

inventum

broodmachine BM06
machine à pain BM06



gebruiksaanwijzing
mode d'emploi

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

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

Rustperiode: de machine zal tijdens deze periode niets doen en de deegbal zal een beetje rijzen. Vormen: de kneedhaak zal enkele malen ronddraaien om zo het brood vorm te geven.

Warmhouden: de machine zal het brood nog 60 minuten warmhouden. Deze extra functie is voor mensen die niet op tijd bij de machine zijn en toch een warm brood willen.

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

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

(m = minuten)

(s = seconden)

FRANÇAIS

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

Information technique:

230V/~50Hz

600 Watt

1. Consignes de sécurité

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

• Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.

• Ne pliez ni coinciez jamais le cordon d'alimentation.

• Si le cordon est endommagé et doit être changé, consultez toujours votre fournisseur ou du service technique.

• Déroulez toujours entièrement le cordon afin d'éviter le surchauffement de celui-ci.

• Ne placez pas l'appareil à proximité d'appareils dégagant de la chaleur tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson etc.

• Placez l'appareil à distance suffisante des parois ou autres objets tels rideaux, torchons (textile ou papier) pouvant prendre feu.

• L'appareil est équipé d'un cordon court pour éviter tous les inconvénients d'un cordon trop long. N'utilisez un cordon de rallonge que si la tension de celui-ci est égale ou supérieure à celle du cordon d'alimentation. Utilisez uniquement un cordon de rallonge certifié.

• Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à l'usage des appareils électriques. Ne laissez donc jamais les enfants non surveillés se servir de l'appareil.

• N'utilisez jamais l'appareil équipé de pièces que le fabricant n'a pas livrées ou recommandées.

• L'appareil est uniquement destiné à être utilisé à l'intérieur.

• Débranchez l'appareil avant de le déplacer. Toujours déplacer l'appareil à deux mains.

• Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil hors d'usage, nous vous conseillons de couper le cordon de l'appareil débranché et d'ôter toutes les pièces pouvant être dangereuses pour les enfants jouant avec.

• Débranchez l'appareil après toute utilisation ou avant de le nettoyer.

• Votre machine à faire du pain deviendra très chaude pendant que son fonctionnement. C'est pourquoi vous devrez faire très attention et utiliser des gants de protection pour retirer le moule à pain.

• Appuyez sur la touche «ARRÊT» avant de retirer la fiche de la prise de courant.

• Assurez-vous que l'appareil est bien installé sur une surface stable et sans nappe ou autre protection similaire, sinon

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

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

2. Mise en service

• Retirez la feuille de cellophane qui est fixée sur le panneau de commande.

• Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez s'il y a tous les accessoires avec et s'ils ont tous été retirés de l'emballage.

• Il se peut que votre machine à faire du pain fume un peu lors de la première utilisation.

• Si la lame de pétrissage reste collée dans le pain (après avoir retiré le pain du moule à pain), servez-vous d'un couteau ou d'une fourchette pour la retirer. Faites bien attention en retirant la lame de pétrissage du pain, car vous risquez d'abîmer la surface du revêtement anti-adhésif. Nous n'assurons pas la garantie pour ce revêtement.

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

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

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

3. L'art du boulanger

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

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

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

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

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

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

4. Les ingrédients

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

• La farine

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

• Le gluten

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

• La levure

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

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

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

• La levure sèche

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

• Le sel

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

• Le beurre / l'huile

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

• Le sucre

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

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

• Le lait

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

• L'eau

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

• Autres ingrédients

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

• Ordre à suivre pour remplir le moule à pain

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

1. Une partie de la farine, de façon à recouvrir les ingrédients liquides
2. Beurre / huile
3. Eau
4. Les oeufs battus (si nécessaire)
5. Le reste de la farine
6. Sucre
7. Sel
8. La levure (la levure ne doit jamais venir en contact direct avec l'eau ou le sel)

5. Le panneau de commande



A: La touche de sélection (Menu)

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

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

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

B: La touche d'arrêt (Marche/STOP)

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

C: La touche croûte (CROÛTE)

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

D: La touche des grammes

Cette touche vous permet de régler la grosseur du pain (600 ou 900 grammes)
1.0 lb. = env. 600 grammes
1.5 lb. = env. 900 grammes

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

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

Attention!

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

• "H:HH"

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

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

6. Choix du mode de cuisson

Votre machine à pain dispose de 12 programmes

1. Normal: Pour préparer du pain blanc par exemple

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

3. Complet: Pour préparer du pain complet par exemple

4. Rapide: Pour préparer du pain blanc par exemple

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. Mode d'emploi

• Première étape:
Retirez le moule à pain de la machine à pain.

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

• Troisième étape:
Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la manière suivante et dans l'ordre suivant:
1. Une partie de la farine, de façon à recouvrir les ingrédients liquides
2. Eau / lait
3. Beurre / huile.
4. Le reste de la farine
5. Sucre
6. Sel
7. Levure

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

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

• Cinquième étape:
Refermez le couvercle.

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

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

• Huitième étape:
Réglez éventuellement la minuterie.

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

• Dixième étape:

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

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

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

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

8. Utilisation de la minuterie (TIMER SET)

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

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

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

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

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

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

à pain dans la machine à pain. Fermez le couvercle.
Appuyez sur la touche de sélection pour régler le mode de cuisson et la couleur de la croûte.
Appuyez sur u jusqu'à ce que la durée de cuisson 8:30 apparaisse. Huit heures et trente minutes s'écouleront à partir du moment où vous aurez appuyé sur la touche de mise en marche et le moment où le pain devra être prêt (17.30 heures).
Appuyez sur la touche de mise en marche. Les doubles points sur l'écran d'affichage clignoteront et la minuterie commencera le compte à rebours par minute jusqu'au moment où elle aura atteint le temps indiqué où la machine devra commencer à pétrir. La machine à pain effectuera tout le processus programmé et le pain sera alors prêt au moment où vous l'avez programmé.

9. Recettes

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

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

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

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

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

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

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

Pâte pour petits pains (pour 12 petits pains)

Eau: 250 ml*
Farine blanche: 400 gr.
Beurre/huile: 15 gr.
Oeufs: 1
Sucre: 8 gr.
Sel: 8 gr.
Levure: 11 gr.

1 ½ oeuf battu pour badigeonner les petits pains.

Mode: Pâte

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

Cake

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

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

Confiture de fraises

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

10. Nettoyage

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

Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le ranger.

- Extérieur

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

- Intérieur

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

- Le moule à pain

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

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

11. Quelques conseils

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

Grandeur et structure du pain

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

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

La conservation du pain

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

12. Les problèmes qui peuvent se poser

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

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

en calculant un nouveau dosage des autres ingrédients.

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

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

Mon pain s'est affaissé!

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

Après la cuisson, retirez aussitôt le pain de la machine à pain.

Si vous laissez trop longtemps le pain dans le moule à pain, une partie de l'humidité dans le pain va s'affaisser dans le fond, ce qui fait que le pain deviendra moins croustillant. Essayez donc de toujours retirer le pain le plus vite possible du moule à pain et laissez-le refroidir par exemple sur une grille métallique. Essayez une farine plus légère. Les affaissements sont parfois dus à l'usage d'un type de farine trop lourde. La levure fait lever la farine mais la farine elle-même n'est pas capable de maintenir cette forme.

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

Le pain n'est pas assez cuit au centre!

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

Le pain a versé!

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

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

Le pain est trop sec.

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

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

Pains trop plats.

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

Autres facteurs susceptibles d'affecter le pain.

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

13. Les questions qui sont souvent posées

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

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

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé?

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

La minuterie

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

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

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

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

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

Les ingrédients

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

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

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

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

Généralités

- **La croûte est parfois plus claire, parfois plus foncée.**

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

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

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

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

14. Avant de réclamer la réparation de l'appareil

L'appareil ne fonctionne pas

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

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

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

Le pain s'est affaissé / la mie est humide

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

Le dessus du pain a éclaté et semble brun

- Trop de farine, de levure ou de sucre

Pain trop petit

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

Le dessus du pain est encore saupoudré de farine

- pas assez d'eau

Cuisson insuffisante

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

Pain trop gros

- trop d'eau

La croûte du pain est trop dure

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

Le pain est mal formé

- pas assez de farine
- pas assez d'eau

15. Garantie et service

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

-réparation par l'acheteur non compétent

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

- La garantie n'est pas applicable pour:

- les articles de consommation normale
 - le moule du pain et la lame
 - les câbles de raccordement extérieurs
 - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage
- ce qui sera jugé par notre service technique du Martex Holland.

En dehors de la garantie

- Vous devez envoyer votre appareil dans un colis suffisamment affranchi. Seuls les envois en port payé seront acceptés pour une éventuelle réparation par notre service après-vente.
- Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.
- Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour réparation votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.
- Si, après le devis, vous nous demandez d'effectuer la réparation, alors nous ne vous facturerons pas les frais de devis.
- Nous nous réservons le droit de vous renvoyer votre produit contre remboursement ou de vous demander une avance de paiement pour les frais de réparation.

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

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

Tout farine sans gluten besoin une recette propre.

Website: www.coeliakie.be

Specifications des programmes BMD6											
Mode de cuisson	Timer	1e pétrissage	2e pétrissage	Période de tranquillité	3e * pétrissage	Période de tranquillité	Forme	Période de tranquillité	Montée	Cuisson Tenir chaud	
1	NORMAL - 450 gram NORMAL - 600 gram	13:00-2:53 13:00-3:00	2m 2m	7m 8m	20m 20m	14m* 15m*	20m 20m	30s 30s	4m30s 4m30s	45m 45m	60m 60m
2	FRANÇAIS - 450 gram FRANÇAIS - 600 gram	13:00-3:40 13:00-3:50	2m 2m	14m 16m	40m 40m	19m* 22m*	20m 20m	30s 30s	9m30s 9m30s	50m 50m	60m 60m
3	COMPLET - 450 gram COMPLET - 600 gram	13:00-3:32 13:00-3:40	2m 2m	7m 8m	25m 25m	18m 25m	20m 20m	30s 30s	14m30s 14m30s	70m 70m	60m 60m
4	RAPIDE SUCRÉ - 450 gram	13:00-1:40 13:00-2:50	2m 2m	5m 8m	5m 5m	8m* 20m*	0m 20m	0s 30s	0m 9m30s	0m 55m	80m 60m
5	SUCRÉ - 600 gram	13:00-2:55	2m	8m	5m	20m*	20m	30s	9m30s	55m	60m
6	SUPER RAPIDE - 450 gram	13:00-0:58	2m	10m	0m	0m	0m	0s	0m	11m	35m
7	SUPER RAPIDE - 600 gram	13:00-0:58	1m	8m	0m	0m	0m	0s	0m	9m	40m
8	PÂTE	1:30	2m	18m	0m	0m	20m	30s	9m30s	40m	0m
9	CONFITURE	1:20	0m	0m	15m	0m	0m	0s	0m	45m	0m
10	CAKE	2:50	2m	8m	5m	20m*	29m	30s	30s	35m	70m
11	SANDWICH - 450 gram	13:00-2:55	3m	12m	40m	5m*	24m	30s	30s	40m	50m
	SANDWICH - 600 gram	13:00-3:00	3m	12m	40m	5m*	24m	30s	30s	40m	55m
12	SEULE CUISSON	0:10-1:00	0m	0m	0m	0m	0m	0s	0m	10 ter	60m

*1e sonore de bip-bip pour ajouté les extra ingrédients sonore pendant le 3e pétrissage.

** Convenir de programme de confiture
(m = minutes)
(s = secondes)

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

** Convenir de programme de confiture
(m = minutes)
(s = secondes)

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

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