

inventum

broodbakmachine BM05



gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsvoorschriften	pagina 3
2. Voor u begint	pagina 4
3. De kunst van het bakken	pagina 4
4. De ingrediënten	pagina 4
5. Het display	pagina 5
6. Programma's	pagina 5
7. Gebruikswijze	pagina 6
8. Het gebruik van de tijdvertraging(TIMER SET)	pagina 7
9. Reiniging	pagina 7
10. Enkele tips voor het bakken van een heerlijk brood	pagina 7
11. Problemen die zich kunnen voordoen	pagina 8
12. Vragen die frequent gesteld worden	pagina 8
13. Voordat u het toestel weg wilt brengen voor reparatie	pagina 9
14. GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE	pagina10
15. Recepten	pagina 10, 11, 12

Gebruiksaanwijzing

Inventum broodbakmachine

Artikelnummer BM05

Technische gegevens

230V~50/Hz

430 Watt

Lees de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u gaat beginnen met het bakken van uw eerste brood.

1. Veiligheidsvoorschriften

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

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

Belangrijk:

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

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

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

2. Voor u begint

De kwaliteit van het brood dat u in de machine bakt, hangt van veel factoren af. Hoe vaker u met uw broodbakmachine werkt, hoe sneller u deze factoren leert kennen wat uiteindelijk het bakresultaat ten goede komt. De broodbakmachine, relatief eenvoudig in gebruik, vereist echter een correcte dosering van de ingrediënten. Wij adviseren u dan ook om voor het afwegen een keukenweegschaal te gebruiken die bij voorkeur per gram weegt.

3. De kunst van het bakken

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

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

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

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

4. De ingrediënten

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

Bloem/ Meel

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

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

Gluten.

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

Gist

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

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

Zout

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

Boter/olie

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

Suiker

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

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

Water

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

Melk

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

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

Andere Ingrediënten

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

Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn i.v.m. mogelijke beschadigingen aan de anti-aanbaklaag.

5. Het display

De keuzetoets (KEUZE)

Met deze toets wordt de gewenste bakwijze bepaald; door elke druk op de toets hoort u een pieptoon en verandert het programmanummer in de volgende volgorde: Normaal, Normaal snel, Volkoren, Volkoren snel, Frans, Zoet, Gistvrij/Cake, Deeg, Jam en Alleen bakken.

De korstkleur toets (KORST)

Met deze toets kunt u de bruiningsgraad instellen in licht, middel en donker. **TIP:** Indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korst kleur middel te kiezen.

Tijdvertragingstoetsen (TIMER)

Druk op deze toetsen om de tijd in te stellen. Door op de toets ▲ (pijl naar boven) te drukken, zal de tijd met 10 minuten per keer toenemen. Indien u de toets ▼ (pijl naar beneden) in drukt, zal de tijd met 10 minuten afnemen. Zie ook: Het gebruik van de tijdvertraging verderop in deze gebruiksaanwijzing.

De stopstoets (STOP)

Druk de stopstoets een paar seconden in om het apparaat na het bakken uit te schakelen of om de tijdvertraging op nul te zetten. Druk altijd op deze toets voordat u het brood uit de broodbakmachine haalt. Doet u dit niet, dan blijft de warmhoudfunctie van het apparaat doorwerken. Door op de stopstoets te drukken, schakelt u het verwarmingselement uit.

TIP: U kunt deze toets eveneens gebruiken om een programma te wijzigen of om het bakproces stop te zetten. Druk de toets enkele seconden in zodat het display op "0.00" springt.

De starttoets (START)

Om de broodbakmachine in te schakelen dient u deze toets ingedrukt te houden tot u een piepsignaal hoort.

AAN/UIT

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

"E:01"

Indien er, na het inschakelen van de broodbakmachine, op het display "E:01" verschijnt, wil dit zeggen dat de temperatuur van het apparaat nog te hoog is. Doe de deksel van het apparaat omhoog en laat het apparaat afkoelen voordat u een nieuw brood gaat bakken. Wanneer er op het display E:2-E:5 of E:8 verschijnt, zet het apparaat uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos. Neem in dit geval contact op met onze technische dienst (zie laatste pagina voor het adres).

6. Programma's

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

Programma 2: Normaal snel. Wij adviseren u deze manier alleen te gebruiken voor wit brood omdat deze bereidingswijze een fase van het rijzen overslaat.

Programma 3: Volkoren. Dit programma wordt gebruikt voor het bereiden van broden waarbij zwaardere bloemsoorten gebruikt worden, zoals volkoren-, tarwe- en meergranenbrood. Deze bloemsoorten hebben een langere kneed- en gisttijd nodig. Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn als een wit brood, omdat het meel zwaarder is.

Programma 4: Volkoren snel. Dit programma kunt u gebruiken voor het bereiden van volkorenbrood. Door een kortere rijstijd krijgt u wel een kleiner brood dan bij het gewone volkorenprogramma.

Programma 5: Frans. De baktijd is bij dit programma langer dan bij het normale programma waardoor het brood een iets hardere korst krijgt.

Programma 6: Zoet. Voor het bereiden van 'zoete' broden zoals rozijnen- en notenbrood.

Programma 7: Gistvrij/Cake. Met dit programma kunt u brood maken dat bereid wordt met bijvoorbeeld bakpoeder i.p.v. gist. Broden gebakken met dit programma worden minder hoog en vaster van structuur. De tijdvertraging kan op deze stand niet gebruikt worden, omdat het bakpoeder direct werkt en uiteindelijk niet meer zal zorgen voor een goede rijzing. Indien u met dit programma cake wilt maken, raden wij u aan de ingrediënten in het bakblik te doen. Daarna stelt u de machine in en voordat u op start drukt, dient u even met een houten lepel de ingrediënten omscheppen. Dit bevordert namelijk de kneding.

Programma 8: Deeg. Met dit programma kunt u deeg maken voor broodjes, pizza of ieder ander recept waar u (brood)deeg voor nodig heeft. Het deeg wordt niet in de machine gebakken. Een signaal geeft aan wanneer het deeg klaar is en uit het bakblik gehaald kan worden.

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

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

Programma 10: Alleen bakken. Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder heeft gemaakt. U kunt het deeg met dit programma alleen afbakken. Met behulp van de tijdvertragingstoetsen kunt u de tijd instellen van 5 tot 55 minuten. Volg bij kant-en-klaar brooddeeg de instructies op van de fabrikant. Ook kunt u reeds gebakken brood weer wat opwarmen.

7. Gebruikswijze

Stap 1: Haal het bakblik uit de machine door deze aan de handgreep recht omhoog uit de machine te trekken.

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

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

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

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

Stap 4: Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van het bakblik. Plaats het blik weer in de machine met behulp van de metalen klemmetjes die zich aan beide zijden bevinden. Op de rand van het bakblik staat "front" (voorkant). Deze kant moet u naar de voorkant van de machine houden. Druk het bakblik stevig naar beneden, zodat de klemmetjes stevig onder metalen plaatjes aan weerskanten van de oven zitten.

TIP: zorg ervoor dat het bakblik ook aan de bovenkant goed vast zit. Indien het bakblik heen en weer kan bewegen, dient u de klemmetjes bij te buigen zodat het bakblik weer goed vast staat. Dit is ter bevordering van de levensduur van uw bakblik.

Stap 5: Sluit het deksel.

Stap 6: Steek de stekker in de wandcontactdoos. Nadat u het toestel heeft ingeschakeld, verschijnt er "0 00" op het display.

Stap 7: Stel het gewenste programma in met behulp van de keuzetoets.

Stap 8: U kunt de kleur van de korst bepalen door op de "korst" toets licht, middel of donker te selecteren (a = licht, b = middel en c = donker).

Stap 9: Stel eventueel de tijdvertraging in. Zie ook: hoofdstuk 8, "Het gebruik van de tijdvertraging".

Stap 10: Druk op de starttoets tot u een piepsignaal hoort. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

De complete programmatijden zijn als volgt:

Keuze	Bruiningsgraag korst		
	licht	middel	donker
1. Normaal	2.46	2.58	3.05
2. Normaal snel	2.07	2.15	2.19
3. Volkoren	3.06	3.11	3.13
4. Volkoren snel	2.46	2.51	2.58
5. Frans	3.28	3.33	3.40
6. Zoet	3.20	3.27	3.33
7. Gistvrij/Cake	n.v.t.	1.40	n.v.t.
10. Alleen bakken	Instelbaar van 5 tot 55 minuten.		

Voor het bereiden van alleen deeg en jam gelden de volgende tijden:

8. Deeg	1.30
9. Jam	1.05

De tijd die in het display staat, is aangegeven in uren en minuten. Voorbeeld: Programma 1, Normaal met korstkleur middel duurt 2 uur en 58 minuten.

Tijdens het kneedproces gaat een "piepsignaal": na dit "piepsignaal" kunt u extra ingrediënten zoals droge krenten, noten of andere producten toevoegen. U doet de deksel open, doet de extra ingrediënten erin, vervolgens sluit u de deksel en het kneedproces zal vervolgen. **Let op!** Laat krenten, rozijnen en noten vooraf wellen en droog ze met een doek of keukenpapier af. Let erop dat deze ingrediënten niet te groot of te scherp zijn, anders kan de anti-aanbaklaag van het bakblik beschadigen.

Stap 11: Wanneer het brood klaar is, hoort u enkele piepjes.

Druk op de stoptoets en houd deze toets gedurende enkele seconden ingedrukt. De machine zal nogmaals piepen om te bevestigen dat u het programma heeft gestopt. Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en open het deksel van de machine.

Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen. Laat het brood in het bakblik ca. 10 tot 15 minuten afkoelen en houdt het bakblik omgekeerd boven het aanrecht en schud lichtjes het brood uit het blik.

Plaats het brood en het bakblik nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafelkleed. **Let op: de aluminium bakvorm is niet bestand tegen slaan, kloppen op het aanrecht en duwen cq. drukken op de zijanten. Na het bakken is de hete bakvorm week en dient deze niet mechanisch te worden belast.** Wanneer het brood niet onmiddellijk los komt, draai dan voorzichtig aan de as aan de onderzijde van het bakblik totdat het brood los komt. Indien u het brood uit de machine haalt en de kneedhaak in het brood blijft steken, verwijder deze voorzichtig uit het brood.

Laat het brood eventueel nog verder afkoelen op een rooster zodat u daarna de kneedhaak met uw handen kunt verwijderen. Let wel goed op dat de kneedhaak goed is afgekoeld. Het is aan te bevelen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden.

Extra: Als u bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodbakmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen.

8. Het gebruik van de tijdvertraging (TIMER SET)

Wanneer u de tijdvertraging wilt gebruiken, dient u dit in te stellen voordat u op de "start" toets drukt.

Belangrijk: gebruik de tijdvertraging niet wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn.

Volg de eerste 8 stappen beschreven in hoofdstuk 7,

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

▲ = 10 minuten erbij

▼ = 10 minuten eraf

De tijd die u op het display ziet verschijnen, is de totaal vereiste baktijd. De timer is programmeerbaar tot 13 uur.

Voorbeeld: Het is 9.00 uur 's morgens en u wilt om 17.30 uur 's middags vers gebakken brood.

Doe alle ingrediënten in het bakblik. Plaats het bakblik in de broodbakmachine. Sluit het deksel en druk op de keuze toets om het juiste programma in te stellen. Druk op de korst toets om de korstkleur in te stellen. Druk op ▲ (pijl omhoog) tot er 8:30 in het display verschijnt. Er zullen immers 8 uren en 30 minuten voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de start toets gedrukt heeft tot het moment dat het brood klaar moet zijn (17.30 uur 's middags).

Druk op de start toets. De dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu gaan aflopen tot het tijdstip bereikt is waarop de broodbakmachine moet beginnen met kneden. De broodbakmachine zal nu het hele ingestelde programma doorlopen zodat het brood klaar is op het door u ingestelde tijdstip.

9. Reiniging

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

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Verwijder het bakblik alvorens te reinigen. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen.

Binnenkant

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

Bakblik en kneedhaak

Het bakblik en de kneedhaak kunt u reinigen met warm water. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigt. Indien het niet lukt om de kneedhaak uit het bakblik te verwijderen, dient u het bakblik volledig te laten afkoelen.

Vervolgens giet u een beetje warm water in het bakblik zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de klevende deeltjes oplossen en de kneedhaak verwijderd kan worden. Het bakblik nooit langer dan 15 tot 30 minuten laten weken.

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

10. Enkele tips voor het bakken van een heerlijk brood

- Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
- Voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten vers zijn.
- Doe de gist als laatste in de vorm. Doe dit in een holletje in het meel. Deze mag niet in aanraking komen met zout, suiker en water (melk).
- **Tip:** U kunt de versheid van de gist vaststellen door de volgende test te doen:
Los in een half kopje lauw water 1 theelepel suiker op en voeg aan dit mengsel 1 theelepel gist toe. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.
- **Tip:** Ca. 5 tot 10 minuten na de start van de broodbakmachine kunt u testen of de deegbal goed is. Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische, ronde bol. U opent het deksel en raakt even met uw vingers de bovenkant van de deegbal aan. Let er op dat de kneedhaak doordraait. Indien het deeg iets blijft plakken aan uw vingers is dit goed. Blijft het deeg plakken aan het bakblik dan is deze te nat. Blijft het deeg niet plakken aan uw vingers dan is de deegbal te droog. Zie ook: hoofdstuk 8, "het gebruik van de tijdvertraging".
- **Tip:** Zout remt de werking van gist en suiker bevordert de werking. Indien u één van deze twee ingrediënten niet gebruiken mag vanwege een dieet, dan moet u het andere ook weglaten. U krijgt dan brood zonder suiker en zout.
- Wanneer u direct een nieuw brood wilt bakken, laat u de machine 10 tot 20 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
- Verschillende soorten brood hebben een andere structuur en grootte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden kunnen veel vaster en kleiner zijn dan andere. Dit is normaal.
- Het kan zijn dat u bij sommige recepten de verhoudingen aan moet passen. Daar bedoelen wij mee: de hoeveelheid gist of de hoeveelheid meel of de hoeveelheid water. Nooit alles tegelijk aanpassen.

Dit zal namelijk geen effect hebben. De aanpassing kan nodig zijn in verband met:

- kwaliteit en soortelijk gewicht van het meel
 - temperatuurverschillen van de omgeving
 - versheid van de ingrediënten.
- Het brood dat u zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen dus is derhalve ook maar beperkt houdbaar. Indien u het brood luchtdicht verpakt, nadat u het goed heeft laten afkoelen, kunt u het brood een paar dagen goed houden. Uiteraard kunt u het brood ook invriezen, zodat u het later kunt consumeren.

11. 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 overrijs zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram. In dit geval kan het ook aan de hoeveelheid vocht liggen. Het kan zijn dat het meel wat u gebruikt minder water nodig heeft dan er standaard in de recepten staat. Voeg een volgende keer 10 tot 20 ml. minder water toe.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken

- Indien de binnenkant van het brood onvoldoende gebakken is, kan dit aan de gebruikte bloemsoort liggen. Dit gebeurt meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer u deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodbakmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet u het apparaat stop. Stel dan het apparaat opnieuw in en druk op start: het apparaat zal opnieuw beginnen met kneden, er is nu een grotere hoeveelheid lucht in het deeg opgenomen.
- U kunt ook de bruiningsgraad van de korst op donker zetten, waardoor de afbaktemperatuur wat hoger wordt.

Het brood is overgelopen

- Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en type gist heeft gebruikt.
- Teveel suiker kan uw gist te veel activeren. Verminder de hoeveelheid suiker en pas ook op voor gedroogde vruchten of honing die veel suiker bevatten. Probeer uw hoeveelheid water met 10 tot 20 ml te verminderen. Denk eraan dat een geringere vochtigheid het gist verhindert te actief te zijn.
- Het gebruik van een zeer fijn gemalen bloem kan het brood

soms ook te hard doen rijzen. Deze bloemsoorten hebben niet zo'n actieve gist nodig om te rijzen dan zwaardere of grover gemalen bloemsoorten.

Het brood is te droog

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

Platte broden

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

12. Veel gestelde vragen

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

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

Vraag: *Waarom rijst het brood niet?*

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

Vraag: *Hoe werkt de tijdvertraging?*

Antwoord: De tijdvertraging mag niet ingesteld worden onder de 2.07 uur of boven de 13 uur. De tijdvertraging vereist een minimum van 2 uur en 7 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. De ingrediënten kunnen bederven wanneer zij langer dan 13 uur in de broodbakmachine blijven zonder gebakken te worden.

Voor verdere uitleg, zie: hoofdstuk 8.

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

Antwoord: Om aan het deeg cq. het brood de juiste vorm te geven en te laten rijzen zoals het hoort, moeten de gedroogde krenten en dergelijke later toegevoegd worden. Bovendien bestaat de kans dat deze ingrediënten stuk gekneet worden tijdens het kneedproces. Zij kunnen aan elkaar gaan kleven en niet gelijkmatig verdeeld worden over het deeg. U kunt deze ingrediënten pas na het eerste "piepsignaal" toevoegen. U kunt geen ingrediënten toevoegen wanneer u één van de snelle programma's gebruikt.

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

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

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

Antwoord: Dit kan twee oorzaken hebben. De anti-aanbaklaag van uw bakblik is versleten of het brood is nog niet afgekoeld. Indien de anti-aanbaklaag versleten is, adviseren wij u een nieuw bakblik aan te schaffen.

Om erachter te komen wat de oorzaak exact is, adviseren wij u het volgende: zodra de broodbakmachine klaar is, haalt men het bakblik compleet met brood uit de machine en laat het geheel 15 tot 20 minuten afkoelen op het aanrecht. Houd daarna het bakblik ondersteboven en schud het brood lichtjes uit het bakblik. Laat het brood nog eens 15 minuten afkoelen op een rooster alvorens het aan te snijden.

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

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

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

Antwoord: Niets, het is namelijk goed dat de kneedhaak in het brood achter blijft. Als dit niet het geval zou zijn, bestaat de kans dat er een groot gat onderin het brood komt. Nu kan het brood eerst afkoelen alvorens de kneedhaak verwijderd wordt. Door het afkoelen wordt het brood steviger en zal er geen gat in het brood ontstaan. Tijdens het eerste gebruik kan het zo zijn dat de kneedhaak in het bakblik achterblijft. Dit heeft alles te maken met de voorgaande vraag.

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

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

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

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

Vraag: Mijn brood zakt in op het moment dat de machine overgaat van rijzen naar bakken?

Antwoord: Dit kan twee oorzaken hebben.

Er kan teveel gist zijn gebruikt of er is teveel water gebruikt. In de meeste gevallen wordt het veroorzaakt door teveel water. De recepten die in de gebruiksaanwijzing staan, zijn basisrecepten. Het kan voor komen dat er meer gebruikt wordt wat minder vocht nodig heeft dan aangegeven staat. Wij adviseren 10 tot 20 ml. vocht te minderen. Het probleem zal nu opgelost zijn.

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

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

Vraag: De korst is soms lichter, soms donkerder?

Antwoord: Dit kunt u zelf instellen door de toets "korst".

Voor een lichte korst zet u het apparaat op licht (light), voor een donkere korst zet u het apparaat op donker (dark).

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

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

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

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

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

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

13. 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. Let op: indien u een kant-en-klare mix gebruikt, dient u rekening te houden met de hoeveelheid mix. De meeste kant-en-klare mixen zijn voor brood van 800 gram. Deze machine is geschikt voor een brood van 600 gram. U dient de hoeveelheden aan te passen.

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.

Een 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.

14. 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 onderhoudsvorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen zulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen (bakblik en kneedhaak);
 - externe verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjes zulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Buiten garantie

- U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
- Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke

verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

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

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

1. In een brief - voorzien van uw naam, adres en telefoonnummer in blokletters - beknopt doch duidelijk de klacht omschrijven.
2. Het apparaat - samen met de brief en een kopie van de aankoopnota - goed verpakken in een stevige doos, liefst in de originele verpakking.
3. U dient het apparaat gefrankeerd toe te zenden aan:
Martex Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
4. Alleen gefrankeerde zendingen worden in behandeling genomen.
5. Binnen de garantieperiode zal Martex Holland BV de kosten voor het retourneren van het apparaat voor haar rekening nemen (alleen binnen Nederland).

15. Recepten

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

Wit brood

Witte bloem	350 gram
Water	210 ml
Boter/olie	5 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	4 gram gedroogde gist
of verse gist	10 gram

Programma: Normaal of Normaal snel

Melkbrood

Witte bloem	350 gram
Melk	210 ml
Boter/ olie	5 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	4 gram gedroogde gist
of verse gist	10 gram

Programma: Normaal of Normaal snel

Tarwebrood

Volkorenmeel	200 gram
Witte bloem	150 gram
Water	210 ml
Boter/ olie	5 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	4 gram gedroogde gist
of verse gist	10 gram

Programma: Volkoren, Volkoren snel of Frans

6-Granenbrood

6-Granenmeel	350 gram
Water	225 ml
Boter/ olie	5 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	4 gram gedroogde gist
of verse gist	10 gram

Programma: Volkoren of Frans

Volkorenbrood

Volkorenmeel	350 gram
Water	225 ml
Boter/ olie	5 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	4 gram gedroogde gist
of verse gist	10 gram

Programma: Volkoren, Volkoren snel of Frans

Rozijnen en notenbrood

Witte bloem	320 gram
Eieren	1*
Water	200 ml*
Boter/ olie	15 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	6 gram gedroogde gist
of verse gist	12 gram
Extra ingrediënten:	
Rozijnen	230 gram
Noten	100 gram

Let op! Rozijnen eerst wellen, anders onttrekken zij het vocht uit het brood. Voeg de extra ingrediënten toe na het eerste piepsignaal. *U dient eerst het ei in een maatbeker te doen en daarna aanvullen tot 200 ml water. Dit in verband met het vochtgehalte.

Programma: Zoet

Zonnebloempitbrood

Witte bloem	315 gram
Water	210 ml
Boter/ olie	5 gram
Suiker	5 gram
Zout	5 gram
Gist	4 gram gedroogde gist
of verse gist	10 gram

Extra ingrediënten:

Zonnebloempitten 75 gram

Programma: Zoet

Honingbrood

Witte bloem	300 gram
Volkorenmeel	50 gram
Water	210 ml
Boter/ olie	5 gram
Honing*	5 gram
Zout	5 gram
Gist	6 gram gedroogde gist
of verse gist	15 gram

* Gebruik bij voorkeur vloeibare honing.

Programma: Normaal, Frans of Volkoren

Deeg voor broodjes

Witte bloem	400 gram
Water	250 ml*
Eierdooier	1*
Boter/ olie	15 gram
Suiker	8 gram
Zout	8 gram
Gist	11 gram gedroogde gist

1 geklopt ei om de broodjes te besmeren.

Programma: Deeg

* De hoeveelheid vocht (water en geklopte eieren samen) moet ongeveer 250ml. bedragen.

Werkwijze: Neem het deeg uit de machine bij het piepsignaal. Verdeel het deeg in bolletjes. Leg ze op een licht geoliede bakplaat. Laat het deeg gedurende een 40-tal minuten rijzen. Besmeer elk bolletje met het geklopte ei. Bak in een oven op $\pm 200^{\circ}\text{C}$ gedurende 15 à 20 minuten of tot wanneer ze een mooie goudgele kleur hebben.

Aardbeienjam

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

Programma: Jam

Abrikozenjam

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

Programma: Jam

Als u vruchten gebruikt met pitten, moet u deze eerst verwijderen.
Als u andere vruchten gebruikt, kan het zijn dat u de hoeveelheid suiker of citroensap moet aanpassen. Anders loopt u het risico dat het te zoet wordt.

Cake

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

Programma: Cake

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

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

Nederlandse Coeliakie Vereniging

Postbus 65

3860 AB Nijkerk

Tel: 033 - 247 10 40

Fax: 033 - 247 10 42

E-mail: info@coeliakievereniging.nl

Website: www.coeliakievereniging.nl

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

FRANÇAIS

Mode d'emploi de la Machine à pain Inventum type BM05

Information technique:

230V~50/Hz

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

- Assurez-vous que l'appareil est bien installé sur une surface stable et sans nappe ou autre protection similaire, sinon l'appareil pourrait se déplacer sous l'effet des vibrations.
- Cet appareil répond à la Directive CE n°76/889/EEC sur le dispositif antiparasite de radio et de TV avec la directive complémentaire n°82/499.

Important

- **Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez s'il y a tous les accessoires (la machine du pain, le mode d'emploi, le moule du pain et la lame pétrissante) avec et s'ils ont tous été retirés de l'emballage.**
- Retirez la feuille de cellophane qui est fixée sur le panneau de commande.
- Enlever tous l'emballage et ne laissez les enfants surveillés se servir de l'appareil.
- Surveiller sinon tous les parties sont livrées et enlever dans l'emballage. Nettoyez la machine du pain, le moule du pain et la lame pétrissante avec un chiffon humide.
- **Le moule de pain et la lame pétrissante sont prévoir avec un anti-adhésif, n'utilisez jamais d'éponge à récuser ou un produit abrasif. Utilisez toujours un chiffon humide.**
- Il se peut que votre machine à faire du pain fume un peu lors de la première utilisation.

2. Avant de commencer

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.

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.

Attention: Ce nécessaire que la farine est commode pour le machine du pain (la farine patent ce n'est pas possible).

- Le gluten

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

- La levure

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

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.

- 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 ou 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.

- 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.

- 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.

- 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

- La touche de sélection (Menu est "Keuze")

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, sucré, cake, pâte, confiture et cuisson seulement.

- La touche croûte (CROÛTE est "Korst")

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

- Les touches de commande de la minuterie (TIMER "+" et "-")
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.

- La touche d'arrêt (STOP)

Appuyez sur la touche d'arrêt pour mettre l'appareil hors circuit lorsque la cuisson est terminée ou pour remettre la minuterie à zéro. Vous pourrez également vous servir de cette touche d'arrêt pour modifier un programme ou pour arrêter complètement la cuisson. Appuyez sur la touche pendant quelques secondes afin que l'affichage de la machine à pain se remette sur "0:00". 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.

- La touche de mise en marche (Marche est "Start")
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.

Marche/ Arrêt

Quand les doubles points clignent le programme est marche.
Quand les doubles points brûlent en continu le programme est arrêt.

Attention!

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

- "E:01 "

Si votre machine à pain affiche "E:01", 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 affiche E:2 - E:5 ou E:8, 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 10 programmes.

1. Normal: pour préparer du pain blanc par exemple.

2. Normal Rapide: nous vous advise cette manière seulement utilisez pour le pain blanche parce que le empressementen passer une phase le levage.

3. Complet: cette programme vous utilisez pour préparer du pain complet .Cette sortes du farine avoir besoin de une plus longue periode pour le pétrissage et le levage. Ce possible que le pain est diminuer ensuite parce que la farine est plus majeure

4. Complet Rapide: sur la programme complet rapide le pain set diminuer ensuite le programme compler normale parce que le periode de levage est court.

5. Français: le cuisson est plus long de cette manière que d'une manière standard.

6. 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.).

7. Cake: ce mode est utilisé pour prépare du pain avec levure au lieu de sel. Pains préparer a cette programme sont plus haut et constant. Le retard de temps n' est pas possible, parce que le levure fonctionner directement en finalement ne travaillé pas. 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.

8. Pâte: pour préparer par exemple pâte pour petit pains. La pâte n'est pas cuisson dans le machine du pain. Une bip-bip signal indiquée quand la pâte est fini. Vous pouvez envoyez la pâte à cause de moule du pain.

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. 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 5 à 55minutes.

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

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.

Attention: ce nécessaire que le moule du pain est confirmé correctement dans le machine du pain. Vous pouvez le pincher dans le machine du pain fléchir, si bien que le moule du pain est confirmé correctement. C'est avantageux pour le durée de la vie le moule du pain.

• 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

• Huitième étape:

Réglez le degré de croûte avec la touche "croûte" (a = clair, b = moyen et c = foncé).

• Neuvième étape:

Réglez éventuellement la minuterie. Voir aussi le chapitre 8.

• Dixième 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. Des doubles points indiquée le machine du pain est marche. Ci-dessous vous trouvez le complet laps de temps:

Programmes	Croûte		
	Clair	Moyen	Foncé
1. Normal	2.46	2.58	3.05
2. Normale rapide	2.07	2.15	2.19
3. Complet	3.06	3.11	3.13
4. Complet rapide	2.46	2.51	2.58
5. Français	3.28	3.33	3.40
6. Sucré	3.20	3.27	3.33
7. Cake	---	1.40	---
10. Cuisson seulement	commencé de 5 jusqu'à 55 minutes		

Pour préparer la pâte et la confiture être valable les temps suivant:

8. Pâte	1.30
9. Jam	1.05

Le temps qui indique, c'est le temps dans heures et minutes. Par exemple: Programme 1, Normale avec croûte moyen, durer 2 heures et 58 minutes.

Depant le programme vous entendrez quelques petits bip-bip sonores. Depuis le bip-bip sonore cest possible ajouter extra ingrédients comme raisins seche et noyer. Ouvrez la couverle de la machine à pain et ajouter le extra ingrédients. Réfermez le couvercle et le pétrissage est continué.

Attention! Liassez les raisins et les noyer faire cuire à demi et sécher sur une linge.

• Onzième 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 éventuellement 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.

Attention! Le machine du pain rechauffera de 60 minutes après le programme est arrêté.

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 8 premières étapes décrites dans le chapitre 7. 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 7), 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 "+", 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 "+" 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. 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 récurer 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 et la lame

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.

10. 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.

11. 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'affaissé!

Si votre pain semble s'être affaissé de tous les côtés, cela signifie que votre mélange était trop humide. Essayez de réduire d' $\frac{1}{8}$ 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' $\frac{1}{7}$ 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.

12. 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.

Quelle manière fait la minuterie?

La minuterie ne peut pas être réglée en-dessous de 2 heures et 7 minutes ni au-dessus de 13 heures. La minuterie exige un minimum de 2 heures et 7 minutes pour achever toutes les opérations nécessaires. 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.

13. 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

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'éclairagece 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, et 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.

15. Recettes

Pain blanc

Farine blanche:	350 gr.
Eau:	210 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.
Programme:	Normal ou Normal Rapide

Pain de lait

Farine blanche:	350 gr.
Lait:	210 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.
Programme:	Normal ou Normal Rapide

Pain de Froment

Farine blanche:	200 gr.
Farine complet:	150 gr.
Eau:	210 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.
Programme:	Complet, Complet Rapide ou Français

Pain de six grains

Farine de 6-grains	350 gr.
Eau:	225 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.
Programme:	Complet ou Français

Pain complet

Farine complet	350 gr.
Eau:	225 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.
Programme:	Complet, Complet Rapide ou Français

Pain aux raisins secs et noix

Farine blanche:	320 gr.
Oeuf:	1 *
Eau:	200 ml.*
Beurre:	15 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	6 gr.
ou levure frais:	12 gr.
Ingrédients supplémentaires:	
Raisins:	230 gr.
Noix:	100 gr.

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.

*** Attention!** La quantité d'humidité (eau et oeufs battus ensemble) doit être environ de 200ml.

Programme: Sucré

Pain de tournesol

Farine blanche:	315 gr.
Eau:	210 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
Sucre:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.
Ingrédients supplémentaires:	
Graines de tournesol:	75 gr.

Programme: Sucré

Pain de miel

Farine blanche:	300 gr.
Farine complet:	50 gr.
Eau:	210 ml.
Beurre/l'huile:	5 gr.
*Miel:	5 gr.
Sel:	5 gr.
Levure sèche:	4 gr.
ou levure frais:	10 gr.

* Miel de liquide avoir la préférence.

Pâte pour petits pains (pour 12 petits pains)

Eau:	250ml*
Farine blanche:	400 grammes
Beurre/huile:	15 gr.
Oeufs:	1 oeufs battus
Sucre:	8 gr.
Sel:	8 gr.
Levure sèche:	11 gr.
1 ½ oeuf battu pour badigeonner les petits pains.	

Programme: Pâte

*La quantité d'humidité (eau et oeufs battus ensemble) doit être environ de 250ml. 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 $\pm 200^{\circ}\text{C}$ pendant 15 à 20 minutes ou bien jusqu'à ce que les petits pains aient une belle couleur bien dorée.

Confiture de fraises

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

Confiture d'abricots

Abricots frais:	450 grammes
Sucre:	200 grammes
Jus de citron (frais)	3 cuillerées à soupe
Jus de citron (concentré)	1 cuillerée à soupe
Programme:	Confiture

Si vous faire d'usage des fruits avec pepins, vous être renvoyer les pepins.

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

Programme: 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.

Si vous préparer un pain sans gluten (pour les malades de Cœliaquie) nous vous renvoyez d'une Société de la Cœliaquie.

Tout farine sans gluten besoin un recette propre.

Website: www.coeliakie.be

Inventum is een merk van:
M a r t e x H o l l a n d B V
Generatorstraat 17, 3903 LH, Veenendaal, Nederland
Tel: 0318-542222, Fax: 0318-542022

Verkoopadres in België:
L i n e a 2 0 0 0 B V B A
Bouwelven 12a, 2280, Grobbendonk, België
Tel: 014-217191, Fax: 014-215463