

inventum

broodbakmachine BM35



gebruiksaanwijzing

Inhoudsopgave

1. Veiligheidsvoorschriften	pagina 3
2. Voor u begint	pagina 4
3. De kunst van het bakken	pagina 4
4. 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	pagina 8
11.Problemen die zich kunnen voordoen	pagina 8
12.Veel gestelde vragen	pagina 9
13.Voordat u het toestel weg wilt brengen voor reparatie	pagina 10
14.GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE	pagina 10
15.Recepten	pagina 11, 12
16.Programmaspecificaties	pagina 13,14, 15

Gebruiksaanwijzing

Inventum broodbakmachine

Artikelnummer BM35

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 winkelier of de reparatie afdeling van de fabrikant. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos.

- Niet aan het snoer cq. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan met het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje op de onderkant van de machine) en het vermogen hetzelfde of hoger zijn dan dat van het bijgeleverde apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekering in de hoofdschakelaarkast zijn gesprongen. De groep kan te zwaar zijn belast of er is een kortsluiting in het apparaat opgetreden.
- Wij adviseren de 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.

Deze broodbakmachine is niet geschikt voor het maken van glutenvrij brood door het brede, rechthoekige bakblik.

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 vermeerdert. 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 beschadigd.

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 lauwwater 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 vlug, Volkoren, Volkoren vlug, Frans, Frans vlug, Zoet, Zoet vlug, Supersnel, Cake, Deeg, Pizzadeeg, Jam en Kneden.

De korstkleur toets (KORST)

Met deze toets kunt u de bruiningsgraad instellen in licht, medium en donker.

TIP: Indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korst kleur medium 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 naar het beginprogramma 1, 2.0lb, medium terug gaat.

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.

Rode controlelampjes

Het rode controlelampje "operationeel/warmhouden" brandt constant gedurende het gehele bakproces. Als het programma eindigt, zal het lampje "warmhouden/operationeel" gaan knipperen om aan te geven dat het brood klaar is en gedurende 60 minuten warm gehouden zal worden.

Het rode controlelampje "super snel" brandt alleen als het supersnelle programma (9) is ingesteld.

Gram

Met deze toets kunt u de grootte van het brood instellen (600-900 of 1100 gram)

1 lb. = ca. 600 gram

1,5 lb. = ca. 900 gram

2 lb. = ca. 1100 gram

Als de broodbakmachine het ingestelde programma afloopt, ziet u aan het pijltje links in het display waarmee de broodbakmachine op dat moment mee bezig is:

1. = Voorverwarmen

2. = Kneden

3. = Rijzen

4. = Bakken

5. = Warmhouden

Let op!

Tijdens het rijsp proces nooit het deksel van het apparaat openen.

"--H" of "--HL"

Indien er in het display van uw broodbakmachine "--H" of "--HL" verschijnt, wil dit zeggen dat de temperatuur van het apparaat nog te hoog is. Druk op de stopstoets, open het deksel en wacht \pm 15 minuten tot het apparaat afgekoeld is voordat u een nieuw brood kunt bakken.

"--L"

Indien er in het display van uw broodbakmachine "--L" verschijnt, wil dit zeggen dat de temperatuur van het apparaat nog te laag is. Wacht \pm 15 minuten tot het apparaat op kamertemperatuur is voordat u een brood kunt bakken.

Geeft uw broodbakmachine een andere code aan, bijv. HL, zet het apparaat uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos. Neem in dit geval contact op met onze technische dienst (voor adres en telefoonnummer zie laatste pagina van deze gebruiksaanwijzing).

6. Programma's (zie ook: programmaspecificaties)

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

Programma 2: Normaal vlug. Wij adviseren u deze manier alleen te gebruiken voor wit brood omdat deze bereidingswijze een kortere rijstijd heeft.

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. De eerste 30 minuten zal de broodbakmachine de ingrediënten op kamertemperatuur brengen om het rijsp proces te bevorderen. Indien de ingrediënten reeds op kamertemperatuur zijn, zal de machine 30 minuten niets doen, alvorens te beginnen met kneden.

Programma 4: Volkoren vlug. 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. De eerste 5 minuten zal de broodbakmachine de ingrediënten op kamertemperatuur brengen om het rijstproces te bevorderen.

Indien de ingrediënten reeds op kamertemperatuur zijn, zal de machine 5 minuten niets doen, alvorens te beginnen met kneden.

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

Programma 6: Frans vlug. Dit programma slaat een fase van het rijzen over, daardoor zal het brood kleiner zijn als bij het gewone franse programma.

Programma 7: Zoet. Voor het bereiden van "zoete" broden zoals rozijnen-notenbrood. Tijdens dit programma wordt een signaal gegeven dat aangeeft dat de extra "zoete" ingrediënten (noten, rozijnen enz.) toegevoegd kunnen worden.

Programma 8: Zoet vlug. Door een kortere rijstijd zal het brood kleiner zijn als bij het gewone zoete programma.

Programma 9: Supersnel. Voor het bakken van een broodje in minder dan 1 uur. Op deze stand moet u de hoeveelheid gist verdubbelen en de hoeveelheid suiker verdrievoudigen.

Programma 10: Gistvrij. Met dit programma kunt u een 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.

Voor het maken van een cake. U dient er rekening mee te houden dat een cake uit de broodbakmachine kleiner en vaster is, omdat het beslag minder luchtig wordt vergeleken met beslag wat gemaakt wordt met een mixer. Wij adviseren u 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 11: Deeg. Met dit programma kunt u deeg maken voor broodjes 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 12: Pizzadeeg. Met dit programma kunt u deeg maken voor een pizzabodem. Dit programma heeft een kortere rijstijd dan het programma "deeg".

Programma 13: 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 14: Pasta deeg. Dit programma kunt u gebruiken voor het maken van deeg voor bijv. pasat of koekjes. Dit programma heeft een kortere rijstijd dan het programma "deeg".

Let op: indien u één van de programma's 'vlug' gebruikt dan krijgt u een kleiner brood als bij de gewone versies.

Voor de juiste tijden van elk programma verwijzen u naar hoofdstuk 16: Programmaspecificaties.

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 de 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 keuze-, de korst- en de gramtoets. Het programmanummer, de bruiningsgraad en het ingestelde gewicht verschijnen op het display.

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

Stap 9: Houd de starttoets ingedrukt tot u een piepsignaal hoort. De broodbakmachine zal nu de tijdsduur van het programma aangeven en het vervolgens aflopen. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

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

Druk op de stop-toets 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 de deksel van de machine.

Verwijder het bakblik 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 zijkanten.**

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 7 stappen beschreven in hoofdstuk 7,

vervolgens; nadat u het juiste programma, de juiste korstkleur en het juiste gewicht 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 18 uur.

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

Doel 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. Stel het juiste gewicht in met de gramtoets. 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 kleverige 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 niet plakken aan uw vingers dan is de deegbal te droog. Zie ook: hoofdstuk 3, "de kunst van het bakken".
- **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 overrij zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram. In dit geval kan het ook aan de hoeveelheid vocht liggen. Het kan zijn dat het meel wat u gebruikt minder water nodig heeft dan er standaard in de recepten staat. Voeg een volgende keer 10 tot 20 ml. minder water toe.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken

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

Het brood is overgelopen

- Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en soort 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 suikers 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 bolletje).
- Als uw brood helemaal niet rijst, dan is het nodig de gist te controleren. Heeft u niet vergeten de gist erbij te doen? Indien het brood slechts lichtjes gerezen is, kan het zijn dat de gist te oud was.
- De activering van de gist wordt verhinderd door te koud of te warm water.
- Kijk ook de gebruikte dosis zout na. Verzeker u ervan dat u niet teveel zout heeft gebruikt.

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 1.55 uur of boven de 18 uur. De tijdvertraging vereist een minimum van 1 uur en 55 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. De ingrediënten kunnen bederven wanneer zij langer dan 18 uur in de broodbakmachine blijven zonder gebakken te worden. De tijdvertraging kan niet gebruikt worden bij de volgende programma's: supersnel, jam en kneden. 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 broodmachine 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 of 900 of 1100 gram. U dient eventueel 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. Garantie bepalingen en service

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing indien de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen 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	600 gram	900 gram	1100 gram
Witte bloem	350 gram	500 gram	600 gram
Water	210 ml	300 ml	380 ml
Boter/olie	5 gram	10 gram	15 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	4 gram	6 gram	8 gram
of verse gist	10 gram	15 gram	20 gram

Programma: Normaal, Normaal vlug of Supersnel

Melkbrood	600 gram	900 gram	1100 gram
Witte bloem	350 gram	500 gram	600 gram
Melk	210 ml	300 ml	350 ml
Boter/ olie	5 gram	10 gram	15 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	4 gram	6 gram	8 gram
of verse gist	10 gram	15 gram	20 gram

Programma: Normaal, Normaal vlug of Supersnel

Tarwebrood	600 gram	900 gram	1100 gram
Volkorenmeel	200 gram	300 gram	350 gram
Witte bloem	150 gram	200 gram	250 gram
Water	220 ml	310 ml	360 ml
Boter/ olie	5 gram	10 gram	15 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	4 gram	6 gram	8 gram
of verse gist	10 gram	15 gram	20 gram

Programma: Volkoren, Volkoren vlug, Frans of Frans vlug

6-Granenbrood	600 gram	900 gram	1100 gram
6-Granenmeel	350 gram	500 gram	600 gram
Water	225 ml	325 ml	380 ml
Boter/ olie	5 gram	10 gram	15 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	4 gram	6 gram	8 gram
of verse gist	10 gram	15 gram	20 gram

Programma: Volkoren, Volkoren vlug, Frans of Frans vlug

Volkorenbrood	600 gram	900 gram	1100 gram
Volkorenmeel	350 gram	500 gram	600 gram
Water	225 ml	325 ml	380 ml
Boter/ olie	5 gram	10 gram	15 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	4 gram	6 gram	8 gram
of verse gist	10 gram	15 gram	20 gram

Programma: Volkoren, Volkoren vlug, Frans of Frans vlug

Rozijnen en notenbrood	600 gram	900 gram	1100 gram
Witte bloem	320 gram	450 gram	600 gram
Eieren	1*	2*	3*
Water	200 ml*	300 ml*	390 ml*
Boter/ olie	15 gram	20 gram	25 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	6 gram	10 gram	15 gram
of verse gist	20 gram	25 gram	30 gram

Extra ingrediënten:

Rozijnen	230 gram	350 gram	400 gram
Noten	100 gram	150 gram	200 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 de benodigde hoeveelheid water. Dit in verband met het vochtgehalte.

Programma: Zoet of Zoet vlug

Zonnebloempitbrood

	600 gram	900 gram	1100 gram
Witte bloem	315 gram	450 gram	550 gram
Water	210 ml	300 ml	350 ml
Boter/ olie	5 gram	10 gram	15 gram
Suiker	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	4 gram	6 gram	8 gram
of verse gist	10 gram	15 gram	20 gram
Extra ingrediënten:			
Zonnebloempitten	75 gram	100 gram	150 gram
Programma: Zoet of Zoet vlug			

	600 gram	900 gram	1100 gram
Witte bloem	300 gram	400 gram	450 gram
Volkorenmeel	50 gram	100 gram	150 gram
Water	210 ml	300 ml	350 ml
Boter/ olie	5 gram	10 gram	15 gram
Honing*	5 gram	10 gram	15 gram
Zout	5 gram	10 gram	15 gram
Gist, gedroogde	6 gram	8 gram	10 gram
of verse gist	15 gram	20 gram	25 gram

* Gebruik bij voorkeur vloeibare honing.

Programma: Normaal of Normaal vlug

Deeg voor broodjes

	600 gram	900 gram
Witte bloem	400 gram	500 gram
Water	250 ml*	330 ml
Eierdooier	1*	2*
Boter/ olie	15 gram	20 gram
Suiker	8 gram	10 gram
Zout	8 gram	10 gram
Gist, gedroogde	11 gram	13 gram

1 geklopt ei om de broodjes te besmeren.

Programma: Deeg

* De hoeveelheid vocht (water en geklopte eieren samen) moet ongeveer 250ml/ 330 ml 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.

Pizzadeeg

Witte bloem	500 gram
Water	280 ml
Suiker	10 gram
Zout	10 gram
Gist, gedroogde	6 gram
Olijfolie	10 gram

Programma: Pizzadeeg

Werkwijze: Bij het piepsignaal neemt u het deeg uit het apparaat. Verdeel het deeg in 6 bolletjes. Leg één bolletje op een plank met bloem en rol met een deegroller het deeg glad en plat in een ronde vorm en prik met een vork gaatjes in het deeg. Behandel de overige bolletjes op dezelfde manier. Garneer de bodem. Bak in een oven op $\pm 200^{\circ}\text{C}$ gedurende 15 à 20 minuten.

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	

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

Programma specificaties BM35

	Gram	Korst	Timer	Voorver- warmen	1° kneiding	2° kneiding	Piep- signaal	1° rijzing	Door- kneiden	2° rijzing	Door- kneiden	3° rijzing	Bakken	Warmhouden
1. Normaal	1.100	Medium	18.00-3.10	-	5 min.	20 min.	2.53	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	50 min.	
		Donker	18.00-3.20	-	5 min.	20 min.	3.03	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	60 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.00	-	3 min.	22 min.	2.43	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	45 min.	60 min.
600	900	Medium	18.00-3.05	-	3 min.	22 min.	2.58	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	55 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.15	-	3 min.	22 min.	2.38	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	35 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.50	-	3 min.	22 min.	2.43	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	40 min.	60 min.
2. Normaal vlug	1.100	Medium	18.00-2.10	-	3 min.	22 min.	2.53	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	50 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.20	-	3 min.	22 min.	2.33	40 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	50 min.	30 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.00	-	5 min.	20 min.	1.53	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
900	600	Medium	18.00-2.05	-	3 min.	22 min.	1.48	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	45 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.15	-	3 min.	22 min.	1.58	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	55 min.	60 min.
		Licht	18.00-1.55	-	3 min.	22 min.	1.38	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	35 min.	60 min.
3. Volkoren	1.100	Medium	18.00-2.00	-	3 min.	22 min.	1.43	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	40 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.10	-	3 min.	22 min.	1.53	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	50 min.	60 min.
		Licht	18.00-1.50	-	3 min.	22 min.	1.33	15 min.	10 sec.	10 min.	10 sec.	30 min.	30 min.	60 min.
900	600	Medium	18.00-3.35	30 min.	5 min.	15 min.	2.53	50 min.	10 sec.	25 min.	10 sec.	45 min.	45 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.43	30 min.	5 min.	15 min.	3.01	50 min.	10 sec.	25 min.	10 sec.	45 min.	53 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.30	30 min.	3 min.	17 min.	2.48	50 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	45 min.	40 min.	60 min.
4. Volkoren vlug	1.100	Medium	18.00-3.32	30 min.	3 min.	17 min.	2.50	50 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	45 min.	48 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.40	30 min.	3 min.	17 min.	2.58	50 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	45 min.	35 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.27	30 min.	3 min.	17 min.	2.45	50 min.	10 sec.	25 min.	15 sec.	45 min.	40 min.	60 min.
900	600	Medium	18.00-3.30	30 min.	3 min.	17 min.	2.48	50 min.	10 sec.	25 min.	10 sec.	45 min.	48 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.38	30 min.	3 min.	17 min.	2.56	50 min.	10 sec.	25 min.	10 sec.	45 min.	48 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.25	30 min.	3 min.	17 min.	2.43	50 min.	10 sec.	25 min.	10 sec.	45 min.	35 min.	60 min.
4. Volkoren vlug	1.100	Medium	18.00-2.20	5 min.	5 min.	15 min.	2.03	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	45 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.28	5 min.	5 min.	15 min.	2.11	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	53 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.15	5 min.	3 min.	17 min.	1.58	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	40 min.	60 min.
600	900	Medium	18.00-2.17	5 min.	3 min.	17 min.	2.00	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	42 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.25	5 min.	3 min.	17 min.	2.08	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	50 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.10	5 min.	3 min.	17 min.	1.55	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	37 min.	60 min.
600	900	Medium	18.00-2.15	5 min.	3 min.	17 min.	1.58	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	40 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.23	5 min.	3 min.	17 min.	2.06	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	48 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.10	5 min.	3 min.	17 min.	1.53	30 min.	10 sec.	40 min.	-	-	35 min.	60 min.

	Gram	Korst	Timer	Voorver- warmen	1° kneiding	2° kneiding	Plep- signaal	1° rijzing	Door- kneiden	2° rijzing	Door- kneiden	3° rijzing	Bakken	Warmhouden
5. Frans	1.100	Medium	18.00-3.30	-	5 min.	20 min.	3.13	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	55 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.40	-	5 min.	20 min.	3.23	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	65 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.20	-	3 min.	22 min.	3.03	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	45 min.	60 min.
	900	Medium	18.00-3.27	-	3 min.	22 min.	3.10	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	52 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.37	-	3 min.	22 min.	3.20	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	42 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.17	-	3 min.	22 min.	3.00	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	50 min.	60 min.
600	Medium	18.00-3.25	-	3 min.	22 min.	3.08	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	60 min.	60 min.	
	Donker	18.00-3.35	-	3 min.	22 min.	3.18	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	60 min.	60 min.	
	Licht	18.00-3.15	-	3 min.	22 min.	2.58	40 min.	10 sec.	30 min.	10 sec.	60 min.	40 min.	60 min.	
6. Frans vlug	1.100	Medium	18.00-2.25	-	5 min.	20 min.	2.08	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	55 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.35	-	5 min.	20 min.	2.18	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	65 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.15	-	3 min.	22 min.	1.58	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	45 min.	60 min.
	900	Medium	18.00-2.22	-	3 min.	22 min.	2.05	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	52 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.32	-	3 min.	22 min.	2.15	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	62 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.12	-	3 min.	22 min.	1.55	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	42 min.	60 min.
600	Medium	18.00-2.20	-	3 min.	22 min.	2.03	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	50 min.	60 min.	
	Donker	18.00-2.30	-	3 min.	22 min.	2.13	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	60 min.	60 min.	
	Licht	18.00-2.10	-	3 min.	22 min.	1.53	20 min.	8 sec.	45 min.	-	-	40 min.	60 min.	
7. Zoet	1.100	Medium	18.00-3.25	-	5 min.	20 min.	3.08	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	65 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.35	-	5 min.	20 min.	3.18	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	75 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.15	-	3 min.	22 min.	2.58	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	55 min.	60 min.
	900	Medium	18.00-3.22	-	3 min.	22 min.	3.05	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	62 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.32	-	3 min.	22 min.	3.15	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	72 min.	60 min.
		Licht	18.00-3.12	-	3 min.	22 min.	2.55	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	52 min.	60 min.
600	Medium	18.00-3.20	-	3 min.	22 min.	3.03	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	60 min.	60 min.	
	Donker	18.00-3.30	-	3 min.	22 min.	3.13	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	70 min.	60 min.	
	Licht	18.00-3.10	-	3 min.	22 min.	2.53	40 min.	10 sec.	25 min.	5 sec.	50 min.	50 min.	60 min.	
8. Zoet vlug	1.100	Medium	18.00-2.50	-	5 min.	20 min.	2.33	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	65 min.	60 min.
		Donker	18.00-3.00	-	5 min.	20 min.	2.43	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	75 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.40	-	3 min.	22 min.	2.23	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	55 min.	60 min.
	900	Medium	18.00-2.47	-	3 min.	22 min.	2.30	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	62 min.	60 min.
		Donker	18.00-2.57	-	3 min.	22 min.	2.40	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	72 min.	60 min.
		Licht	18.00-2.37	-	3 min.	22 min.	2.20	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	52 min.	60 min.
600	Medium	18.00-2.45	-	3 min.	22 min.	2.28	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	60 min.	60 min.	
	Donker	18.00-2.55	-	3 min.	22 min.	2.38	25 min.	10 sec.	55 min.	-	-	70 min.	60 min.	
	Licht	18.00-2.35	-	2 min.	12 min.	2.18	14 min.	-	-	-	-	50 min.	60 min.	
9. Super snel	1.100	n.v.t.	0.59	-	2 min.	12 min.	0.50	14 min.	-	-	-	-	31 min.	-
	900		0.59	-	2 min.	12 min.	0.50	16 min.	-	-	-	-	29 min.	-
	600		0.59	-	2 min.	12 min.	0.50	18 min.	-	-	-	-	27 min.	-

	Gram	Korst	Timer	Voorver- warmen	1 ^e kneding	2 ^e kneding	Plep- signaal	1 ^e rijzing	Door- kned	2 ^e rijzing	Door- kned	3 ^e rijzing	Bakken	Warmhouden
10. Cake	n.v.t.	Medium Donker Licht	18.00-1.30 18.00-1.40 18.00-1.20	- - -	1 min. 1 min. 1 min.	3 min. 3 min. 3 min.	1.24 1.34 1.14	2 min. 2 min. 2 min.	2 min. 2 min. 2 min.	1 min. 1 min. 1 min.	2 min. 2 min. 2 min.	- - -	79 min. 89 min. 69 min.	
11. Deeg	1.100 900 600	n.v.t.	18.00-1.30 18.00-1.27 18.00-1.24	- - -	3 min. 3 min. 3 min.	27 min. 24 min. 21 min.	1.08 1.05 1.02	60 min. 60 min. 60 min.	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	
12. Pizza deeg	n.v.t.	n.v.t.	18.00-0.50	-	5 min.	15 min.	0.38	30 min.	-	-	-	-	-	
13. Jam	n.v.t.	n.v.t.	1.05	15 min.	-	-	-	-	-	-	-	-	50 min. (mengen)	-
14. Pasta deeg	n.v.t.	n.v.t.	0.14	-	1 min.	2 min.	0.06	-	5 min.	1 min.	5 min.	-	-	-

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
Bouwelen 12a, 2280, Grobbendonk, België
Tel: 014-217191, Fax: 014-215463