

# KENWOOD



**BM200**

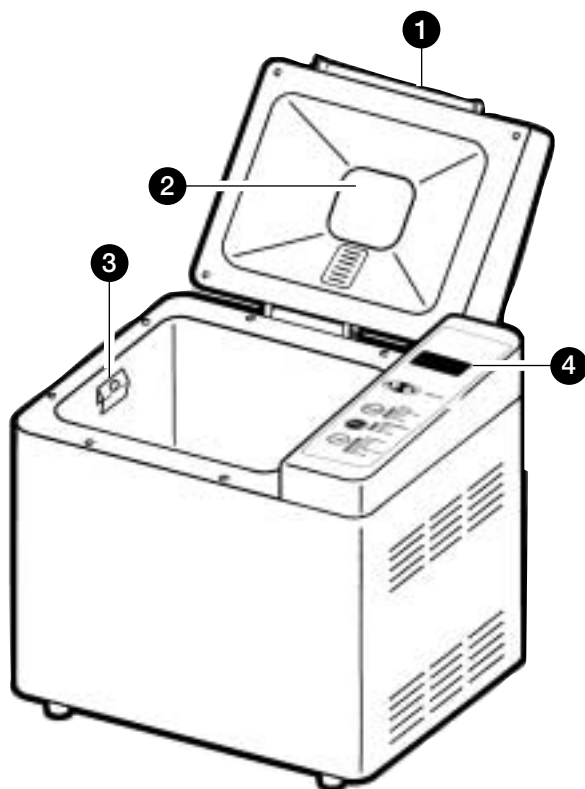
## HANDLEIDING

Ter wille van uw eigen veiligheid en die van anderen om u heen wordt u geadviseerd de onderstaande belangrijke voorzorgsmaatregelen zorgvuldig te lezen:

### BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

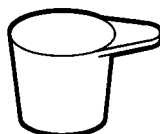
- 1 Lees alle aanwijzingen – u kunt dan maximaal van de broodbakmachine profiteren.
- 2 Raak **GEEN** hete oppervlakken aan, zoals het metalen bovenstuk aan de binnenkant of de steel van de pan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om de hete broodpan te verwijderen.
- 3 Gebruik de broodbakmachine uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.
- 4 Gebruik dit apparaat **NIET**, als het snoer zichtbaar beschadigd is of als hij per ongeluk op de grond is gevallen.
- 5 Dompel dit apparaat, het snoer of de stekker **NOOIT** in water of in een andere vloeistof.
- 6 Haal **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voordat u onderdelen installeert of verwijderd en voordat u het apparaat reinigt.
- 7 Laat het snoer **NOOIT** over de rand van een werkoppervlak hangen en zorg dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken zoals een gasfornuis of elektrische kookplaat.
- 8 Dit apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door of in de buurt van jonge kinderen of zieke personen.
- 9 Steek **GEEN** hand in de ovenkamer, nadat de broodpan is verwijderd.
- 10 Raak **GEEN** bewegende delen in de broodbakmachine aan.
- 11 Overschrijd **NIET** de aangegeven maximale capaciteit, omdat de broodbakmachine anders overbelast zou kunnen raken.
- 12 Plaats de broodbakmachine **NIET** in direct zonlicht, in de buurt van hete apparaten of op een tochtige plaats. Al deze dingen kunnen invloed hebben op de oventemperatuur en daardoor slechte resultaten opleveren.
- 13 Mocht de stroom uitvallen nadat de ingrediënten gedeeltelijk zijn verwerkt, dan zult u weer van voren af aan moeten beginnen.
- 14 Gebruik dit apparaat **NOOIT** buiten.
- 15 Zet de broodbakmachine **NOOIT** aan als hij leeg is, omdat dit tot ernstige schade zou kunnen leiden.
- 16 Gebruik de ovenkamer **NOOIT** om er iets in te bewaren.
- 17 Bedek **NOOIT** de ventilatiegaten voor stoom in het deksel en zorg voor voldoende ventilatie rond de broodbakmachine, als deze in bedrijf is.
- 18 Reinig de oven en pan grondig na gebruik, maar doe dit pas nadat deze zijn afgekoeld.
- 19 Laat **NOOIT** kinderen met dit apparaat spelen.
- 20 **WAARSCHUWING:** Gebruik geen harde ingrediënten of suikerklontjes bij de bereiding van het brood.

## UW KENWOOD BROODBAKMACHINE



1. Handgreep van ovendeksel
2. Kijkglas
3. Sluitbeugel
4. Bedieningspaneel
5. Uitrictmarkeringen
6. Plaats van sluitbeugel
7. Verwarmingselement
8. Steel van broodpan
9. Deeghaak
10. Aandrijfas
11. Aandrijfkoppeling

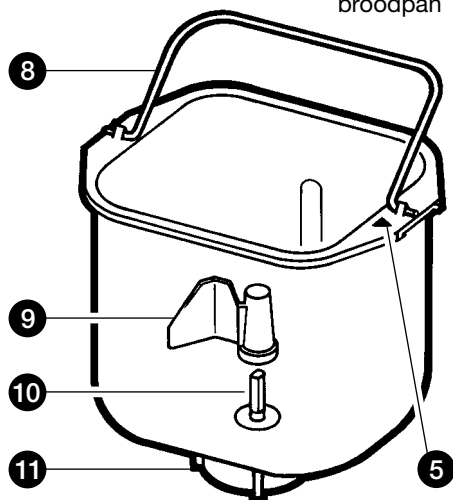
maatbeker



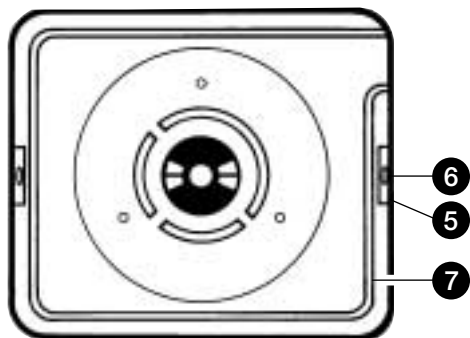
maatlepel



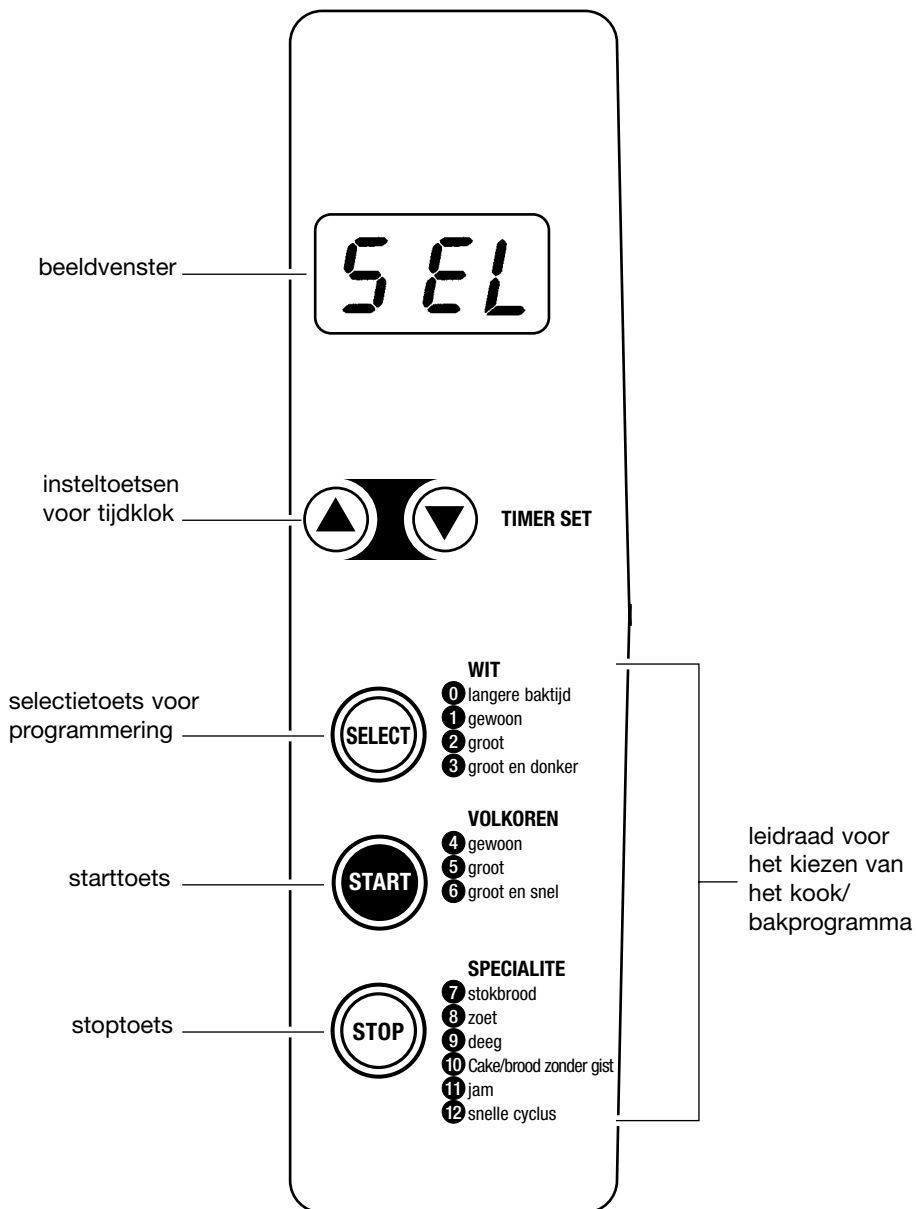
broodpan



inwendige van oven - bovenaanzicht



## BEDIENINGSPANEEL



## HOE DE BROODBAKMACHINE MOET WORDEN GEBRUIKT

### Voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken:

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van de broodbakmachine.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

### Voordat u de broodbakmachine voor het eerst gebruikt:

- Verwijder alle verpakking en eventuele etiketten.
- Was alle onderdelen (zie reiniging).

### Hoe de ingrediënten moeten worden afgemeten:

Voor optimale resultaten is het uiterst belangrijk de ingrediënten precies af te meten. Gebruik geen metrische en Engelse maten naast elkaar. Gebruik slechts één soort maat.

- Meet vloeibare ingrediënten **ALTIJD** af in de meegeleverde doorzichtige maatbeker met maatstrepen. Het niveau van vloeistoffen moet op ooghoogte van een maatstreep zijn, niet erboven of eronder.
- Gebruik **ALTIJD** vloeistoffen op kamertemperatuur (20°C), tenzij brood wordt gebakken met een snelle 1-uurscyclus. Volg de aanwijzingen in het receptenboek.
- Gebruik **ALTIJD** de meegeleverde maatlepel voor het afmeten van kleine hoeveelheden droge of vloeibare ingrediënten. Vul voor het afmeten van 1 theelepel de lepel tot de rand en strijk hem dan af. Vul voor het afmeten van een halve theelepel de lepel tot de maatstreep.

## SELECTIETOETS

Met het toetsenbord kunt u kiezen uit een aantal verschillende instellingen voor het bakken van brood en het maken van deeg en jam. Telkens wanneer u op de selectietoets drukt, verschijnt in het beeldvenster het volgende nummer van het menu op het bedieningspaneel. Als u bijvoorbeeld een groot donker brood wilt bakken, drukt u op de selectietoets tot '3' in het beeldvenster is verschenen. Daarna drukt u op de starttoets.

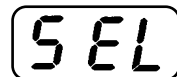
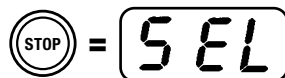
Wanneer u voor het eerst de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact steekt, klinkt een enkele pieptoon en knippert SEL (afkorting van SELECTEER) om aan te geven dat u de gewenste instelling moet kiezen. U heeft de keuze uit 12 instellingen.

| WIT                      | VOLKOREN               | SPECIALITE                       |
|--------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>0</b> langere baktijd | <b>4</b> gewoon        | <b>7</b> stokbrood               |
| <b>1</b> gewoon          | <b>5</b> groot         | <b>8</b> zoet                    |
| <b>2</b> groot           | <b>6</b> groot en snel | <b>9</b> deeg                    |
| <b>3</b> groot en donker |                        | <b>10</b> cake/brood zonder gist |
|                          |                        | <b>11</b> jam                    |
|                          |                        | <b>12</b> snelle cyclus          |

**0** Met de instelling voor een **langere baktijd** kunt u de baktijd verlengen, nadat een cyclus is voltooid. Nadat u een gebakken brood heeft bekeken, wilt u het misschien iets langer bakken zodat het precies wordt zoals u het hebben wilt. **De instelling voor een langere baktijd kan alleen worden gebruikt na voltooiing van één van de broodcyclussen en nadat 'END' in het beeldvenster is verschenen.**

### Het laten ingaan van een verlengde baktijd:

- Druk op de stop-toets (houd uw vinger erop). Er verschijnt dan SEL in het beeldvenster.
- Druk op de selectietoets en kies de '0'-instelling.
- Druk op de insteltoetsen voor de tijd-klok tot de gewenste langere baktijd is verschenen. In het beeldvenster verschijnt automatisch '0:20' als standaardwaarde, maar u kunt een baktijd kiezen van 1 tot 60 minuten.
- Druk op de starttoets. De dubbele-punt (:) in het beeldvenster gaat dan knipperen om aan te geven dat het aftellen is begonnen. Als u een vergissing heeft gemaakt of de baktijd tijdens het aftellen wilt veranderen, druk dan op de stop-toets tot er een pieptoon klinkt en SEL in het beeldvenster is verschenen. U kunt dan een nieuwe tijd instellen.
- Aan het eind van de verlengde baktijd klinkt er een pieptoon en verschijnt SEL in het beeldvenster. U kunt dan niet opnieuw een verlengde baktijd instellen.



## SELECTIETOETS

- 1 2 3 De instellingen voor **wit** kunnen worden gebruikt voor bijna elk broodrecept waarbij witte bloem als voornaamste meelsoort wordt gebruikt.
- 4 5 6 De instellingen voor **volkoren** moeten worden gebruikt voor broodrecepten waarbij volkorenmeel als voornaamste meelsoort wordt gebruikt.
- 7 Met de instelling voor **stokbrood** krijgt u een knapperige korst door de langere baktijd.
- 8 Bij de instelling voor **zoet** wordt brood op een lagere temperatuur gebakken om de kans dat deegsoorten die meer suiker bevatten te bruin worden zo klein mogelijk te maken.
- 9 U heeft de instelling voor **deeg** nodig, als u deeg wilt maken om het met de hand te vormen en in eigen oven te bakken.
- 10 De instelling voor **cake/brood zonder gist** is uniek, omdat daarmee op cake lijkende broden van beslag zonder gist kunnen worden gemaakt, zoals gemberbrood. Voor brood zonder gist is geen tijd voor rijzen nodig. De ingrediënten worden gewoon gemengd en het brood wordt gebakken.
- 11 Bij de instelling voor **jam** wordt jam automatisch in de broodpan gekookt.
- 12 De **snelle cyclus** kan worden gebruikt om in slechts één uur een warm, vers brood te maken. Voor het behalen van optimale resultaten moet extra gemakkelijk te mengen gist en minder zout worden gebruikt.

**Opmerking:** Bij het gebruik van de instellingen voor een gewoon groot wittebrood (2-3) en zoet (8) klinkt tijdens de laatste 5 minuten van de tweede kneedcyclus een alarmsignaal om u eraan te herinneren dat ingrediënten moeten worden toegevoegd, indien vereist. U kunt dit signaal gewoon negeren, als u geen ingrediënten hoeft toe te voegen.

Als u eieren, melk of andere ingrediënten uit de koelkast wilt gebruiken, laat ze dan vóór gebruik 30 minuten lang op kamertemperatuur komen.

## INSELTOETSEN VOOR DE TIJDKLOK

Met de insteltoetsen voor de tijd klok kunt u het begin van het broodbakproces uitstellen tot maximaal 12 uur na het moment waarop de instelling is geselecteerd. Het wordt afgeraden deze functie te gebruiken bij de instellingen voor deeg, jam en snel bakken.

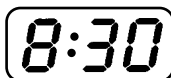
**BELANGRIJK:** Bij het gebruik van deze functie moet u geen gebruik maken van ingrediënten die bij kamertemperatuur of daarboven snel bederven, zoals melk, eieren, kaas en yoghurt.

Als u de tijd klok wilt instellen, doet u de ingrediënten gewoon in de broodpan, zet u de broodpan in de broodbakmachine en sluit u het deksel. Doe daarna het volgende:

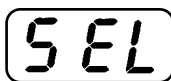
- Druk op de selectietoets om de gewenste instelling te kiezen.
- Druk op de linker tijd kloktoets. De cyclusduur voor de geselecteerde instelling zal dan verschijnen. Houd de toets ingedrukt tot de benodigde totale duur is verschenen. Bij het indrukken van de tijd kloktoetsen verspringt de tijd in het beeldvenster steeds met 10 minuten. U hoeft niet het verschil te berekenen tussen de gekozen tijd en het totaal aantal benodigde uren, omdat de broodbakmachine automatisch rekening houdt met de cyclusduur van de gebruikte instelling, als de linker tijd kloktoets voor het eerst wordt ingedrukt.
- Als u voorbij de gewenste tijd gaat, druk dan op de rechter tijd kloktoets om naar die tijd terug te keren.

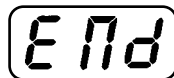
### Voorbeeld:

- Druk op de selectietoets om een instelling te kiezen (bijv. 3) en gebruik dan de linker tijd kloktoets om de tijd in perioden van 10 minuten te veranderen tot '8:30' is verschenen. Als u voorbij '8:30' gaat, druk dan gewoon op de rechter tijd kloktoets tot u bij '8:30' bent teruggekeerd.
- Druk op de starttoets. De dubbele punt (:) in het beeldvenster gaat dan knipperen om aan te geven dat de tijd klok is ingesteld en dat met het aftellen van de minuten is begonnen.
- Als u een vergissing heeft gemaakt of de tijdsinstelling wilt veranderen, druk dan op de stop toets tot er een pieptoon klinkt en SEL is verschenen. U kunt de tijd dan opnieuw instellen.
- Zodra de cyclus voltooid is, verschijnt END in het beeldvenster en klinkt een pieptoon om u te laten weten dat het brood gebakken is.

 = 

 = 

 = 



**Belangrijke opmerking:** Zet de broodbakmachine na gebruik altijd uit en vergeet niet ovenhandschoenen te gebruiken bij het verwijderen van brood uit de broodpan.

Maak de broodpan altijd schoon met een warme, vochtige doek en droog de pan grondig na gebruik.



## HOE TE BEGINNEN

### Het bakken van een gewoon wittebrood

#### Ingrediënten:

- 230 ml water
- 350 g ongebleekte, bloem
- 3 theelepels magere melkpoeder
- 1½ theelepel zout
- 2 theelepel suiker
- 15 g boter
- 1 theelepel gemakkelijk te mengen, gedroogde gist

**Opmerking:** U moet ingrediënten uitsluitend toevoegen in de in een recept aangegeven volgorde. Open het deksel niet tijdens het bakken, omdat het brood dan in elkaar zou kunnen zakken.

1. Breng de deeghaak op de aandrijfas voor de broodpan aan (zie diagram op bladzijde 3).
2. Het water moet op kamertemperatuur zijn en in de broodpan worden gegoten.
3. Meet de aangegeven hoeveelheid bloem af en strooi deze in de broodpan, waarbij u ervoor zorgt dat de bloem het water bedekt.
4. Voeg de magere melkpoeder, suiker, zout en boter in afzonderlijke hoeken toe op de tarwebloem.
5. Maak een kuiltje in het midden van de bloem, maar niet helemaal tot het water, en voeg de gist toe.
6. Plaats de broodpan in de ovenkamer aan de hand van de uitrichtmarkeringen (▲), waarbij u ervoor zorgt dat de pan met een klik op zijn plaats komt en in de juiste richting wijst. Sluit het deksel.
7. Zet de machine aan bij de stekkerbus en druk op de selectietoets tot (1) in het beeldvenster is verschenen.
8. Druk op de starttoets.

Zet de machine aan het eind van de cyclus uit en trek de broodpan er aan de steel uit. Gebruik altijd ovenhandschoenen. Laat het brood uit de pan op een rooster vallen om het te laten afkoelen. Laat het brood 30 minuten afkoelen. Als het brood echter nog iets langer moet worden gebakken, gebruik dan de optie voor een LANGERE BAKTIJD (zie hoofdstuk over een langere baktijd).

Als de broodbakmachine op het bakken van brood staat ingesteld (1-8, 10, 12), houdt hij het brood warm gedurende maximaal één uur of tot de machine wordt uitgeschakeld.

**Zie het Kenwood-receptenboek voor aanvullende informatie over brood- en andere bakrecepten.**

## ONDERVERDELING VAN CYCLUSSEN VOOR BROOD EN DEEG

Om te zorgen dat u precies weet wat er tijdens het proces in de broodbakmachine gebeurt, is in de onderstaande tabel de duur van iedere cyclus onderverdeeld in minuten en seconden. Dit zijn geschatte tijden, die uitsluitend als richtlijn moeten worden gebruikt. De totale procestijd is ook in uren en minuten aangegeven en hangt af van de gemaakte selectie.

| INSTELLING        | 0                  | 1                      | 2                     | 3                               | 4                           | 5                          | 6                                     | 7              | 8       | 9     | 10                      | 11    | 12               |
|-------------------|--------------------|------------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------------|----------------|---------|-------|-------------------------|-------|------------------|
| CYCLUS            | LANGERE<br>BAKTIJD | WIT<br>GEWOON<br>700 G | WIT<br>GROOT<br>900 G | WIT<br>GROOT<br>DONKER<br>900 G | VOLKOREN<br>GEWOON<br>700 G | VOLKOREN<br>GROOT<br>900 G | VOLKOREN<br>GROOT<br>EN SNEL<br>900 G | STOK-<br>BROOD | ZOET    | DEEG  | BROOD<br>ZONDER<br>GIST | JAM   | 1-UURS<br>CYCLUS |
| Rust*             | -                  | -                      | -                     | -                               | 30min*                      | 30min*                     | 15min*                                | -              | -       | -     | -                       | -     | -                |
| Kneden<br>1       | -                  | 6min                   | 6min                  | 6min                            | 6min                        | 6min                       | 6min                                  | 6min           | 6min    | 6min  | 6min                    | 45min | -                |
| Kneden<br>2       | -                  | 27min                  | 31min**               | 31min**                         | 18min                       | 25min                      | 25min                                 | 22min          | 31min** | 24min | 14min                   | 15min | 11min            |
| Rijzen 1          | -                  | 23min                  | 29min                 | 29min                           | 120min                      | 120min                     | 39min                                 | 34min          | 40min   | 60min | -                       | -     | 17min            |
| Prikken<br>1      | -                  | -                      | -                     | -                               | -                           | -                          | 15sec                                 | 5sec           | 5sec    | -     | -                       | -     | -                |
| Prikken<br>2      | -                  | -                      | -                     | -                               | -                           | -                          | -                                     | 10sec          | 10sec   | -     | -                       | -     | -                |
| Prikken<br>3      | -                  | -                      | -                     | -                               | -                           | -                          | -                                     | 5sec           | 5sec    | -     | -                       | -     | -                |
| Rust              | -                  | -                      | -                     | -                               | -                           | -                          | 15min                                 | 29min          | 29min   | -     | -                       | -     | -                |
| Vormen<br>1       | -                  | 5sec                   | 5sec                  | 5sec                            | -                           | -                          | 3sec                                  | 5sec           | 5sec    | -     | -                       | -     | -                |
| Vormen<br>2       | -                  | 10sec                  | 10sec                 | 10sec                           | -                           | -                          | -                                     | 10sec          | 10sec   | -     | -                       | -     | -                |
| Vormen<br>3       | -                  | 5sec                   | 5sec                  | 5sec                            | -                           | -                          | -                                     | 5sec           | 5sec    | -     | -                       | -     | -                |
| Rijzen 2          | -                  | 64min                  | 54min                 | 54min                           | -                           | -                          | 45min                                 | 54min          | 49min   | -     | -                       | -     | -                |
| Bakken            | 60min              | 45min                  | 50min                 | 70min                           | 50min                       | 55min                      | 55min                                 | 65min          | 50min   | -     | 90min                   | -     | 31min            |
| Warm<br>houden    | -                  | 60min                  | 60min                 | 60min                           | 60min                       | 60min                      | 60min                                 | 60min          | 60min   | -     | 60min                   | -     | 60min            |
| Totale<br>duur*** | 1:00               | 2:45                   | 2:50                  | 3:10                            | 3:44                        | 3:56                       | 3:20                                  | 3:30           | 3:25    | 1:30  | 1:50                    | 1:00  | 0:59             |
| Max.<br>uitstel   | -                  | 14:45                  | 14:50                 | 15:10                           | 16:20                       | 16:30                      | 15:20                                 | 15:30          | 15:25   | 13:30 | 13:50                   | 13:00 | 12:59            |

\* De cyclus voor volkorenbrood begint met een rustperiode, waarin het meel of de graankorrels de vloeibare ingrediënten in zich opnemen. Het weken maakt het meel of de graankorrels zacht en bevordert de menging van de ingrediënten. Tijdens deze periode vindt geen actieve menging plaats.

\*\* Tijdens het kneden klinkt een alarmsignaal om aan te geven dat ingrediënten moeten worden toegevoegd, als dit in het recept wordt aanbevolen.

\*\*\* Bij de totale duur is de opwarmtijd niet inbegrepen.

## HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Hier volgen enige gebruikelijke problemen die bij broodbakken in de broodbakmachine kunnen optreden. Bestudeer de problemen, hun mogelijke oorzaak en de maatregel die moet worden genomen om brood met succes te bakken.

| PROBLEEM                                                        | MOGELIJKE OORZAAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | OPLOSSING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| GROOTTE EN VORM VAN BRODEN                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1. Brood rijst niet voldoende.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volkorenbrood rijst minder dan wittebrood, omdat volkorenmeel een lager gehalte aan glutenvormende eiwitten heeft.</li> <li>• Onvoldoende vloeistof.</li> <li>• Geen of te weinig suiker toegevoegd.</li> <li>• Verkeerde soort meel gebruikt</li> <li>• Verkeerde soort gist gebruikt.</li> <li>• Onvoldoende gist toegevoegd of gist is te oud.</li> <li>• De snelle cyclus is geselecteerd.</li> <li>• Gist en suiker zijn vóór het kneden al met elkaar in contact gekomen.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normale situatie, geen oplossing.</li> <li>• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl.</li> <li>• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten.</li> <li>• Mogelijk heeft u pure, bloem gebruikt in plaats van stevig meel, dat een hoger glutengehalte heeft.</li> <li>• Gebruik geen universeel toepasbaar meel.</li> <li>• Gebruik alleen snelwerkende, gedroogde "easy blend"-gist. Gebruik geen verse gist.</li> <li>• Meet de aanbevolen hoeveelheid af en controleer de uiterste gebruiksdatum op de verpakking.</li> <li>• Bij deze cyclus ontstaan kortere broden. Dit is normaal.</li> <li>• Zorg dat de ingrediënten bij het in de broodpan doen gescheiden blijven.</li> </ul> |
| 2. Platte broden; rijzen niet.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen gist toegevoegd.</li> <li>• Gist is te oud.</li> <li>• Vloeistof is te warm.</li> <li>• Te veel zout toegevoegd.</li> <li>• Als de tijd klok is gebruikt, is de gist vóór het bakken nat geworden.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten.</li> <li>• Controleer de uiterste gebruiksdatum.</li> <li>• Gebruik vloeistof op de juiste temperatuur voor de gebruikte instelling.</li> <li>• Gebruik de aanbevolen hoeveelheid.</li> <li>• Plaats droge ingrediënten in de hoeken van de pan en maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten voor de gist om deze gescheiden van de vloeistoffen te houden.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 3. Bovenkant opgezwollen - brood ziet eruit als een paddestoel. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel gist.</li> <li>• Te veel suiker.</li> <li>• Te veel meel.</li> <li>• Onvoldoende zout.</li> <li>• Warm, vochtig weer.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl.</li> <li>• Verlaag de hoeveelheid suiker met 1 tl.</li> <li>• Verlaag de hoeveelheid meel met 6-9 tl.</li> <li>• Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout.</li> <li>• Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15ml/3 tl. en de hoeveelheid gist met ¼ tl.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

## HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN (vervolg)

| PROBLEEM                                       | MOGELIJKE OORZAAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | OPLOSSING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. Bovenkant en zijkanten zakken in.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel vloeistof.</li> <li>• Te veel gist.</li> <li>• Het deeg is mogelijk te snel gerezen als gevolg van een hoge luchtvochtigheid en warm weer.</li> </ul>                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verlaag de volgende keer de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. of voeg wat extra meel toe.</li> <li>• Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid of probeer de volgende keer een snellere cyclus.</li> <li>• Koel het water af of voeg melk toe rechtstreeks uit de koelkast.</li> </ul>                                                                           |
| 5. Misvormde, knoestige bovenkant - niet glad. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Onvoldoende vloeistof.</li> <li>• Te veel meel.</li> <li>• Ook al zijn broden lelijk van boven, hun verrukkelijke smaak lijdt daar niet onder.</li> </ul>                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.</li> <li>• Meet het meel nauwkeurig af.</li> <li>• Zorg dat het deeg onder optimale omstandigheden wordt gemaakt. <b>Zie de tips in het receptenboek.</b></li> </ul>                                                                                                                                                      |
| 6. In elkaar gezakt tijdens het bakken.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De machine is op een tochtige plaats gezet of tijdens het rijzen is ertegen gestoten.</li> <li>• De capaciteit van de broodpan is overschreden.</li> <li>• Er is onvoldoende of geen zout gebruikt. (zout helpt te voorkomen dat het deeg te sterk rijst)</li> <li>• Te veel gist.</li> <li>• Warm, vochtig weer.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet de broodbakmachine op een andere plaats.</li> <li>• Gebruik van de ingrediënten niet meer dan de voor een groot brood aanbevolen hoeveelheden.</li> <li>• Gebruik de in het recept aanbevolen hoeveelheid zout.</li> <li>• Meet de gist nauwkeurig af.</li> <li>• Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl. en verlaag de hoeveelheid gist met ¼ tl.</li> </ul> |
| 7. Broden zijn oneffen en korter aan één kant. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het deeg is te droog en kon in de pan niet gelijkmatig rijzen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhoog de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN (vervolg)

| PROBLEEM                                                                     | MOGELIJKE OORZAAK                                                                                                                                                                  | OPLOSSING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>BROODTEXTUUR</b>                                                          |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 8. Dichte textuur.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel deeg.</li> <li>• Onvoldoende gist.</li> <li>• Onvoldoende suiker.</li> </ul>                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurig afmeten. (zie bladzijde 5)</li> <li>• De juiste hoeveelheid aanbevolen gist afmeten.</li> <li>• Nauwkeurig afmeten. (zie bladzijde 5)</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
| 9. Open, grove, sponsachtige structuur.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geen zout toegevoegd.</li> <li>• Te veel gist.</li> <li>• Te veel vloeistof.</li> </ul>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzamel de in het recept genoemde ingrediënten.</li> <li>• Meet de juiste hoeveelheid aanbevolen gist af.</li> <li>• Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| 10. Het midden van het brood is onvoldoende gebakken.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Te veel vloeistof.</li> <li>• Stroomstoring tijdens het bakken.</li> <li>• Te grote hoeveelheden; de machine kon het niet aan.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verlaag de hoeveelheid vloeistof met 15 ml/3 tl.</li> <li>• Als tijdens het bakken de stroom is uitgevallen, blijft de broodbakmachine uit wanneer de storing is opgeheven. U moet het ongebakken brood dan uit de pan halen en van voren af aan beginnen met nieuwe ingrediënten.</li> <li>• Verlaag de hoeveelheden tot de maximaal toegestane hoeveelheden.</li> </ul> |
| 11. Het brood is niet gemakkelijk in sneetjes te snijden en is erg kleverig. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sneetjes zijn gesneden terwijl het brood te warm was.</li> <li>• Er is geen goed mes gebruikt.</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat brood minimaal 30 minuten op een rooster afkoelen om stoom eruit te laten ontsnappen, voor dat u het in sneetjes snijdt.</li> <li>• Gebruik een goed broodmes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
| <b>KORSTKLEUR- EN DIKTE</b>                                                  |                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 12. Donkere korst/korst te dik.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De instelling voor een donkere korst is gebruikt.</li> </ul>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik de volgende keer instelling ② voor een gewoon groot wittebrood.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 13. Het brood is aangebrand.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De broodbakmachine is defect.</li> </ul>                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice" op bladzijde 15.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 14. De korst is te licht.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het brood is niet lang genoeg gebakken.</li> <li>• Het recept bevat geen melkpoeder of verse melk.</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verleng de baktijd.</li> <li>• Voeg 15 ml/3 tl. magere melkpoeder toe of vervang 50% van het water door melk ter bevordering van het bruin worden.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                             |

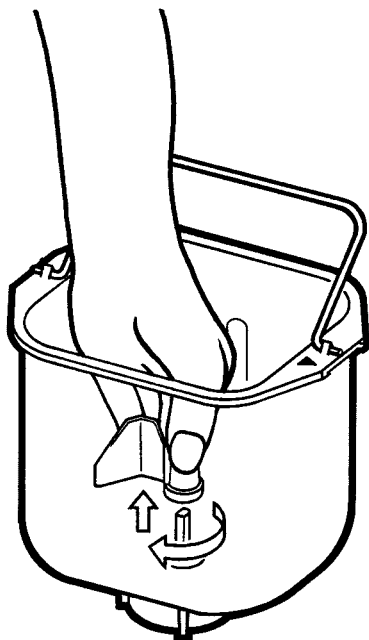
## HET OPSPOREN EN OPLOSSEN VAN PROBLEMEN (vervolg)

| PROBLEEM                                                                                                                              | MOGELIJKE OORZAAK                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | OPLOSSING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PROBLEMEN MET PAN</b>                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 15. De deeghaak kan niet worden verwijderd.                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• U moet water in de broodpan gieten en de deeghaak vóór verwijdering laten weken.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volg na gebruik de reinigingsinstructies. Mogelijk moet u de deeghaak na het inweken iets draaien om hem los te krijgen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 16. Het brood kleeft aan de pan/is moeilijk door schudden eruit te krijgen.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kan gebeuren bij langdurig gebruik.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Smeer de binnenkant van de broodpan licht in met plantaardige olie.</li> <li>• Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice" op bladzijde 15.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>MECHANISCHE ASPECTEN VAN DE MACHINE</b>                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 17. De ingrediënten zijn niet gemengd.                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De broodbakmachine is niet aangezet.</li> <li>• Er is vergeten de deeghaak in de pan aan te brengen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druk na het programmeren van het bedieningspaneel op de starttoets om de broodbakmachine aan te zetten.</li> <li>• Controleer vóór het toevoegen van ingrediënten altijd of de deeghaak zich op de as onder in de pan bevindt.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |
| 18. Tijdens bedrijf wordt een brandlucht opgemerkt.                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In de oven is met ingrediënten gemorst.</li> <li>• De pan lekt.</li> <li>• De capaciteit van de broodpan is overschreden.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas ervoor op tijdens het toevoegen van ingrediënten niet te morsen, want ingrediënten kunnen op het verwarmingselement verbranden en rook veroorzaken.</li> <li>• Neem voor het verkrijgen van een vervangende pan contact op met de zaak waar u de machine heeft aangekocht.</li> <li>• Gebruik van de ingrediënten niet meer dan in het recept is aanbevolen en meet ingrediënten altijd nauwkeurig af. (zie bladzijde 5).</li> </ul> |
| 19. Tijdens gebruik is per ongeluk de stekker uit het stopcontact getrokken of is de stroom uitgevallen. Hoe kan ik het brood redden? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Als dit tijdens het kneden is gebeurd, gooi de ingrediënten dan weg en begin opnieuw.</li> <li>• Als dit tijdens het rijzen is gebeurd, verwijder dan het deeg uit de broodpan, breng het in goede vorm en doe het in een ingevette broodvorm van 23 cm bij 12,5 cm, bedek het deeg en laat het rijzen tot het volume ervan tweemaal zo groot is. Bak het in een voorverwarmde, conventionele oven op 200°C/gasstand 6 gedurende 30-35 minuten of tot het goudbruin is.</li> <li>• Als dit tijdens het bakken is gebeurd, verwarm een conventionele oven dan voor tot 200°C/gasstand 6 en verwijder het bovenste rooster. Haal de pan voorzichtig uit de machine en zet deze op het onderste rooster in de oven. Bak het brood tot het goudbruin is.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 20. Er verschijnt 'EH' in het beeldvenster en de machine kan niet worden aangezet.                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De ovenkamer is te heet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine 30 minuten afkoelen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 21. Er verschijnt 'E-L' of 'E-S' in het beeldvenster en de machine kan niet worden aangezet.                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De broodbakmachine is defect.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zie paragraaf "Onderhoud en klantenservice"</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## VERZORGING EN REINIGING

**BELANGRIJK:** trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine vóór reiniging afkoelen.

- Dompel het hoofddeel van de broodbakmachine of de voet van de broodpan **NOOIT** onder in water.
- Reinig de broodpan **NOOIT** in een afwasmachine, omdat de anti-aanbaklaag hierdoor aangetast kan worden, zodat brood tijdens het bakken vastkleeft.
- Gebruik **NOOIT** schuursponsjes of metalen gereedschappen.
- Reinig de broodpan en deeghaak na elk gebruik door de pan gedeeltelijk met warm zeepwater te vullen. Laat het 5-10 minuten weken. Om de deeghaak te verwijderen moet deze met de klok mee worden gedraaid en vervolgens van de as worden getrokken. Reinig de pan ten slotte met een zachte doek, spoel de pan en droog hem dan.
- Reinig de inwendige en uitwendige oppervlakken van de broodbakmachine zo nodig met een zachte, vochtige doek.



verwijdering van de deeghaak

## ONDERHOUD EN KLANTENSERVICE

Als het snoer van uw broodbakmachine is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen worden vervangen door Kenwood of een bevoegde Kenwood-monteur.

Indien u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw machine
- service of reparaties (binnen of buiten de garantieperiode)

neem dan contact op met de zaak waar u de broodbakmachine heeft gekocht.





