce four. Il est recommandé d'utiliser des plats en terre cuite. N'utilisez pas de broche dans ce four car le contact avec les éléments chauffants peut être dangereux.

9. Programmation du PRÉCHAUFFAGE CUISSON, de CUIRE et RÔTIR

1. Couvrez le mécanisme de pétrissage. Branchez la machine sur une prise 230 V - 50 Hz.

2. Appuyez sur la touche FOUR pour sélectionner le programme four souhaité. Si vous appuyez une fois sur la touche, vous sélectionnez le programme PRÉCHAUFFAGE CUISSON. Si vous appuyez deux fois sur la touche, vous sélectionnez le programme CUIRE. Si vous appuyez trois fois sur la touche, vous sélectionnez le programme RÔTIR.

3. Une fois le programme souhaité sélectionné, le minuteur s'affiche à l'écran. Programmez la durée de cuisson au moyen des touches fléchées. Pour procéder plus rapidement, maintenez la pression sur les touches fléchées. Le minuteur avancera alors de 10 minutes en 10 minutes. Lorsque vous avez sélectionné le programme PRÉCHAUFFAGE CUISSON, le minuteur ne se mettra à décompter le temps qu'à partir du moment où le four passe au programme CUIRE. Si vous le souhaitez, vous pouvez également programmer le minuteur après le préchauffage du four, au moment où vous enfourez les aliments.

4. Appuyez sur la touche TEMP. La température préprogrammée pour les programmes PRÉCHAUFFAGE CUISSON et CUIRE est de 150°C (visible à l'écran). Vous pouvez programmer une autre température pour les programmes PRÉCHAUFFAGE CUISSON et CUIRE par le biais des touches fléchées: la température affichée augmentera ou baissera par 5°C à la fois. La température préprogrammée pour la fonction RÔTIR est de 260°C (elle ne peut pas être modifiée). Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour le programme RÔTIR.

5. Lorsque vous utilisez le programme PRÉCHAUFFAGE CUISSON et que vous avez programmé la température désirée, appuyez sur START. Dès que le four aura atteint la température programmée, vous entendrez un signal sonore, la température affichée à l'écran clignotera et le voyant s'allumera.

6. Ouvrez la porte du four, enfournez les aliments et appuyez sur START. Le programme passe alors de PRÉCHAUFFAGE CUISSON à CUIRE, le voyant s'allume et le minuteur entame le compte à rebours. Le deux-points du minuteur se met à clignoter. Si vous n'ouvrez pas la porte et n'enfournez pas les aliments immédiatement, la température de préchauffage restera constante durant 30 minutes. Si, au terme de ce délai, vous n'avez toujours pas ouvert la porte du four, celui-ci s'éteindra automatiquement.

7. Lorsque le programme est terminé, 3 signaux sonores retentissent et le voyant clignote continuellement. Le voyant s'éteint dès que vous ouvrez la porte du four.

8. Débranchez l'appareil et laissez refroidir le four avant de le nettoyer.

Conseils pour CUIRE et RÔTIR

- Si vous avez oublié de programmer le minuteur et que vous appuyez sur la touche START, vous entendrez 5 signaux sonores. Le four ne peut pas cuire ni rôtir si vous ne programmez pas le minuteur.
- Le minuteur et la température (pour CUIRE uniquement), peuvent être modifiés à tout moment au cours des programmes CUIRE et RÔTIR. Appuyez sur les flèches pour modifier le temps de cuisson. Vous pouvez arrêter le four à tout moment en appuyant sur STOP.
- Lorsque la porte du four est ouverte, une pause de 10 minutes est introduite automatiquement. Lorsque ces 10 minutes sont écoulées, le four s'éteint automatiquement.

10. Décongeler

N'UTILISEZ PAS CE PROGRAMME POUR DÉCONGELER DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE OU DU POISSON.

Si vous voulez décongeler un aliment dans votre machine à pain/four, suivez les instructions pour CUIRE en mettant le thermostat sur 65°C. La durée de la décongélation dans le four représente environ le tiers du temps indiqué sur l'emballage pour la décongélation à température ambiante. Une fois les aliments décongelés, suivez les instructions pour le service ou la cuisson des aliments.

Conseils pour DÉCONGELER

- Ne couvrez pas les aliments à décongeler.

- Lorsque vous décongelez de la pâte surgelée, badigeonnez-la préalablement avec de l'huile afin d'éviter qu'elle ne se dessèche. Retirez-la ensuite du four et préchauffez celui-ci avant d'enfourner de nouveau la pâte pour la cuire.

11. Rechauffer

Si vous voulez réchauffer un aliment dans votre machine à pain/four, suivez les instructions pour CUIRE en mettant le thermostat sur 65°C.

Conseils pour RÉCHAUFFER

- Ne recourez à cette possibilité que pour réchauffer rapidement des aliments déjà cuisinés.
- Pour réchauffer des aliments surgelés, suivez les instructions de la fonction DÉCONGELER.

12. Fonction TOAST

Les programmes de la fonction toast permettent de griller 4 ou 2 tranches de pain. La fonction TOAST s'utilise également pour pouvoir des aliments d'une croûte appétissante.

13. Programmation du ponction TOAST

1. Couvrez le mécanisme de pétrissage. Branchez l'appareil sur une prise 230 V - 50 Hz.
2. Appuyez une fois sur la touche TOAST pour sélectionner le programme destiné à 4 tranches. Si vous appuyez une nouvelle fois sur cette touche, vous sélectionnez le programme destiné à griller 2 tranches.
3. Sélectionnez la couleur des toasts souhaitée au moyen des flèches. La couleur moyenne préprogrammée apparaît à l'écran. Appuyez sur la flèche montante pour sélectionner une couleur plus foncée et sur la flèche descendante pour sélectionner une couleur plus claire.
4. Appuyez sur START. Le voyant «en service» s'allume et le four commence à griller le pain. Trois points et un deux-points clignotent s'affichent à l'écran. Dès que le four a déterminé le temps nécessaire pour donner au pain le croustillant souhaité, les points se transforment en minutes et/ou en secondes et le minuteur entame le compte à rebours.
5. De la condensation peut se former sur la paroi interne de la porte en verre. Elle disparaîtra cependant en cours de grillage. Le premier programme prend 4 à 8,5 minutes en moyenne, en fonction de la couleur souhaitée. Comme le four est déjà chaud, les programmes suivants n'ont plus besoin, en moyenne, que de 2 à 6 minutes, en fonction de la couleur souhaitée.
6. Le four émet 3 brefs signaux sonores et le voyant se met à clignoter lorsque le programme TOAST est TERMINE. Le voyant s'éteint lorsque vous ouvrez la porte.
7. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

REMARQUE: Lorsque vous voulez de nouveau griller du pain après le premier programme, la durée des programmes suivants est raccourcie puisque le four est déjà chaud. Pour obtenir la même couleur de toasts d'un programme à l'autre, il n'est pas nécessaire de reprogrammer la couleur à chaque fois. Ne modifiez la programmation de la couleur que si vous souhaitez obtenir des toasts de couleur plus claire ou plus foncée.

Conseils concernant la fonction TOAST

- Utilisez le programme 4 TRANCHES lorsque vous souhaitez griller 3 ou 4 tranches de pain. Utilisez le programme 2 TRANCHES lorsque vous souhaitez griller 1 ou 2 tranches de pain.
- Suivez les instructions pour le grillage des aliments.
- Pour griller du pain surgelé ou de consistance lourde, sélectionnez une couleur plus foncée.
- Éliminez toujours les miettes après chaque usage.

14. Fonction MACHINE À PAIN

Toutes les recettes indiquent quel programme vous devez sélectionner.

Les programmes de pâtisserie et de mixage comprennent un signal sonore qui indique que les aliments sont suffisamment mélangés. Rajoutez alors au mélange la farine tombée éventuellement par-dessus le bord du plat en vous servant d'une spatule. Le programme «pain brioche» contient un signal sonore pour vous permettre d'ajouter certains ingrédients (tels que des raisins secs ou des noix). Pour de plus amples détails, voir «spécifications programmes».

1. BASIC LIGHT (NORMAL CLAIR): Pour pains normaux et lorsque vous souhaitez obtenir une croûte de couleur claire.

2. BASIC MEDIUM (NORMAL): C'est le mode de cuisson le plus utilisé car il donne les meilleurs résultats quelle que soit la recette suivie.

3. BASIC DARK (NORMAL BIEN CUIT): idem, mais pour une croûte plus foncée.

4. BASIC RAPID (NORMAL RAPIDE): Comme ce mode élimine certaines phases de la fermentation, nous vous recommandons de le réserver à la cuisson du pain blanc ordinaire ou de variantes du pain blanc. Sachez que votre pain lèvera moins que d'ordinaire. Augmentez éventuellement un peu les quantités d'eau et de levure.

5. WHOLE WHEAT (COMPLET): Ce mode de cuisson convient pour les farines plus lourdes (p.ex.: blé complet et seigle) qui nécessitent une durée de pétrissage et de fermentation plus longue. Généralement, les pains cuits avec ces farines seront plus petits que les pains faits de farine blanche. Dans ce mode, la machine à pain préchauffera d'abord durant 30 minutes afin de stimuler le processus de fermentation.

6. WHOLE WHEAT RAPID (COMPLET RAPIDE): Ce mode convient aux pains de seigle et à ses variantes. Dans ce mode, la machine à pain préchauffera d'abord durant 5 minutes afin de stimuler le processus de fermentation.

7. FRENCH (A LA FRANÇAISE): La durée de pétrissage et de fermentation est plus longue que dans le mode normal. Cette méthode convient pour des farines plus lourdes.

8. SWEET (PAIN BRIOCHE): Pour des pains sucrés de type cramoiche, pains au chocolat, pain aux épices, ...

9. CAKE (CAKE): Pour mélanger et cuire des cakes.

10. DOUGH (PÂTE): Ce mode vous permet d'obtenir de la pâte pour petits pains, etc. La pâte n'est pas cuite. Un signal sonore vous prévient lorsque la pâte est prête et doit être sortie de la cuve.

11. PIZZA DOUGH (PÂTE A PIZZA): Ce mode vous permet de faire de la pâte à pizza.

12. MIXING (MIXER): Utilisez ce programme pour mélanger des ingrédients, pour confectionner des pâtes, de la pâte à tarte ou à biscuits. Le four émet un signal sonore à :06 pour vous permettre de vérifier si tous les ingrédients sont bien mélangés.

15. Ingrédients et autres éléments

La qualité du pain confectionné au moyen de votre machine à pain dépend de nombreux facteurs différents. Il est utile de les connaître si l'on veut obtenir à chaque fois un pain parfait.

La qualité, la fraîcheur et le dosage précis des ingrédients sont les principaux facteurs de réussite pour la cuisson du pain.

Farine

La farine est l'ingrédient de base du pain. Il est important d'utiliser toujours de la farine à pain. Vu que le poids de la farine varie d'une variété à l'autre, il est recommandé de peser la farine au moyen d'une balance. Dans les recettes incluses, la quantité de base de la farine est toujours indiquée. Mais il est important de savoir que chaque marque de farine a ses qualités propres. Il se peut dès lors qu'une même quantité de farine de deux marques différentes donne un résultat différent. Il convient également de tenir compte du fait qu'avec certaines variétés de farine (blé complet, p.ex.), le pain lève moins.

Levure

La levure provoque dans la pâte de grandes bulles de gaz qui mettent en marche le processus de fermentation. Si, après un temps de repos, la pâte est pétrie de nouveau, les bulles de gaz se feront plus petites et la structure du pain sera plus fine. La levure se trouve dans le commerce sous deux formes: À Levure sèche en grains, à longue durée de conservation (environ 3 mois après ouverture).

Vérifiez toujours la date de péremption de la levure fraîche avant de l'utiliser.

Attention: Veillez toujours à ne pas mettre la levure en contact direct avec l'eau, le sel et le sucre.

Eau

La qualité et la température des liquides sont déterminantes.

Veillez toujours à mesurer exactement la quantité d'eau et à ce que celle-ci soit à température ambiante. Si vous introduisez des œufs dans votre recette, diminuez la quantité d'eau en proportion.

Lait

Le lait brunit la croûte, améliore le goût du pain, augmente sa valeur nutritive et donne à la mie une jolie couleur crémeuse. Si vous utilisez du lait frais, diminuez la quantité d'eau en proportion. Si vous ajoutez du lait, versez-le toujours dans l'eau. Remarque: si vous ne supportez pas le lactose ou êtes allergique aux produits laitiers, vous pouvez remplacer le lait par du jus de fruits ou de légumes ou par du lait de soja.

Beurre

Le beurre améliore le goût du pain et en adoucit la structure. Il doit être à température ambiante lorsque vous l'ajoutez aux autres ingrédients.

Sel

Le sel règle l'activité de la levure et évite que la pâte ne lève trop. **Attention:** Veillez toujours à ne pas mettre le sel en contact direct avec la levure.

Sucre

Le sucre, qui fournit de l'énergie à la levure, est un élément essentiel du processus de fermentation. Vous pouvez utiliser du sucre blanc ordinaire, du sucre brun, du sirop ou du miel. Le sucre adoucit le goût du pain, augmente sa valeur nutritive et prolonge sa durée de conservation.

Attention: le sucre en gros grains risque d'endommager la couche anti-adhérente de votre cuve!!!

Raisins secs

Au cours des programmes SWEET, CAKE et MIXING, un signal sonore vous avertit quand vous pouvez ajouter des raisins secs. Il est recommandé de rouler brièvement les raisins dans la farine avant de les ajouter à la pâte.

Taille et structure du pain

Les différentes variétés de pain que vous cuirez présentent une hauteur et une structure différentes car les ingrédients utilisés ne sont pas les mêmes. Certains pains seront plus petits et compacts que d'autres. C'est normal. Ne craignez donc pas que votre pain soit raté parce qu'il a moins levé qu'un pain d'une autre variété. Les différentes marques de farine et de levure influencent également la hauteur du pain. Il se peut donc qu'un pain réalisé avec une certaine quantité de farine et/ou de levure d'une marque lève bien davantage qu'un autre pain réalisé avec la même quantité de farine et de levure d'une autre marque.

Température

Tous les ingrédients, qu'ils soient solides ou liquides, doivent être à température ambiante. Lors de la cuisson du pain, la température ambiante doit être comprise entre 18° C et 23° C. Veillez à ce que votre machine à pain/four ne se trouve pas dans un courant d'air.

16. Programmation de la machine à pain

Lorsque vous ouvrez la porte du four pour contrôler la pâte ou rajouter des ingrédients pendant le pétrissage en continu (donc pas pendant le pétrissage par intervalles au cours des premières minutes), le pétrisseur donne encore 2 à 3 coups. Assurez-vous de l'arrêt complet avant de retirer la cuve du four.

1. Ouvrez la porte et sortez la cuve du four en la tirant vers l'avant à l'aide de la poignée.

2. Placez le crochet pétrisseur sur l'axe, côté plat vers le bas.

3. Mettez tous les ingrédients dans la cuve. Respectez l'ordre indiqué dans les recettes: d'abord la levure, ensuite les ingrédients solides et pour finir les ingrédients liquides.

4. Glissez la cuve sous les rails dans le bas du four jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée, la flèche «FRONT» (voir le dessus de la cuve) vers l'avant. Vous devez entendre un clic.

5. Fermez la porte. Branchez l'appareil sur une prise de 230 V – 50 Hz. L'écran affiche des zéros clignotants.

6. Appuyez sur la touche «fonction pain» pour sélectionner la fonction pain. L'écran affiche le mot «BREAD» (pain), le numéro et le nom du programme. Appuyez sur cette même touche jusqu'à ce que l'écran affiche le programme que vous avez sélectionné. Le four doit toujours être entièrement refroidi avant chaque utilisation.

7. Appuyez sur START. Le voyant «en service» s'allume. L'écran affiche le nom du programme, le processus, et la durée résiduelle, tandis que le minuteur décompte les minutes jusqu'à la fin du programme. Si vous sélectionnez le programme «pain brioche» (SWEET), un signal sonore vous prévient après 3 heures et 3 minutes pour vous permettre de rajouter des ingrédients pendant le deuxième pétrissage.

Les programmes mixage (MIXING) et pâtisserie (CAKE) vous donnent le signal de mélange après 6 minutes pour le programme de mixage et après 1 heure et 12 minutes pour le programme pâtisserie. Utilisez alors une spatule en caoutchouc pour remettre dans la cuve la farine qui en aurait éventuellement débordé.

8. Attention si vous devez encore rajouter des ingrédients, comme des raisins secs par exemple. LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE DE L'APPAREIL, LE PÉTRISSEUR DONNE ENCORE 2 À 3 COUPS. Assurez-vous de l'arrêt complet pour sortir la cuve du four à l'aide de la poignée. Rajoutez les ingrédients et fermez la porte. Le four termine ensuite son programme.

Remarque: Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programme s'arrête automatiquement et vous devez alors le redémarrer.

9. Un signal sonore vous indique que le pain est prêt. Appuyez sur STOP et sortez la cuve du four à l'aide de la poignée.

N'oubliez pas d'utiliser des gants à four. Si vous n'appuyez pas sur STOP pour sortir le pain du four, le four passe automatiquement au programme destiné à réchauffer les aliments.

Le voyant «en service» se met à clignoter et l'écran affiche la mention «WARM». Le pain reste chaud pendant 1 heure. Ensuite le four s'éteint automatiquement. Nous vous conseillons toutefois de sortir immédiatement le pain du four après la cuisson pour éviter qu'il ne s'humidifie par l'effet de condensation.

10. Un signal sonore vous indique que le pain est prêt. Sortez la cuve du four à l'aide de la poignée de la cuve. N'oubliez pas d'utiliser des gants. Renversez la cuve en la tenant par le bord supérieur et le socle. Secouez-la doucement pour détacher le pain. Évitez les coups dans les parois: ne tenez surtout pas la cuve par les côtés et ne frappez pas dessus. Placez le pain sur une grille. Laissez la vapeur s'échapper et le pain se refroidir avant de le couper. N'oubliez pas de sortir le crochet pétrisseur du pain.

Avertissement: La cuve, le crochet pétrisseur et le pain sont très chauds.

17. Programmation du minuteur pour le pain ou la pâte

Sélectionnez le programme. Réglez le minuteur en fonction du moment auquel vous souhaitez que le four démarre le pétrissage et la cuisson. Ensuite, appuyez sur la touche START. Vous pouvez programmer l'appareil maximum 13 heures à l'avance.

Exemple: Il est maintenant 9 heures. Vous souhaitez un pain frais le soir à 18.30 heures. Sélectionnez le programme désiré. Réglez le minuteur sur 9:30. De fait, 9 heures et 30 minutes séparent 9 heures de 18.30 heures.

1. Si vous appuyez sur les flèches, le temps défile de 10 minutes en 10 minutes.

2. Si vous gardez les flèches enfoncées, le temps défilera plus vite.

3. Appuyez sur la touche START. Le minuteur est réglé, l'écran affiche 'Preheat' (=préchauffage) et le deux-points clignote.

Après une minute, l'écran affiche 9:29 et le minuteur poursuit son compte à rebours, minute par minute.

Remarque: La machine à pain s'enclenche dès que le minuteur atteint le temps du programme sélectionné.

Pâte

Vous pouvez utiliser le programme pour pâte pour mélanger la pâte que vous pétrissez à la main dans une certaine forme avant de la cuire au four.

• Si vous utilisez le minuteur, veillez à séparer la levure des liquides par la farine.

• Si vous laissez la pâte dans la machine à pain à la fin du cycle, elle risque de lever trop fort et d'endommager l'appareil.

Mixer

Ce programme vous permet de mixer toutes sortes de pâtes différentes. Sortez la pâte mixée du four et référez-vous ensuite aux indications de votre livre de recettes.

• Après 6 minutes, le programme de rajouter vous avertit du mixage des ingrédients. Il est essentiel de bien contrôler cette opération. Sortez la cuve du four et raclez doucement les ingrédients avec le mélange humide. Remettez la cuve dans la machine à pain/four pour poursuivre le programme.

• La pâte à biscuit est plus difficile à travailler. Vous devrez peut-être répéter entièrement ou partiellement le programme de mixage. N'oubliez pas de vérifier la pâte après le signal de mixage afin d'intervenir si nécessaire.

• Il est possible d'utiliser le minuteur pendant cette opération, mais nous savons par expérience que les recettes peuvent rater si le processus de mixage est différé à l'aide du minuteur.

Méthode: la méthode est identique à celle de la cuisson du pain.

18. Explications pour la fonction rôtir

Utilisez toujours la sauteuse avec une grille. Placez la viande sur la grille. Si la viande a une épaisseur d'environ 2,5 cm ou moins, placez la sauteuse avec la grille dans le four au niveau #3. Si la viande est plus épaisse, placez la sauteuse avec la grille au niveau #2. Respectez les délais de cuisson recommandés, ou faites rôtir les aliments selon votre goût. Retournez la viande à mi-cuisson.

ALIMENTS	QUANTITÉ	TEMPS	INDICATIONS
Lard	récepteur rempli	8-10 min	rôtir à point
Poulet	récepteur rempli	20-40 min	rôtir à point
Saucisses viennoises	récepteur rempli	10-20 min	tourner régulièrement
Filet de poisson, épaisseur 1,5 cm	récepteur rempli	5-9 min	rôtir à point
Hamburgers (125gr)	récepteur rempli	10-20 min	saignant: temps min.
Carbonades de porc, épaisseur 1,5 cm	récepteur rempli	20-40 min	rôtir à point
Saucisses fraîches	récepteur rempli	20-30 min	piquer la fourchette, tourner régulièrement
Steak, épaisseur 1,5cm	récepteur rempli	15-20 min	saignant: temps min.

Marinades pour rôtis

La marinade donne plus de plus de saveur à votre viande et la rend plus tendre. La marinade doit contenir un ingrédient acide, comme du jus de citron, du vinaigre ou du vin pour attendrir la viande. Préparation: mélangez tous les ingrédients. Faites mariner la viande au réfrigérateur pendant 30 minutes. Tournez régulièrement la viande afin qu'elle soit bien imprégnée de la marinade. Séchez la viande avant de la rôtir. Pour plus d'informations, consultez un livre de recettes.

19. Explications pour les fonctions grill et cuisson

La machine à pain/four grille et cuit comme un four conventionnel. Reportez-vous aux temps de cuisson et à la température indiqués sur l'emballage ou dans la recette. La plupart des aliments demandent un four préchauffé. Utilisez une sauteuse et une grille, une sauteuse seule ou un moule que vous placez sur une grille. Mettez la viande côté gras vers le haut et arrosez-la pendant le grillage. Utilisez un thermomètre à viande. Sortez délicatement la viande du four et laissez-la reposer 15 minutes avant de la découper.

Vois aussi la tableau explications pour les fonctions grill et cuisson.

20. Instructions d'entretien

Les illustrations ci-dessous ne sont reproduits qu'à titre explicatif. Votre machine à pain peut être différente de celle illustrée, mais les instructions d'utilisation restent identiques. NETTOYER (débranchez toujours l'appareil au préalable) Hormis le nettoyage décrit ci-dessous, tout entretien nécessitant le démontage de pièces doit être effectué par un installateur agréé. L'entretien effectué par une personne non compétente annule votre garantie.

Pour une sécurité optimale, gardez le four propre et évitez les résidus de graisse et de nourriture.

- Évitez l'utilisation d'autres détergents que des produits de vaisselle.
- N'utilisez pas de laine d'acier ou autres matériaux durs.
- Ne mettez pas de pièces dans votre lave-vaisselle.
- Nettoyez la sauteuse, la grille et le couvercle avec un produit doux, non agressif et une éponge douce. Rincer abondamment et essuyez.
- Nettoyez l'axe de la cuve avec un chiffon doux ou une éponge pour éviter d'endommager le joint hermétique. Laissez sécher la sauteuse avant de ranger la cuve dans l'appareil.
- Pour démonter le crochet pétrisseur, remplissez la cuve d'eau savonneuse chaude et laissez tremper environ 30 minutes.

Nettoyer avec une brosse en nylon rugueuse ou avec un chiffon. Essayez soigneusement.

- **Ne plongez pas la cuve** dans l'eau et ne versez pas d'eau froide dans une cuve chaude. Remplissez la cuve d'eau savonneuse chaude et laissez tremper pendant environ 30 minutes. Nettoyez à l'aide d'une brosse en nylon rugueuse ou d'un chiffon et essuyez soigneusement.
- N'utilisez pas la cuve dans un four conventionnel.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques dans la cuve. Ceux-ci pourraient détériorer la couche anti-adhérente.

Remarque: La couleur de la couche anti-adhérente peut changer à la longue avec l'humidité et la vapeur. Ceci n'altère nullement les performances de votre appareil. Sachez seulement que la couche anti-adhérente s'use avec le temps et que vous devrez par conséquent remplacer la cuve à temps.

- Nettoyez la paroi extérieure après chaque utilisation à l'aide d'une lavette humide.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et évitez les éclaboussures d'eau.
- Laissez refroidir le four après utilisation et nettoyez l'intérieur avec une lavette humide ou une éponge douce. Ne frottez pas trop fort pour éviter les griffes.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent pour verre ou un produit doux que vous appliquez sur un chiffon humide.
- Rincez abondamment et séchez soigneusement avant de fermer la porte du four.

21. Recettes

- Ordre d'introduction des différents ingrédients dans le moule
1. La levure (à ne jamais mettre en contact direct avec l'eau, le sel et le sucre)
 2. Une partie de la farine
 3. Le sucre, le sel, le beurre (l'huile), le lait en poudre
 4. Le reste de la farine
 5. Éventuellement des œufs battus mélangés à de l'eau et/ou à du lait
 6. De l'eau et/ou du lait

Remarque 1: Si vous souhaitez obtenir un pain pauvre en sel ou en sucre, n'introduisez pas ces ingrédients. Pour du pain sans sel, supprimez le sel et diminuez la levure.

Remarque 2: Les quantités indiquées dans les recettes sont des valeurs moyennes. Il est impossible, en effet, de donner des quantités exactes car, selon les marques, chaque ingrédient réagit différemment. Ainsi, certaines marques de farine lèvent très fortement tandis qu'avec une même quantité de farine d'une autre marque, le pain lèvera à peine. Nous vous recommandons dès lors de commencer par expérimenter avec différentes marques de farine et de levure jusqu'à ce que vous ayez trouvé les marques qui vous conviennent le mieux.

Au début, mieux vaut aussi rester à proximité de votre machine pour pouvoir intervenir si la pâte lève trop fort. Il convient en effet d'éviter que la pâte déborde du moule et se retrouve sur l'élément chauffant. Dès que vous aurez trouvé les proportions idéales pour vos marques, vous pourrez laisser la machine fonctionner seule.

PAIN BLANC

Mode de cuisson: Basic light/ medium/dark/rapid

Levure sèche	8 à 9 grammes
Farine blanche	310 grammes
Beurre (huile)	18 grammes
Sucre	± 9 grammes
Sel	± 7 grammes
Farine blanche	320 grammes
Eau	370 ml

PAIN DE BLE COMPLET

Mode de cuisson: Whole Wheat ou Whole Wheat rapid

Levure sèche	8 à 9 grammes
Farine blanche	250 grammes
Beurre (huile)	24 grammes
Sucre	± 9 grammes
Sel	± 9 grammes
Farine de blé complet	380 grammes
Eau	370 ml

(Sachez que la farine de blé complète lève moins qu'une farine blanche)

PAIN AUX 10 CEREALES

Mode de cuisson: Whole wheat rapid ou French

Levure sèche	8 à 9 grammes
Farine blanche	120 grammes
Beurre (huile)	18 grammes
Sucre	± 9 grammes
Sel	± 9 grammes
Farine aux 10 céréales	510 grammes
Eau	370 ml

CRAMIQUE

Mode de cuisson: Sweet

Levure sèche	8 à 9 grammes
Farine blanche	310 grammes
Beurre (huile)	24 grammes
Sucre	± 24 grammes
Sel	± 9 grammes
Farine blanche	320 grammes
Eau	370 ml
Raisins secs	180 grammes
Cannelle (facultatif)	½ cuillère à thé

Roulez les raisins dans la farine et ajoutez-les progressivement à la pâte lorsque le signal sonore retentit à la fin du second pétrissage.

CRAMIQUE COMPLET

Mode de cuisson: Sweet

Levure sèche	10 grammes
Farine de blé complet	260 grammes
Beurre (huile)	24 grammes
Miel	21 grammes
Sel	5 grammes
Farine de blé complet	260 grammes
Lait	370 ml
Raisins secs	180 grammes
Cannelle (facultatif)	½ cuillère à thé

Roulez les raisins dans la farine et ajoutez-les progressivement à la pâte lorsque le signal sonore retentit à la fin du second pétrissage.

PÂTE A PETITS PAINS (pour +/- 15 petits pains)

Mode de cuisson: Dough

Levure sèche	18 grammes
Farine blanche	310 grammes
Beurre/huile	15 grammes
Sucre	± 9 grammes
Sel	± 9 grammes
Farine blanche	320 grammes
Eau	300 ml*
Œufs	2 œuf battu

* la quantité de liquide (= eau + œufs) doit totaliser 370 ml environ.

- Sortez la pâte de la machine lorsque retentit le signal sonore.
- Divisez la pâte en pâtons de taille égale et disposez-les sur une plaque légèrement beurrée ou huilée et laissez-les lever durant environ 40 minutes.
- Enduisez ensuite chaque pâton d'œuf battu et mettez-les à cuire dans un four traditionnel à 200° C pendant 20 minutes.

PÂTE A PIZZA

Mode de cuisson: Pizza dough

Levure sèche	± 7 grammes
Farine blanche	125 grammes
Huile d'olive	45 grammes
Sucre	± 9 grammes
Sel	± 9 grammes
Farine blanche	250 grammes
Eau	190 ml

- Sortez la pâte de la machine lorsque retentit le signal sonore et répartissez-la en pâtons de taille égale.
- Sur une planche couverte de farine, étalez les pâtons un à un au moyen d'un rouleau à tarte.
- Garnissez la pâte à votre goût et cuisez les pizza dans un four traditionnel à 200° C pendant 20 à 25 minutes.

CAKE

Mode de cuisson : Cake

Margarine	200 grammes
Oeufs	3
Sucre	200 grammes
Sucre vanillé	1 sachet
Farine fermentante	250 grammes
Raisins	100 grammes

- 1 pommes en pièces
- Laisser bien ramollir le beurre ou la margarine à la température ambiante avant la préparation de la pâte.
- Travailler en mousse la margarine ramollie, les œufs, le sucre ainsi que les ingrédients liquides.
- Verser ce mélange dans le pot puis ajouter la farine et les autres ingrédients.
- Enclencher le programme.
- Lors du signal après 5 minutes, le procédé de mélange s'interrompt pour 1 ½ minutes permettant ainsi d'enlever d'éventuels restes de pâtes des parois du pot et d'ajouter des ingrédients solides tels que petits dés de chocolat ou raisins secs.

22. Avant de contacter un spécialiste

Questions et réponses sur le pain et la pâte

QUESTIONS

1. Pourquoi la hauteur et la forme diffèrent-elles d'un pain à l'autre ?
2. Le pain a une drôle d'odeur. Comment cela se fait-il ?
3. Le crochet pétrisseur se détache en même temps que le pain.
4. Un coin du pain est couvert de farine.
5. Pourquoi le minuteur ne peut-il pas être programmé pour plus de 13 heures ?
6. Peut-on doubler les quantités ou les réduire de moitié ?
7. Peut-on remplacer le lait en poudre par du lait frais ?

RÉPONSES

1. La hauteur et la forme du pain dépendent des ingrédients, de la température ambiante et de la durée programmée. Le dosage précis des ingrédients est essentiel également si l'on veut réussir parfaitement son pain.
2. Peut-être les ingrédients utilisés n'étaient-ils plus très frais ou avez-vous mis trop de levure. Utilisez toujours des ingrédients frais. Le dosage précis des ingrédients est essentiel également si l'on veut réussir parfaitement son pain.
3. Cela peut arriver, puisque le crochet pétrisseur est démontable. Utilisez des ustensiles non métalliques pour dégager le crochet.
Attention: le crochet est très chaud.
4. Il peut arriver que la machine n'ait pas intégré dans la pâte toute la farine se trouvant dans les coins. Ôtez la farine du pain en le grattant avec un couteau.
5. Si le temps de programmation du minuteur était plus long, cela pourrait avoir des effets néfastes sur les résultats de cuisson.
6. Non. Si la cuve n'est pas remplie suffisamment, le crochet pétrisseur ne peut pas pétrir convenablement. Si la cuve est trop remplie, le pain débordera en levant.

7. Oui. A condition toutefois de respecter les proportions des liquides. Et il vaut mieux ne pas utiliser de lait frais si vous retardez le début des programmes en recourant au minuteur car le lait risquerait de se renverser pendant le pétrissage de la pâte.

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

14. 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 commercer 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, at 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.

Programma-specificaties

Programma	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Proces	Basic Light	Basic Medium	Basic Dark	Basic Rapid	Whole Wheat	Whole Wheat Rapid	French (Frons)	Sweet (Zoet)	Cake	Dough (Deeg)	Pizza	Mix (Mengen)
voorverwarming	***	***	***	***	30 min	5 min	***	***	***	***	***	***
eerste kneeding	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	5 min	3 min
tweede kneeding	25 min	25 min	25 min	20 min	18 min	18 min	25 min	25 min	6 min	20 min	15 min	6 min
piepsignal voor toevoeging extra ingrediënten	***	***	***	***	***	***	***	op 3:10	op 1:12	***	***	op 0:06
eerste rijzing	34 min	34 min	34 min	14 min	46 min	21 min	34 min	34 min	***	60 min	30 min	***
vormgeving	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	***	***	***	***
rust	26 min	26 min	26 min	***	26 min	11 min	31 min	26 min	***	***	***	***
vormgeving	15 sec	15 sec	15 sec	***	10 sec	10 sec	10 sec	5 sec	***	***	***	***
tweede rijzing	50 min	50 min	50 min	30min	45 min	35 min	60 min	50 min	***	***	***	***
bakken	40 min	50 min	65 min	50 min	45 min	45 min	55 min	65 min	66 min	***	***	***
TOTAAL	3 uur	3 uur 10 min	3 uur 25 min	1 uur 59 min	3 uur 35 min	2 uur 20 min	3 uur 30 min	3 uur 25 min	1 uur 15 min	1 uur 25 min	50 min	9 min
warmhouden	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	***	***	***

Basic = Normal
 Whole Wheat = volkoren
 Light = Licht
 Medium = Middel
 Dark = Donker

Tabel met grill- en baktijden (deze tabel dient slechts als richtlijn en kan afwijken van de werkelijk benodigde tijd)

Vleessoort	Gewicht	Temperatuur	Tijd (in uren)
ROND - 170°C			
rosbief	1,5 à 2,5 kg.	160°C licht gebakken 170°C medium 175°C gaar	2.15 - 2.45 2.30 - 3 2.75 - 4.15
ribgebrad	1,5 à 2,5 kg.	160°C licht gebakken 170°C medium 175°C gaar	1.45 - 3 2.15 - 3.45 2.45 - 4.15
VARKEN - 170°C			
lendegebrad	1 à 1,5 kg.	170°C - 175°C	1 - 1.15
vorkenstroosje	0,35 à 0,5 kg.	170°C - 175°C	25 - 35 min.
KALF - 170°C			
rolade	1 à 1,5 kg.	175°C	1.45 - 2.15
lendegebrad	1,5 à 2 kg.	170°C - 175°C	1.45 - 3
ribgebrad	1,5 à 2 kg.	170°C - 175°C	1.15 - 2.30
VIS - 220°C			
gestoofde moten	4 moten	220°C	12 - 15 min
filets van 1,5 cm dikke, gepocheerd	4 filets	220°C	8 - 10 min.
griet, geheel	0,5 kg - 2 kg.	220°C	12 - 30 min.
GEVOGELTE - 170°C			
kip	1,5 tot 2,5 kg.	185°C	1.45 - 2.30
kalkeerborst	2,5 tot 3,5 kg.	175°C	2 - 3.15

Specifications programmes

Programme	1 Basic Light	2 Basic Medium	3 Basic Dark	4 Basic Rapid	5 Whole Wheat	6 Whole Wheat Rapid	7 French	8 Sweet	9 Cake	10 Dough	11 Pizza	12 Mix
Processus												
Précuité	***	***	***	***	30 min	5 min	***	***	***	***	***	***
Premier pétrissage	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	3 min	5 min	5 min	3 min
Second pétrissage	25 min	25 min	25 min	20 min	18 min	18 min	25 min	25 min	6 min	20 min	15 min	6 min
Signal sonore pour l'ajout d'ingrédients supplémentaires	***	***	***	***	***	***	***	à 3:10	à 1:12	***	***	à 0:06
Premier levage	34 min	34 min	34 min	14 min	46 min	21 min	34 min	34 min	***	60 min	30 min	***
Mise en forme	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	10 sec	***	***	***	***
Repos	26 min	26 min	26 min	***	26 min	11 min	31 min	26 min	***	***	***	***
Mise en forme	15 sec	15 sec	15 sec	***	10 sec	10 sec	10 sec	5 sec	***	***	***	***
Second levage	50 min	50 min	50 min	30min	45 min	35 min	60 min	50 min	***	***	***	***
Cuisson	40 min	50 min	65 min	50 min	45 min	45 min	55 min	65 min	66 min	***	***	***
TOTAL	3 h	3 h 10 min	3 h 25 min	1 h 59 min	3 h 35 min	2 h 20 min	3 h 30 min	3 h 25 min	1 h 15 min	1 h 25 min	50 min	9 min
tenir chaud	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	***	***	***

Explications pour les fonctions grill et cuisson (référer-vous aux temps de cuisson suivants)

Aliment	Poids	Température	Temps (en heures)
BOEUF - 170°C			
Rosbif	1,5 à 2,5 kg.	160°C bleu 170°C à point 175°C bien cuit	2.15 - 2.45 2.30 - 3 2.45 - 4.15
Côtes à los rôties	1,5 à 2,5 kg.	160°C bleu 170°C à point 175°C bien cuit	1.45 - 3 2.15 - 3.45 2.45 - 4.15
PORC - 170°C			
Échine de porc	1 à 1,5 kg.	170°C - 175°C	1 - 1.15
Filet de porc	0,35 à 0,5 kg.	170°C - 175°C	25 - 35 min.
VEAU - 170°C			
Roulade de poitrine	1 à 1,5 kg.	175°C	1.45 - 2.15
Longe de veau rôtie	1,5 à 2 kg.	170°C - 175°C	1.45 - 3
Train de côtes rôti	1,5 à 2 kg.	170°C - 175°C	1.15 - 2.30
POISSON - 220°C			
Dauphinais	4 dauphins	220°C	12 - 15 min.
Filets épaisseurs 1,5 cm	4 filets	220°C	8 - 10 min.
Boeuf en entière	0,5 kg - 2 kg.	220°C	12 - 30 min.
VOILLAILLE - 170°C			
Poulet	1,5 lot 2,5 kg.	185°C	1.45 - 2.30
Poitrine de dinde	2,5 lot 3,5 kg.	175°C	2 - 3.15

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